

AGARICUS ARVENSIS

Nom scientifique correct : *Agaricus arvensis* Schaeff.

Synonymes : *Psalliota arvensis* (Schaeff.) Gillet
Agaricus macrolepis (Pilat & Pouzar) Boisselet & Courtec.

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

Nom français : agaric des jachères, boule de neige, rosé.

Intérêt culinaire : bon comestible, peut-être le meilleur des agarics.



Photo : Claude Tinlot



Photo : Claude Tinlot

1-DESCRIPTION

- 1-1 Silhouette** : au sol, élancé, il est constitué d'un chapeau hémisphérique puis étalé surmontant un pied. Couleur dominante : blanc.
- 1-2 Chapeau** : de 5 à 15 cm, il est globuleux puis convexe et enfin étalé. Son revêtement est soyeux, blanc au début, avec de fines fibres radiales (loupe), lisse puis marqué de petites squamules. Il vire sensiblement au jaune ochracé avec l'âge. La marge est fine et reste infléchie.
- 1-3 Pied ou stipe** : 5-12 x 1-2,5 cm, il est cylindrique, épaissi en bas, robuste et souvent profondément enterré. Le pied est d'abord farci puis creux. Sa surface est lisse au-dessus de l'anneau mais elle peut présenter de fins squames dessous. Il est de couleur blanche mais se tache de jaune au frottement. Il porte un anneau blanc, membraneux et pendant (supère) dont la partie inférieure frangée a l'aspect de roue dentée.
- 1-4 Chair** : ferme, elle est épaisse au centre du chapeau mais mince à proximité de la marge. Elle est de couleur blanchâtre, elle jaunit puis roussit à la coupe. Elle exhale un parfum anisé assez net, sa saveur est douce.
- 1-5 Lames** : elles sont libres à l'insertion sur le pied, serrées, fines, de couleur blanchâtre puis rose grisâtre et enfin noirâtre. Les lames et lamellules sont présentes. L'arête est fine, régulière, plus pâle que la face des lames, car stérile.
- 1-6 Sporée** : pourpre foncé, brun noirâtre.
- 1-7 Habitat** : présent dès le printemps, mais surtout à l'automne dans les prés, les pâturages, les parcs, les lisières et les bruyères.
- 1-8 Répartition** : Espèce grégaire assez courante dans ses endroits de prédilection.

2-OBSERVATIONS

3-INTERÊT

Considéré comme excellent comestible, d'autant plus intéressant que sa chair est épaisse et ses dimensions respectables. L'odeur anisée disparaît à la cuisson.

4-RISQUES DE CONFUSION

Attention aux amanites blanches qui sont mortelles et à *Agaricus xanthoderma* (odeur de phénol, bas du pied virant au jaune de chrome au frottement) considéré comme fortement indigeste à toxique selon les individus.

Vérfié le 30 mai 2013