

CLASSE : Agaricomycètes . ORDRE : Amanitales.

FAMILLE : Amanitacées . GENRE : Amanite

Trois Amanites , source de confusion tant elles peuvent se ressembler au simple coup d'œil, la différence se faisant dans l'assiette et surtout après ingestion pour les étourdis ! Une bonne comestible sous certaines conditions, une sans intérêt et une très toxique qui peut rarement mais dans certains cas s'avérer mortelle . Il est d'un intérêt primordial d'être en mesure de les identifier formellement ., ce qui peut paraître évident au vue de certaines photos. Ne perdez jamais de vue que certaines espèces peuvent revêtir différents aspects et couleurs en fonction du biotope (**Pages 3, 4 et 5**) et ainsi se ressembler étrangement . Seuls certains caractères spécifiques permettent une identification formelle .

AMANITA PANTHERINA

Amanite Panthère

Fausse Golmote



AMANITA RUBESCENS

Amanite Rougissante

Golmote



AMANITA SPISSA

Amanite Epaisse



AMANITA PANTHERINA

recouvert de verrues farineuses d'un blanc pur immuable. **Marge striée**

Blanches

Blanc, plutôt bas, rabattu sur le stipe et **non strié**.

Tendre et humide, **d'un blanc immuable**, saveur douce, odeur nulle ou faible de radis

Bourrelet ourlant le bulbe en haut, surmonté de deux ou trois autres bourrelets superposés, continus et souvent disposés en spirale.

TRES TOXIQUE .

Responsable du syndrome panthérinien

AMANITA RUBESCENS

CHAPEAU

recouvert de plaques écailleuses ou de petites verrues sales grises ou brunâtres.

Marge lisse.

LAMES

Blanches et plus ou moins tachées de vineux, **rougissant à la blessure et au contact de l'air**.

ANNEAU

Membraneux, ample, **strié** de blanc ou de rosé et parfois taché de jaune.

CHAIR

Tendre et blanche, parfois légèrement rosée mais **virant au rose vineux à l'air et à la blessure**. Inodore et saveur douce.

VOLVE

Inexistante ou réduite à quelques stries brunâtres floconneuses.

BON COMESTIBLE

Toxine Thermolabile
Responsable du syndrome Hémolytique en cas de cuisson insuffisante

AMANITA SPISSA

recouvert de plaques fugaces et grisâtres ou de couleur gris beige. **Marge lisse.**

Blanches ou grisâtres et décurrentes sur le pied .

Blanc ou gris, fin, ample et persistant. **Strié** sur la face supérieure sur toute sa hauteur.

Ferme et **d'un blanc immuable** Odeur de rave vaguement anisée et saveur faible de radis.

Subnulle ou poussiéreuse (voile général emporté sur le chapeau).

COMESTIBLE MEDIOCRE

A éviter en raison de sa ressemblance avec Amanita Pantherina

AMANITA PANTHERINA



AMANITA RUBESCENS



AMANITA SPISSA



AMANITA PANTHERINA

Syndrome panthérinien *

L'incubation est assez courte (30 minutes à 3 heures)

Ce syndrome est assez complexe, les substances toxiques sont :

- **le muscimol**, un alcaloïde psycho-actif, hallucinogène à partir de 10mg. Peu concentré dans le champignon frais, sa concentration augmente lors du séchage.
- **l'acide iboténique** qui est un puissant neurotoxique au pouvoir hallucinogène moins puissant.

Symptômes : L'intoxication se déroule en **deux phases**.

Période d'excitation: Durant cette première phase, à l'inverse du syndrome muscarinien (qui provoque une

bradycardie) le sujet présente une augmentation du rythme cardiaque (tachycardie) avec hypertension et

assèchement des muqueuses, puis des troubles du comportement, de l'euphorie ou de la colère, de l'agitation,

de la désorientation, du délire, des hallucinations (mobilité, distorsion d'objets).

Période de sommeil profond: Au premier état d'excitation succède une période d'abattement voire un coma dans les cas les plus graves.

Des signes digestifs mineurs tels que nausées, vomissements, diarrhée accompagnent parfois l'intoxication.

D'apparition rapide après l'ingestion, cette intoxication est rarement mortelle, sans conséquence grave, hormis celle provoquée par l'amanite panthère qui renferme une concentration de poison plus élevée.

Le traitement se fait avec un lavage gastrique et des sédatifs. Il n'y a pas d'antidote.

Champignons responsables : ***Amanita pantherina*** (amanite panthère), ***Amanita muscaria*** (amanite tue-mouches)

et ***Amanita gemmata*** (amanite Jonquille)

Source

*Les Intoxications par les Champignons . Allain CASSIER Septembre 2014 .

AMANITA RUBESCENS

Syndrome hémolytique *

Le premier signe d'intoxication apparaît moins de 6 heures après l'ingestion.

La substance toxique est l'hémolysine qui détruit les globules rouges et libère ainsi l'hémoglobine, perturbant

ainsi l'oxygénation du sang. Cette toxine est heureusement thermolabile.

Ce syndrome concerne des espèces comestibles consommées crues ou mal cuites. Il est surtout d'ordre digestif

(nausées, vomissements), mais la cause profonde, la destruction des globules rouges (responsables du transport du di-oxygène (O₂) par le sang), peut entraîner de sérieuses conséquences.

La toxine responsable étant thermolabile, il est conseillé de cuisiner les champignons concernés, très cuits.

La substance toxique est l'hémolysine : elle détruit les globules rouges, ce qui a pour conséquence de libérer l'hémoglobine dans le sang. Le transport du di-oxygène (formation d'oxyhémoglobine) vers les organes est donc très perturbé.

Champignons responsables : ***Amanita vaginata*** (amanite vaginée), ***Amanita rubescens*** (amanite rougissante), ***Armillaria mellea*** (armillaire couleur de miel), ***Entoloma clypeatum*** (entolome en bouclier), ***Clitocybe nebularis*** (clitocybe nébuleux), ***Boletus erythropus*** (bolet à pied rouge), également selon certains auteurs ***Macrolepiota procera*** (lépiote élevée), ***Russula oliveacea*** (russule olivacée), ***Boletus appendiculatus*** (bolet appendiculé), ***Suillus luteus*** (nonette voilée) ***Morchella sp.*** (les morilles), et ***Helvella sp.*** (les helvelles).

Ces champignons sont à consommer uniquement s'ils sont bien cuits "à cœur", sans couvrir, et après avoir jeté la première eau de cuisson.

Source

*Les Intoxications par les Champignons . Allain CASSIER Septembre 2014 .