

NEOLENTINUS SCHAEFFERI

Nom de référence : *Neolentinus schaefferi* (Weinmann) Redhead & Ginns

Synonymes : *Neolentinus degener* Kalchbrenner
Panus urnula Fr.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Gloeophyllales
Famille : Gloeophyllaceae

Nom français : lentin dégénéré, lentin de Schaeffer.

Intérêt culinaire : non comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : sur bois, de taille moyenne à grande avec un pied excentré et un chapeau convexe. Couleur dominante : crème ou brun.
- 1-2 Chapeau** : de 4 à 18 cm. Convexe puis un peu creusé au centre, il est recouvert de petites écailles triangulaires brun-jaune foncé à brun-fauve sur un fond crème à brun-ocre. La marge est concolore ou plus claire, elle est unie, fine, lisse et enroulée dans la jeunesse.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 3-8 x 1-2,5 cm, il est cylindrique, plein, généralement coudé, souvent excentré. Sa surface est fibrilleuse, en haut elle est blanchâtre puis brunâtre vers le milieu pour devenir plus foncée à la base.
- 1-4 Chair** : très épaisse, elle est coriace, ferme, blanchâtre dans le chapeau et dans le pied. L'odeur et la saveur sont celles de la farine.
- 1-5 Lames** : elles sont très longuement décurrentes et se prolongent parfois jusqu'en bas du pied. Peu développées, elles sont extrêmement étroites, fines et très serrées. Elles sont de couleur blanchâtre puis deviennent grises, teintées de lilas. L'arête n'est pas régulière mais denticulée (loupe). En se prolongeant sur le pied elles deviennent fourchues et parfois entrelacées (anastomosées).
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : sur souches ou bois de feuillus (peupliers, saules...), rarement sur conifères. Cette espèce pousse au printemps puis en fin d'automne, elle est rare lors des grosses chaleurs. Le lentin dégénéré vient de préférence dans les milieux humides.
- 1-8 Répartition** : espèce assez peu fréquente.

2-OBSERVATIONS

Ce champignon, assez particulier, présente des caractères distinctifs nets.

Certains livres de champignons synonymisent *Lentinus cyathiformis* et *Neolentinus schaefferi*, la taxonomie actuelle semble distinguer deux espèces différentes.

3-INTERÊT

Trop coriace, même jeune, ce lentin n'est pas comestible.

4-RISQUES DE CONFUSION

Ce champignon ne peut guère être confondu avec un autre si l'on prend garde à la très faible largeur de ses lames. On pourra néanmoins le comparer à *Neolentinus lepideus* et à *Lentinus tigrinus*, aucun ne présente un intérêt culinaire.

Neolentinus lepideus a un chapeau avec de larges écailles, alors que chez *Lentinus tigrinus* les écailles sont petites et brun-noir.

Vérifié le 2 mai 2013

Sporée : Mansuy C.

