

Fiche Pratique : Identification et Cueillette de la Clavaire Jaune (*Ramaria flava*)

Description et Identification

- Aspect général : Champignon en forme de corail ramifié, mesurant entre 5 et 15 cm de hauteur.
- Couleur : Jaune vif à jaune citron, devenant souvent plus terne ou brunâtre avec l'âge.
- Ramifications : Branches nombreuses, dressées, se terminant par des pointes arrondies ou légèrement dentelées.
- Pied : Massif, charnu, de couleur blanchâtre à jaunâtre, souvent ancré profondément dans le sol.
- Chair : Blanche, ferme, devenant parfois légèrement vineuse ou ocre à la coupe.
- Odeur et saveur : Odeur agréable, légèrement fongique ; saveur douce.

Habitat et Période

- Saison : De la fin de l'été jusqu'à la fin de l'automne.
- Milieu : Forêts de feuillus (hêtres, chênes) et parfois de conifères.
- Croissance : Pousse généralement au sol, souvent dans la mousse ou parmi les débris ligneux.

Risques et Confusion

- Attention aux confusions : Risque de confusion avec d'autres espèces de *Ramaria* (certaines sont toxiques ou purgatives).
- Espèces toxiques : La Clavaire élégante (*Ramaria formosa*) possède des pointes rosées et est purgative.
- Règle d'or : En cas de doute, ne consommez jamais le champignon. Faites vérifier votre récolte par un pharmacien mycologue.
- Toxicité : La consommation de clavaires crues ou mal cuites peut provoquer des troubles gastro-intestinaux sévères.

Conseils de Cueillette et Sécurité

- Matériel : Utilisez un panier en osier (évitez les sacs plastiques qui favorisent la fermentation).
- Prélèvement : Coupez le pied à la base avec un couteau propre pour ne pas endommager le mycélium.

- Préparation : Nettoyez soigneusement les ramifications pour éliminer la terre et les débris végétaux.
- Cuisson : Une cuisson prolongée (au moins 20 minutes) est indispensable pour neutraliser d'éventuelles toxines thermolabiles.
- Conservation : Consommez rapidement après la récolte, car les clavaires s'abîment très vite.