

CRATERELLUS TUBAEFORMIS

Nom de référence : *Craterellus tubaeformis* (Fr. : Fr.) Quélet – NB : on trouve également l'orthographe « *tubiformis* »

Synonymes : *Cantharellus tubaeformis* (Fr. : Fr.)
Cantharellus infundibuliformis (Scopoli : Fr.) Fr.

Classification : **Division :** Basidiomycota
Ordre : Cantharellales
Famille : Cantharellaceae

Nom français : chanterelle en tube, chanterelle d'automne, girolle grise, chanterelle en entonnoir.

Intérêt culinaire : bon comestible.



Photo : Claude Tinlot



Photo : Georges André

Photo : Michel Javayon



Photo : Patrice Canal

1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension faible à moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau creusé. Couleur dominante : brun-jaune.

1-2 Chapeau : de 1-5 cm. Convexe puis aplati, il est déprimé et enfin creusé en entonnoir et souvent percé d'un trou communiquant avec le pied. Le revêtement est brun-jaune, gris-ochracé à brun-gris. La surface est lisse ou à peine écailleuse, elle est irrégulièrement ridée, ondulée. La marge est mince, également irrégulière, plissée, ondulée et plus claire.

1-3 Pied ou stipe : de 2-8 x 0,2-1 cm. Il est irrégulier, sillonné longitudinalement, évasé au sommet et comprimé ou aplati plus bas. Sa base est atténuée à son extrémité. Sa couleur est jaune vif ou jaune-grisâtre. Il est creux sauf dans l'extrême jeunesse.

1-4 Chair : elle est jaune pâle, mince. Sa saveur est douce, son odeur est faible et agréable. Elle est immuable au toucher et à la coupe, tout comme l'ensemble du champignon.

1-5 Plis : un examen attentif montre que la face inférieure du chapeau n'est pas constituée de lames vraies mais de plis nets et épais dont l'arête est obtuse. Ces plis sont fourchus, interveinés et se prolongent sur le pied. Leur couleur, est gris-brun à jaunâtre.

1-6 Sporée : crème pâle.

1-7 Habitat : sous bois de feuillus et de résineux, à proximité des souches, dans la bruyère. En automne souvent tardif. En colonies.

1-8 Répartition : espèce localement commune.

2-OBSERVATIONS

La chanterelle en tube se dessèche très facilement pour la conservation.

3-INTERÊT

Bon comestible.

4-RISQUES DE CONFUSION

Avec les diverses chanterelles. Il y a lieu d'être attentif pour éviter les confusions avec l'*Hygrophoropsis aurantiaca* (fausse girolle), l'*Omphalotus olearius* (clitocybe de l'olivier) ou l'*Omphalotus illudens* et même la *Collybia peronata* (marasme brûlant), ces trois dernières espèces sont toxiques.

Vérfié le