

## AMANITA CITRINA f. ALBA

**Nom scientifique correct** : *Amanita citrina* f. *alba* (Pers.) Quélet

**Synonymes** : *Amanita bulbosa* var. *alba* Pers.  
*Amanita mappa* var. *alba* (Gillet) Rea

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

**Nom français** : amanite citrine forme blanche.

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



Photo : Michel Javayon

## **1-DESCRIPTION**

**1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne avec un chapeau convexe surmontant un pied. Couleur dominante : blanc.

**1-2 Chapeau** : d'abord hémisphérique puis convexe, n'excédant pas 8 cm quand il est totalement étalé dans l'âge. Le revêtement, d'aspect luisant est de couleur blanche, il porte des plaques irrégulières blanchâtres qui sont les débris du voile général. La marge, mince et concolore est parfois striée.

**1-3 Pied ou stipe** : élancé, rarement trapu, sa base est typiquement bulbeuse, plus marginée que volviforme, ce bulbe basal est étroitement enveloppé par la volve qui forme tout autour un rebord anguleux. Il porte un anneau membraneux pendant, ample et strié sur le dessus. En surface il est blanc à jaunâtre très pâle.

**1-4 Chair** : assez épaisse, blanche, citrin pâle sous le revêtement elle dégage une forte odeur de pomme de terre crue ou de rave (odeur dite raphanoïde) et présente 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 un sol acide ou sablonneux.

**1-8 Répartition** : espèce courante dans ses endroits de prédilection.

## **2-OBSERVATIONS**

Mauvais comestible, et encore faut-il que cette espèce soit bien cuite, car elle contient de la bufoténine (risque de tachycardie) détruite à la cuisson. Il est raisonnable de délaissier ce champignon du fait d'un intérêt culinaire nul et du risque de confusion avec des espèces réellement toxiques à mortelles.

Les amanites citrines ont été longtemps considérées comme mortelles 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 les amanites blanches comme l'*Amanita verna* ou *Amanita virosa*, néanmoins l'odeur forte de pomme de terre est typique des amanites citrines.

**Vérifié le 28 février 2015**