

COPRINUS COMATUS

Nom de référence : *Coprinus comatus* (O. F. Müll.) Pers.

Synonymes : *Agaricus ovatus* O. F. Müll.
Agaricus cylindricus Schaeff.

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

Nom français : coprin chevelu.

Intérêt culinaire : très bon comestible avec des réserves.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimension faible à moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau ovoïde-campanulé ou en forme de cloche Couleur dominante : blanchâtre.
- 1-2 Chapeau** : de 5 à 15 cm de haut pour 2 à 5 cm de large. Il est ovoïde-campanulé au début, puis il prend la forme d'une cloche car la marge se relève vers l'extérieur. Le revêtement, sauf au niveau de la calotte centrale, est largement couvert de mèches/squames fibreuses blanchâtres et retroussées aux extrémités. Ces extrémités des mèches brunissent sur un fond demeurant blanc. La calotte centrale est finement écailleuse et de couleur ochracée. La marge est arrondie, non sillonnée, blanchâtre puis rose et bientôt déliquescente.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 8-15 x 1-2cm, facilement détachable du chapeau, il est cylindrique, creux, atténué en haut mais épaissi tout en bas par un bulbe. Sa surface, fibrillo-soyeuse, est blanche. Le pied possède un anneau également blanc situé à mi-hauteur ou au-dessus du bulbe basal, cet anneau est membraneux, fin, délicat et coulissant.
- 1-4 Chair** : peu épaisse, tendre, elle est blanche et immuable. Elle offre une odeur agréable de champignon et une saveur douce.
- 1-5 Lames** : libres à l'insertion sur le pied, elles sont très serrées et minces. De couleur blanche sur les jeunes champignons, elles rosissent à partir de la marge du chapeau puis elles noircissent et se liquéfient en laissant s'écouler un liquide noir : l'encre. L'arête est lisse et reste plus longtemps pâle.
- 1-6 Sporée** : noire.
- 1-7 Habitat** : dans l'herbe des parcs et jardins, au bord des routes, dans les décombres et les décharges, de juin-juillet à novembre. Cette espèce vient en groupe de plusieurs individus.
- 1-8 Répartition** : espèce fréquente en plaine et en montagne.

2-OBSERVATIONS

Le liquide noir s'écoulant des lames mûres peut être utilisé comme encre.

3-INTERÊT

Le coprin chevelu est un excellent comestible, mais il faudra s'abstenir de le consommer lorsqu'il pousse dans des lieux pollués.

De plus, on ne consommera que de très jeunes champignons, donc avant que les lames ne se teintent de rose.

La consommation d'alcool en mangeant ce champignon peut entraîner des malaises, cependant moins sévères qu'avec le coprin noir d'encre (*Coprinopsis atramentaria* = *Coprinus atramentarius*).

Cette espèce peut se consommer crue, arrosée d'un jus de citron. Néanmoins la consommation de champignons sauvages crus expose le consommateur à l'échinococose, grave maladie du foie due à un ver provenant des déjections des renards.

4-RISQUES DE CONFUSION

Il y en a peu tant la forme du chapeau, de ses mèches et la déliquescence des lames sont des caractères facilement observables. Les mèches blanchâtres du chapeau devraient suffire à éviter une confusion avec le coprin noir d'encre.

Vérfié le 4 octobre 2012