

Amanita vaginata



Comestible sous condition



Spore Blanche

Ordre : Agaricales
Genre : *Amanita*
Caractéristiques du genre : Chair fibreuse. Lames blanches libres. Pied facilement séparable du chapeau. Sporée blanche. Présence d'un voile général et souvent d'un voile partiel.
Sporée : Blanche.

Galerie





Description

Chapeau :	De 5 à 10 cm de diamètre. D'abord campanulé et rapidement étalé avec un mamelon central. Caractéristique, rarement recouvert de restes du voile général lors de sa jeunesse.
Chair :	Gris cendré à gris plomb. Marge longuement striée, cannelée.
Hyménophore :	Blanche, mince et plutôt fragile. Odeur faible.
Pied :	Lames blanches, inégales, libres et peu serrées. Arêtes floconneuses.
Anneau :	Elancé, creux, chiné et fragile.
Volve :	Sans.
Habitat :	Grisâtre, en sac et engainante.
Période de cueillette :	Sous feuillus et conifère, en lisière, sur sol acide.
	Mi été à fin de l'automne.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Confusions :	<i>Agaricus sylvicola</i> / Agaric sylvicole ; <i>Amanita battarrae</i> / Amanite à cerne sombre ; <i>Amanita pantherina</i> / Amanite panthère ; <i>Amanita phalloides</i> / Amanite phalloïde ; <i>Amanita spissa</i> / Amanite épaisse ; <i>Amanita submembranacea</i> / Amanite à volve submembraneuse ; <i>Russula cyanoxantha</i> / Russule charbonnière ; <i>Tricholoma sejunctum</i> / Tricholome disjoint.
Comestibilité :	Comestible sous condition.
Syndrome associé :	Hémolytique : nausées, vomissement, hématurie, jusqu'à une insuffisance rénale et anémie si consommation importante.
Conduite à tenir :	Traitement symptomatique, éventuellement hospitalisation.
Remarques :	Sous-genre Amanitopsis, nécessite une cuisson à 70°C pour détruire les hémolysines présentes (= glycoprotéines thermolabiles pouvant conduire à une insuffisance rénale aiguë).

Dans tous les cas où la totalité du pied n'a pas été ramassé, il est difficile, voire impossible de conclure car le voile général est fragile.

Séparer les autres champignons de la récolte, pouvant être moins cuits lors de la préparation culinaire, car une contamination est possible par les débris des champignons à hémolysines.