

## ENTOLOMA SINUATUM

**Nom de référence** : *Entoloma sinuatum* (Bull.) P. Kumm.

**Synonymes** : *Entoloma lividum* (Bull.) Quél.  
*Rhodophyllus sinuatus* (Bull.) Quél.

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

**Nom français** : entolome livide.

**Intérêt culinaire** : toxique.



## 1-DESCRIPTION

**1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne à grande avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : beige-jaunâtre.

**1-2 Chapeau** : de 6 à 20 cm. Non hygrophane, convexe puis plan avec un mamelon obtus, il est souvent ondulé, parfois presque difforme. Le revêtement est de couleur de gris clair à beige-jaunâtre ou crème ochracé, il est un peu soyeux, vergeté de fibrilles radiales innées. La marge est plus pâle, non striée, elle reste longtemps enroulée, elle est pruveuse (loupe) et souvent ondulée.

**1-3 Pied ou stipe** : de 10-15 x 1-3,5 cm. Il est cylindrique, clavé à bulbeux, souvent courbé, robuste, épais et dur. Sa surface est rayée à fibrilleuse, mais pruveuse au sommet (loupe), elle est de couleur blanc à crème et jaunit légèrement. Le pied est plein mais devient farci et spongieux avec l'âge.

**1-4 Chair** : très épaisse, ferme, blanchâtre à crème elle est immuable. Elle a une odeur agréable de farine fraîche mais elle devient ensuite nauséuse. Saveur douce de farine.

**1-5 Lames** : échancrées à ascendantes à l'insertion sur le pied, elles sont horizontales, larges et paraissent serrées en raison du grand nombre de lamelles et lamel-lules. Elles sont jaunâtres sur les exemplaires jeunes et deviennent rose saumon chez le champignon adulte, cependant l'arête reste jaune plus longtemps (loupe).

**1-6 Sporée** : rose sale.

**1-7 Habitat** : dans les bois de feuillus (chênes, hêtres), dans les clairières sur sol argilo-calcaire en été et en automne. L'entolome livide vient généralement en petit groupe, parfois 2 ou 3 champignons sont réunis par le pied.

**1-8 Répartition** : espèce assez commune en plaine et en montagne.

## 2-OBSERVATIONS

Beaucoup d'auteurs nomment ce champignon *Entoloma lividum*.

L'identification de cette espèce requiert un examen minutieux, en particulier des lames (forme, couleur, densité), de l'odeur et de la saison de cueillette.

## 3-INTERÊT

L'entolome livide est, malgré son aspect engageant et son odeur agréable, fortement toxique. Cette espèce est responsable de nombreuses intoxications. Bien que non mortel, ce champignon est encore responsable d'un grand nombre d'hospitalisations tant les symptômes sont alarmants.

## 4-RISQUES DE CONFUSION

Surtout avec le tricholome de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*) qui est printanier mais aussi avec le clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*) qui est tardif et possède des lames subdécurrentes. On peut aussi le confondre avec *Entoloma sepium* printanier.

**Vérifié le 18 avril 2013**