

## CLITOPILUS PRUNULUS

**Nom de référence :** *Clitopilus prunulus* (Scop.) P.Kumm

**Synonymes :** *Agaricus prunulus* Scop.  
*Pleurotus prunulus* (Scop.) Murrill

**Classification :** **Division :** Basidiomycota  
**Ordre :** Agaricales  
**Famille :** Entolomataceae

**Nom français :** clitopile petite prune, meunier, farineux, langue de carpe.

**Intérêt culinaire :** bon comestible.



Photo : Michel Javayon

## **1-DESCRIPTION**

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimension moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe, puis déprimé. Couleur dominante : blanc lavé de gris.
- 1-2 Chapeau** : de 3 à 12 cm, il est charnu, sa forme évolue avec l'âge, convexe à l'état jeune, son centre se creuse progressivement en entonnoir irrégulier et peu profond. Le chapeau présente une forme irrégulière avec des dépressions et des bosses. Le revêtement est prineux (loupe), sec, blanc lavé de gris. La marge est longtemps enroulée puis amincie et irrégulière car flexueuse.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 2-8 x 0,5x2 cm, il est court et trapu, souvent sensiblement excentré, évasé sous les lames. Le pied est généralement courbé malgré sa faible hauteur, il est aminci en bas. Sa surface blanche est striée longitudinalement, sur les exemplaires âgés elle peut être teintée de rose par les spores.
- 1-4 Chair** : épaisse, tendre, fragile, blanche, elle libère une forte odeur de farine fraîche. La saveur est douce
- 1-5 Lames** : elles sont serrées, étroites, inégales, décurrentes, blanchâtres dans la jeunesse, elles deviennent rose avec l'âge. Lamelles et lamellules présentes. L'arête est lisse et concolore aux faces des lames.
- 1-6 Sporée** : rose.
- 1-7 Habitat** : Le clitopile petite prune vient communément sous feuillus et conifères, dans les landes et les haies, en petite troupe en été et en automne sur sol fertile.
- 1-8 Répartition** : espèce fréquente en plaine et en montagne.

## **2-OBSERVATIONS**

Les larves détériorent rarement ce champignon.

## **3-INTERÊT**

Il s'agit d'un excellent comestible à chair fine et parfumée qui supporte bien la dessiccation. Du fait des risques de confusion avec des espèces très toxiques, la consommation de ce champignon doit être réservée à des mycologues expérimentés.

## **4-RISQUES DE CONFUSION**

Attention aux confusions possibles avec les clitocybes blancs mortels ou fortement toxique et avec le dangereux entolome livide.

***Vérifié le 7 février 2013***

***MAJ MJ 30 juillet 2013***