

DAEDALEA QUERCINA

Nom de référence : *Daedalea quercina* (L.) Pers.

Synonymes : *Trametes quercina* (L.: Fr.) P. Karst.
Daedalea inzengae Fr.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Polyporales
Famille : Fomitopsidaceae

Nom français : lenzite du chêne.

Intérêt culinaire : aucun.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : sur bois, le champignon de taille moyenne à grande est greffé sur un côté, il vient isolé ou en gradins. Couleur dominante : gris-brun pâle.
- 1-2 Chapeau ou réceptacle** : il mesure de 6 à 20 cm pour une épaisseur de 3 à 5 cm au niveau du point d'attache. Le chapeau est semi-circulaire ou en console, plat mais sa face supérieure est un peu bombée. Il est largement fixé au substrat. Il peut être isolé ou en groupe avec des chapeaux soudés entre eux. La face supérieure est dure, glabre ou à peine feutrée, rugueuse, bosselée, revêtue de fibres radiales, un peu zonée au bord. Elle est brun pâle, beige à gris-brunâtre. La marge est mince et irrégulière.
- 1-3 Pied ou stipe** : il est inexistant, le champignon est étroitement fixé par un côté au support.
- 1-4 Chair** : elle est épaisse, molle puis vite ligneuse/élastique et enfin coriace. Elle est beige-ochracé clair. Sa saveur est amarescente, son odeur est agréable.
- 1-5 Tubes/pores** : la face fertile est située à la face inférieure du chapeau, elle est constituée de tubes et pores. Les pores ont une paroi mince et ils sont tellement étirés et irréguliers qu'ils prennent la forme de lames mal formées. En fait, ils forment une sorte de labyrinthe complexe de couleur beige, blanc-jaunâtre à ocre pâle. Ces fausses lames s'estompent à proximité de la marge du chapeau.
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : toute l'année sur les souches, les troncs vivants ou morts de chênes, plus rarement sur châtaigniers, hêtres, parfois sur bois d'ouvrage. Extrêmement rare sur bois de résineux.
- 1-8 Répartition** : ce champignon est assez commun en plaine et en montagne.

2-OBSERVATIONS

Il crée une pourriture brune.

3-INTERÊT

Aucun intérêt culinaire, ce champignon n'est pas comestible, cependant il peut parfumer les potages pendant la cuisson mais doit être retiré avant de servir. Jadis *Daedalea quercina* était utilisée pour étriller les chevaux.

4-RISQUES DE CONFUSION

On peut confondre *Daedalea quercina* avec d'autres polypores dont l'hyménium est lamelliforme. Parmi ceux-ci on peut citer *Daedaleopsis tricolor*, *Lenzites betulinus*.

Vérifié le 10 octobre 2013