

PEZIZA BADIA

Nom de référence : *Peziza badia* Pers.

Synonymes : *Aleuria badia* (Pers.) Gill.
Plicaria badia (Pers.) Fuckel

Classification : **Division** : Ascomycota
Ordre : Pezizales
Famille : Pezizaceae

Nom français : pézize brune.

Intérêt culinaire : sans intérêt.



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension moyenne, en forme de coupe profonde. Couleur dominante : brun foncé.

1-2 Chapeau ou réceptacle : de 2 à 8 cm de diamètre, il est en forme de coupe profonde puis aplatie. La face supérieure(ou interne) porte l'hyménium, elle est de couleur brun foncé à brun-rougeâtre plus ou moins teintée d'olivâtre, le fond de la coupe est irrégulièrement plissé. La face inférieure (ou externe) est de couleur brun-rougeâtre et paraît un peu moins sombre que la face supérieure, elle est lisse à finement granuleuse. Les bords de la coupe sont irrégulièrement ondulés.

1-3 Pied ou stipe : inexistant ou rudimentaire et très court.

1-4 Chair : mince, fragile, brun-rougeâtre, elle exsude un jus aqueux. Sans odeur ni saveur caractéristiques.

1-5 Lames, tubes et pores, aiguillons : ce champignon n'en possède pas.

1-6 Sporée : blanche.

1-7 Habitat : dès la fin de l'été et en automne, sur sol dégagé, le long des chemins, des rives, des fossés, sur sol non calcaire souvent à proximité des conifères.

1-8 Répartition : espèce courante en plaine et en montagne, venant isolée ou en groupe de quelques individus épars.

2-OBSERVATIONS

3-INTERÊT

Aucun.

4-RISQUES DE CONFUSION

Cette pézize peut être confondue avec *Peziza phyllogena*, elle ne peut être identifiée avec certitude que par un examen microscopique.

Vérfié en séance