



Soyaux (16), avril 2012



Soyaux (16),  
avril 2012

Ordre : Entolomatales

Famille : Entolomataceae

## *Entoloma vernum* Lundell

Au printemps, sous conifères ou feuillus, dans les landes. Chapeau brillant, brun sombre à gris, pâlisant par bandes radiales. Lames gris brun puis rosâtres. Stipe pâle à subconcolore au chapeau. Odeur et saveur non farineuses. Spores 9-11,5 x 7-9 µm, cystides absentes, boucles présentes dans l'hyménium.

A comparer avec d'autres entolomes printaniers :

- *E. clypeatum* et *E. sepium* : odeur et saveur nettement farineuses, spores subglobuleuses ;
- *E. hirtipes* : odeur de foie de poisson ou de sardine grillée pour les uns, d'huitre fraîche ou de marée pour les autres, possède des cheilocystides (espèce visible également l'automne) ;

Autres espèces plutôt estivales ou automnales (avec pigment dans l'épicutis différent, mais pas toujours facile à mettre en évidence) :

- *E. sericeum* : vient dans les milieux herbeux, son odeur est nettement farineuse ;
- *E. cetratum* : basides bisporiques et spores supérieures, boucles totalement absentes ;
- *E. pallescens* : peut-être une forme tétrasporique d'*E. cetratum*, boucles présentes uniquement à la base des basides.

Cet entolome, dont nous n'avons que deux récoltes à présenter, nous semble rare dans notre région.

Biblio : Littérature courante - Entoloma M.E. Noordeloos

*Fiche réalisée en mars 2015 par Patrice TANCHAUD*





**Soyaux (16), avril 2012**



**Les Essards, mars 2014**