

DEPUIS 1948 FRANCE

MAISON

Laurance

PRIMEUR DÈS LA 1^{ÈRE} HEURE

Produit pleine saison : Mois de septembre

Promenons nous dans les bois !!!!!



Les variétés les plus connues

- La Girolle
- Le Mouseron
- La Pleurote
- Le Cèpe
- La Trompette-de-la-mort
- La Morille
- La Coulemelle
- Le Pied-de-mouton
- La Chanterelle



Où, quand, comment?

On les trouve dans nos bois et forêts, mais aussi dans nos parcs et jardins, quelques fois sur l'asphalte, (oui, oui!).

L'espèce du champignon récolté est déterminée par la qualité et la nature de l'humus produit par la végétation locale (bois de chênes, châtaigniers, pins...).

Dans les régions tempérées, les champignons poussent à la belle saison, c'est-à-dire d'Avril jusqu'aux premières gelées, selon les espèces, avec une prédominance pour la mi-septembre à

mi-octobre. Il faut un sol humidifié par les pluies nocturnes ou par les fortes rosées matinales, ainsi qu'une belle journée ensoleillée pour que le champignon pointe le bout de son chapeau.



Le saviez-vous?
Combien d'espèces existe t-il?
Il y a de par le monde 300 000 espèces de champignons, et en France environ 3000 dont seulement une trentaine sont réellement comestibles. Beaucoup sont toxiques, ou sans aucune valeur culinaire, et seuls quelques-uns sont mortels.

