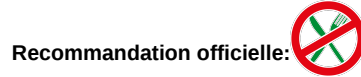


Russule noble



Toxique



Recommandation officielle:

NON COMESTIBLE

Nom latin: Russula mairei

Famille: A lames > Russulaceae > Russula

Caractéristiques du genre Russula : chapeau: fragile, sans lait, nu, collant à poisseux, parfois pruineux, souvent très coloré - lames: adnées, cassantes (sauf une exception: charbonnière) - pied: cylindrique-claviforme - remarques: mycorrhizien, on peut goûter de petits morceaux pour la détermination

Synonymes: Russula fageticola, Russula emetica var. mairei

Chapeau: 3-7cm, convexe et le restant longtemps, s'étalant ensuite avec légère dépression centrale, à marge lisse, de couleur rouge écarlate se décolorant ensuite par endroits en taches jaunes à jaune ochracé

Lamelles: adnées, moyennement fines et serrées, peu épaisses, de couleur blanche puis se tachant de jaunâtre à brunâtre

Pied: sans anneau, assez court, trapu et ferme, également de couleur blanche se teintant de jaunâtre à la base

Chair: blanche, est charnue et jaunit faiblement à la coupe

Odeur: peu marquée, de noix de coco puis devenant plus suave, rappelant le parfum de miel

Saveur: piquante, âcre

Habitat: août-octobre, essentiellement dans les bois de feuillus, appréciant surtout les chênes et les hêtres

Remarques: apprécie les températures plutôt élevées. D'une âcreté particulièrement vive, elle se classe de ce fait parmi les espèces non comestibles.

Confusion: Russule émétique (Russula emetica)
Russule émétique var. silvestris (Russula silvestris)

Toxicité?: Syndr?me: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.
d'une âcreté particulièrement vive

Sympt?mes: Latence: 3-6 heures, puis nausées, des vomissements, des douleurs gastriques et des diarrhées.

Remarques: Ce syndrome provoque essentiellement des nausées, des vomissements, des douleurs gastriques et des diarrhées. Ce syndrome peut être provoqué par une multitude d'espèces de champignons et par diverses causes. Les champignons comestibles mangés en trop grandes quantités peuvent provoquer ce syndrome car les champignons contiennent des molécules peu digestes (chitine) et/ou uniques aux champignons (tréhalose, mannitol). Les personnes ayant un déficit en tréhalase (enzyme qui dégrade le tréhalose) peuvent avoir des diarrhées. Certaines espèces, dans certains cas, peuvent être toxiques: Armillaria sp., Lepista sp., Agaricus xanthoderma (Agaric jaunissant)

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair cassante comme de la craie > Sans lait > Russula

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Russulaceae > Russula

Photos:



