



Suillellus queletii (Schulzer) Vizzini, Simonini & Gelardi, 2014

Synonyme : **Boletus queletii** Schulzer (1885)

Vernaculaire : Bolet de Quélet

NB	Division :	Basidiomycota	Classe :	Agaricomycetes
	Ordre :	Boletales	Famille :	Boletaceae

30/09/2024 – *Suillellus queletii* - Photo Christian JOYEUX



Écologie :

Il préfère les sols alcalins, calcaires, argileux.

Il pousse sous feuillus uniquement, de préférence sous chênes et charmes dans les bois clairs, parcs et jardins.

Thermophile, on le trouve plutôt en période estivale et en début d'automne

Découvertes :

30/09/2024 Mérignac, Isle (87)

09/08/2025 Vallée de la Briançonnais (87)

Confusions possibles :

Surtout avec le Bolet blafard (**Suillellus luridus**) qui possède un réseau sur le pied et une chair rouge sous les tubes (ligne de

Bataille). De nombreuses variétés ont été décrites du fait du polymorphisme de cette espèce.

Étude macroscopique de Serge DUNIS :

Chapeau : (Ø 6 à 15 cm) charnu, hémisphérique puis convexe. Revêtement finement velouté, parfois un peu granuleux, brun orangé ou brun rouge.

Tubes : jaunes puis olivacés, bleuissants.

Pores : fins, orangés ou rouge orangé, plutôt jaunes vers la marge du chapeau, bleuissant au toucher.

Sporée : brun olivâtre.

Pied : un peu épaissi à la base, souvent radicant, ponctué finement de granulations rougeâtres sur fond jaune au sommet, blanchâtre dans la partie médiane, rouge vineux à la base. **Dépourvu de réseau**.

Chair : jaune, bleuissant rapidement à l'air, rouge betterave dans le bas du pied.

Odeur : faible - **Saveur** : acidulée

Comestibilité :

Dans les littératures anciennes, **Suillellus queletii** était noté comme possible comestible mais uniquement bien cuit (NB : Ses toxines, les hémolysines, sont **détruites en 30 minutes à 60 voire 65°C, et en quelques minutes à ébullition**), et **toxique cru**.

Dans sa liste de champignons comestibles, l'ANSES laisse sous son ancien nom **Boletus queletii**, le Bolet de Quélet, sans commentaire particulier

Aujourd'hui G. Eyssartier et P. Roux, classent **Suillellus queletii** et **Suillellus luridus** comme espèces sans intérêt ou indigestes même après cuisson, donc comme **non comestibles**.

La SML incite donc les cueilleurs à ne pas consommer ces bolets



Suillellus queletii (Schulzer) Vizzini, Simonini & Gelardi, 2014

Synonyme : **Boletus queletii** Schulzer (1885)

Vernaculaire : Bolet de Quélet

Le même champignon
photographié 48h plus tard
→





Suillellus queletii (Schulzer) Vizzini, Simonini & Gelardi, 2014

Synonyme : **Boletus queletii** Schulzer (1885)

Vernaculaire : Bolet de Quélet



09/08/2025– *Suillellus queletii*
Photo Philippe GIVERNAUD



09/08/2025– *Suillellus queletii*
Photo Philippe GIVERNAUD





Quelques références iconographiques et bibliographiques :

- Fiche SML de Serge Dunis
 - Divers sites internet
- Guides des champignons France et Europe : G. Eyssartier et P. Roux
 - P. Roux par P. Roux
- Mycocharentes P. Tanchaud [fiche 581 243 1](#)