

Clavaire dorée



Toxique

Nom latin: Ramaria aurea, ramaria aurantiaca

Famille: Autres > Ramariaceae > Ramaria

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

- Chapeau:** 8-14cm, massif, se compose de nombreuses ramifications courtes, fermes et denses, rameaux cylindriques buissonnants, court et épais, mais peu ramifiés et peu ou pas fourchus, donnant à ce champignon un aspect de corail, de couleur uniformément jaune vif. Rameaux dressés ou tortueux, les derniers sont obtus ou comportant deux dents, de couleur jaune orangé. Les bords sont plus pâles à l'état jeune, jaune citron et plus foncés en vieillissant, devenant de la même couleur que le reste.
- Lamelles:** néant
- Pied:** sans anneau, tronc épais et court, de même couleur que les carpophores
- Chair:** assez dure, crème blanchâtre, jaune-jaunâtre sous la cuticule avec des marbrures translucides, ne varie pas à la cassure
- Odeur:** épicée
- Saveur:** douce sauf au bord des ramifications où la saveur est amère
- Habitat:** juillet-novembre, sur le sol, les débris ligneux de feuillus mais aussi parfois de conifères, en atmosphère humide, peu commune
- Remarques:** comestible à l'état jeune et convient alors pour les potages si on prend la précaution de couper le bord des ramifications qui est amer, chair plus digeste broyée
- Confusion:** Calocère visqueuse (*Calocera viscosa*)
de couleur à peine plus vive, surface visqueuse et habitat dans bois de conifères
Clavaire des sapinières, Ramaire de Largent (*Ramaria largenii*)
couleur des blessures
Clavaire élégante, Clavaire jolie (*Ramaria formosa*)
nettement plus pâle
- Toxicité:** Syndrôme: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.
suspectée de toxicité et donc à rejeter. Il existe plus de 40 espèces de Clavaires, dont de nombreuses sont toxiques
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 digests (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 > Chair 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*

