

# Marasmius oreades



## Marasmes des oréades (faux mousseron, mousseron d'automne)

Ordre : Agaricales      Genre : Marasmius  
Sporée : Blanche

### Chapeau

De 4 à 8 cm de diamètre. Crème à roussâtre pâle. Convexe jeune, s'étalant avec un mamelon central. Hygrophane. Marge ondulée avec l'âge.

Zoom

### Chair

Blanche, épaisse, ferme. Odeur de foin, un peu d'amande amer.

### Hyménophore

Lames beiges. Ventrues, épaisses, échancrées, très espacées.

Zoom

### Pied

Concolore au chapeau. Tenace, élastique (« plie mais ne rompt pas »).

Zoom

### Sans anneau

Zoom

### Sans volve

Zoom

# Marasmius oreades

## Marasmes des oréades (faux mousseron, mousseron d'automne)

Ordre : Agaricales    Genre : Marasmius  
Sporée : Blanche



### Habitat

En ronds de sorcière sur prés et pâturages.

### Comestibilité

Excellent comestible.



### Période de cueillette

Du mois d'Avril jusqu'à Décembre.  
Printemps à l'automne. Même en hiver si conditions climatiques favorables.

### Remarque

Champignon très commun. Accompagne les plats de viande ou une omelette. Enlever le pied trop fibreux. Dessiccation possible car reprise de la forme d'origine et de sa saveur dans de l'eau tiède.

## Confusions avec risques

