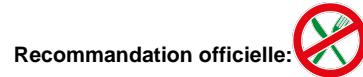


Bolet des loups



Toxique



NON COMESTIBLE

Nom latin: Rubroboletus lupinus

Famille: A tubes > Boletaceae > Boletus

Caractéristiques du genre Boletus : chapeau: chair compacte, souvent mat, jamais visqueux, tout au plus collant par temps humide - lames: tubes facilement séparables - pied: central, assez épais, réticulé ou non - remarques: mycorrhizien

- Synonymes:** Suillellus lupinus, Dictyopus tuberosus var. lupinus, Boletus lupinus
- Chapeau:** 5-20cm, restant longtemps hémisphérique, gris-beige avec des tons rosâtre ou verdâtre chez les jeunes sujets, puis rosissant avec l'âge
- Lamelles:** pores: très petits, jaunes soufre, puis rouge virant au bleu au toucher, enfin rouge sombre avec l'âge
- Pied:** sans anneau, massif, jaune à jaune orangé, avec un réseau sur la partie supérieure seulement, ponctué ailleurs, le fait de le manipuler laisse des traces bleus aux endroits touché
- Chair:** jaune d'or, bleuissant instantanément et intensément à la coupe
- Odeur:** indistincte
- Saveur:** indistincte
- Habitat:** septembre-octobre, bois clairs de feuillus surtout les chênes, clairières, lisières, sur sol calcaire, en été et début d'automne, assez rare
- Remarques:** Rare
- Confusion:** peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.
- Toxicité:** Syndrome: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.
toxique à l'état cru, comestibilité douteuse une fois cuit.
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 quantité 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 > Tubes ou pores sous le chapeau > Chair tendre et pied central (Bolets) > Chapeau non écaillé > Pores non roses > Chapeau non visqueux > Pied non écaillé > Pied obèse ou pores rouges > Pied plein et massif > Boletus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Boletales > Boletaceae > Suillellus