

Vesse-de-loup perlée

Lycoperdon perlatum

Famille : Lycoperdaciées

La **vesse-de-loup perlée** se nomme Common Puffball en anglais. Ce champignon saprophyte est un bon comestible, à condition que l'intérieur de celui-ci soit blanc et ferme. Malgré sa bonne comestibilité, la vesse-de-loup géante est encore peu connue.



Intérêt de ce champignon

Utilisations culinaires

La vesse-de-loup perlée peut se manger de différentes façons, soit poêlée dans le beurre, en omelette ou en tranches panées, grillées et frites. Il est préférable d'utiliser de jeunes spécimens avec une chair blanche et ferme. Pour s'assurer d'avoir un jeune champignon, il suffit de le couper en deux. Si la chair commence à jaunir ou verdir, alors il est trop tard. Il est possible de manger la vesse-de-loup crue en morceaux dans des salades. Toutefois, il ne faut pas en manger en trop grande quantité car, comme tous les champignons, les vesses-de-loup contiennent aussi des toxines.

Toxicité : Tous les champignons doivent être bien cuits avant la consommation car, crus, ils peuvent provoquer des problèmes gastriques. Toutefois, la vesse-de-loup perlée peut être consommée crue, mais avec modération.

Description

Corps fructifère : La vesse-de-loup perlée atteint un diamètre de 2 à 5 cm et une hauteur de 3 à 7 cm. Elle est de forme piriforme. La longue base de ce champignon est stérile, cylindrique ou légèrement renflée, généralement plissée ainsi que rattachée au sol avec des filaments fins. Le sommet du chapeau est orné d'un mamelon plus ou moins obtus et le chapeau a l'allure d'une poire inversée. La couche externe de cette vesse-de-loup est blanche, brun jaunâtre ou brunâtre. De plus, elle est très fragile et elle est composée de longs aiguillons de forme conique. Ceux-ci mesurent entre 1 et 2 mm et ils sont caducs. Lorsqu'ils tombent, ils laissent des traces, principalement au sommet, plus ou moins aréolées. Le pied de la vesse-de-loup perlée est recouvert de verrues, d'épines et d'aiguillons similaires qui sont toutefois plus petits.

Chair : La chair de cette vesse-de-loup est premièrement blanche et compacte, pour ensuite passer au jaune verdâtre et brun olivâtre foncé.

Sporée : Brune ou brun olivâtre.

Espèces voisines : Les autres champignons du genre *Lycoperdon*.

Comment la distinguer des autres espèces?

La vesse-de-loup perlée se distingue des autres espèces de vesses-de-loup par son sommet plus ou moins mamelonné, par ses petits aiguillons caducs, son chapeau en forme de poire et par sa chair ayant une texture de guimauve. La vesse-de-loup marginée possède aussi des épines, cependant celles-ci sont plus grosses et de formes pyramidales.



Habitat

Milieux utilisés par l'espèce

La vesse-de-loup perlée est retrouvée sur du bois bien décomposé ou au sol et ce, en forêt ou en terrain ouvert. Elle poussera autant dans les forêts feuillus, de conifères ou mixtes que sur les pelouses.

Exigences particulières

La vesse-de-loup perlée a besoin de bois bien pourri pour bien croître.

Distribution

Cette vesse-de-loup perlée est très commune dans la région de l'Estrie. Elle pousse en groupe d'individus plus ou moins nombreux.

Récolte

Quand?

En été et en automne, soit de juillet à octobre.

Comment? (Voir section III, Récolte et conservation des champignons : Comment?)

Conditions pour une cueillette durable (Voir section III, Récolte et conservation des champignons : Conditions pour une cueillette durable)

Transformation (Voir section III, Transformation des PFNL : Produits alimentaires et santé naturels)

Entreposage (Voir section III, Récolte et conservation des champignons)

Aucune méthode de conservation n'est appropriée pour la vesse-de-loup perlée, elle doit donc être consommée à l'état frais.



Mise en marché

Réglementation (Voir section III, Réglementation : Produits alimentaires)

Facteurs importants pour la mise en marché du produit

Lors de la cueillette, il faut s'assurer que les vesses-de-loup perlées soient jeunes avec une chair blanche et ferme afin d'avoir un champignon de bonne qualité.

Marché

Au Québec, le marché pour la vesse-de-loup perlée est encore peu développé.

Valeur marchande

Aucune donnée au niveau des prix de vente n'a été trouvée.