

RUSSULA OCHROLEUCA

Nom de référence : *Russula ochroleuca* Fr.

Synonymes : *Russula citrina* Gillet
Agaricus ochroleucus Pers.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Russulales
Famille : Russulaceae

Nom français : russule ocre et blanche, russule blanc-ocre.

Intérêt culinaire : non comestible.

Photos Claude Tinlot



Photo Claude Tinlot



Photo Claude Tinlot

1-DESCRIPTION

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

1-2 Chapeau : de 4 et 10 cm. Il est convexe puis ombiliqué. Le revêtement est gras et luisant par temps humide sinon il est mat, il est de couleur jaune-ocre aux nuances variables de citrin à ocre pâle, souvent jaune lavé d'olive clair en fin de saison ou encore gris-verdâtre-ochracé vers le centre. Le revêtement est séparable jusqu'à la moitié ou les 2/3 du rayon. La marge est à peine striée, elle devient un peu cannelée plus tard.

1-3 Pied ou stipe : de 3 à 8 x 1-3 cm. Il est central, subcylindrique, légèrement clavé, évasé sous les lames. Sa surface est rugueuse, blanche puis grisonnante.

1-4 Chair : blanche, ferme, elle se pique de brun et a tendance à grisonner dans le pied. La saveur est âcre, parfois douce, l'odeur est faible.

1-5 Lames : elles sont serrées, ventruées, peu ou pas fourchues et de couleur blanche à crème pale nuancée de jaune pâle avec l'âge. Elles sont adnées ou un peu ascendantes à l'insertion sur le pied. Les lamelles et lamellules sont rares. L'arête est entière.

1-6 Sporée : blanche.

1-7 Habitat : grégaire à cespiteux, tous feuillus et résineux, sur sols plutôt acides

1-8 Répartition : en plaine et en montagne, communément répandue.

2-OBSERVATIONS

Les russules se reconnaissent rapidement à leur silhouette : un pied central sans anneau ni volve, un chapeau convexe, plat ou déprimé, des lames. La texture de la chair du pied est cassante comme de la craie et aucun lait ne s'écoule à la cassure. Il existe environ 350 espèces souvent difficiles à distinguer. Certaines sont im-mangeables, car de saveur brûlante ou amère, quelques unes sont comestibles. Aucune n'est fortement toxique.

3-INTERÊT

A rejeter.

4-RISQUES DE CONFUSION

Cette russule ressemble à *Russula fellea*, mais elle en diffère néanmoins par l'odeur forte de compote de pommes de cette dernière. On peut aussi la confondre avec la *Russula claroflava* mais dont les lames sont ochracées.

MAJ MJ le 7 août 2013