

# AIDE MEMOIRE DE MYCOLOGIE PRATIQUE

## "LES CONFUSIONS"

Roland Bannwarth

J-Luc Muller

Cet article a été conçu pour permettre une identification rapide et faciliter la reconnaissance de certaines espèces comestibles par rapport à leurs "sosies" empoisonnés.

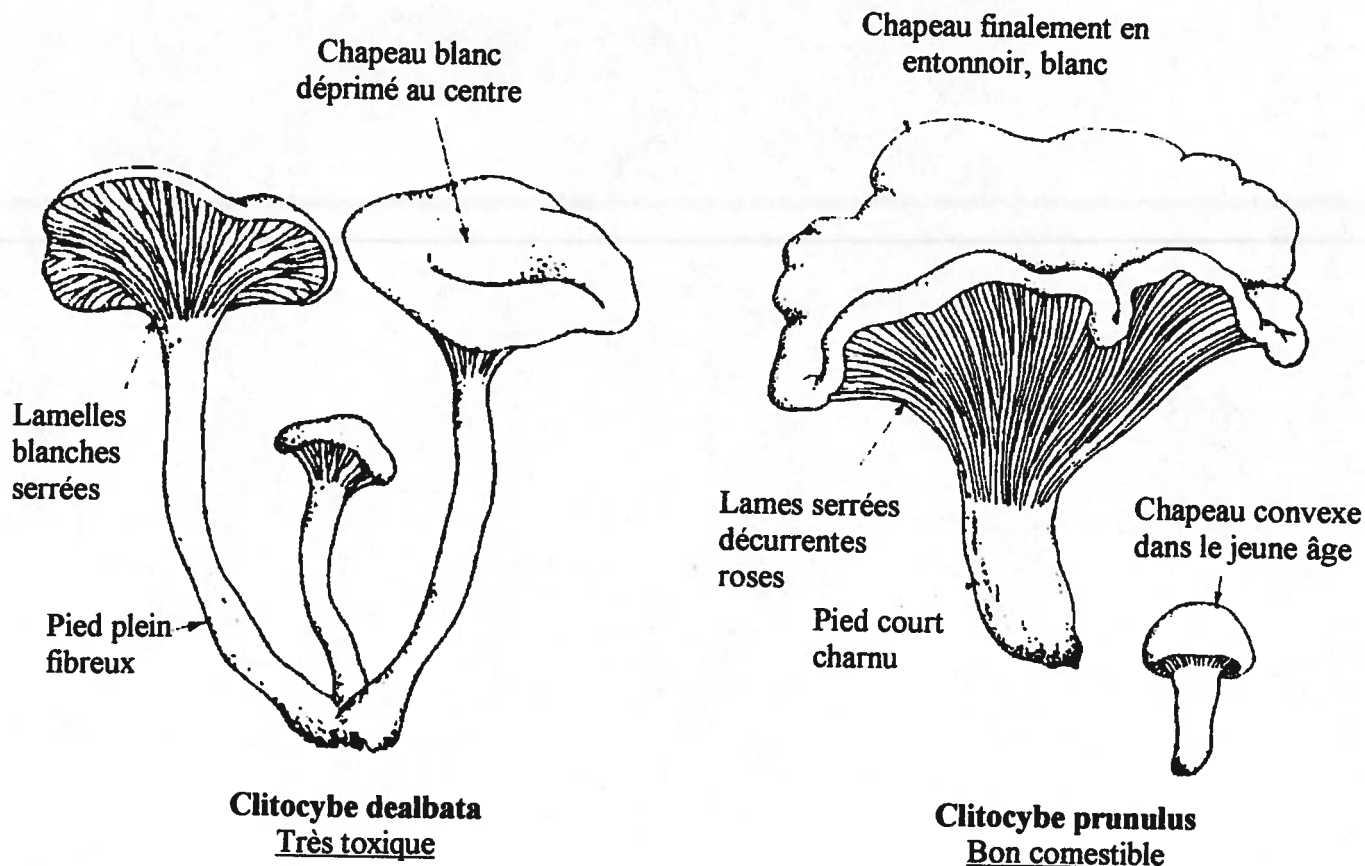
Pour une bonne utilisation des pages suivantes les seuls ouvrages à posséder sont :

- "Champignons d'Europe occidentale" de M. BON
- "Les champignons de France et d'Europe" de R. COURTECUISE.

Nous avons essayé, à partir de critères de détermination précis, sans ambiguïtés, sélectionnés et regroupés sur des tableaux synoptiques, d'aider nos amis pharmaciens souvent sollicités pour contrôler les récoltes des mycophages pendant la saison des champignons.

Pour l'identification, le champignon comestible fera référence.

Les champignons à identifier qui ne posséderont pas tous les critères cités devront impérativement être rejetés.



**Clitopilus prunulus : Meunier - Clitopile petite prune**



Très bon comestible. De plus en plus consommé.

Feuillus, conifères, lieux herbeux, lisières, terre nue, sentier.

[Court.n° 968 - Bon p.188]

- ◆ Chapeau (5 -12 cm) blanc, gris perle à crème, charnu quand il est mycorhizique (forêts) et plus grêle quand il est saprophyte (terre nue, sentier...)
- ◆ Lames serrées décurrentes, d'abord blanches puis roses. 🍄🍄🍄
- ◆ Stipe blanc, mou. 🍄
- ◆ Odeur forte de farine fraîche. Saveur agréable. ⚙️⚙️⚙️

Chair compacte mais fragile. 😊

**Clitocybe phyllophila : Clitocybe des feuilles**

Espèce toxique.

Feuillus. [Court.n° 293 - Bon p.136]

- ◆ Chapeau (7-12 cm) blanc, givré.
- ◆ Lames blanches serrées, décurrentes. 🍄🍄🍄
- ◆ Stipe blanc tenace. 🍄
- ◆ Odeur complexe, peut-être farineuse ou spermatique. ⚙️⚙️⚙️

Chair fibreuse, tenace. ☹️

**Remarques :**

Le meunier peut être confondu avec d'autres petits clitocybes blancs toxiques (*C. Dealbata*, *C. rivolusa*, *C. cerussata*...). Cependant, l'odeur de farine fraîche est très différente de celle des Clitocybes blancs (plus complexe). En grattant avec l'ongle les lames du Clitocybe vous pourrez les détacher du chapeau, chose impossible avec le meunier car elles s'effritent.

- Cette intoxication nécessite un traitement médical.

**Kuehneromyces mutabilis : Pholiote changeante (Agaric à soupe)**



Bon comestible, très commun.

Sur souches de feuillus (saprophyte) [Court.n° 1229 - Bon p.254]

Pousse sur bois de feuillus (en général) en touffe dense ☞☞

◆ Chapeau (3-6 cm) très hygrophane, brun au bord, plus clair vers le centre. Bicolore. ☺ ☞☞

◆ Lames d'abord claires puis brun foncé.

◆ Stipe armillé, fibrillo-squamuleux (écailleux) sous l'anneau brunâtre, plus foncé vers le bas ☞☞

◆ Odeur nulle. Saveur fongique. ⚙⚙⚙

**Galerina marginata : Galère marginée**

Champignon mortel. †

Plutôt souches de conifères, mais aussi de feuillus.

isolément ou en petites touffes ☞☞

[Court.n° 1228 - Bon p.248]

◆ Chapeau (3-5 cm) brun fauvâtre.

Unicolore. ☹ ☞☞

◆ Lames jaunâtres puis rouillée pâle à marge striée, hygrophane.

◆ Stipe brun pâle, striolé, plus sombre en bas. ☞☞

Anneau brunâtre vite apprimé.

◆ Odeur et saveur farineuse. ⚙⚙⚙

**Remarques :**

La Pholiote changeante est cespiteuse (en touffes denses) alors que la Galère est plutôt grégaire (en groupes). La saveur de *G. marginata* est fortement farineuse (à recracher). Attention également à l'hypholome en touffe (*Hypholoma fasciculare*), suspect, aux lames sulfurines puis verdâtres à gris olivacé.

*Clitocybe nebularis* : Clitocybe nébuleux



Comestible recherché dans notre région (peut provoquer des intolérances)

Sous feuillus et conifères. Plutôt tardif. [Court.288 - Bon p.136]

- ◆ Chapeau de couleur gris clair à bistré, luisant par le sec, jamais mamelonné. ☺
- ◆ Lames blanchâtres, d'abord adnées puis décurrentes, serrées ☹☹☹
- ◆ Stipe gris blanchâtre, spongieux, creux, un peu clavé (en massue) ☹
- ◆ Odeur assez forte, diversement appréciée, agréable pour certains, écoeurante ou nauséuse pour d'autres. ⚙⚙

*Entoloma lividum* : Entolome Livide - Le perfide

Espèce toxique, courante certaines années.

Feuillus argilo-calcaire. [Court.902 - Bon p.192]

- ◆ Chapeau crème ochracé à nuance grisâtre avec parfois un mamelon large. ☹
- ◆ Lames échancrées, jaune blanchâtre puis saumonées, peu serrées. ☹☹☹☹
- ◆ Stipe blanc jaunâtre, fibrilleux. ☹
- ◆ Odeur de farine fraîche ⚙⚙

Remarques :

Recherché et quelquefois ignoré selon les régions, *C. nebularis* doit être consommé jeune et frais car il peut devenir indigeste avec l'âge. Son odeur est très spécifique. Il faut le sentir deux à trois fois pour l'avoir "dans le nez". Après cela, la détermination de celui-ci se trouve facilitée. Bien regarder les lames pour ne pas le confondre avec le livide !

Les jeunes Cèpes ressemblent également aux jeunes Entolomes.

- Empoisonnement pouvant provoquer de graves troubles gastriques, voire la mort !

**Ramaria botrytis**      **Ramaire chou-fleur**



Comestible apprécié chez certains.

Taillis de feuillus (hêtre et chêne). [Court.n° 123 - Bon p.308]

- ◆ Tronc épais de 6 x 10 cm d'épaisseur et maximum 12 cm de haut, gris pâle, à rameaux sommitaux courts, très serrés ± jaunâtres, à pointes rosâtre vineux ou purpurines.      ☞ ☞ ☞
- ◆ Tronc en arbuscule.
- ◆ Odeur fongique agréable. Chair blanche.      ⚙

**Ramaria pallida**      **Ramaire pâle**

Espèce toxique (vomitive) abondante en tempst de pluie.

Au sol en forêt de feuillus ou de conifères. [Court.n° 128 - Bon p.308]

- ◆ Tronc de 6 x 10 cm d'épaisseur à rameaux serrés ± courts, crème ochracé pâle, terminés par des dents courtes lilacines au début puis concolores.      ~~~~~
- ◆ Tronc en arbuscule.
- ◆ Odeur de moisissure. Chair blanche peu compacte      ⚙

**Remarques :**

Ce genre, très difficile, est à déconseiller aux mycophages. Cependant, certaines personnes très averties consomment *C. botrytis* (le chou-fleur) ayant appris, souvent par leurs parents, à le reconnaître. Toutefois, ces champignons étranges peuvent perdre leurs pigments sous la pluie et poser de sérieux problèmes d'identification. A noter que la plupart des espèces de ce genre (*C. formosa*, *C. aurea*...) sont toxiques ou fortement laxatives d'où, peut-être, leur nom populaire de *Tripette*.

Agaricus arvensis :

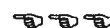
Boule de neige - Agaric des jachères



Espèce bon comestible, très recherchée.

Prairie, lisière, pelouse [Court.746 - Bon p.278]

- ◆ Chapeau blanc, taché de jaune  
(surtout après manipulation)
- ◆ Lames blanches puis grises à brunâtres.
- ◆ Stipe blanc, subclavé, à jaunissement lent. ☺
- ◆ Odeur anisée forte. ⚙ ⚙



Agaricus xanthoderma :

Psalliotte jaunissante

Espèce extrêmement indigeste.

Prairie, lisière, pelouse, sous-bois [Court.n° 754 - Bon p.278]

- ◆ Chapeau blanc sphérique, un peu cylindrique,  
fortement jaunissant à la marge au toucher.
- ◆ Lames grisâtres puis rose sale à brunes.
- ◆ Stipe blanc, bulbeux,  
jaunissant fortement à la base au grattage. ☹
- ◆ Odeur d'iodiforme, d'encre. ⚙ ⚙



Remarques :

En grattant la base du pied de *A. xanthoderma*, celui-ci doit passer au jaune chrome en moins de dix secondes. L'effet est presque identique (un peu plus lent) en bordure du chapeau ou sur l'anneau. D'autres Agarics blancs comestibles [*A. silvicola*, (commune et qui sent l'anis), *A. nivescens* (odeur faible d'amandes amères) *A. campestris*...] peuvent également être confondus avec *A. xanthoderma*. Il faut donc rejeter les carpophores à jaunissement rapide, intense et à mauvaises odeurs (encre, phénol, iode)  
Attention également aux confusions avec les Amanites blanches.

**Entoloma sepium :**      **Entolome des haies**



- Espèce bon comestible, précoce (dès avril).  
Le long des haies de rosacées, vergers de pruniers ou mirabelliers.  
En troupe. [Court. n° 908 - Bon n.c.]
- ◆ Chapeau (4-12 cm), crème brunâtre pâle,  
à crème jaunâtre. ☹☹
  - ◆ Lames blanchâtre carné, peu serrées, échancrées.
  - ◆ Stipe blanc, cylindrique, bosselé.  
roussissant dans les blessures (piqûres de vers). ☺ ☹☹☹
  - ◆ Odeur faible de farine au début puis désagréable.  
Saveur farineuse.

**Entoloma niphoides :**      **Entolome blanc de neige**

- Espèce toxique. Plus grêle que le précédent.  
Lisières, haies, taillis, avec *rosaceae* (églantiers, aubépines,  
pruneliers...) [Court. \*908 - Bon N.C]
- ◆ Chapeau blanc de neige, se teintant de crème citrin  
au centre ☹☹☹
  - ◆ Lames blanchâtres à rosées, échancrées.
  - ◆ Stipe blanc, immuable. ☹☹ ☹☹☹☹
  - ◆ Odeur farineuse faible. Chair mince

**Remarques :**

L' entolome des haies fait partie du cortège des Entolomes printaniers, se trouvant dans le même biotope et tous comestibles (*E. clypeatum*, *E. saundersii*, *E. aprile*). Seul *E. niphoides* d'un blanc éclatant s'avère d'une toxicité analogue à celle de l'*Entolome livide*.

A citer également *E. vernum* (Entolome printanier) qui pousse dans les prés, bosquets ou forêts claires et qui est légèrement toxique

→ il ressemble plutôt au *Marasmius oréades* (Marasme des oréades).

**Tricholoma terreum :**

**Tricholome terreux - petit-gris**



Bon comestible, particulièrement apprécié.

Forêt de conifères (Pins), surtout calcicole.

[Court.n° 393 - Bon p.154]

- ◆ Chapeau (4-8 cm) gris souris, parfois noirâtre.  
Cuticule comme saupoudrée de charbon, feutrée, gris souris ☞☞
- ◆ Lames peu serrées, dentelées (uncinées), blanchâtres puis grisâtre pâle. ☞
- ◆ Stipe cylindrique blanchâtre, fragile.
- ◆ Odeur subnulle. ⚙⚙⚙

**Tricholoma josserandi :**

**Tricholome de Josserand**

Espèce toxique.

Feuillus, parfois cèdres. [Court.n° 388 - Bon p.152]

- ◆ Chapeau (4 -6 cm) gris pâle, sublisse à vergeté. GGG
- ◆ Lames peu serrées, blanchâtres.
- ◆ Stipe blanc à base roussâtre ou rosée G
- ◆ Odeur rance, écoeurante. ⚙⚙⚙

**Remarques :**

D'autres *Tricholomes* peuvent être confondus avec le "petit-gris" tel *T. pardinum* (très toxique), cependant celui-ci est assez massif, sent fortement la farine et son chapeau est parsemé de fines mèches fibrilleuses. Par ailleurs, ses lamelles sont jaunâtres.

Les autres sont de bons comestibles (*T. atosquamosum*, *T. sculpturatum*, *T. portentosum...*) ou tout au plus à goût désagréable (*T. virgatum*, *T. sciodes...*)



**Macrolepiota rhacodes :** Lépiote déguenillée



Bon comestible. (avec prudence)

Sous conifères, parfois lisières. [Court.n° 713 - Bon p.290] ☞☞☞

- ◆ Chapeau 10-15 cm, beige brunâtre sale, à grosses écailles retroussées.
- ◆ Lames blanc crème.
- ◆ Stipe bulbeux, lisse à fibrilleux, sans chinure et avec anneau membraneux mobile comme la coulemelle.
- ◆ Odeur de champignons, saveur agréable. ⚙
- ☺ Chair vire rapidement à la couleur “safran” au grattage. ☞☞☞

**Macrolepiota venenata :**

Champignon suspect, indigeste ?

Détritus, compost... [Court.n° 713 - Bon p.290]

- ◆ Chapeau charnu, 15(30) cm , à larges squames disposées en étoile. ☞☞☞☞
- ◆ Lames blanc sale.
- ◆ Stipe à très grand bulbe , massif.
- ◆ Odeur nulle. ⚙
- ☹ Chair couleur rougeâtre sale au toucher. ☞☞☞☞

**Remarques :**

Hormis le fait qu'il faut éviter les Lépiotes de moins de 10 cm (quelques unes sont potentiellement mortelles), *L. venenata* (comme sa voisine la var. *hortensis* de *L. rhachodes*), doit être évitée. Elle est souvent cespiteuse (pousse en touffe) et on les trouve le plus souvent dans les jardins, sur les tas de compost et les sols bien fumés.

A noter que *L. rhacodes* est citée comme “comestible avec prudence “ chez certains mycologues.

**Marasmius oreades : Marasme des oréades - Faux mousseron**



Comestible apprécié (le chapeau seulement), très recherché.

Prairies, pelouses. [Court.n° 504 - Bon p.174]

- ◆ Chapeau jaune chamois, plus foncé au centre toujours un peu mamelonné. Marge crénelée. ☞☞☞
- ◆ Lames crèmes, épaisses, très espacées. ☞☞☞
- ◆ Stipe jaune pâle, tenace et souvent tordu en spirale ☞☞
- ◆ Odeur cyanique (amande amère) ☼☼  
Saveur agréable

**Clitocybe dealbata : Clitocybe blanc d'ivoire - Clitocybe blanchi**

Graminicole, très toxique. [Court.n° 295 - Bon p.136]

- ◆ Chapeau blanc, givré, à taches ocre rosâtre. Marge lisse. ☞☞☞☞
- ◆ Lames adnées ou légèrement décurrentes, serrées, blanches. ☞☞☞☞
- ◆ Stipe blanc, tenace. ☞☞☞
- ◆ Odeur faible de farine. Saveur douce. ☼☼

**Remarques :**

Il semble difficile de croire que l'on puisse se tromper avec deux espèces aux caractères macroscopiques si différents. Pourtant, des accidents de ce type sont signalés tous les ans. Peut-être certains *Inocybes* se glissant dans les récoltes ne sont-ils pas innocents (*Inocybe napipes*, *I. lacerata*...) car il s'agit du même type d'intoxication (muscarienne).

Le test du pied se tordant sans se rompre peut être utilisé pour identifier le "Faux- mousseron", car il cassera chez les Clitocybes et chez les Inocybes

*Cantharellus cibarius* : Chanterelle - Girolle - crête de coq...



Excellent comestible, de plus en plus rare (considéré comme menacé)

Sous feuillus ou conifères (il en existe plusieurs variétés). ☞☞

[Court.n°111 - Bon p.306]

- ◆ Chapeau (4-15 cm), jaune pâle à jaune doré, squamuleux lilacin dans une variété. ☞
- ◆ Lamelles pliciformes espacées, décurrentes, fourchues. ☞☞☞
- ◆ Stipe lisse, concolore à l'hyménium, atténué en bas
- ◆ Odeur faible, fruitée. Saveur fongique. ⚙

*Omphallotus illudens* : Clitocybe de l'olivier

Champignon très toxique.

Sur souches de feuillus (cespiteux), rare. ☞☞

[Court.n° 1610 - Bon p.50]

- ◆ Chapeau (8-15 cm), jaune orangé cuivré, à marge enroulée, brunâtre avec l'âge. ☞
- ◆ Lames décurrentes serrées, minces, orangé vif, non séparables. ☞☞☞☞
- ◆ Phosphorescentes dans l'obscurité
- ◆ Stipe subconcolore, plein, souvent excentrique..
- ◆ Odeur désagréable. Chair jaune fibreuse ⚙

Remarques :

Le Clitocybe de l'olivier est rare dans notre région, ce qui diminue les chances de confusion. Il pousse en touffes sur les souches, ce qui n'est nullement le cas pour la chanterelle.

Il existe une autre confusion très dangereuse entre *C. cibarius* et *Cortinarius speciosissimus*, celui-ci se distinguant par son chapeau mamelonné de couleur fauve rouillé et ses lamelles échancrées (attention aux jeunes sujets).

Par contre, il existe la fausse chanterelle (*Hygrophoropsis aurantiaca*) à la chair fine, molle, possédant des lames fines et serrées qui, bien que tolérée chez certains, doit être considérée comme suspecte.

**Cantharellus tubaeformis** :

**Chanterelle en tube**



Comestible apprécié, très recherché et vendu sur le marché.  
En troupe, sous feuillus et conifères où elle est plus fréquente.  
[Court.n° 504 - Bon p.306]

- ◆ Chapeau (3-6 cm) déprimé, à marge étalée, ☞ ☞ ☞  
brun jaune (entièrement jaune dans la var. *lutescens*)
- ◆ Hyménium à plis bien formés, fourchus vers ☞ ☞ ☞  
le stipe, jaunâtre à gris orangé.
- ◆ Stipe concolore à l'hyménium, creux ☞
- ◆ Odeur faible. Chair mince

**Cortinarius cinnamomeoluteus** : **Cortinaire jaune cannelle**

Suspect. [Court.n° 1120 - Bon p.226]

- ◆ Chapeau (4-7 cm) fauve cannelle, légèrement ☞ ☞ ☞ ☞  
méchuleux. Marge ± jaune.
- ◆ Lames jaune vif puis fauve olive. ☞ ☞ ☞ ☞
- ◆ Stipe fibrilleux, jaune olivâtre. ☞
- ◆ Odeur iodée ou raphanoïde.

**Remarques :**

Il semble difficile de croire que l'on puisse se tromper avec deux espèces aux caractères macroscopiques si différents. Pourtant, nous contrôlons tous les ans des récoltes contenant quelques uns de ces petits Cortinaires. Il faut être vigilant, car ces petits *Dermocybes* contiennent un poison mortel. Heureusement que leurs petites tailles ne permet que rarement des accidents graves.

Agaricus silvicola :      **Agaric anisé**

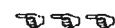


Espèce bon comestible, très recherchée.

Charmes, hêtres parfois conifères [Court.747 - Bon p.278]

- ◆ Chapeau (10-15 cm) blanc, à jaunissement lent mais intense.
- ◆ Lames rose pâle puis brunâtres.      ☹ ☹ ☹
- ◆ Stipe blanc, jaunissant, plus ou moins bulbeux.

Sans volve. ☺



Anneau fragile assez fin.

- ◆ Odeur anisée.      ⚙ ⚙

Amanita virosa :      **Amanite vireuse**

Champignon mortel. †

Souvent sous conifères, parfois sous feuillus (bouleau)

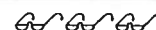
[Court.854 - Bon p.298]

- ◆ Chapeau blanc (5-8 cm), soyeux
- ◆ Lames blanches.
- ◆ Stipe blanc, floconneux .



Base du pied avec gros bulbe sphérique avec

volve membraneuse. ☹



Anneau blanc, fragile.

- ◆ Odeur nulle.      ⚙ ⚙

Remarques :

Cette espèce ainsi que d'autres Amanites blanches mortelles (*A. phalloides* var. *Alba*, *A. verna*), peuvent être confondues avec d'autres espèces blanches comestibles telles *Agaricus essettei*, *Agaricus arvensis*, *Tricholoma colombetta*...

L'intoxication provoquée est de type *phalloïdienne*.

**Boletus erythropus :**      **Bolet à pied rouge**



Bon comestible, fréquent.

Feuillus, coupes forestières, clairières. [Court.n° 1681 - Bon p.38]

- ◆ Chapeau velouté (15-20 cm), brun foncé, à nuance pourprée ou olivacée. ☹☹
- ◆ Pores rouge-pourpre, bleuisant rapidement au toucher. ☹
- ◆ Stipe cylindro-clavé, finement ponctué de rouge orangé sur fond jaunâtre. ☹☹☹
- ◆ Inodore. Bleuissement rapide et intense à la coupe. 😊 ☹☹

**Boletus satanas :**      **Bolet satan**

Champignon toxique.

Feuillus strictement calcicole. [Court.n° 1697 - Bon p.38]

- ◆ Chapeau velouté 20(30) cm, blanchâtre sale à ton grisâtre. ☹☹☹
- ◆ Pores rouges vifs, peu bleuisant . ☹
- ◆ Stipe subglobuleux, à réticule rouge vif . ☹☹☹☹
- ◆ Odeur désagréable. Chair peu bleuisante, molle. ☹ ☹☹☹

**Remarques :**

L'amateur devra se rapporter au dessin du pied donc délaissier les stipes non ponctués de rouge mais munis d'un réseau (hormis *B. Luridus*, d'autres espèces toxiques à pores rouges et à réseau existent). La vitesse de bleuissement de la chair peut également fournir une bonne indication.

Le Bolet satan est une espèce rare donc à protéger.

*Tricholoma equestre* :

**Tricholome équestre**



Bon comestible réputé.

Sous feuillus et conifères, rare. [Court.n° 378 - Bon p.156]

- ◆ Chapeau 10-12 cm, convexe mamelonné, lubrifié au centre, légèrement squamuleux. Extérieur à marge lisse, jaune vif.
- ◆ Lames peu serrées, émarginées, jaune vif.
- ◆ Stipe jaune vif comme le chapeau, finement fibrilleux
- ◆ Pied cylindrique. ☺
- ◆ Odeur de farine fraîche. Saveur agréable.



*Cortinarius splendens* :

**Cortinaire splendide**

Champignon suspect, réputé mortel ?

Feuillus divers, surtout hêtres (calcicole) [Court.n° 1185 - Bon p.212]

- ◆ Chapeau peu charnu, 5-7 cm , moucheté de brun roux sur fond jaune.
- ◆ Lames jaune vif (rouille à maturation).
- ◆ Stipe concolore, cortiné large, à bulbe marginé. ☹
- ◆ Odeur nulle.



Remarques :

Ces deux espèces sont peu communes, mais il faudra néanmoins se méfier malgré la toxicité très discutée du Cortinaire splendide. Le T. équestre peut aussi être confondu avec deux espèces toxiques tel *Tricholoma sulfureum* à forte odeur de gaz d'éclairage et *Tricholoma aestuans* à la saveur amère et brûlante. *Calocybe chrysenteron* lui ressemble également, mais cette confusion serait sans gravité.

**Laccaria amethystina :**

**Laccaire améthyste**



Bon comestible (le chapeau), fréquent.

Pousse à des endroits très variés (ubiquiste).

[Court.n° 352 - Bon p.146]

- ◆ Chapeau plat (3-4 cm), déprimé au centre, crénelé, fragile.
  - revêtement entièrement améthyste vif
  - palissant à gris bleuté ou blanc sale en séchant.
- ◆ Lames violacées, moins palissantes. Irrégulières, peu serrées
- ◆ Stipe élancé, concolore. Tenace.
- ◆ Inodore. Saveur douce.



**Mycena pure :**

**Mycène pure**

Champignon suspect.

Ubiquiste (avec ses variétés). [Court.n° 601 - Bon p.180]

- ◆ Chapeau plat, bleu violacé dans la forme type.
- ◆ Lames blanches à lilas bleuté, assez espacées.
- ◆ Stipe subconcolore. Fragile.
- ◆ Odeur de rave assez prononcée (vieux radis)



**Remarques :**

Cette confusion dont on ne connaît pas encore la portée ne semble néanmoins pas trop grave. A citer *Inocybe geophylla var. lilacea* (toxique) aux lames grisâtres, ternes, pouvant également prêter à confusion.

A noter que *Mycena pura* peut tout de même provoquer des hallucinations et des troubles digestifs plus ou moins accentués selon la quantité consommée.



*Amanita rubescens* :

**Amanite rougissante - Golmotte**

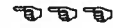


Comestible bien cuit (toxique cru). Espèce commune, très consommée. Sous feuillus et surtout conifères, où elle devient très grande.

[Court.n° 842 - Bon p.296]

- ◆ Chapeau de 4-18 cm, carné rosâtre à brun rougeâtre parsemé de débris de volves (verrues) grises (jamais blanches).

Marge non striée.



- ◆ Lames larges, blanches, plus ou moins tachées de rosé vineux.
- ◆ Stipe blanc, solide, sans volve, rosé dans les blessures.

Anneau strié. ☺



- ◆ Odeur subnulle.

*Amanita pantherina* :

**Amanite panthère**

Espèce très toxique.

Sous feuillus et conifère [Court.n° 839 - Bon p.296]

- ◆ Chapeau vite plat, brun chatain à brun jaune

Marge striée.



- ◆ Lames blanches, serrées.
- ◆ Stipe bulbeux, bordé par un bourrelet blanc au-dessus duquel on trouve d'autres anneaux blancs hélicoïdaux.

Anneau membraneux non strié. ☹



- ◆ Odeur nulle.

**Remarques :**

La couleur de la chair sous la cuticule (revêtement du chapeau) est blanc sâle à rosé chez *A. rubescens* alors qu'elle reste d'un blanc pur chez *A. pantherina*. La couleur des verrues (grise chez *A. rubescens*) est d'un blanc pur chez *A. pantherina*.

Intoxication très grave chez les personnes âgées et chez les cardiaques.

Des confusions avec *A. spissa*, à la chair non vineuse et à l'odeur de rave, sont également possibles mais celles-ci seraient sans gravité.