

Helvelle à long pied



Toxique

Nom latin: Helvella macropus

Famille: Autres > Helvellaceae > Helvella

Caractéristiques du genre Helvella : chapeau: formé d'un chapeau et d'un pied, ou en coupelle, chapeau en forme de selle ou lobé, irrégulier, portant la couche fertile, chair cassante, plus rarement élastique - lames: inexistantes - pied: sillonné ou lisse - remarques: saprophyte, terrestre, voir Gyromitra

Chapeau: 3-4cm, gris-brun, pubescent à l'extérieur, en forme de coupe ou d'assiette ou de selle, face intérieure lisse, face extérieure plus pâle feutrée, marge velue

Lamelles: néant

Pied: sans anneau, cylindrique, allongé, gris feutre, plus épais à la base, parfois sillonné surtout vers la base, feutré jeune, lisse dans l'âge, de même couleur que le chapeau, s'éclaircissant à la base

Chair: très fine, blanche, un peu élastique

Odeur: nulle

Saveur: nulle

Habitat: juillet-octobre, forêts riches, souvent isolée, terre nue ou mousse, saprophyte

Remarques: Sans être toxique, elle ne représente aucun intérêt culinaire. Toxique, en tout cas à l'état cru car elle contient des hémolysines. Contient aussi de fortes quantités de molécules toxiques, résistantes à la chaleur et probablement cancérigènes

Confusion: peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.

Toxicité: Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine
contient également de la méthylhydrazine provoquant des intoxications aléatoires graves (court terme) et des risques cancérigènes (long terme)

Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.

Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuits. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).

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 > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied veiné, lacuneux ou lisse, avec chapeau noir > Pied non enterré et chapeau non en coupe > Pied long et très veiné, ou lisse avec chapeau noir > Helvella