

# Verpe de Bohême



**Image pas disponible**



**Bon comestible**

Recommandation officielle:  **NON COMESTIBLE**

*Nom latin: Ptychoverpa bohemica*

*Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella*

*Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistantes, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre*

- Synonymes:** Verpa bohemica, Morchella bohemica
- Chapeau:** 2-5cm de hauteur, cylindrique, conique-tronquée à campanulée, stipitée, attachée au pied at son sommet seulement, distinctement irrégulièrement plissée-ridée verticalement, à côtes ondulées plus ou moins longitudinales et proéminentes, brun-jaune pâle à brun foncé, face externe blanchâtre; à marge libre bien que touchant souvent le pied par endroits
- Lamelles:** néant
- Pied:** égal à légèrement élargi vers la base, plein puis farci ou creux, lisse puis granuleux, crème puis beige avec l'âge
- Chair:** mince, fragile, cassante, concolore à la face externe
- Odeur:** nulle
- Saveur:** douce
- Habitat:** avril-mai, saprophytique ou mycorhizique dans les endroits mal drainés, surtout sous peupliers, solitaire, dispersé ou grégaire
- Remarques:** incoordination musculaire rapportée par surconsommation.  
Sécher ou bien cuire avant consommation
- Confusion:** Gyromitre comestible (Gyromitra esculenta)  
*qui est classée parmi les toxiques*  
Morille commune (Morchella esculenta)  
Morillon, Mitrophore hybride (Mitrophora semilibera)
- Conservation:** Séchage - Poudre
- Toxicité:** Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine  
*toxique lorsque consommée crue ou insuffisamment cuite (20 minutes minimum), idéalement la sécher pour lui donner sa saveur*  
Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.  
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).
- 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 > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > Morchella
- Classification:** Fungi > Dikarya > Ascomycota > Pezizomycotina > Pezizomycetes > Pezizomycetidae > Pezizales > Morchellaceae > Ptychoverpa