Clavaire pâle, Ramaire pâle

Toxique **Recommandation officielle:** NON COMESTIBLE

Nom latin: Ramaria pallida

Famille: Autres > Ramariaceae > Ramaria

Caract?ristiques du genre Ramaria : chapeau: ramifié, généralement jaunâtre, ocre à rose saumon, chair cassante - lames: inexistants - pied: inexistant - remarques: saprophyte sur terre ou bois, certaines espèces sont toxiques, voir Clavulina

Synonymes: Clavaria pallida

Chapeau: 4 à 15 cm de large et autant de haut, à l'aspect corallien, un tronc donnant de multiples rameaux blanchâtre à crème, sillonnés, ramifiés à leurs tours en V et très serrés, pointes terminées par de petites dents courtes et émoussées, café au lait ou parfois mauves. Les exemplaires foncent et se tachent de brun en vieillissant

Lamelles: néant

Pied: tronc blanchâtre à jaune grisâtre, évoluant en pied avec l'âge

Chair: blanche, molle

Odeur: de bouillon

Saveur: douce à amère

Habitat: août-octobre, forêt de résineux et de feuillus, sur le sol
Confusion: avec d'autres ramaires

Remarques: quasiment toutes les clavaires/ramaires sont purgatives, et occasionnent pour certaines de sérieux troubles gastriques. Il existe une seule ramaire comestible: la Clavaire chou-fleur (Ramaria botrytis)

Confusion: Clavaire jaune, Ramaire jaune (Ramaria flava)
ainsi que les autres Ramaires.
Ramaire de Finlande (Ramaria fennica)
couleur pourpre

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

quasiment toutes les clavaires/ramaires sont purgatives, et occasionnent pour certaines de sérieux troubles gastriques

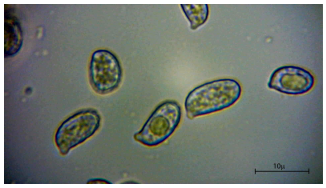
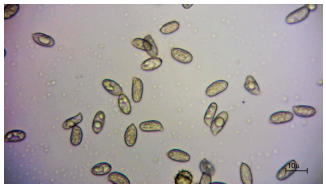
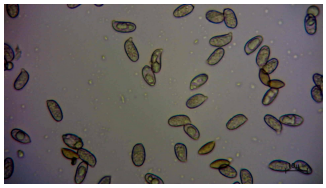
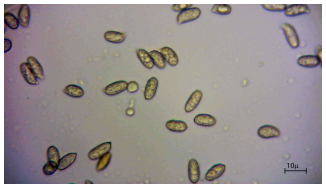
Sympt?mes: Latence: 3-6 heures, puis nausées, des vomissements, des douleurs gastriques et des diarrhées.

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 > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Pas en forme de trompette, ni de cornet > Chair fragile ferme et cassante > Pied moyen à épais > Tronc ramifié > Rameaux à section circulaire > Plus de 5-6 cm, tronc très ramifié > Ramaria

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Phallomycetidae > Gomphales > Gomphaceae > Ramaria

Photos:



Photos micro: