



## Zoom espèce



Tous les mois, la Réserve Naturelle des marais de Bruges, vous présente une nouvelle espèce.



## À la découverte du ... Rosé des Prés

Le Rosé-des-prés est un proche parent du champignon de Paris, il fait partie des champignons les plus communs et les plus cuisinés en France. Ce champignon mesure un peu moins d'une dizaine de centimètres et la taille de son chapeau est comprise entre 5 et 10 centimètres et revêt une couleur blanchâtre sur le dessus, tandis que ses lamelles arborent une teinte légèrement rosée à brune. Il pousse plus généralement en groupe, dans les prairies, les jardins, et dans les zones où la végétation est plutôt rase.

### Le saviez-vous ?

- La période de récolte optimale est l'automne, de septembre à novembre.
- Les Rosés-des-prés peuvent pousser très rapidement après un épisode pluvieux ! (en quelques heures)
- Pensez à couper les pieds pour ne pas que le sable ou la terre présent à la base du pied vienne s'immiscer entre les lamelles !
- Son cousin, L'Agaric des trottoirs, est capable de soulever le bitume ou les pavés pour atteindre la lumière. Il n'est en revanche pas conseillé de le consommer car il ne pousse que dans des habitats pollués !

