

# La chanterelle commune

(*Cantharellus enelensis*; = Girolle)

## Caractères importants

Pousse au sol  
(pas sur le bois)

Pousse en groupes de 2-3 maximum  
(pas en grosse touffe)

Plis fourchus  
et/ou interveinés  
(pas des vraies lames)

Odeur douce de fruits ou d'abricot

Chair intérieure blanche



Jaune doré, odeur fruitée



Sous conifères,  
éparpillées au sol

## Où et quand chercher?

Sous conifères  
(sapins et épinettes)

Sur tapis de mousse au sol,  
qui garde bien l'humidité

Très commune en Estrie

Mi-juillet à fin septembre

© Randi Hausken



Des plis et non des lames

© Randi Hausken

Des tapis de mousse humide





## Sosie toxique

### Clitocybe lumineux (*Omphalotus illudens*)

A des vraies lames

Pousse en touffe

Pousse sur bois,  
souvent au pied des arbres  
(attention le bois  
peut être enfoui...)

Cause des troubles gastriques  
pouvant mener à  
l'hospitalisation

© Jason Hollinger



En touffe (Clitocybe lumineux)

## Autres sosies (tous comestibles)

### Clitocybe orangé (*Hygrophoropsis aurantiaca*)

A des vraies lames  
Couleur orange à orange brunâtre  
Pousse sur bois ou proche

Chanterelle des Appalaches  
(moins orangée, sous feuillus)

Chanterelle camphrée  
(moins orangée, chapeau écaillé)

Chanterelle à plis pâles  
(pied blanc, sous feuillus)



Des vraies lames  
(Clitocybe lumineux)

## Comestibilité et conservation

Ne pas sécher  
(perd en goût et texture)

Goût fruité et poivré avec une  
note de noix

Délicieuses avec thym, ail,  
échalotes et/ou poulet



Des vraies lames  
(Clitocybe orangé)