

Date de mise à jour : 12 juin 2021

Amanita caesarea (Scop. : Fr.) Pers.



Ordre : Amanitales (Basidiomycètes)

Nom(s) commun(s) : Amanite des Césars

Nom(s) vernaculaire(s) : Oronge

Ecologie : Sous feuillus

Répartition : Plus présent dans le sud de l'Europe

Description :

- **Chapeau** : 7-18 cm, de couleur orangé
- **Stipe** : 6-14 x 1-2 cm, de **couleur jaune**, à **anneau** strié, mince et **jaune**. Volve blanche épaisse, membraneuse et en sac
- **Hyménophore** : lames libres, **jaune**
- **Chair** : jaune

Microscopie : Spores elliptiques

Odeur : Quelconque

Saveur : Douce, agréable

Confusions :

- Il peut y avoir des confusions avec certaines formes d'**amanite tue-mouche** (*Amanita muscaria*). A la différence de l'oronge, l'amanite tue-mouche possède des **lames, un stipe, un anneau de couleur blanche**, de plus le pied de l'amanite tue-mouche présente une volve floconneuse

Comestibilité : Excellent comestible

Remarque particulière : Période de cueillette : généralement à partir de juillet et jusqu'à mi-octobre

Références :



Marcel BON. Champignons de France et d'Europe Occidentale. Ed. Flammarion, 2012

Régis COURTECUISSÉ et Bernard DUHEM. Guide des Champignons de France et d'Europe. Delachaux et Niestlé, 2013

Guillaume EYSSARTIER, Pierre ROUX. Le guide des champignons - France et Europe. Ed. Belin, 2017

Crédit photo : Archenzo, 2005, CC-BY-SA

