

Le Rosé des prés, *Agaricus campestris*

Comment le reconnaître ?

Le Rosé des prés a un **chapeau épais, blanc éclatant**, de 5 à 12 cm de diamètre, globuleux puis convexe à maturité.

Les **lamelles** présentes sous le chapeau sont libres, serrées et inégales, d'abord de couleur rose pâle puis rose carné, devenant ensuite brunes puis brun noirâtre.

Le **pied** est épais, **cylindrique** et assez court, jusqu'à 7 cm. Il est **blanc** avec un **anneau membraneux** qui peut disparaître avec l'âge.

La **chair** est épaisse, ferme et **blanche**, virant légèrement au rose.

Sa **forte odeur fongique** c'est-à-dire de champignon est caractéristique.



Rosé des prés

Qu'est-ce qu'un champignon ?

Ce que l'on a coutume d'appeler « champignon » n'est en fait que le **fruit**, c'est-à-dire la partie reproductrice, du champignon. La plus grande partie est présente **sous terre** sur plusieurs mètres carrés. Si vous regardez sous un « champignon », vous trouverez un réseau de **filaments blancs** qui

est le véritable champignon. Ces filaments sont appelés **mycélium**.

La partie visible a pour but de fabriquer et de disséminer les **spores** (« graines » du champignon). Un spore donne naissance à un mycélium qui va s'étendre d'année en année.



Rosé des prés, vue de dessous

Où le trouve-t-on et quand ?

Le Rosé des prés est présent dans les **champs** et les **prés après une pluie**, à partir de la fin de l'été et plus particulièrement pendant **tout l'automne**. Il est particulièrement abondant dans les champs où paissent les chevaux.

Il est **assez répandu** en France et dans le monde entier. Il tend à **disparaître** avec son habitat, lorsque les prairies ne sont plus naturelles.

A ne pas confondre

Il existe plusieurs espèces d'Agaric qui se ressemblent toutes. Seulement une est toxique, l'**Agaric jaunissant**, *Agaricus xanthodermus*. Il est très mauvais au goût et provoque des vomissements ou des troubles gastro-intestinaux. Il se reconnaît par sa **teinte jaune foncé** en particulier en bas du pied et son **odeur désagréable de phénol** quand on le frotte.

Le Rosé des prés peut également être confondu avec les **Amanites blanches** qui sont des champignons **toxiques**. Les Amanites sont

également blanches avec un anneau. A la différence du Rosé des prés, elles ont une **volve au pied** (étui membraneux à la base du pied) et des **lamelles** qui restent **blanches**.

Pas de panique !! Si vous prenez soin de ne cueillir dans les **prés** que des **champignons blancs** avec un **anneau** sur le pied et des **lamelles rose vif**, vous récolterez des Rosés des prés. Veillez également à ne récolter que les individus dont les lamelles ne sont pas encore noircies.



Agaric jaunissant



Amanite phalloïde

Anecdotes

Le Rosé des prés est souvent rassemblé en **cercles** dans les champs. On les appelle les « **ronds de sorcières** ». Le mycélium présent sous terre s'est étendu en formant une sorte de grande nappe ronde en dentelle. Seuls les jeunes filaments se trouvant sur le périmètre du cercle donneront naissance à des fruits.

Pour se nourrir, les champignons procèdent à une **digestion extracellulaire**. Ils déversent à

l'extrémité de leurs filaments des enzymes digestives puis absorbent les nutriments obtenus.

L'Agaric le plus connu et consommé est *Agaricus bisporus*, le **Champignon de Paris**. Il est cultivé de façon industrielle dans des champignonnières.

Le plus grand Agaric est l'**Agaric à grandes spores**, *Agaricus macrosporus*, dont le chapeau fait entre 10 et 20 cm de diamètre.

Auteur : CPIE Mayenne Bas-Maine
Rédigé en novembre 2012