

Bolet rose-pourpre, Bolet vieux rose



Toxique

Recommandation officielle:



NON COMESTIBLE

Nom latin: Imperator rhodopurpureus

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: Imperator rhodopurpureus f. xanthopurpureus, Suillellus rhodopurpureus, Suillellus rhodopurpureus f. poridecolorans, Suillellus rhodopurpureus f. xanthopurpureus, Boletus rhodopurpureus

Chapeau: 7-20cm, vieux rose parfois mêlé de jaunâtre ou de rouge vineux ou carmin, surface mate à légèrement tomenteuse plus ou moins fripée à bosselée, à marge incurvée et excédente, globuleux puis hémisphérique et convexe, irrégulier, cabossé

Lamelles: tubes, jaunes puis jaune orangé devenant rouge vif en vieillissant, bleuissant facilement au toucher, spores brun olivacé

Pied: sans anneau, jaune en haut à rouge vineux à la base, avec un réseau partiel rouge, trapu, obèse puis cylindrique, dur, partiellement parcouru d'un fin réseau rouge, bleuissant au toucher

Chair: ferme, jaune mais rouge vineuse à la base du pied, bleuissant rapidement à la coupe

Odeur: faiblement mais agréablement fruitée, parfois légèrement alcoolisée

Saveur: légèrement acide

Habitat: juillet-octobre, bois aérés de feuillus, lisières et clairières, sol calcaire des chênes et des hêtres

Remarques: plutôt rare se développe le plus souvent en groupes de quelques individus disséminés

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.
très toxique à l'état cru, comestibilité douteuse une fois cuit. Son goût et sa rareté n'invite pas à la table.

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 grande 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 > Suillellus rhodopurpureus

Photos:

