

## AMANITA FULVA

**Nom de référence** : *Amanita fulva* Fr.

**Synonymes** : *Amanita vaginata* var. *fulva* (Fr.) Gillet  
*Amanitopsis fulva* (Fr.) W. G. Sm.

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

**Nom français** : amanite fauve.

**Intérêt culinaire** : comestible médiocre.



## 1-DESCRIPTION

**1-1 Silhouette** : au sol, de dimension petite à moyenne avec un chapeau convexe surmontant un pied. Couleur dominante : brun-roux.

**1-2 Chapeau** : de 4 à 15 cm de diamètre, hémisphérique devenant convexe à conique puis s'aplatissant, il est mamelonné. Le revêtement est lisse, brillant ou mat, de couleur roux-fauve à brun-orangé, plus sombre au centre chez le champignon adulte. Il peut présenter des plaques ou même des verrues blanc-grisâtre, restes du voile général. La marge, plus claire, est très nettement striée.

**1-3 Pied ou stipe** : de 4-15 x 0,5-2 cm, il est creux, cylindrique, atténué en haut, long, lisse ou floconneux (loupe) et ne porte pas d'anneau. Sa base est enfermée dans une volve engainante profonde, cette volve est blanche à l'extérieur mais elle est roussâtre à l'intérieur. Le pied est blanc à blanchâtre plus ou moins marqué de roussâtre clair.

**1-4 Chair** : peu épaisse, elle est blanche à crème, sauf sous le revêtement où elle teintée de roux. Sa saveur est douce, son odeur est imperceptible.

**1-5 Lames** : les lames sont libres, assez serrées, de couleur blanche à crème. Les lamelles et les lamellules sont rares ou absentes. L'arête est denticulée et souvent un peu rousse.

**1-6 Sporée** : blanche.

**1-7 Habitat** : au sol dans les milieux humides sous feuillus et résineux, cette espèce est pratiquement inexistante en terrain calcaire.

**1-8 Répartition** : ce champignon est très commun en plaine comme en altitude lorsque la nature du sol lui convient.

## 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 à volve, 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.

## 3-INTERÊT

Espèce toxique crue. Comestible médiocre bien cuite, cette espèce est trop peu charnue pour mériter les honneurs de la table.

## 4-RISQUES DE CONFUSION

L'amanite fauve peut être confondue avec l'amanite safran (*Amanita crocea*), l'amanite à volve grise (*Amanita submembranacea*) et l'*Amanita fulvoides*, aucune n'est vraiment bonne comestible.

**Vérifié le 29 décembre 2012**