

MACROLEPIOTA PROCERA

Nom de référence : *Macrolepiota procera* (Scop.) Singer

Synonymes : *Lepiota procera* (Scop.) Gray
Lepiota colubrina (Bull.) Krombh.

Classification : **Division :** Basidiomycota

Ordre : Agaricales

Famille : Agaricaceae

Nom français : coulemelle, lépiote élevée.

Intérêt culinaire : bon comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, de dimensions moyenne mais souvent grande avec un pied central surmonté d'un chapeau ovoïde puis aplati. Couleur dominante : brunâtre.
- 1-2 Chapeau** : de 5 à 30cm. Il est ovoïde au début, puis il s'étale et devient campanulé puis aplati en conservant un mamelon central net. Le revêtement est recouvert de larges squames concentriques labiles, elles sont brun-gris ou brun-rougeâtre sur un fond blanchâtre. Au centre, le chapeau présente une calotte non squameuse, mais unie et de couleur brune. Les squames se font plus rares au bord du chapeau qui apparaît donc blanc crème. La marge est denticulée, appendiculée au début et finalement lisse.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 15-40 x 1-2cm. Cylindrique, épaissi et fortement bulbeux à la base (jusqu'à 5cm), il est très fibreux. Plein au début, il se creuse avec l'âge. Il porte un anneau de forme complexe, double et frangé au bord, on peut le faire coulisser le long du pied. La surface du pied est blanchâtre, floconneuse de brun au-dessus de l'anneau, alors que sous l'anneau elle est chinée de zébrures brunes sur fond blanc à crème. Le cortex est très fibreux.
- 1-4 Chair** : peu épaisse, assez molle, blanche dans le chapeau, elle est fibreuse dans le pied. Elle offre une odeur agréable de champignon et une saveur douce de noisette. Sa couleur est immuable.
- 1-5 Lames** : libres ou écartées du pied, elles sont serrées, larges, blanches, sèches, assez souples et souvent fourchues vers le pied, elles se tachent de brunâtre avec l'âge. Lamelles et lamellules présentes. L'arête est lisse ou finement denticulée.
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : dans les bois feuillus et de résineux, au bord des routes et des allées, dans les prairies. Sur tout type de terrain de juin-juillet à novembre-décembre.
- 1-8 Répartition** : espèce fréquente en plaine et en montagne.

2-OBSERVATIONS

Les coulemelles se reconnaissent à leur anneau complexe et coulissant, aux chinures du pied sous l'anneau et à leurs grandes dimensions. Jeune, la coulemelle ressemble à une baguette de tambour, adulte elle est en forme de parasol.

3-INTERÊT

La lépiote élevée est un comestible agréable qu'il convient de consommer bien cuit à condition de rejeter le pied indigeste car très fibreux.

4-RISQUES DE CONFUSION

Toutes les *Macrolepiota* (grandes lépiotes) peuvent être confondues avec la vraie coulemelle. On évitera soigneusement les petites lépiotes rosâtres dont le diamètre du chapeau est inférieur à 6/8 cm et dont l'anneau ne coulisse pas.

Macrolepiota fuliginosa est un sosie parfait de la vraie coulemelle et elle est très fréquente, ces deux espèces sont souvent confondues, cependant *Macrolepiota fuliginosa* présente une teinte rougeâtre lors du grattage du cortex au bas du pied et les squames de son chapeau sont plus sombres. Les très jeunes exemplaires de *Macrolepiota fuliginosa* ont, à la base du pied, un bulbe énorme qui contraste avec les autres dimensions du champignon. Sinon, elle est également bonne comestible.

MAJ MJ 26 juillet 2013