



LE CHAMPIGNON DU MOIS DE MAI : CALOCYBE GAMBOSA (MOUSSERON DE LA SAINT GEORGES)



SMD38

Au printemps, on peut trouver une espèce de champignon très connue de nos anciens, le Calocybe gambosa qu'ils appelaient communément mousseron de la Saint Georges.

DESCRIPTION

Excellent comestible, cette espèce se reconnaît facilement sur le terrain à sa poussée printanière, souvent en rond de sorcières, à son odeur fortement farineuse, à son chapeau épais, blanchâtre, à marge enroulée, enfin à ses lames étroites et serrées.

CHAPEAU de 4 à 8 cm de diamètre, convexe puis étalé, blanc uniforme ou blanc sale, un peu ochracé avec l'âge. LAMES serrées, blanchâtres à crème, très étroites, minces arquées. PIED cylindrique ou renflé à la base, plein, robuste, ferme, blanchâtre, souvent court. CHAIR très épaisse, ferme, compacte, blanche. ODEUR et SAVEUR fortement farineuses.

HABITAT d'avril à juin, dans les prairies à la lisière des bois, souvent en montagne, en ronds de sorcières.

ATTENTION aux risques de confusion avec:

- l'inocybe de Patouillard (*Inocybe patouillardii*), très toxique, rougissant à la manipulation
- le *Trichomome album* et *Pseudoalbum*, toxiques
- les Amanites blanches mortelles
- l'entolome livide (*Entoloma lividum*) qui est très toxique,
- le clitocybe blanc (*Clitocybe dealbata*) lui aussi est très toxique mais que l'on trouve surtout en automne.

Source: Société mycologique du Dauphiné

N'hésitez pas à consulter notre site: www.smd38.fr (<http://www.smd38.fr>) [1]