



Les champignons : L'agaric jaunissant



La chair blanche et ferme jaunit à la coupe, surtout au niveau du bulbe. Cette dernière caractéristique ainsi que l'odeur dégagée à cru permettent de déterminer l'espèce à coup sûr. Considéré comme toxique pour certains, ayant déjà provoqué des troubles gastriques, il paraît parfaitement comestible pour d'autres.

Nom latin

Agaricus xanthodermus

Famille

Agaricacées

Division

Basidiomycètes

Chapeau

De 5 à 10 cm, tronconique à peine globuleux à sommet aplati devenant trapézoïdal puis convexe et enfin s'étalant, à cuticule soyeuse et finement fibrilleuse, à marge incurvée parfois appendiculée, de couleur blanche puis blanchâtre sale virant fugacement au jaune intense au frottement

Lames

Libres, fines et serrées, d'abord blanches puis rapidement gris lilacin pâle, passant ensuite du rose vif au brun chocolat en vieillissant

Anneau

Ample, à roue dentée, situé haut sur le pied, de couleur blanche

Pied

Trapu, devenant plus fragile et creux en s'allongeant, à base bulbeuse vaguement marginée, de couleur blanchâtre passant au blanc grisâtre en vieillissant, jaunissant fortement au frottement de la base

Exhalaison

Désagréablement phénolique

Période de cueillette

A partir du mois de mai jusqu'à la fin de l'automne

Biotopes

Prairies amendées, jardins et gazons, taillis clairs et lisières des bois et toutes zones herbeuses rudéralisées en général mais aussi (quoique plus rarement) sur les chemins et sentiers dans les bois clairs de feuillus



Risques de confusions avec

L'agaric champêtre, l'agaric bulbeux, l'agaric des bois, l'agaric des jachères ainsi que la lépiote pudique **mais surtout avec des amanites toxiques ou mortelles, telle l'amanite phalloïde et ses variétés blanches...**



Bonne découverte et soyez prudent



Fiche :  2020 JDN jardins du nord (Ancienne fiche d'Eveliotis)

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=106&t=13112>

Photo : du net