

Fiche d'Identification : *Leccinum scabrum* (Cèpe de bouleau)

Introduction

- Le cèpe de bouleau (*Leccinum scabrum*) est un champignon comestible apprécié, appartenant à la famille des Boletaceae.
- Il vit en symbiose exclusive avec les bouleaux.
- Attention : bien que comestible, il doit être consommé jeune et bien cuit.

Caractéristiques morphologiques (*Leccinum scabrum*)

- Chapeau : 5 à 15 cm, de couleur brun clair à brun grisâtre, mat et légèrement visqueux par temps humide.
- Tubes : Blanchâtres à grisâtres, ne bleuissant pas à la coupe.
- Pied : Long, élancé, de couleur blanchâtre, recouvert de petites squames (mèches) grisâtres ou noirâtres.
- Chair : Blanche, tendre, ne changeant pas de couleur ou très légèrement rosissant à la coupe.

Distinction avec le Bolet rude et risques de confusion

- Le terme 'cèpe de bouleau' est souvent utilisé pour désigner le *Leccinum scabrum*, mais il existe plusieurs espèces proches (*Leccinum variicolor*, *Leccinum holopus*).
- Confusion possible avec le Bolet rude (*Leccinum scabrum* est une forme de bolet rude) : tous les *Leccinum* sont comestibles, mais certains sont plus digestes que d'autres.
- Confusion majeure à éviter : Le Bolet amer (*Tylopilus felleus*) qui possède un réseau en relief sur le pied et des pores rosés à maturité (non toxique mais immangeable car très amer).
- Vérification clé : Le pied des *Leccinum* est toujours couvert de squames (mèches), contrairement aux vrais cèpes (*Boletus edulis*) qui possèdent un réseau en relief.

Conseils de récolte et préparation

- Habitat : Uniquement sous les bouleaux, de l'été à l'automne.
- Récolte : Ne prélever que des spécimens jeunes et fermes. Les vieux exemplaires deviennent rapidement mous et spongieux.
- Préparation : Retirer la cuticule du chapeau si elle est trop visqueuse. Couper le pied si la base est fibreuse.
- Cuisson : Cuisson obligatoire (minimum 15-20 minutes) pour éliminer d'éventuelles toxines thermolabiles.

Règles de sécurité mycologique

- En cas de doute, ne consommez jamais le champignon.
- Faites vérifier votre récolte par un pharmacien mycologue ou une association spécialisée.
- Ne consommez jamais un champignon cru.
- Consommez en petite quantité lors de la première dégustation pour tester votre tolérance digestive.