

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Une nouvelle amanite mortelle repérée dans l'Aube

L'amanite américaine a été repérée dans deux forêts de l'Aube, la Société Auboise de Botanique appelle à la prudence.

J.-M. VAN HOUTTE

Attention, l'amanite américaine (*Amanita amerivirosa*) a été repérée dans deux forêts de l'Aube, prévient Dominique Cosnier, vice-président de la Société Auboise de Botanique et responsable de son secteur mycologie.

C'est la quatrième amanite mortelle présente dans notre département. Originaire des États-Unis et apparue dans l'Ouest de la France il y a une trentaine d'années, elle a conquis le territoire français et progresse toujours..

Elle présente un danger puisque les cueilleurs aubois ne sont pas encore familiarisés à elle, qu'elle peut être confondue avec une espèce comestible commune et qu'elle ne manifeste sa dangerosité qu'au travers de son odeur.

DESCRIPTION D'UNE PLANTE MORTELLE

« Cette amanite est une grande espèce

thermophile, elle pousse dans les forêts de feuillus de septembre à fin octobre, explique Dominique Cosnier. On la trouve souvent en troupe sous les chênes (*Quercus*), sous les châtaigniers (*Castanea sativa*), voire sous les hêtres (*Fagus sylvatica*), en terrain acide. Elle a été récoltée pour la première fois en forêt domaniale de Rumilly puis dans la forêt de Cussangy ».

MORTEL PARFUM IODÉ

Comment reconnaître cette nouvelle amanite mortelle ? « Son chapeau est lisse et blanc, convexe au début puis étalé. Les lames sont blanches, ventruées, libres à sublibres. Le stipe mesure jusqu'à 20 cm de hauteur, cylindro-bulbeux en bas, il est blanc presque lisse à légèrement pelucheux puis tardivement fibrilleux avec une volve en sac ample et blanche. L'anneau est blanc, submembraneux, fragile, fugace, strié par l'empreinte des lames. Les spores sont globuleuses », précise Dominique Cosnier.

« Cette amanite a une odeur très nette d'iode à la base du stipe et dans la chair alors que l'amanite vireuse, qui pousse à la même période et qui est également mortelle, est inodore », prévient le vice-président de la SAB. « En présence de potasse, le cuticule du chapeau et le stipe virent au jaune citrin, mais est à peine jaunâtre sur la chair du stipe, les lames et la volve, subnulle sur l'anneau », précise-t-il pour les botanistes.

Cette espèce américaine a été introduite des États-Unis en France dans les années 1990, à partir de l'Ouest, de la Vendée. Et elle est très présente dans l'Yonne, dans la région de Saint-Florentin, et dans les forêts de l'Oise.

Les chercheurs de champignons devront faire attention de ne pas la confondre avec l'agaric anisé des bois (*Agaricus sylvicola*) qui lui ressemble mais est un très bon comestible. ■

Pour en savoir plus : exposition « Champignons,



Attention, l'amanite américaine (*amanita amerivirosa*) a gagné les forêts de l'Aube. Une quatrième amanite mortelle est repérée dans l'Aube. Photo Bernard Tallemet

arbres et baies d'automne », organisée par la Société Auboise de Botanique, dimanche 27

octobre, de 10 h à 18 h, au lycée forestier de Croigny, Les Loges-Margueron.