

TRICHOLOMA AURATUM

Nom de référence : *Tricholoma auratum* Gillet

Synonymes : *Agaricus auratus* Paulet
Trichoma equestre (L.) P. Kumm. p.p.

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

Nom français : tricholome doré, bidaou.

Intérêt culinaire : à considérer comme mortel.



1-DESCRIPTION

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

1-2 Chapeau : de 4 à 12cm. Il est hémisphérique au début puis convexe et enfin étalé. Le revêtement est jaune à jaune-olivâtre, au centre il est brun-olivâtre à roussâtre en raison de fines mèches ou squamules brunes qui le recouvrent (loupe). Le revêtement est légèrement visqueux par temps humide. La marge est fine, régulière et enroulée vers l'intérieur.

1-3 Pied ou stipe : de 3-10 x 0,3-3 cm, il est central, épais, cylindrique ou un peu clavé, généralement très profondément enterré. Sa surface est jaune pâle, lisse avec quelques rares méchules fibrilleuses concolores à celles du chapeau.

1-4 Chair : ce champignon est charnu. La chair est épaisse et ferme au centre du chapeau, elle est blanche sauf sous le revêtement et en surface du pied où elle est teintée de jaune pâle à jaune citrin. L'odeur est faiblement farineuse, la saveur est également farineuse mais devient un peu amère après mastication. Sa couleur est immuable.

1-5 Lames : relativement peu espacées, larges, sèches, elles sont échancrées à l'insertion sur le pied. Peu ou pas fourchues, elles sont de couleur jaune vif. Les lames et lamellules sont nombreuses. L'arête, concolore aux faces, est entière ou un peu denticulée

1-6 Sporée : blanche.

1-7 Habitat : dans les bois de résineux (pinèdes) sur sol sablonneux, il pousse en été et automne.

1-8 Répartition : ce champignon est courant dans le sud-ouest, mais on peut le rencontrer partout.

2-OBSERVATIONS

Ce champignon est souvent confondu avec le *Tricholoma equestre*, certains ouvrages ne font pas la distinction entre pas ces deux espèces.

3-INTERÊT

Le « bidaou » a longtemps été considéré comme excellent comestible. Il a occasionné des intoxications mortelles, probablement en raison de consommation en quantité excessive et répétitive. Il est maintenant interdit à la vente.

Ce tricholome doit absolument être rejeté malgré sa réputation de comestibilité.

4-RISQUES DE CONFUSION

Essentiellement avec le *Tricholoma equestre* (= *Tricholoma flavovirens*) moins charnu et à chair jaune, et avec le *Tricholoma sejunctum* à lames blanc-crème. Il ne devrait pas être confondu avec le *Tricholoma sulphureum* à odeur fort désagréable. Ces trois espèces sont à rejeter.

Vérfifié le 10 janvier 2013

MAJ MJ juillet 2013