

LEPIOTES COMESTIBLES LEPIOTES TOXIQUES

COMMENT LES RECONNAITRE ?

Les Lépiotes figurent parmi les champignons les plus recherchés pour la gastronomie. Néanmoins, de nombreux mycophages avertis, n'ignorent pas qu'il y a des Lépiotes très toxiques et même mortelles ! "Comment les reconnaître ?" : une question souvent posée lors de nos sorties mycologiques.

Voici les caractères d'identification des Lépiotes comestibles :

- 1) anneau mobile, coulissant et très développé
- 2) taille de 8 à 30 cm de hauteur

Espèces :

Lepiota procera (coulemelle) 15 - 30 cm feuillus, clairières, haies
Lepiota rhacodes 10 - 15 cm conifères, taillis (chair rougissante)
Lepiota gracilentata/mastoidea 10 - 20 cm feuillus +/- herbeux, prés
Lepiota excoriata 8 - 10 cm feuillus +/- herbeux, prés (revêtement du chapeau en plaques -squames- plus ou moins denses, odeur agréable)

Voici les caractères des Lépiotes non comestibles

Rejeter les Lépiotes poussant en touffes (Lepiota badhami, vévénata), hors des forêts, dans les terrains en friches, les orties, ainsi que celles dégageant une odeur désagréable.

Lepiota clypeolaria 6 - 10 cm feuillus, herbe
Lepiota cristata 3 - 5 cm taillis, pelouse
Lepiota acutesquamosa 6 - 10 cm taillis, feuillus
Lepiota helveola - bruneoincarnata 3 - 6 cm taillis, lisières

Les Lépiotes non comestibles ou toxiques n'ont pas d'anneau coulissant, mais fugace, membraneux ou en armille, et la chair rougissante : Lepiota helveola, bruneoincarnata, subincarnata ... et ne dépassent pas 6 cm. Certaines dégagent une odeur caractéristique de "scléroderme" ou caoutchoutée / Lepiota cristata, ignivolvata, clypeolaria, acutesquamosa ... Lepiota clypeolaria peut atteindre la taille d'une petite gracilentata ! mais l'anneau n'est pas mobile et l'odeur est désagréable. De même, Lepiota acutesquamosa atteint 10 cm, mais se reconnaît à sa couleur fauve brunâtre, son chapeau hérissé de nombreuses mèches et ses lamelles serrées. Elle dégage une odeur de scléroderme.

La Lépiote pudique (Lépiota pudica, naucina) pousse souvent en abondance en automne dans les terrains découverts (pelouses). Elle est blanc-crème sans squames, avec un anneau mobile mais fragile, peu développé. Les lamelles rosissent discrètement à maturité. Elle est comestible mais pourrait être confondue avec des Amanites blanches : débutants s'abstenir !

Ces indications devraient permettre aux amateurs de consommer sans crainte ces champignons qui figurent parmi les plus appréciés.

Le genre Lépiota qui comprend environ soixante espèces est beaucoup plus complexe et passionnant en dehors de l'aspect culinaire. Avis aux mycologues.

Roland BANNWARTH - 1989

