



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'huître fraîche ou de marée pour les autres, possède des cheilocystides ;
- Autres espèces plutôt estivales ou automnales (avec pigment dans l'épicutis différent, mais pas toujours facile à mettre en évidence) :
- *E. sericeum* : dans les milieux herbeux, odeur 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 observations, semble rare dans la région. Nous l'avons déniché durant les mois de mars et d'avril sur les communes des Essards (17 et de Soyaux (16).

Biblio : littérature courante - Entoloma M.E. Noordeloos.

Fiche réalisée en mars 2024 par Patrice TANCHAUD

