

# Russule jolie



## Toxique

Nom latin: *Russula lepida*, *russula linnaei*

Famille: A lames > Russulaceae > Russula

Caractéristiques du genre *Russula* : chapeau: fragile, sans lait, nu, collant à poisseux, parfois pruineux, souvent très coloré - lames: adnées, cassantes (sauf une exception: charbonnière) - pied: cylindrique-claviforme - remarques: mycorrhizien, on peut goûter de petits morceaux pour la détermination

- Chapeau:** 4-11cm, épais et dur, hémisphérique, d'abord convexe puis aplani et légèrement déprimé au centre, marge unie jusqu'au bout. Entre le rouge vif et rouge carminé, parfois rouge clair et avec l'âge, se décolore quelquefois en blanchâtre ou en jaunâtre en conservant des traces de rougeâtre. Cuticule sèche, mate, pruineuse et très veloutée, souvent fendillée et crevassée par temps sec, et par temps très pluvieux peut devenir brillante et lisse, la couleur tournant alors au moins par endroits au rouge vermillon
- Lamelles:** serrées, à moyennement serrées avec l'âge, adnées, assez épaisses, fourchues près du pied et cassantes, blanches avec un léger reflet crème ou glauque, et avec l'arête rosâtre près du chapeau
- Pied:** sans anneau, cylindrique ou en forme de massue, dur, solide, mat, cassant, d'aspect pruineux, puis rugueux, blanc teinté de rose rouge ou de rougeâtre, plus marqué à la base
- Chair:** blanche, ferme, dure, cassante à crayeuse en séchant, rosée sous la cuticule, grisâtre imbibée d'eau, jaunit à la dessiccation où avec l'âge
- Odeur:** douce, fruitée, mentholée
- Saveur:** désagréable, rappelant aussi le menthol et devenant un peu amère à la longue
- Habitat:** juillet-octobre, bois de feuillus, hêtres et charmes, ou plus rarement sous conifères dans les régions montagneuses
- Remarques:** identifiable à la fermeté de sa chair dure comme de la pomme, et cassante comme de la craie. Il existe plusieurs variétés dont les couleurs du chapeau, notamment, sont plus pâles voire de couleur blanchâtre à ochracé
- Confusion:** Russule émétique (*Russula emetica*)
- Toxicité:** Syndrôme: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.  
*considérée par certains auteurs comme peu toxique ou pas toxique du tout. De toute façon, son goût désagréable et son amertume n'engage pas à la consommation*  
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 cassante comme de la craie > Sans lait > Russula