Bolet à beau pied

Toxique **Recommandation officielle:** NON COMESTIBLE

Nom latin: Caloboletus calopus

Famille: A tubes > Boletaceae > Boletus

Caract?ristiques du genre Boletus : chapeau: chair compacte, souvent mat, jamais visqueux, tout au plus collant par temps humide - lames: tubes facilement séparables - pied: central, assez épais, réticulé ou non - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Caloboletus calopus f. ereticulatus, Caloboletus calopus var. ruforubraporus, Caloboletus calopus var. ruforubriporus, Caloboletus calopus f. calopus, Caloboletus calopus var. calopus, Boletus calopus f. ereticulatus, Boletus calopus var. ruforubraporus, Boletus calopus var. ruforubriporus, Boletus radicans var. pachypus, Tubiporus calopus, Suillus olivaceus, Suillus terreus, Dictyopus calopus, Dictyopus olivaceus, Dictyopus pachypus, Dictyopus pachypus var. pachypus, Boletus subtomentosus subsp. calopus, Boletus pachypus, Boletus calopus, Boletus calopus f. calopus, Boletus calopus var. calopus, Boletus pachypus var. pachypus

Chapeau: 5-18cm, gris-blanchâtre, brun clair, gris-ocré à gris-brunâtre, cuticule sèche et mate, jamais visqueuse et finement veloutée, épais et charnu, hémisphérique, puis convexe a aplati, tomenteux jeune, marge irrégulière un peu enroulée

Lamelles: tubes jaune citron à jaune de chrome, puis olive-brunâtre, bleu-verdâtre à la pression

Pied: sans anneau, rougeâtre à rouge sang, jaune en haut, court et très bulbeux ou ventru au stade juvénile, plus long et cylindrique à maturité. Il comporte un réseau de petites veines blanches sur les parties jaunes, et rose rougeâtre sur les parties rouges. Chez les vieux spécimens, il brunit en bas et se tache de bleu au toucher

Chair: chair bleuissant modérément à la coupe, épaisse, dure à l'état jeune, molle chez les vieux sujets, blanchâtre ou jaune pâle, teintée de brunâtre ou même de pourpre à la base. Les tubes sont plutôt longs, adnés, arrondis. Les tubes et les pores sont jaunes, à jaune verdâtre et virent au bleu qaund on les touche

Odeur: faiblement fruitée ou acidulée et désagréable

Saveur: d'abord douceâtre, puis rapidement amère

Habitat: juillet-octobre, bois de feuillus et résineux, surtout sous épicéa, hêtre, sol acide, localisé, en moyenne montage

Remarques: Son amertume le rend inconsommable et s'accentue à la cuisson. Une fois cuit ne serait plus toxique. Attention si on le goûte cru, il provoque des troubles digestifs

Confusion: Bolet radicant, Bolet blanchâtre (Boletus radicans)
chapeau moins chamois
Bolet Satan (Rubroboletus satanas)
chapeau moins gris

Toxicit?: Syndr?me: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.

Une fois cuit ne serait plus toxique. Attention si on le goûte cru, il provoque des troubles digestifs

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 quantité 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 > Tubes ou pores sous le chapeau > Chair tendre et pied central (Bolets) > Chapeau non écailleux > Pores non roses > Chapeau non visqueux > Pied non écailleux > Pied obèse ou pores rouges > Pied plein et massif > Boletus

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Boletales > Boletaceae > Caloboletus > Caloboletus calopus

Photos: