

SUILLUS BOVINUS

Nom de référence : *Suillus bovinus* (L.) Roussel

Synonymes : *Boletus bovinus* L.
Ixocomus bovinus (L.) Quéf.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Boletales
Famille : Suillaceae

Nom français : bolet des bouviers.

Intérêt culinaire : comestible très médiocre.



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : jaune-fauve à roussâtre.

1-2 Chapeau : De 3 à 12 cm, il est de forme convexe puis plat, parfois déprimé avec l'âge. Le revêtement est glabre, visqueux par temps humide, collant par temps sec (test du baiser), de coloration variable allant de jaune-fauve à orangé brunâtre, il est peu séparable de la chair du chapeau. La marge est longtemps enroulée, elle est pâle chez les jeunes exemplaires, elle est épaisse, sinueuse ou même lobée.

1-3 Pied ou stipe : de 3-10 x 0,5-1,5/2 cm, il est cylindrique, assez grêle, souvent élargi au niveau des tubes, souvent courbé. En surface il est lisse, de couleur brun ocre clair, plus pâle que le revêtement du chapeau, à la base il est parfois marqué de rose par le mycélium.

1-4 Chair : assez ferme puis rapidement molle et plus ou moins élastique, elle est de couleur crème à jaune pâle, elle peut être fauve dans le pied. La chair ne bleuit pas (ou alors à peine) à proximité des tubes après la coupe. Elle développe une saveur douce et une odeur faible.

1-5 Tubes et pores : les tubes sont facilement séparables de la chair du chapeau, ils sont courts et décurrents, ils aboutissent à des pores, anguleux, plus ou moins alignés, ces pores sont amples (jusqu'à 2 mm) et prennent la forme de courtes lamelles à l'insertion sur le pied. Les tubes et les pores sont de couleur grisâtre puis jaunâtre, et finalement brun-olive, on peut les considérer comme étant de couleur immuable au toucher.

1-6 Sporée : brun-olive.

1-7 Habitat : sur sol acide de juin à octobre dans les pinèdes siliceuses qu'elles soient de montagne, de la plaine ou du littoral.

1-8 Répartition : espèce très commune.

2-OBSERVATIONS

Souvent en compagnie de *Gomphidus roseus*. Le nom de « bouviers » a été donné à ce champignon car il était réservé aux manants alors que les seigneurs se réservaient le tricholome équestre qui, à l'époque, était considéré comme inoffensif.

3-INTERÊT

Comestible sans grande valeur culinaire, sa texture est trop molle.

4-RISQUES DE CONFUSION

Avec les autres *Suillus* dont *Suillus granulatus* et *Suillus variegatus* qui sont de même valeur culinaire.

Vérfié le 8 novembre 2012

MAJ MJ juillet 2013