

# Armillaire d'Ostoya



**Comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

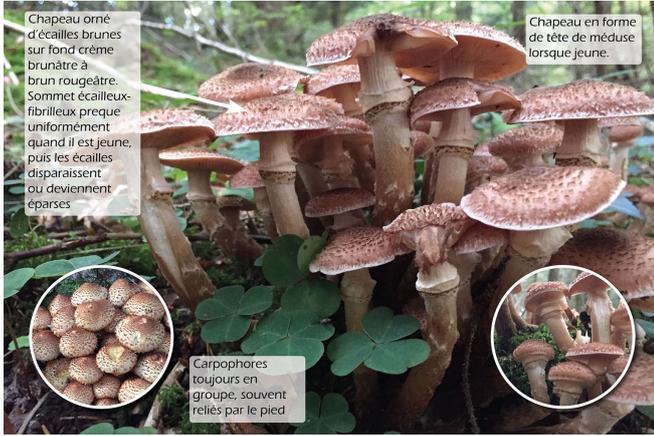
*Nom latin: Armillaria solidipes*

*Famille: A lames > Tricholomataceae > Armillaria*

*Caractéristiques du genre Armillaria : chapeau: sec , écailleux - lames: adnées, blanches à rose clair, un peu décurrentes, trame régulière - pied: épais, souvent annelé - remarques: lignicole, souvent en touffes, généralement parasite, provoquant une pourriture blanche*

- Synonymes:** Armillariella solidipes, Armillaria ostoyae, Armillariella ostoyae, Armillaria mellea var. obscura
- Chapeau:** 4-10cm, charnu, globuleux puis convexe, mais plutôt mince, enfin étalé, souvent avec un mamelon central, à marge d'abord incurvée, mince et plus ou moins striée par transparence à la fin, orné d'écailles brunes sur fond crème brunâtre à brun rougeâtre. Sommet écailleux-fibrilleux presque uniformément quand il est jeune, puis les écailles disparaissent ou deviennent éparses, sec à viscidule, cannelée avec l'âge, lisse ou avec quelques fines méchules foncées vaguement disposées radialement et concentrées vers le centre, à marge souvent arquée à maturité, centre plus sombre que la marge
- Lamelles:** adnées ou subdécurrentes, minces, adnées, décurrentes, se décolorant ou devenant parfois plus foncées, plus ou moins serrés, blanches roseâtre se tachant de brun rougeâtre avec l'âge
- Pied:** avec anneau (armillaire), pied atténué en pointe à la base, long, tenace, fibreux, lisse et pâle vers l'apex, fibrilleux et plus foncé vers la base, blanc au début, puis jaunâtre à brun olive avec l'âge, avec longs rhizomorphes basaux noirs. Il est clair et strié en haut. L'anneau ou armille se trouve en haut, cotonneux blanchâtre sur le dessus, comme doublé par des écailles persistantes brunes ou noires sur le dessous
- Chair:** mince, ferme, blanche, parfois brun rosâtre avec l'âge
- Odeur:** forte, nauséuse, humique prononcée et peu agréable, franchement désagréable à la fin, pestilentielle lorsque les champignons sont nombreux et en état de putréfaction
- Saveur:** amère à douce
- Habitat:** août-novembre, bois de feuillus vivants, parfois sur conifères, érables, chênes et hêtres, aussi au sol ou sur bois mort, bois enfoui des fossés, racines d'arbres abattus des feuillus, parasitique, pathogénique, provoque une pourriture blanche, en touffe assez dense
- Remarques:** Comestible jeune, mais doit être ébouillanté (la chaleur détruit les toxines), mal cuit peut provoquer des troubles gastro-intestinaux. Rejeter le pied qui est coriace. Des composés biologiquement actifs (anticancéreux, antibiotiques) ont été identifiés dans cette espèce. Bien que comestible, ce champignon a causé des intoxications inexplicables. Il vaut mieux s'abstenir de le consommer
- Confusion:** Armillaire couleur de miel (Armillaria mellea)  
*plus rare et couleur de miel*
- Conservation:** Congélation
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée blanche > Pas de volve > Pied central > Lamelles minces ou à consistance non cireuse > Lamelles non libres > Lamelles décurrentes > Avec anneau > En touffe, pied svelte > Armillariella
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Marasmiaceae > Armillariella

**Eléments identifiants:**

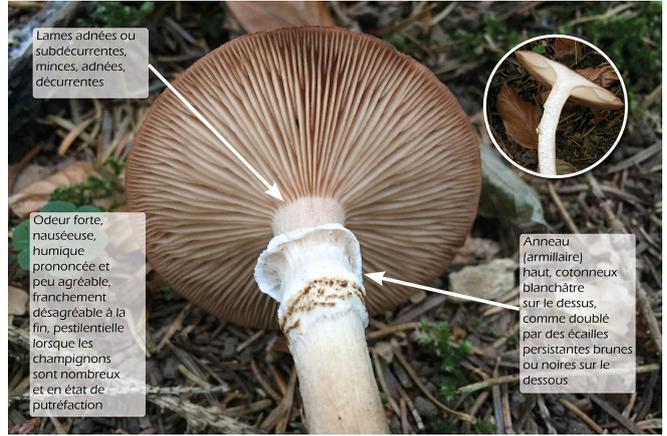


Chapeau orné d'écailles brunes sur fond crème brunâtre à brun rougeâtre. Sommet écailleux fibrilleux presque uniformément quand il est jeune, puis les écailles disparaissent ou deviennent éparées

Chapeau en forme de tête de méduse lorsque jeune.



Carpophores toujours en groupe, souvent reliés par le pied



Lames adnées ou subdécurrentes, minces, adnées, décurrentes

Odeur forte, nauséuse, humique prononcée et peu agréable, franchement désagréable à la fin, pestilentielle lorsque les champignons sont nombreux et en état de putréfaction



Anneau (annulaire) haut, cotonneux blanchâtre sur le dessus, comme doublé par des écailles persistantes brunes ou noires sur le dessous

**Photos:**



