

Calocère visqueuse



Toxique

Recommandation officielle:



NON COMESTIBLE

Nom latin: *Calocera viscosa*

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*

Synonymes: Merisma viscosum, Clavaria viscosa

Chapeau: 4-10cm, tiges ramifiées paraissant un buisson corallien plus ou moins dense selon le substrat, de couleur jaune vif à jaune orangé

Lamelles: néant

Pied: sans anneau, tronc assez ferme à la base, d'où partent des pieds ou ramifications de consistance caoutchouteuse et fragile

Chair: tenace, résistante, caoutchouteuse

Odeur: nulle

Saveur: douce

Habitat: juillet-décembre, connu principalement comme fossoyeur des bois de conifères en décomposition, il est plus rarement présent sur les débris ligneux enfouis dans l'humus des feuillus, très courant, greffée principalement sur souches très décomposées d'épicéas et de pins ou directement à terre sur le tapis d'épines ou parmi les feuilles

Remarques: assez facile à déterminer par sa couleur jaune-orangée (qui tranche nettement sur le support ou l'environnement), ses touffes coralliformes et surtout sa chair caoutchouteuse, tenace et presque impossible à casser par étirement

Confusion: Clavaire dorée (*Ramaria aurea*)
ainsi que la calocère cornée, plus rare en Suisse romande

Toxicité?: Syndr?me: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.
peut être confondue avec certaines clavaires plus ou moins toxiques ou fortement purgatives et, à ce titre, il est préférable, vu la petitesse du champignon, de ne pas l'inviter à table
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 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 > 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*

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Thelephorales > Thelephoraceae > Merisma

Photos:

