

## MYCENA ABRAMSII

**Nom de référence** : *Mycena abramsii* (Murrill) Murrill

**Synonymes** : *Mycena praecox* Velenovsky  
*Mycena nitrita* Velenovsky

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

**Nom français** : mycène printanière.

**Intérêt culinaire** : non comestible.



Photo : René Chalange

## **1-DESCRIPTION**

**1-1 Silhouette** : sur bois, de faible dimension avec un pied central surmonté d'un chapeau campanulé-conique. Couleur dominante : gris-brun.

**1-2 Chapeau** : de 0,5 à 3 cm, il est campanulé puis plus ou moins conique, il conserve un mamelon obtus. Le revêtement est mat, à peine granuleux, prumineux (loupe) dans la jeunesse, un peu gras-soyeux par temps humide et finement fibrilleux radialement (loupe). Il est de couleur gris-brun, beige-grisâtre, et pâlit en séchant. La marge est fine, très longuement striée-plissée, elle est plus claire que le revêtement du chapeau.

**1-3 Pied ou stipe** : de 2-6 x 0,1-0,3 cm. Cylindrique, plein, rarement fistuleux, à peine épaissi en bas, il est rigide. Sa surface est lisse, blanchâtre et un peu pruinuse au sommet (loupe), elle est gris-brun plus bas. La base est feutrée/velue de blanc. Une délicate incision du pied laisse suinter une goutte de lait transparent.

**1-4 Chair** : mince, blanchâtre dans le chapeau, elle est gris-blanchâtre dans le pied. La saveur est celle des radis, l'odeur est également raphanoïde et chlorée.

**1-5 Lames** : adnées, elles sont espacées, ondulées. Elles sont de couleur blanchâtre à gris-blanchâtre. Présence de lamelles et lamellules. L'arête est entière et concolore ou plus pâle que les faces des lames.

**1-6 Sporée** : blanche.

**1-7 Habitat** : sur souches, bois ou racines de feuillus. Cette mycène pousse isolément ou en petit groupe dès le mois de mai.

**1-8 Répartition** : espèce peu fréquente en plaine et en montagne. Elle passe souvent inaperçue.

## **2-OBSERVATIONS**

Il faut être attentif et procéder avec délicatesse pour voir le lait transparent suinter lors de la lésion du pied.

## **3-INTERÊT**

La mycène printanière n'est pas comestible.

## **4-RISQUES DE CONFUSION**

Principalement avec *Mycena galericulata* et *Mycena aetites* qui sont des mycènes plus communes que l'espèce décrite ci-dessus.

**MAJ MJ 1er août 2013**