

# Coprin domestique



Comestible, sans valeur Recommandation officielle:



**NON COMESTIBLE**

*Nom latin: Coprinellus domesticus*

*Famille: A lames > Coprinaceae > Coprinus*

*Caractéristiques du genre Coprinus : chapeau: généralement déliquescent-noir à maturité, écailleux, velu ou luisant, sillonné radicalement - lames: adnées, trame régulière, grises puis déliquescent-noir à maturité, ascendantes, adhérentes, rarement libres - pied: épais à mince, généralement sans anneau - remarques: saprophyte sur bois ou sol fumé*

**Synonymes:** Coprinus domesticus, Agaricus domesticus

**Chapeau:** 3-7cm, après expansion, subglobuleux, ovoïde à ellipsoïde puis conique à convexe, subétalé avec l'âge, distinctement strié vers le centre, ocre pâle à rouille sombre au centre, plus pâle vers la marge, couvert d'un voile feutré blanchâtre, se brisant en petits flocons laineux qui deviennent crème, ocre ou légèrement brun foncé au centre

**Lamelles:** libres à adnexées, serrées, blanches puis gris-brun à gris rougeâtre, noires à la fin, déliquescentes

**Pied:** anneau en lambeaux ou une zone annuliforme sillonnée ou même une pseudo volve rudimentaire à la base du pied, pied égal ou élargi vers à la base, creux, blanc, parfois avec structure en forme de volve marginée à la base, souvent relié à un ozonium orangé à rouille

**Chair:** très mince, fragile, pâle

**Odeur:** faible

**Saveur:** douce

**Habitat:** juillet-octobre, près ou sur les souches, billes ou branches de feuillus, copeaux de bois, composts, dans les jardins et lieux domestiques, grégaire ou fasciculé, rarement solitaire

**Remarques:** Ne pas consommer avec de l'alcool

**Confusion:** Coprin grégaire, Coprin disseminé (Coprinellus disseminatus)  
Coprin micacé (Coprinellus micaceus)

**Toxicité:** Syndrôme: coprinien - Poison: Coprine

Symptômes: Latence: environ 30 minutes puis effet antabuse avec la consommation d'alcool (bourdonnement des oreilles, état d'anxiété et agitation, rougissement du visage, tachycardie et des diarrhées).

Remarques: Ce syndrome provoque une intoxication généralement non mortelle mais dangereuse pour les personnes ayant des problèmes cardiovasculaires. L'espèce qui produit ce syndrome est Coprinus atramentarius (Coprin noir d'encre). La substance toxique est la coprine. C'est un dipeptide qui empêche l'oxydation de l'alcool en bloquant l'acétaldéhyde déshydrogénase. Cela provoque l'accumulation d'aldéhyde, un composé toxique. Le traitement consiste à ne pas boire d'alcool pendant une longue période. Il est d'ailleurs fortement recommandé de ne pas bois d'alcool 72 avant et après l'ingestion du Coprin noir d'encre.

**Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée non blanche > Sporée noire > Lamelles déliquescentes > Coprinus

**Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Psathyrellaceae > Coprinellus