

Russule émétique var. silvestris



Toxique

Nom latin: Russula emetica var. silvestris

Famille: A lames > Russulaceae > Russula

Caractéristiques du genre Russula : chapeau: fragile, sans lait, nu, collant à poisseux, parfois pruineux, souvent très coloré - lames: adnées, cassantes (sauf une exception: charbonnière) - pied: cylindrique-clavforme - remarques: mycorrhizien, on peut goûter de petits morceaux pour la détermination

- Chapeau:** 5-10 cm convexe puis plan avec légère dépression, à marge lisse et légèrement cannelée avec l'âge, à cuticule lisse, brillante en atmosphère humide, de couleur rouge vif, rouge cerise à rouge sang, se décolorant parfois en rose, cuticule aisément pelable
- Lamelles:** libres à échanquées, relativement espacées, de couleur blanche à blanc crème mais parfois légèrement rosâtres
- Pied:** sans anneau, élancé mais parfois en forme de massue, un peu ridé, fragile et cassant, de couleur blanche à rosâtre à tendance jaunissante vers la base
- Chair:** blanche, rougeâtre sous la cuticule, vite molle, cassante
- Odeur:** faible, fruitée d'abricot
- Saveur:** très âcre, pique sur la langue
- Habitat:** juillet-novembre, bois de résineux et feuillus assez humides (mousse), surtout sous épicéa ou dans les tourbières, par endroit très commune.
- Remarques:** couleur du chapeau et taille assez variable. Immangeable dû à son âcreté. Consommée crue, elle peut provoquer nausée et vomissement (recraché si on veut goûter).
- Confusion:** Russule dorée (*Russula aurata*, *Russula aurea*)
Ainsi que Russula vesca, Russula mairei, et autres russules rouges
- Toxicité:** Syndrome: gastro-intestinal (= résinoïdien) - Poison: Chitine, tréhalose, mannitol, etc.
Consommée crue, elle peut provoquer nausée et vomissement
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 > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair cassante comme de la craie > Sans lait > *Russula*

