

PLUTEUS CERVINUS

Nom de référence : *Pluteus cervinus* (Schaeff.) P. Kumm.

Synonymes : *Pluteus atricapillus* (Batsch) Fayod
Agaricus cervinus Schaeff.

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

Nom français : plutée couleur de cerf.

Intérêt culinaire : comestible mais non recommandé.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : sur bois enterré ou non, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe à aplati. Couleur dominante : brun.
- 1-2 Chapeau** : de 4 à 15 cm. Conique, campanulé au début puis convexe et enfin étalé, il est souvent doté d'un mamelon, souvent un peu cabossé et marqué de zones concentriques au relief marqué. Le revêtement est lisse, un peu fibrilleux radialement (loupe), soyeux, mat, il est de couleur brun chocolat, brun-rougeâtre ou brun sombre, le mamelon central est souvent un peu plus foncé. La marge est aiguë et concolore au revêtement ou plus pâle.
- 1-3 Pied ou stipe** : 5-14 X 0,8-2,5 cm, cylindrique, un peu épaissi à la base, il est plein fibreux, cassant. Sa surface est ornée de fibrilles longitudinales de couleur gris-noirâtre sur fond blanc.
- 1-4 Chair** : mince, blanche, plutôt molle. Odeur raphanoïde (de rave, de radis, de pomme de terre crue...) nette avec parfois en plus une odeur de rose fanée, saveur douce à légèrement amarescente.
- 1-5 Lames** : libres à écartées à l'insertion sur le pied, elles sont serrées, d'abord blanches puis de couleur rose sale. Présence de lamelles et de lamellules. L'arête est finement marquée de blanc sous la loupe.
- 1-6 Sporée** : rose foncé.
- 1-7 Habitat** : isolé ou en groupe, sur souche et bois pourri, parfois sur racines enterrées, surtout de feuillus, rarement de conifères.
- 1-8 Répartition** : espèce fréquente aussi bien en plaine qu'en montagne. Toute l'année ou presque.

2-OBSERVATIONS

Pluteus cervinus se caractérise par son chapeau brun à peine fibrilleux, son odeur de radis. Son revêtement est de teintes assez variables allant de brun-noirâtre à beige et de brillant à mat.

3-INTERÊT

Pluteus cervinus n'est pas toxique mais n'a aucune qualité culinaire, à rejeter.

4-RISQUES DE CONFUSION :

Pluteus pouzarianus, *Pluteus brunneoradius*, *Pluteus primus*, sont des espèces très proches que l'on différencie au microscope.

Vérifié le 12 septembre 2013

Sporée : Canal P.

