

COPRINELLUS MICACEUS

Nom de référence : *Coprinellus micaceus* (Bull.) Vilg., Hop. & J.J.

Synonymes : *Coprinus micaceus* (Bull.) Fr.
Agaricus micaceus Bull.

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

Nom français : coprin micacé.

Intérêt culinaire : à rejeter.



Photo : René Chalange

1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : au sol en touffe, de dimension petite à moyenne, chaque chapeau en forme d'œuf surmonte un pied. Couleur dominante : ocre.

1-2 Chapeau : de 2 à 5 cm. Il est mince, oval et conserve cette forme ou, avec l'âge, ressemble à une de cloche. Le revêtement est de couleur ocre plus ou moins orange ou rouille, le disque central est plus roux. Il est brillant et recouvert, au moins dans la jeunesse, d'un voile pruineux sur lequel brillent de petites granulations brillantes, labiles ressemblant à de fins éclats de mica. Ces granulations sont de plus en plus dispersées vers l'extérieur du chapeau. La marge est fine mais inégale car plus ou moins déchirée radialement avec l'âge, elle est longuement striée et généralement de couleur plus pâle que l'ensemble du revêtement.

1-3 Pied ou stipe : de 5 à 12 cm de haut pour une épaisseur de 0,3 à 1 cm, il est vite creux, cylindrique mais rétréci de haut en bas. Sa surface est blanche, presque nue mais un examen avec une forte loupe montre de fines soies perpendiculaires au pied. Il ne porte pas d'anneau.

1-4 Chair : blanche, mince, déliquescente. Son odeur est faible, sa saveur est douce.

1-5 Lames : serrées, ascendantes à libres, elles sont d'abord blanchâtres puis gris-mauve et enfin noires. Elles sont déliquescentes. L'arête reste pâle, elle est floconneuse (loupe).

1-6 Sporée : noire.

1-7 Habitat : en touffe plus ou moins dense dans les parcs ou les bois sur ou autour des souches, sur les troncs, les racines enterrées.

1-8 Répartition : espèce très fréquente, du printemps à l'automne.

2-OBSERVATIONS

Des variétés et formes ont été décrites.

3-INTERÊT

Aucun.

4-RISQUES DE CONFUSION

Ce coprin peut être confondu d'autres coprins de couleur ocre-fauve (*Coprinellus xanthothrix*, *Coprinellus domesticus*, *Coprinellus saccharinus*...). Aucun n'est comestible.

Vérifié le 12 juin 2013