

Date de mise à jour : 12 juin 2021

Amanita citrina (Schaeff.) Pers.



Ordre : Amanitales (Basidiomycètes)

Nom(s) commun(s) : Amanite citrine

Ecologie : Pousse sous feuillus et sous conifères

Répartition : Très commune en France

Description :

- **Chapeau** : jaune pâle, 4-10 cm de diamètre, présence de plaques jaunes pâles plus ou moins brunissantes
- **Stipe** : concolore au chapeau ou un peu plus clair, anneau fin-membraneux également concolore au chapeau, présence d'une volve circoncise
- **Hyménophore** : lames libres blanches à jaunes pâles
- **Chair** : blanche à jaune pâle

Microscopie : Spores cylindriques à globuleuses, blanches

Odeur / Saveur : Odeur de **potimoron cru** ou de radis

Confusions : Le risque majeur, est de la confondre avec des **amanites mortelles**, comme

- **Amanite phalloïde variété blanche** (*Amanita phalloides* var. *alba*) : toute blanche à jaune pâle, sans plaques sur le chapeau, volve en sac
- **Amanite printanière** (*Amanita verna*) : toute blanche, les espèces jeunes sans odeur particulière, devenant un peu visqueuse avec l'âge

Amanite citrine variété blanche (*Amanita citrina* var. *alba*) : identique à l'amanite citrine, mais toute blanche, nette **odeur de potimoron cru**

Comestibilité : Sans intérêt culinaire

Références :



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

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

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

Yves François POUCHUS. Guide de poche de mycologie officinale. Ed. Méd. Sciences Publications - Lavoisier, 2012

Crédit photo : Andreas Gminder, 2011, CC-BY-SA

