

AMANITA VERNA

Nom de référence : *Amanita verna* (Bull.) Lamarck

Synonymes : *Amanita phalloides* var. *verna* (Bull.) Lanzi

Classification : Division : Basidiomycota:

Ordre : Agaricales

Famille : Amanitaceae:

Nom français : amanite printanière, oronge ciguë blanche.

Intérêt culinaire : aucun, **espèce mortelle**.



Photo : Michel Javayon

1-DESCRIPTION

1-1 **Silhouette** : au sol, souvent isolée, espèce de taille moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau. Couleur dominante : blanc.

1-2 **Chapeau** : de 5 à 15cm de diamètre, il est charnu, ovoïde puis hémisphérique et enfin bien étalé. Le revêtement est finement soyeux, blanc brillant mais satiné par le sec, il est parfois un peu jaunâtre au centre. Il peut présenter de rares restes du voile général. La marge est mince, lisse, non striée, légèrement fibrilleuse, quoiqu'un peu laineuse chez l'adulte, elle est parfois fendillée. Elle est concolore au reste du revêtement.

1-3 **Pied ou stipe** : longueur de 3 à 13 cm pour un diamètre de 2 cm. Le pied est presque lisse, il est farci puis creux, cylindrique ou un peu atténué vers le haut. Il porte un anneau fin, fragile, descendant, souvent orné d'une fine peluche floconneuse, cet anneau est très finement strié dessus. La base bulbeuse est placée à l'intérieur d'une volve adnée, blanchâtre, membraneuse.

1-4 **Chair** : molle, tendre, mince, blanche et immuable tant dans le chapeau que dans le pied. Sa saveur est douce (recracher), son odeur est faible ou un peu vireuse.

1-5 **Lames** : serrées, libres, blanches. Les lamelles et lamellules sont présentes. L'arête est lisse, entière, mais à proximité de la marge elle peut être appendiculée par des restes de voile.

1-6 **Sporée** : blanche.

1-7 **Habitat** : milieux humides sous bois clairs de feuillus, de préférence sur sol acide.

1-8 **Répartition** : dès le printemps, en plaine comme en altitude, mais cette espèce est plutôt méridionale.

2-OBSERVATIONS

Ce champignon est assez rare. Un sosie parfait de l'*Amanita verna* est l'*Amanita decipiens*, il faut avoir recours à l'emploi de réactifs chimiques pour les distinguer (l'*Amanita decipiens* jaunit à la potasse à 10%). Ces deux espèces sont mortelles.

3-INTERÊT CULINAIRE

Aucun, espèce mortelle.

4-RISQUES DE CONFUSION

Confusions possibles avec les autres amanites blanches dont l'*Amanita virosa*, également mortelle, mais aussi l'*Amanita ovoïdea* et l'*Amanita citrina* var. *alba*. Un risque de confusion existe aussi avec l'*Agaricus silvicola* et le *Leucoagaricus leucothites* comestibles, mais aussi avec des tricholomes blancs.

Vérifié le 3 janvier 2013