

Marasme d'oréades, Faux mousseron, Mousseron d'automne



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: *Marasmius oreades*

Famille: *A lames > Tricholomataceae > Marasmius*

Caractéristiques du genre *Marasmius* : chapeau: desséché, le carpophore vit à nouveau quand il pleut, charnu-mince à membraneux, très petit à moyen, sec, tenace-élastique, cuticule celluleuse à hyméniforme - lames: adnées, pâles, rarement libres (avec *collarium*) - pied: mince - remarques: saprophyte

- Synonymes:** *Chamaeceras caryophylleus*, *Marasmius caryophylleus*, *Collybia oreades*, *Agaricus oreades*, *Agaricus caryophyllatus*, *Agaricus caryophyllaeus*, *Agaricus caryophylleus*
- Chapeau:** 3-6cm, assez peu charnu, hygrophane, et la forme d'un cône obtus à l'état jeune, ensuite il devient convexe et campanulé et finit par s'étaler en conservant un large mamelon central. La marge est mince, légèrement sillonnée voire festonnée. La cuticule est lisse ou faiblement ridée. Sa couleur est claire, ochracé roussâtre par temps humide, couleur cuir par temps sec et pâlit avec l'âge, toujours un peu plus sombre sur le mamelon
- Lamelles:** libres, assez épaisses et très espacées, doublées de lamelles et lamellules, de couleur crème à brun clair
- Pied:** sans anneau, cylindrique, creux, assez grêle, long, rigide, très élastique (on peut le tordre plusieurs fois sans le casser), fibrilleux, blanchâtre ou pâle, de la même couleur que les lames, très finement velouté dans la jeunesse, puis lisse, devenant creux avec l'âge
- Chair:** assez épaisse au centre, mince sur la marge juteuse, de consistance ferme, fibreuse dans le pied et blanche
- Odeur:** foin coupé, farine, puis devenant plus forte et cyanhydrique (amandes amères). Se renforce à l'état sec
- Saveur:** douce et agréable de noisette
- Habitat:** mai-octobre, par poussées dans prairies, bords de route, chemin et sentiers herbeux mais aussi parfois dans les bois bien aérés de feuillus et en lisière de ceux-ci. Souvent en rond de sorcière
- Remarques:** bon comestible, dont il faut toutefois rejeter le pied trop fibreux. Il supporte facilement le séchage et peut ainsi être dégusté toute l'année. Il a la particularité de pousser en ronds de sorcières bien distincts, tuant l'herbe à son passage par les très fortes quantités de nitrates dégagées par son mycélium, puis profitant de cet engrais naturel après son passage, elle en profite pour reverdir et repousser de plus belle.
- Confusion:** *Collybie guêtrée*, marasme brûlant (*Gymnopus peronatus*)
Marasme d'Oréades dans les prés, *Collybie guêtrée dans la forêt*
Marasme des collines (*Collybia collina*)
pied différent
Mycène pure (*Mycena pura*)
lorsqu'il est récolté dans les bois, ainsi que certains Collybies
- Conservation:** Congélation - Conserve de saumure - Séchage - Poudre
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée blanche > Pas de volve > Pied central > Lamelles minces ou à consistance non cireuse > Lamelles non libres > Lamelles adnées ou échancrées > Chapeau moins de 4 cm > Sans anneau > Pied grêle et tenace, résistant à la torsion > Pas sur cône de résineux > Pied dur à la pression des doigts > *Marasmius*
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Marasmiaceae > *Chamaeceras*

Photos:

