

# Leucopaxille gigantesque, Clitocybe géant



Comestible

Recommandation officielle:



**NON COMESTIBLE**

*Nom latin: Leucopaxillus giganteus*

*Famille: A lames > Tricholomataceae > Clitocybe*

*Caractéristiques du genre Clitocybe : chapeau: diamètre variabil, souvent en entonnoir, év. mamelonné, sec, hygrophane ou non - lames: adnées, trame régulière, adhérentes à nettement décurrentes - pied: épais à mince, sans anneau - remarques: saprophyte, terrestre, certaines espèces renferment des neurotoxines*

- Synonymes:** Aspropaxillus giganteus, Omphalia geotropa var. gigantea, Paxillus giganteus, Clitocybe gigantea
- Chapeau:** 10-30cm, ombiliqué et en entonnoir, duveteux sur une marge sinuée et lisse, non hygrophane, blanchâtre virant au jaunâtre dans l'âge, sec, mat, presque velouté, craquelé au centre par le sec, parfois zoné selon le degré hydrométrique. Marge enroulée chez le jeune, s'étalant ensuite, ondulée, cannelée, souvent échancrée
- Lamelles:** fines, serrées et décurrentes, de couleur blanchâtre à crème, étroites, fourchues, très serrées, blanches à crèmes, séparables de la chair du chapeau
- Pied:** sans anneau, massif, trapu, court et coriace, de la même couleur que le chapeau, s'évasant à pointu vers la base
- Chair:** blanche, ferme, épaisse
- Odeur:** fongique
- Saveur:** douce
- Habitat:** août-octobre, prés pâturés ou non, jardins, parcs clairières et lisières de bois pour peu qu'il y ait de l'herbe, taillis, friches, grégaire, en rond de sorcières, brûlant l'herbe alentour par émission du mycélium de substances antibiotiques (clitocybine) et acide cyanhydrique
- Remarques:** l'un des plus gros "clitocybes".  
Considéré comme comestible par certains, il peut toutefois être mal digéré par d'autres
- Confusion:** peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.
- Conservation:** Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Séchage - Poudre
- Toxicité:** Syndrôme: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.  
*ne pas le consommer cru, la chaleur au delà des 30° évaporant l'acide cyanhydrique qu'il contient*  
Symptômes: 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 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 > Sans anneau > Pied grêle ou en massue > Lamelles non bifurquées > Odeur d'amande amère ou anis > Clitocybe
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Tricholomataceae > Leucopaxillus