

## Avant-propos : la mycologie officinale

La mycologie officinale se différencie de la mycologie scientifique ou de terrain par ses buts et ses outils. En effet, si le mycologue scientifique souhaite identifier et décrire toutes les espèces fongiques pouvant être observées en un lieu, le mycologue officinal, par contre, doit trier le contenu du panier d'un ramasseur dans le but de l'informer sur la comestibilité des champignons cueillis. Dans ce cas une hiérarchie s'établit : il y a les bons comestibles, les toxiques, les mortels et les autres considérés comme sans intérêt.

De plus, le mycologue officinal doit donner une identification rapide basée uniquement sur l'observation de caractères simples (couleur, forme, odeur...) des spécimens qu'on lui apporte, le ramasseur étant souvent ignorant de l'environnement du lieu de sa récolte (espèces d'arbres ou de plantes à proximité...). C'est pourquoi dans ce livre, il n'est pas fait mention des nombreux critères observables en laboratoire et pouvant permettre d'aider à la reconnaissance. Seuls les caractères organoleptiques directement et facilement observables sont mentionnés.

Ce livre est basé sur l'image des champignons décrits, avec mention des principaux détails à observer à l'emplacement où ils doivent être recherchés. Les champignons ont été volontairement choisis pour représenter l'état dans lequel ils sont généralement apportés après la cueillette.

Le plus gros travail a été de préparer la première édition en 2012. Mais les connaissances ayant évolué depuis, avec, en particulier, l'utilisation de nouveaux noms scientifiques pour de nombreuses espèces (je pense particulièrement aux bolets), il devenait impératif de préparer une nouvelle édition mise à jour et enrichie de nouveaux taxons (il y en a 777 en tout).

Les comestibilités indiquées sont celles connues et couramment admises au jour de la rédaction de cet ouvrage.