
Les Amanites : une belle famille nombreuse.

Le site www.mycodb.fr répertorie 91 espèces d'amanites (une liste avec les noms en latin et une autre avec les noms français). Parmi ces 91 espèces :

- 28 sont comestibles mais seulement 2 (!) avec la précision « bon comestible » : **l'Amanite des Césars** et l'Amanite vaginée
- 11 sont toxiques, dont l'Amanite tue-mouches
- 10 sont mortelles, dont **l'Amanite phalloïde**



P.Teyssandier

Extrait d'une fiche de l'AMBL (Association Mycologique et Botanique du Loiret) :

L'Amanite phalloïde a un chapeau vert-jaunâtre ou, plus rarement, tout blanc, un anneau (collerette) blanc autour du pied et une volve blanche (gaine) au bas du pied. **L'Amanite printanière** et **l'Amanite vireuse**, également mortelles, ressemblent à l'Amanite phalloïde blanche.

*Se méfier des champignons qui ont des lames **blanches** sous le chapeau, un anneau **blanc** et une volve **blanche** ou un bulbe (pour les voir, il faut dégager bien soigneusement le bas du pied et ne pas l'arracher ou le couper).*

L'Amanite phalloïde, champignon courant, pousse dans tous les milieux forestiers de feuillus (elle affectionne les chênes) et de conifères. On la trouve en forêt de Montargis en ce début août et sur le territoire sellois.

L'Amanite des Césars ou Oronge



P.Teyssandier

La cuticule du chapeau est d'un beau jaune orangé. Au-dessous, les lames sont jaune doré comme le pied charnu et l'anneau. La chair du chapeau est blanche sauf au contact de la cuticule où elle est jaune. La volve, épaisse et blanche, fait penser un peu à du blanc d'œuf cuit.

Ce beau champignon pousse dans les bois de feuillus, au bord des chemins forestiers et sur les revers de talus. Elle affectionne les terrains secs. On la trouve elle aussi en forêt de Montargis en ce début

août et sur le territoire communal. Champignon plutôt méridional, sa limite nord correspond à celle de la culture de la vigne.

C'est un des rares champignons qu'on peut manger cru, par exemple en carpaccio avec un peu de sel et une petite goutte d'huile d'olive. Et l'accompagner d'une tranche de jambon de pays ne gâche rien !