

SARCODON SCABROSUM

Nom de référence : *Sarcodon scabrosus* (Fr.) P.Karsten

Synonymes : *Hydnum scabrosus* Fr.
Phaedon scabrosus (Fr.) Henn.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Telephorales
Famille : Bankeraceae

Nom français : sarcodon écailleux.

Intérêt culinaire : non comestible.



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau déprimé et squameux. Couleur dominante : jaunâtre sale.

1-2 Chapeau : de 4 à 14 cm. Il est convexe à aplati puis déprimé au centre. Le revêtement est d'abord duveteux et assez lisse puis il est vite craquelé et squameux et de ce fait recouvert d'écailles de couleur cannelle à brun rouille sur un fond jaunâtre. La marge est lisse et plutôt épaisse

1-3 Pied ou stipe : 2,5-10 x 1-3 cm, il est grossièrement cylindrique à conique atténué en bas, convergent vers la base. Sa surface, duveteuse, fibreuse à squamuleuse, est de couleur brune évoluant vers la couleur des écailles du chapeau tandis que le bas du pied présente des couleurs vert-gris, vert-bleu ou vert-noirâtre.

1-4 Chair : blanchâtre dans le chapeau mais vert-grisâtre à la base du pied. La saveur est amère et âcre, l'odeur est celle de la farine.

1-5 Lames, tubes et pores, aiguillons : la face inférieure du chapeau de ce champignon porte des aiguillons pendants et décurrents à l'insertion de 0,1 à 1 cm de long ; ils sont blanc-jaunâtre pouvant devenir brun-purpuracé.

1-6 Sporée : brune.

1-7 Habitat : en automne dans les bois de conifères et de feuillus.

1-8 Répartition : espèce assez rare tant en plaine qu'en montagne.

2-OBSERVATIONS

3-INTERÊT

Comestible mais sans aucune valeur culinaire.

4-RISQUES DE CONFUSION

Il est proche de *Sarcodon imbricatum* qui n'a pas cette saveur amère.

Vérfié le 12 mars 2015