

AMANITA VAGINATA

Nom de référence : *Amanita vaginata* (Bull.) Lam.

Synonymes : *Amanitopsis vaginata* (Bull.) Roze
Agaricus vaginatus Fr.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Agaricales
Famille : Amanitaceae

Nom français : amanite engainée, grisette.

Intérêt culinaire : comestible.

1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau campanulé puis convexe/aplati. Couleur dominante : gris.

1-2 Chapeau : de 3,5 à 12 cm, d'abord campanulé puis étalé, il est à peine mamelonné, ou alors nettement umbonné. Le revêtement, un peu humide et brillant, est séparable du chapeau de la marge jusqu'à la base du mamelon. Il est de couleur s diverses, gris à gris-argenté, gris-plombé à gris-jaunâtre. Parfois le chapeau est orné d'un large lambeau blanchâtre, reste du voile général. La marge est mince et longuement striée (sur près de 2 cm).

1-3 Pied ou stipe : de 8-15 x 0,8-1,2 cm, élancé, atténué de bas en haut, il est creux, fragile, mou et séparable du chapeau. Sa surface est blanche, pruneuse en haut, plus bas elle est zébrée de fines méchules gris- pâle. Le pied n'a pas d'anneau. A sa base, une volve blanche, membraneuse, assez épaisse (2 mm), forme un sac engainant remontant assez haut sur le pied.

1-4 Chair : mince, molle, fragile, blanche, elle est de saveur douce et inodore.

1-5 Lames : libres à l'insertion sur le pied, elles sont peu serrées. Présence de lamelles et lamellules. Elles sont de couleur blanche. L'arête est aiguë, régulière et un peu floconneuse (loupe).

1-6 Sporée : blanche.

1-7 Habitat : de fin juin à octobre, dans les bois de conifères et feuillus.

1-8 Répartition : de la plaine à l'étage montagnard, sur tout substrat.

2-OBSERVATIONS

Cette amanite appartient au sous-genre *Amanitopsis* qui se caractérise par la marge striée du chapeau, un pied sans anneau et une volve engainante. Comme pour toutes les amanites, il est indispensable de passer la lame d'un fort couteau sous le pied afin de déterrer le champignon sans laisser la volve enfouie dans la terre.

Il est relativement aisé de déterminer qu'une amanite appartient au sous-genre *Amanitopsis* mais ensuite il est très difficile d'en déterminer l'espèce avec certitude sans avoir recours à une analyse microscopique de ses éléments.

3-INTERÊT

Cette espèce est comestible, mais elle doit être bien cuite comme toutes les espèces du sous-genre *Amanitopsis*.

4-RISQUES DE CONFUSION

Ils sont très nombreux car les « *Amanitopsis* » à chapeau grisâtre sont nombreuses et peu différentes les unes des autres. Parmi les sosies les plus fréquents on peut citer : *Amanita battarrae*, *Amanita submembranacea*, *Amanita mairei*.

Vérifié le 4 octobre 2012