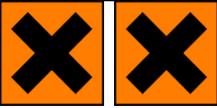


Mycène pure (<i>Mycena pura</i>)	Inocybe à lames terreuses (<i>Inocybe geophylla</i> var. <i>lilacina</i>)	Laccaire améthyste (<i>Laccaria amethystina</i>)
 <p>Photo B. Clesse - ©</p>	 <p>Photo F. Dechany ©</p>	 <p>Photo P. Pirot - ©</p>
		
Critères et caractères discriminatifs, rangés par ordre d'importance		
Raphanoïde (radis, navet)	Odeur	Banale, sans particularité
Blanchâtres à bleu lilacin, serrées	Lames	De couleur rouille, serrées
Chapeau violet mauve, à marge striée	Couleur	Tout est mauve : chapeau, lames, pied
Courant en forêt (surtout feuillus)	Biotope	Courant en forêt (surtout feuillus), à la fin de la saison, quand il fait très humide
Responsable d'un grave syndrome muscarinien , qui peut être létal pour certaines personnes	Santé	Est considéré comme comestible, mais est responsable d' intolérances individuelles chez 30 % des consommateurs.
Remarque : ces trois espèces peuvent faire facilement l'objet de confusions, surtout lorsqu'on se trouve en présence de petits exemplaires, et que tout est mélangé dans le panier. La récolte de <i>L. amethystina</i> implique la parfaite reconnaissance des deux autres espèces. Il faut dire également que ce laccaire n'est pas d'un grand intérêt gastronomique.		

Pour d'autres photos, voir les « Listes mycologiques », sur ce site.

Pour les détails du syndrome, voir le fichier « Les syndromes d'empoisonnement », dans le même dossier.