

RAMARIA GRACILIS

Nom de référence : *Ramaria gracilis* (Pers.) Quélet

Synonymes : *Clavaria fragrantissima* (G. F.Atk.)
Clavaria gracilis Pers.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Gomphales
Famille : Gomphaceae

Nom français : ramaire gracile.

Intérêt culinaire : non comestible.



Photo Wikipedia

1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : sur bois, de dimension faible à moyenne, ce champignon forme une touffe de rameaux denses. Couleur dominante : blanchâtre puis rose-ochracé.
- 1-2 Réceptacle/rameaux**: de 4 à 10cm de haut, ce champignon n'a pas de chapeau proprement dit ; il est formé d'un ensemble de rameaux dressés en forme de buisson, peu ou très divisés, de couleur blanchâtre à blanc-rosâtre-ochracé. Les extrémités sont relativement pointues.
- 1-3 Pied ou stipe** : le pied se présente sous forme d'un tronc central assez mince situé dans le prolongement des rameaux et de même couleur que ceux-ci ; il est prolongé de rhizomorphes de couleur plus claire.
- 1-4 Chair** : elle est blanchâtre, assez molle et de consistance élastique. L'odeur est généralement anisée et la saveur est amère.
- 1-5 Lames, tubes et pores, aiguillons** : inexistantes.
- 1-6 Sporée** : ochracée.
- 1-7 Habitat** : sur bois très décomposé, en groupe ou cercle, parfois isolé.
- 1-8 Répartition** : rare (mais localement fréquente). Essentiellement dans les bois de conifères, appréciant la couverture des épicéas en été et en automne.

2-OBSERVATIONS

Son exhalation intensément anisée et sa coloration assez pâle la caractérisent.
Il peut arriver de trouver ce champignon à terre, il est alors en relation avec du bois enfoui.

3-INTERÊT

Non comestible.

4-RISQUES DE CONFUSION

Peu probable en raison de son parfum.

Vérfié en séance le 27 février 2014