

# CHAMPIGNONS : SPORES EXTRÊMES



Paul Dumée, *Nouvel atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus*, 1905

Bibliographie sélective  
9 septembre-31 décembre 2024

{ BnF

Les champignons sont les plus proches parents des animaux. Tous partagent un ancêtre commun qui vivait il y a un milliard d'années. Depuis lors, nous les côtoyons quotidiennement. Certains nous sont bénéfiques, d'autres nocifs. Les champignons que nous croisons dans les sous-bois et dont certains finissent en gouleyantes poêlées ne sont que la partie émergée d'un vaste monde microscopique.

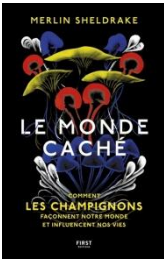
Ce que nous qualifions communément de champignon est appelé sporophore par les botanistes. Il s'agit de l'organe dédié à la reproduction grâce à la dispersion de ses spores. Mais le vrai champignon est en-dessous et prend la forme de kilomètres de minces filaments : le mycélium. Celui-ci forme un réseau qui permet au champignon de puiser dans le sol les éléments nécessaires à sa survie. Comme les animaux, le champignon est un hétérotrophe, c'est-à-dire qu'il se nourrit de la matière organique existante. Dépourvu de chlorophylle, il ne peut réaliser la photosynthèse et créer de la matière organique à partir du carbone et de l'énergie lumineuse.

Les champignons décomposeurs tirent leur substance de la dégradation de la matière organique. Ils forment un maillon majeur du cycle de la vie. Sans eux, la matière morte s'accumulerait sur le sol jusqu'à l'étouffer. Certains se chargent de décomposer le bois : la pourriture brune décompose la cellulose tandis que la pourriture blanche se charge de la lignine. Le bois se voit ainsi transformé en blocs cubiques puis en fine poussière. La mûre est particulièrement redoutée dans les habitations car elle s'y attaque au bois d'œuvre et au mobilier.

Les espèces symbiotiques s'associent à des plantes pour le plus grand bénéfice des deux êtres ainsi réunis. Le mycélium forme un manchon qui entoure les racines de la plante et qui porte le nom de mycorhize. Grâce à lui, la plante profite du captage de l'eau et des sels minéraux par le champignon et lui apporte en échange des sucres et des vitamines qu'elle a produits. Sans cette symbiose, les végétaux n'auraient pas connu un tel développement. Les espèces parasites, quant à elles, se nourrissent de leur hôte et ne lui apportent que des désagréments. Le genre *Cordyceps* parvient même à prendre le contrôle du comportement de son hôte pour créer les conditions idéales à la dispersion des spores du champignon.

Tous les champignons ne sont pas nocifs. Nous en hébergeons dans notre microbiome. Alexander Fleming a même trouvé comment tirer du genre *Penicillium* un puissant antibiotique toujours utilisé : la pénicilline. Mais l'usage le plus connu des champignons reste l'alimentation. Les sous-bois regorgent de ces éphémères délices : cèpes, girolles, et autres trompettes de la mort. La truffe est devenue le symbole du repas gastronomique. Terminons par les levures, responsables des fermentations qui nous donnent maints produits comme le pain, la bière, le vin ou le vinaigre. Les champignons sont décidément partout !

## Pour une première approche



Sheldrake, Merlin

*Le monde caché des champignons : comment les champignons façonnent notre monde et influencent nos vies.* Paris, First Editions, 2021. 378 p.

Salle C – [589.2 SHEL m]

Le monde microscopique des champignons échappe à notre vue alors qu'il façonne notre vie. Il joue un rôle majeur dans les écosystèmes et nous rend des services quotidiens.



Coutard, Victor

*Les champignons, c'est pas sorcier.* Vanves : Marabout, 2022. 185 p.

Salle C – [589.2 COUT c]

Ce guide présente 80 champignons de nos régions. Ils sont précisément identifiés grâce à des clés de détermination et les confusions possibles sont explicitées.



Petersen, Jens H.

*Le monde secret des champignons.* Paris : Delachaux et Niestlé, 2015. 265 p.

Salle C – [589.2 PETE m]

Les champignons présentent une diversité remarquable. Il en est dans toutes les couleurs. Des agrandissements permettent de les admirer plus en détail.



Menapace, Luc

*Champignons : secrets des sous-bois.* Paris : BnF éditions, 2023. 47 p.

Salle C – [581.09 MENA c]

Les collections de la BnF sont riches de nombreux ouvrages de mycologie. Depuis le 18<sup>ème</sup> siècle, ils décrivent ce règne des Fungi grâce d'impressionnantes planches en couleur.

## Les champignons

*Atlas illustré des champignons*. Clermont-Ferrand : Terres éditions, 2019. 285 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 ATLA]

Bernardin, Charles

*Guide pratique pour la recherche de soixante champignons comestibles choisis parmi les meilleurs et les plus faciles à déterminer avec certitude*. Saint-Dié : Ad. Weick. XXXII-168 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k4246529f>

Boiron, Patrick

*Organisation et biologie des champignons*. Paris : Nathan, 1996. 128 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 BOIR o]

Borgarino, Didier ; Camberoque, Nastasia

*Champignons*. Paris : Tana éditions, 2022. 134 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 BORG c]

Borgarino, Didier ; Hurtado, Christian

*Le guide des champignons : en 900 photos et fiches*. Aix-en-Provence : Edisud, 2011. 450 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 BORG g]

Bouchet, Philippe

*Les champignons : mycologie fondamentale et appliquée*. Paris : Masson, 1999. IX-194 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 BOUC c]

Buc'hoz, Pierre Joseph

*Collection curieuse des champignons, faisant suite au « Jardin du Roi »*. Paris : l'auteur, 1792. [1-1 bl.] p.-[12] f. de pl.  
Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k990878x>

Buyck, Bart

*Guide des champignons de la montagne*. Paris : Belin, 2009. 207 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.209 BUYC g]

Deconchat, Christian

*Champignons : l'encyclopédie*. Paris : Artémis, 2002. 607 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 DECO c]

Descourtilz, Michel Étienne

*Des champignons comestibles, suspects et vénéneux.* Paris : Chappron, 1827. [8]-XLVII-[1 bl.]-209-[1 bl.] p., [12] f. de pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1510071q>

Dumée, Paul

*Nouvel atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus : suivi de notions générales sur les champignons, leur classification, composition chimique, valeur alimentaire, préparation culinaire, culture, etc.* Paris : P. Klincksieck, 1905. XIV-145 p.-64 pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3040409s>

Dumée, Paul

*Nouvel atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus, suivi des notions générales sur les champignons, leur classification et leur anatomie, avec notions sur le microscope, la photographie et l'espéranto.* Paris : L. Lhomme, 1911.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k30405680>

Dumée, Paul

*Petit atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus : suivi de notions élémentaires sur les microbes, ferments et autres champignons microscopiques, utiles ou nuisibles.* Paris : P. Klincksieck, 1895. XIX-77 p.-36 pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3040544k>

Durrieu, Guy

*Ecologie des champignons.* Paris : Masson, 1993. 207 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 DURR e]

Duval, Guylaine

*Guide d'initiation aux champignons.* Saint-Constant : Broquet, 2006. 181 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 DUVA g]

Eyssartier, Guillaume

*Champignons de nos régions : 110 espèces comestibles ou vénéneuses en grand format, identification, milieux, histoires naturelles...* Paris : Larousse, 2010. 254 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 EYSS c]

Eyssartier, Guillaume

*Champignons : tout ce qu'il faut savoir en mycologie.* Paris : Belin, 2018. 303 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 EYSS c]

Filleul, Arnaud

*Reconnaître les bons champignons : guide de terrain : avec entraînements visuels pour les repérer dans la nature.* Paris : Ulmer, 2022. 159 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 FILL r]

Garon, David

*Biodiversité et évolution du monde fongique.* Les Ulis : EDP sciences, 2015. XIX-207 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 GARO b]

Gerber, Jean Claude ; Schwab, Nicolas

*Champignons : guide de terrain.* Bussigny : Vapko, 2021. 320 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 GERB c]

Gerhardt, Ewald

*Bons ou mauvais champignons ?.* Lonay : Delachaux et Niestlé, 2005. 127 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 GERH b]

Gminder, Andreas

*450 champignons.* Paris : Delachaux et Niestlé, 2008. 320 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 GMIN q]

Guillot, Jean ; Chaumeton, Hervé

*Les champignons : dictionnaire des champignons et des termes de mycologie.* Paris : Nathan, 1983. 160 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 GUIL q]

Guy, Béatrice

*Reconnaître les champignons.* La Crèche : Métive, 2022. 269 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 GUY r]

Hofrichter, Robert

*La vie secrète des champignons : à la découverte d'un monde insoupçonné.* Paris : Les Arènes, 2019. 253 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 HOFR v]

Houdou, Gérard

*Guide des champignons milieu par milieu.* Paris : Belin, 2002. 287 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 HOUD g]

Josserand, Marcel

*La description des champignons supérieurs (Basidiomycètes charnus) : technique descriptive, vocabulaire raisonné du descripteur.* Paris : Lechevalier, 1983. 392 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 JOSS d]

Laessoe, Thomas

*Le grand guide Larousse des champignons : 450 espèces présentées sous toutes leurs facettes.* Paris : Larousse, 2014. 360 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 LAES g]

Le Tacon, François ; Maurice, Jean-Paul

*L'odyssée des champignons.* Versailles : Quae, 2019. 143 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 LETA o]

Lim, Michael

*Champignons : alimentation, médecine, psychédéliques.* Versailles : Jonglez, 2022. 210 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 LIM c]

Lohmeyer, Till Reinhard ; Künkele, Ute

*Champignons : plus de 600 fiches d'identification.* Paris : l'Imprévu, 2016. 256 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 LOHM c]

Margaine, François

*François Margaine, le monde fascinant des champignons.* Pontarlier : éd. du Belvédère, 2012. 575 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 MARG m]

Martin, Francis Michel

*Tous les champignons portent-ils un chapeau ? : 90 clés pour comprendre les champignons.* Versailles : Quae, 2014. 182 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 MART t]

Massart, Francis

*Guide pratique des champignons : 400 espèces décrites.* Bordeaux : éd. Sud-Ouest, 2007. 277 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 MASS g]

Michelet, Michel

*Les champignons comestibles et leurs ressemblants toxiques : confusions, biotopes : descriptions et tableaux comparatifs.* Chaumont : Liralest, 2023. 157 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 MICH c]

Moyen, Jean

*Les champignons, traité élémentaire et pratique de mycologie, suivi de la description des espèces utiles, dangereuses, remarquables.* Paris : J. Rothschild, 1889. XXXV-762 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k63815465>

*Mycologie générale et médicale*. Paris : Masson, 1989. XII-179 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 MYCO]

Panafieu, Jean-Baptiste de  
*Champignons*. Toulouse : Plume de carotte. 147 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 PANA c]

Persoon, Christiaan Henrik  
*Traité sur les champignons comestibles, contenant l'indication des espèces nuisibles ; précédé d'une introduction à l'histoire des champignons*. Paris : Belin-Leprieur, 1818. 10-[2]-276-[2] p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k98018477>

Petersen, Jens H.  
*Le monde secret des champignons*. Paris : Delachaux et Niestlé, 2015. 265 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 PETE m]

Peyre, Benoît  
*Chapeau bas*. Paris, Delachaux et Niestlé, 2007. 255 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 PEYR c]

Polese, Jean-Marie  
*Vrai-faux : à la découverte des champignons en 80 questions*. Chamalières : Artémis, 2020. 159 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 POLE v]

Ponnavoy, Marcel  
*Les champignons vénéneux et comestibles*. Paris : G. Le Prat, 1943. 62 p.  
Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1424549w>

Pontgelard, Léna ; Romrom, Julia  
*Comment trouver des champignons ?*. Clichy : Casa éditions, 2023. 160 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 PONT c]

Pouchus, Yves-François  
*Guide de poche de mycologie officinale : apprendre à identifier une récolte de champignons*. Paris : Lavoisier, 2020. 190 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 POUÇ g]

Poulain, Michel ; Meyer, Marianne ; Bozonnet, Jean



*Les myxomycètes*. Sévrier : Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie, 2011. 568, 544 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 POUL m]

Remaux, Patrick

*Les tueurs*. Paris : Klincksieck, 2013. 160 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 REUM t]

Rioux, Philippe

*Champignons toxiques*. Paris : Delachaux et Niestlé, 2022. 204 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 RIOU c]

Roques, Joseph

*Atlas des champignons comestibles et vénéneux : représentant cent espèces les plus répandues accompagné d'un texte explicatif contenant une description détaillée de ces espèces, l'indication des lieux où elles croissent, leurs qualités alimentaires ou nuisibles*. Paris : V. Masson, 1864.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025030d>

Roques, Joseph

*Histoire des champignons comestibles et vénéneux : ornée de figures coloriées représentant les principales espèces dans leurs dimensions naturelles, où l'on expose leurs caractères distinctifs, leurs propriétés alimentaires et économiques, leurs effets nuisibles et les moyens de s'en garantir ou d'y remédier*. Paris : Hocquart aîné, 1832. 192 p.-24 f. de pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1520301c>

Roth, Aline

*Regards sur les champignons : comment apprendre à les reconnaître*. Vandœuvre-lès-Nancy : Aline Roth, 2002. 650 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 ROTH r]

Rothman d'Hautuille, Elise

*Ce champignon est-il comestible ? : le manuel de référence pour une identification rapide et sûre de 50 champignons comestibles communs et leurs 550 sosies*. Escalquens : Terran, 2023. 304 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 ROTH c]

Sartory, Auguste

*Les champignons vénéneux*. Paris : Le François, 1921. 251 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bd6t54092243>

Schmidt, Axel ; Hinz, Ulrich

*Champignons, portraits*. Chamalières : Artémis, 2018. 207 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 SCHM c]

Sicard, Guillaume

*Histoire naturelle des champignons comestibles et vénéneux*. Paris : C. Delagrave, 1883. XV-272 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k54400677>

Silar, Philippe ; Malagnac, Fabienne

*Les champignons redécouverts*. Paris ; Belin, 2013. 231 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 SILVA c]

Stamets (Paul)

*Hallucinants champignons : leurs extraordinaires pouvoirs sur la santé, l'esprit et la planète*. Paris : Ulmer, 2022. 183 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 STAM h]

Stamets, Paul

*Le mycélium à la conquête du monde : comment les champignons peuvent aider à sauver la planète : agriculture, santé, alimentation, régénération et protection des écosystèmes... : manuel de culture des champignons*. Marsac : Éditions Imagine un colibri, 2018. 302 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 STAM m]

Tassi, Gérard

*Le petit guide du mycologue : identifier et cueillir les champignons*. Paris : Delachaux et Niestlé, 2019. 213 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 TASS p]

Tassy, Gérard

*L'ABCdaire des champignons*. Paris : Flammarion, 2000. 119 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 TASS a]

Vaillant, Sébastien

Recueil de champignons. 1704

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1506268h>

Voiry, Hubert

*Pas de forêt sans champignons*. Paris : Actes Sud, 2022. 271 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.2 VOIR p]

Volk, Renate ; Volk, Fridhelm

*Identifier 200 champignons comestibles ou toxiques en 1000 photos*. Paris : Delachaux et Niestlé, 2015. 251 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 VOLK i]

## Etudes régionales

*Atlas français des champignons du sol*. Mèze : Biotope, 2024. 301 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.2 ATLA]

Berlese, Augusto Napoleone

*Icones Fungorum omnium hucusque cognitorum ad usum Sylloges Saccardianae admododatae*. Abellini : sumptibus auctoris, 1894-1900. 4 tomes en 7 vol.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96774245>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96766449>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9676663n>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9679077j>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9689766f>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96766464>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9677180r>

Bon, Marcel

*Champignons de France et d'Europe occidentale*. Paris : Flammarion, 2012. 368 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.209 BON c]

Boyer, Léon

*Les champignons comestibles et vénéneux de la France*. Paris : J.-B. Baillièrre et fils, 1891. III-156 p.-L pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3078731z>

Carteret, Xavier

*Les champignons mortels d'Europe*. Paris : Klincksieck, 2015. 189 p.  
Salle C – Sciences biologiques – [589.209 CART g]

Cordier, François-Simon

*Guide de l'amateur de champignons, ou Précis de l'histoire des champignons alimentaires, vénéneux, et employés dans les arts, qui croissent sur le sol de la France*. Paris : Bossange père, 1826. X-247 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9822799g>

Costantin, Julien

*Atlas des champignons comestibles et vénéneux : ouvrage contenant la description de toutes les espèces comestibles et vénéneuses de la France.* Paris : P. Dupont, 1895. VIII-229 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k4246062b>

Courtecuisse, Régis

*Guide des champignons de France et d'Europe.* Paris : Delachaux et Niestlé, 2011. 544 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 COUR g]

Dufour, Léon

*Atlas des champignons comestibles et vénéneux : 80 planches coloriées représentant 191 champignons communs en France, avec leur description, les moyens de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces et de nombreuses recettes culinaires.* Paris : P. Klincksieck, 1891. 80 p.-80 pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3045062b>

Eyssartier, Guillaume

*Le guide des champignons : France et Europe.* Paris : Belin, 2011. 1119 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 EYSS g]

Eyssartier, Guillaume ; Masson-Deblaize, Isabelle ; Joly, Philippe

*Larousse des champignons : 400 espèces de France et d'Europe.* Paris : Larousse, 2015. 408 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 EYSS l]

Favre-Guillarmod, Louis

*Les champignons comestibles du canton de Neuchâtel et les espèces vénéneuses avec lesquelles ils pourraient être confondus.* Neuchâtel : librairie générale de J. Sandoz, 1861-1869. 53, 47 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6274497j>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65851987>

Gautier, Lucien-Marie

*Les champignons considérés dans leurs rapports avec la médecine, l'hygiène publique et privée, l'agriculture et l'industrie, et description des principales espèces comestibles, suspectes et vénéneuses de la France.* Paris : J.-B. Baillière et fils, 1884. XVI-508 p.-XVI f. de pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64343824>

Grosjean, Octave

*Les champignons vénéneux de France & d'Europe, à l'école primaire & dans la famille.* Saint-Hilaire : l'auteur, 1903. 48 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k441438b>

La Chiusa, Lillo

*Encyclopédie des champignons de France et d'Europe*. Paris : De Vecchi, 2011. 255 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 LACH g]

Laessoe, Thomas ; Petersen, Jens H.

*Les champignons d'Europe tempérée*. Mèze : Biotope, 2020. 1715 p.

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 LAES c1]

Salle C – Sciences biologiques – [589.209 LAES c2]

Letellier, Jean-Baptiste Louis

*Histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux qui croissent aux environs de Paris, précédées des principes de botanique indispensables à leur étude*. Paris : Crevot, 1826. [6]-143 p.-XII p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64716682>

Rolland, Léon Louis

*Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique : 120 planches coloriées représentant 283 espèces comestibles, vénéneuses, ou remarquables par leur abondance ou par leur forme, avec leur description et l'indication de leurs propriétés alimentaires*. Paris : P. Klincksieck, 1910. 120 f. de pl.-126 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6393076g>

Roze, Ernest

*Atlas des champignons comestibles et vénéneux de la France et des pays circonvoisins*. Paris : O. Doin, 1888. XCVIII-265-XII p.-LXXII f. de pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1520127x>

Tarrade, Adrien

*Des principaux champignons comestibles et vénéneux de la flore limousine : suivi d'un précis des moyens à employer dans les cas d'empoisonnement par les champignons*. Paris : J.-B. Baillièere et fils. 138 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9388580>

## La truffe

Berger, Francis

*La truffe : âge d'or et gastronomie*. Saint-Avertin : A. Sutton, 2013. 128 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 BERG t]

Bontempelli, Guy

*La truffe et les mystères du diamant noir*. Aix-en-Provence : Edisud, 1988. 180 p.

Bourée, Henri

Salle C – Gastronomie – [641.35 BONT t]

Borch, Michel-Jean comte de

*Lettres sur les truffes du Piémont, écrites par M. le Cte de Borch en 1780*. Milan : chez les frères Reycends, 1780. VIII-51 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1519210h>

Chatin, Adolphe

*La truffe : botanique de la truffe et des plantes truffières, sol, climat, pays producteurs, composition chimique, culture, récolte, commerce*. Paris : J.-B. Baillièrre et fils, 1892. XII-370 p.-15 pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1424543d>

Chatin, Adolphe

*La truffe : étude des conditions générales de la production truffière*. Paris : impr. de Bouchard-Huzard, 1869. 202 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k617518>

Confrérie de la truffe du mont Ventoux et du Comtat Venaissin

*Les truffes du Ventoux : une histoire millénaire*. Le Pontet : A. Barthélemy, 2004. 111 p.

Salle C – Agronomie – [635.8 CONF t]

Cossalter, Elisabeth

*La truffe : le sacre du diamant noir*. Publier : Neva éd, 2010. 103 p.

Salle C – Agronomie – [635.8 COSS t]

Dedulle, Annemie ; Coninck, Toni de

*Truffes : trésors de la gastronomie*. Bruxelles : Racine, 2009. 176 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 DEDU t]

Duplessy, Bernard ; Rozet, Franck

*La truffe de Provence et d'ailleurs*. Aix-en-Provence : Édisud, 2010. 127 p.

Salle C – Agronomie – [635.8 DUPL t]

Ferry de La Bellone, Camille

*La truffe : étude sur les truffes et les truffières*. Paris : J.-B. Baillièrre et fils, 1888

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1170319g>

Guérin, Catherine

*La truffe : 1 maison, 14 chefs, 80 recettes*. Paris : Laymon, 2012. 260 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 GUER t]

Martin, Alexandre

*Manuel de l'amateur de truffes, ou L'art d'obtenir des truffes, au moyen de plants artificiels*. Paris : Leroi, 1828. VII-143 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k54883406>

Moynier

*De la Truffe, traité complet de ce tubercule*. Paris : Ddelaunay, 1835

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k8630301b>

Olivier, Jean-Marc ; Savignac, Jean-Charles ; Sourzat, Pierre

*Truffe et trufficulture*. Montignac : Fanlac, 2018. 343 p.

Salle C – Agronomie – [635.8 OLIV t]

Pebeyre, Pierre-Jean ; Pebeyre, Jacques ; Langlois, Guy

*Le grand livre de la truffe*. Toulouse-Paris : D. Briand-R. Laffont, 1987. 159 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 PEBE g]

Pebeyre, Pierre-Jean ; Pebeyre, Babeth ; Brissaud, Sophie

*Manuel de la truffe : la truffe, un produit simple*. Bordeaux : éditions Sud-Ouest, 2022. 139 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 PEBE t]

Ravazzi, Gianni ; Rocchia, Jean-Marie

*La truffe*. Paris : De Vecchi, 2003. 175 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 RAVA t]

Rémy, Jules

*Champignons et truffes*. Paris : Librairie agricole de la Maison rustique, 1861. 175 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k57320716>

Rencontres internationales de la truffe

*L'avenir de la truffe : actes des IIe Rencontres internationales de la truffe, Ménerbes, Carpentras, Avignon, Richerenches*. Paris : A. Michel, 2008. 205 p.

Salle C – Agronomie – [635.8 ROUS a]

Riousset (L. et G), Chevalier (G.)

*Truffes d'Europe et de Chine*. Versailles : Quae, 2012. 181 p.

Salle C – Agronomie – [635.8 RIOU t]

Tanet, Chantal

*La truffe : histoire, usages, recettes anciennes.* Bordeaux : éditions Sud-Ouest, 2006. 189 p.

Salle C – Gastronomie – [641.35 TANE t]

Valsерres, Jacques

*Culture lucrative de la truffe par le reboisement.* Paris : Librairie de la Société des gens de lettres, 1874

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k936997r>

**Vous pouvez nous suivre sur :**



<https://twitter.com/labnf>



<https://www.facebook.com/bibliothequebnf/>

*Bibliothèque nationale de France – Site François Mitterrand*

*Quai François-Mauriac,*

*75706 Paris Cedex 13*

*Téléphone : 33(0)1 53 79 59 59*

<https://www.bnf.fr/fr>