



Entoloma sacchariolens (Romagnesi) Noordeloos (1980).

Division : Basidiomycota
Ordre : Agaricales

Classe : Agaricomycetes
Famille : Entolomataceae

Comestibilité : **Toxique**

Etude macroscopique :



Le chapeau est hygrophane, à marge striée, gris brunâtre, gris brunâtre ochracé, pâissant en gris ochracé pâle.

Il dégage une bonne odeur d'acétate d'amyle dite de « bonbons anglais ».

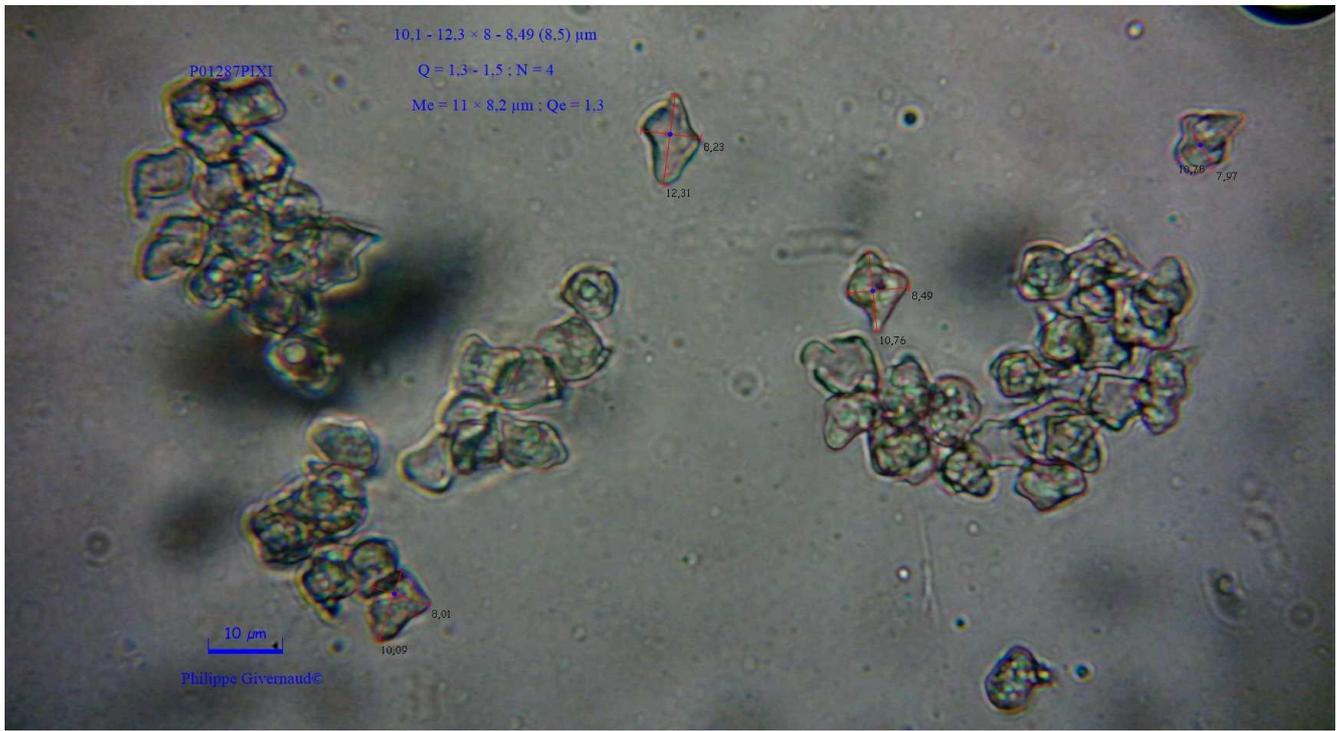
Son chapeau mesure de 2 à 5 cm de diamètre, il est hémisphérique ou conique au début puis plan-convexe avec un large umbon, lustré et brillant,



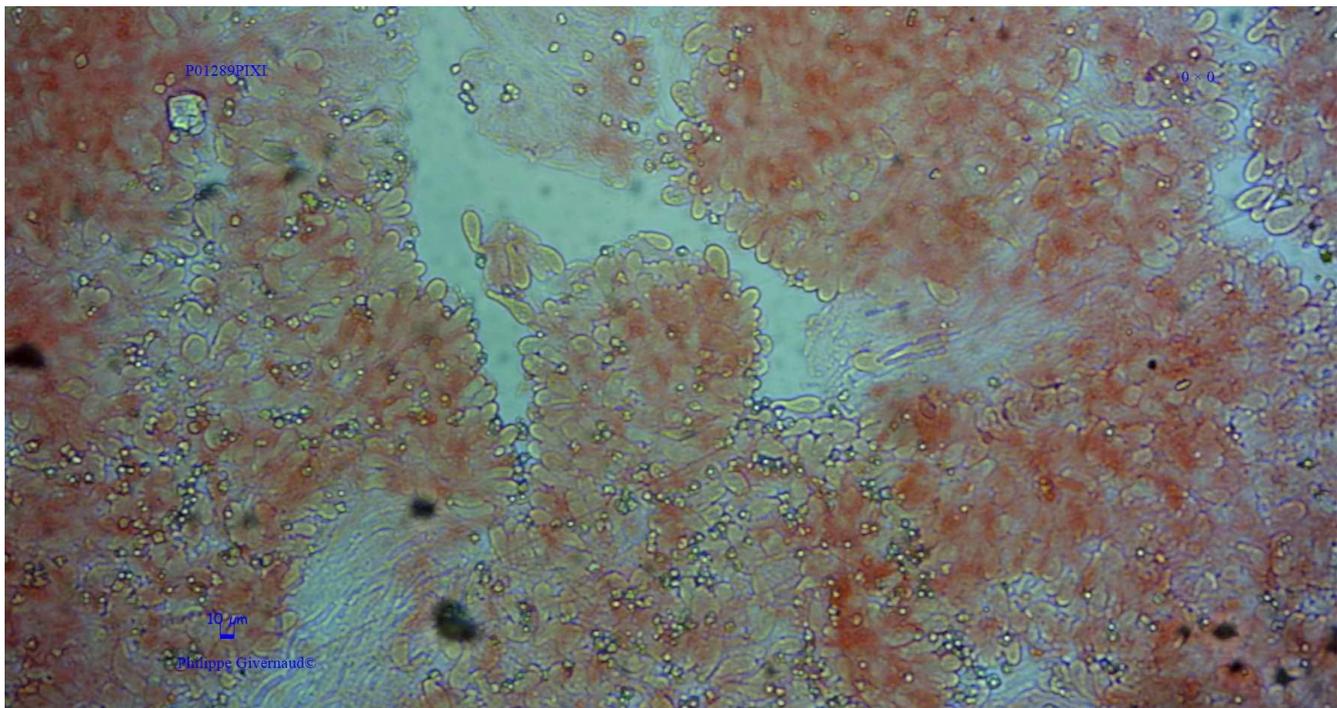
Les lames sont plus ou moins distantes, ventrues, brunâtres puis brun rosé, arêtes érodées. Le pied est fibrilleux à strié, pruneux au sommet.

Etude microscopique :

Les spores sont hétérodiamétriques à 5-7 angles,



Les cheilocystides sont subcylindriques, clavées à sublagéniformes.
La présence de cheilocystides le différencie de *Entoloma ameides*



Références iconographiques et bibliographiques:

Clé des espèces européennes du genre *Entoloma* : M. E. Noordeloos.
Florule évolutive des basidiomycètes du Finistère : Alain Gérard