

MARASMIUS OREADES

Nom de référence : *Marasmius oreades* (Bolt.) Fr.

Synonymes : *Agaricus oreades* Bolton
Collybia oreades (Bolt.) P. Kumm.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Agaricales
Famille : Marasmiaceae

Nom français : marasme des Oréades, faux mouceron (ou mousseron), nymphe des montagnes, mousseron d'automne...

Intérêt culinaire : très bon comestible.



1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol dans l'herbe, de dimension petite à moyenne avec un pied central surmonté d'un chapeau convexe à marge mamelon. Couleur dominante : ocre-roux.
- 1-2 Chapeau** : de 1,5 à 5 ou 6 cm. Hémisphérique-campanulé puis convexe et enfin aplati, il conserve un large mamelon bas et obtus de couleur sensiblement plus foncée que le reste du chapeau. Le revêtement est lisse, un peu crispé, sec, il devient luisant et gras pas temps humide. Ce champignon est hygrophane. La couleur va du brunâtre-carné par temps humide à crème-ochracé par temps sec en pâlissant à partir de la marge. Celle-ci est arrondie, lisse, ondulée et généralement crénelée/striée par transparence.
- 1-3 Pied ou stipe** : de 3-10 x 0,3-0,6 cm. Cylindrique, plein, un peu épaissi en haut, feutré de blanc tout en bas, Il est élastique et coriace. On peut lui faire subir plusieurs torsades avant qu'il ne casse. Sa surface est finement velue (loupe), elle est plus claire en haut, concolore au chapeau dans le moitié inférieure et teintée de roussâtre plus bas.
- 1-4 Chair** : mince, assez molle, blanchâtre dans le chapeau, elle est très fibreuse dans le pied. Odeur agréable aromatique de flouve, de foin ou cyanique puis d'amande amère, saveur douce de champignon. Sa couleur est immuable.
- 1-5 Lames** : espacées, larges, épaisses, bombées, crispées, avec de nombreuses lamelles et lamellules, elles sont échancrées ou adnées-ascendantes et même presque libres à l'insertion sur le pied. La couleur est blanche à crème. L'arête des lames est mince et concolore aux faces.
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : dans l'herbe des prairies, des allées, au bord des routes, le faux mousseron vient en groupe de nombreux spécimens qui forment des ronds de sorcière. Sur tout type de terrain de mai à novembre-décembre.
- 1-8 Répartition** : espèce fréquente en plaine et en montagne.

2-OBSERVATIONS

Ce champignon est facile à identifier (lames espacées, odeur et saveur caractéristiques et surtout élasticité du pied).

3-INTERÊT

Le faux mousseron est un excellent comestible sous réserve de retirer le pied. Il se dessèche facilement pour la conservation. Il faut cependant craindre la pollution des prairies et du bord des routes.

4-RISQUES DE CONFUSION

Le marasme des Oréades peut être confondu avec le *Marasmius collinus*, toxique dont le pied est creux et aussi avec certaines collybies.

MAJ MJ 30 juillet 2013