

## AMANITA CITRINA

**Nom de référence :** *Amanita citrina* (Schaeff.) Pers.

**Synonymes :** *Agaricus citrinus* Schaeff.  
*Amanita mappa* Batsch

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

**Nom français :** amanite citrine, oronge citrine.

**Intérêt culinaire :** non toxique mais de saveur désagréable.



## **1-DESCRIPTION**

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne avec un chapeau surmontant un pied. Couleur dominante : jaune.
- 1-2 Chapeau** : n'excédant pas 10 cm, il est d'abord hémisphérique puis convexe et enfin totalement étalé. Le revêtement, d'aspect luisant est de couleur jaune-citrin pouvant tirer vers le blanc ou le verdâtre, il porte des plaques irrégulières (verrues) blanches puis brun-jaunâtre plus ou moins teintées de gris, qui sont les débris du voile général. La marge est lisse, concolore, non striée.
- 1-3 Pied ou stipe** : 6-12 X 0,5-1,5 cm, il est relativement élancé, sa base est typiquement bulbeuse-marginée (dite aussi circoncise), ce bulbe basal est étroitement enveloppé par la volve qui forme tout autour un rebord anguleux, cette volve n'est donc pas engainante. Il porte un anneau membraneux pendant, ample et strié sur le dessus. En surface le pied est blanc à jaunâtre pâle et fibrilleux.
- 1-4 Chair** : assez épaisse, elle est blanche, citrin pâle sous le revêtement et dégage une forte odeur de pomme de terre crue ou de rave (odeur dite raphanoïde) avec un léger goût de radis.
- 1-5 Lames** : les lames sont ascendantes, libres ou étroitement adnées à l'insertion sur le pied. Elles sont assez serrées, de couleur blanc-crème à nuances jaunâtres. Les lamelles et lamellules sont présentes. L'arête est entière ou finement ciliée (loupe).
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : en été et en automne dans les bois de feuillus et de conifères, cette espèce montre une préférence pour les bois clairs sur sol acide ou sablonneux.
- 1-8 Répartition** : espèce courante en plaine et montagne.

## **2-OBSERVATIONS**

Mauvais comestible, et encore faut-il que cette espèce soit bien cuite. Elle contient de la bufoténine (tachycardie) détruite à la cuisson. Il est raisonnable de délaisser ce champignon du fait d'un intérêt culinaire nul et du risque de confusion avec des espèces réellement toxiques à mortelles. L'amanite citrine a été longtemps considérée comme mortelle par confusion avec l'amanite phalloïde. Elle fut mise au menu de banquet d'une session de la Société mycologique de France afin de prouver son innocuité, il n'y eut pas de malades mais il fut reconnu qu'elle était de saveur désagréable.

## **3-INTERÊT**

Aucun.

## **4-RISQUES DE CONFUSION**

Cette espèce peut être confondue avec l'*Amanita phalloïdes* du fait de la couleur jaune-verdâtre que peuvent parfois présenter ces deux espèces, néanmoins l'odeur forte de pomme de terre est typique de l'*Amanita citrina*. Les mycologues ont décrit des variétés ou formes de l'amanite citrine. On rencontre fréquemment l'*Amanita citrina* f. *alba* blanche et aussi l'*Amanita citrina* f. *mappa* brunâtre.

**MAJ MJ août 2013**