

EXIDIA GLANDULOSA

Nom de référence : *Exidia glandulosa* (Bulliard) Fr.

Synonymes : *Tremella nigra* Bonorden
Exidia spiculosa (Pers.) Sommerfeldt

Classification : **Division**: Basidiomycota
Ordre : Tremellales
Famille : Exidiaceae

Nom français : exidie glanduleuse.

Intérêt culinaire : aucun.



Photo Armand Pinto

1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : sur bois, de dimension moyenne. En forme de masse gélatineuse cérébriforme (de cervelle), largement étalée sur le support. Couleur dominante : brun-noir à noire.

1-2 Fructification : elle est aussi appelée réceptacle, sporome, sporophore, carpophore, basidiome...Il s'agit d'une masse cérébriforme, un peu lobée tourmentée, molle, gélatineuse, mesurant de 10 à 25 cm de longueur pour une épaisseur de 0,5 à 2 cm. La face supérieure est brillante, verruqueuse (loupe) sur le frais, sinon elle apparaît couverte de pruine blanchâtre. La face inférieure est appliquée au substrat. Pendant les périodes de sécheresse, la masse gélatineuse se transforme en une croûte noire et brillante de 1 ou 2 mm d'épaisseur. La couleur est sépia, à brun-noir ou noire. L'ensemble est souvent irrégulier et constitué d'une ou de plusieurs masses juxtaposées et confluentes appliquées sur le support. La marge est toujours bien délimitée.

1-3 Pied ou stipe : il n'y a pas de pied apparent, la fructification étant directement appliquée sur le support.

1-4 Chair : elle est noirâtre et de consistance gélatineuse assez tenace. Elle ne présente ni saveur ni odeur notables.

1-5 Lames, tubes et pores, aiguillons : ils n'existent pas.

1-6 Sporée : blanche à crème pâle alors que tout laisse à penser qu'elle devrait être noire.

1-7 Habitat : sur bois mort de feuillus, cette espèce fructifie sur les troncs, les branches mortes tombées à terre.

1-8 Répartition : commune en plaine et en montagne, l'exidie glanduleuse est présente toute l'année.

2-OBSERVATIONS

3-INTERÊT

Aucun.

4-RISQUES DE CONFUSION

Ils sont nombreux car à l'état frais plusieurs exidies et trémelles sont proches de *l'Exidia glandulosa*. A l'état sec, ce sont d'autres croûtes qui prêtent à confusion. L'emploi du microscope est souvent nécessaire pour confirmer une identification macroscopique.

Vérfifié le