

AMANITA VIROSA

Nom de référence : *Amanita virosa* (fr.) Bertillon

Synonymes : *Agaricus virosus* Fr.
Amanitia virosa (Fr.) E.-J. Gillet

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

Nom français : amanite vireuse.

Intérêt culinaire : **espèce très toxique, mortelle.**



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe. Couleur dominante : blanc à ivoire.

1-2 Chapeau : de 3 à 10 cm. Globuleux, plus ou moins tronconique puis convexe, dissymétrique ou comme « mal posé sur le pied », il s'étale avec l'âge. Le revêtement est blanc, nu, lisse, rarement couvert d'un lambeau blanc du voile, lubrifié par temps humide, sec et satiné par temps sec. La marge est blanche, mince, un peu ondulée, souvent appendiculée de débris floconneux.

1-3 Pied ou stipe : de 8 à 15 x 1 à 2 cm, il est cylindrique, élancé, à peine rétréci au sommet, il est plein puis farci. Sa base bulbeuse est enfermée dans une volve membraneuse, ample en sac, de couleur blanchâtre plus ou moins lavée rose-grisâtre. Sa surface est pelucheuse, car munie de petites mèches retroussées ou hérissées disposées concentriquement. Il porte un anneau blanc, fragile, souvent incomplet et déchiré.

1-4 Chair : blanche immuable, assez molle et peu épaisse. Odeur douce à vireuse, saveur également douce (ne pas goûter, sinon recracher abondamment !!).

1-5 Lames : libres à l'insertion sur le pied, serrées, elles sont blanches. Présence de lamelles et lamellules. L'arête est mince, floconneuse.

1-6 Sporée : blanche.

1-7 Habitat : sous résineux ou sous feuillus, sur terrain non calcaire. Dès la fin de l'été jusqu'en octobre.

1-8 Répartition : espèce peu fréquente en plaine et en montagne, elle est encore plus rare dans le sud de l'Europe.

2-OBSERVATIONS

Des variétés et des formes ont été décrites par les mycologues, elles sont difficiles à différencier du type sans l'utilisation de réactifs chimiques ou du microscope.

3-INTERÊT

Espèce fortement toxique, mortelle. Intoxication de type phalloïdien.

4-RISQUES DE CONFUSION

Cette espèce peut être confondue avec ses différentes variétés et toutes les autres amanites blanches mais aussi avec *Agaricus silvicola* qui est un bon comestible. On observera attentivement la couleur blanche des lames chez les amanites, alors qu'elles sont vite de couleur rose puis brun chocolat et enfin noire chez les agarics.

Certains tricholomes (*Tricholoma album*, *Tricholoma stiparophyllum* et surtout *Tricholoma colombetta*) peuvent être confondus avec les amanites blanches. Les lames des tricholomes sont adnées à échancrées à l'insertion sur le pied, mais surtout le pied de ces tricholomes n'ont ni anneau ni volve à la base.

Vérifié le 30 janvier 2014