

# Coprin pie



**Toxique**

Recommandation officielle:  **NON COMESTIBLE**

*Nom latin: Coprinopsis picacea*

*Famille: A lames > Coprinaceae > Coprinus*

*Caractéristiques du genre Coprinus : chapeau: généralement déliquescent-noir à maturité, écailleux, velu ou luisant, sillonné radicalement - lames: adnées, trame régulière, grises puis déliquescent-noir à maturité, ascendantes, adhérentes, rarement libres - pied: épais à mince, généralement sans anneau - remarques: saprophyte sur bois ou sol fumé*

- Synonymes:** Coprinus picaceus, Agaricus picaceus
- Chapeau:** 2-4cm, ovoïde allongé devenant conique à campanulé à marge incurvée en vieillissant, d'abord recouvert d'un voile blanc à blanchâtre se fissurant progressivement en squames pour laisser apparaître un fond brun ochracé puis brun foncé à noirâtre, vite emporté par la pluie. Les flocons peuvent disparaître avec la pluie
- Lamelles:** très serrées, adhérentes, libres, fines et larges, de couleur blanche puis rosée pour devenir noires et déliquescentes à la fin
- Pied:** sans anneau, d'abord trapu puis s'affinant en grandissant, délicat, fin au sommet, s'épaississant vers une base bulbeuse (paraissant parfois marginé), de couleur blanche à blanc grisâtre, très élevé, jusqu'à 25 cm, blanc, floconneux, recouvert de chinures, raide, creux, très fragile, cylindrique, s'atténuant vers le haut, légèrement renflé à la base
- Chair:** mince, délicate, blanche à l'état juvénile, devenant grisâtre puis brunâtre, très fine, foncée, contrastant nettement avec les lames lorsque le champignon est encore jeune
- Odeur:** désagréable, faiblement herbacée au début, puis bitumeuse à soufrée en vieillissant
- Saveur:** douceâtre, désagréable
- Habitat:** août-octobre, solitaire ou petites troupes d'individus disséminé dans les taillis, bois clairs, lisières de forêts, bordures de chemins, appréciant notamment la couverture des hêtres et les sols plutôt calcaires, assez rare dans nos contrées
- Remarques:** très fragile, toxicité controversée, mais de toute façon sans intérêt gustatif
- Confusion:** Coprin chevelu (Coprinus comatus)  
*dans la jeuneuse*
- Toxicité?:** Syndr?me: coprinien - Poison: Coprine  
*Les auteurs ne sont pas d'accord sur sa toxicité, certains prétendent qu'il n'est pas toxique. Ne pas boire d'alcool 72 heures avant, ni après, effet Antabuse*  
Sympt?mes: Latence: environ 30 minutes puis effet antabuse avec la consommation d'alcool (bourdonnement des oreilles, état d'anxiété et agitation, rougissement du visage, tachycardie et des diarrhées).  
Remarques: Ce syndrome provoque une intoxication généralement non mortelle mais dangereuse pour les personnes ayant des problèmes cardiovasculaires. L'espèce qui produit ce syndrome est Coprinus atramentarius (Coprin noir d'encre). La substance toxique est la coprine. C'est un dipeptide qui empêche l'oxydation de l'alcool en bloquant l'acétaldéhyde déshydrogénase. Cela provoque l'accumulation d'aldéhyde, un composé toxique. Le traitement consiste à ne pas boire d'alcool pendant une longue période. Il est d'ailleurs fortement recommandé de ne pas boire d'alcool 72 heures avant et après l'ingestion du Coprin noir d'encre.
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée non blanche > Sporée noire > Lamelles déliquescentes > Coprinus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Psathyrellaceae > Coprinopsis

Photos:





