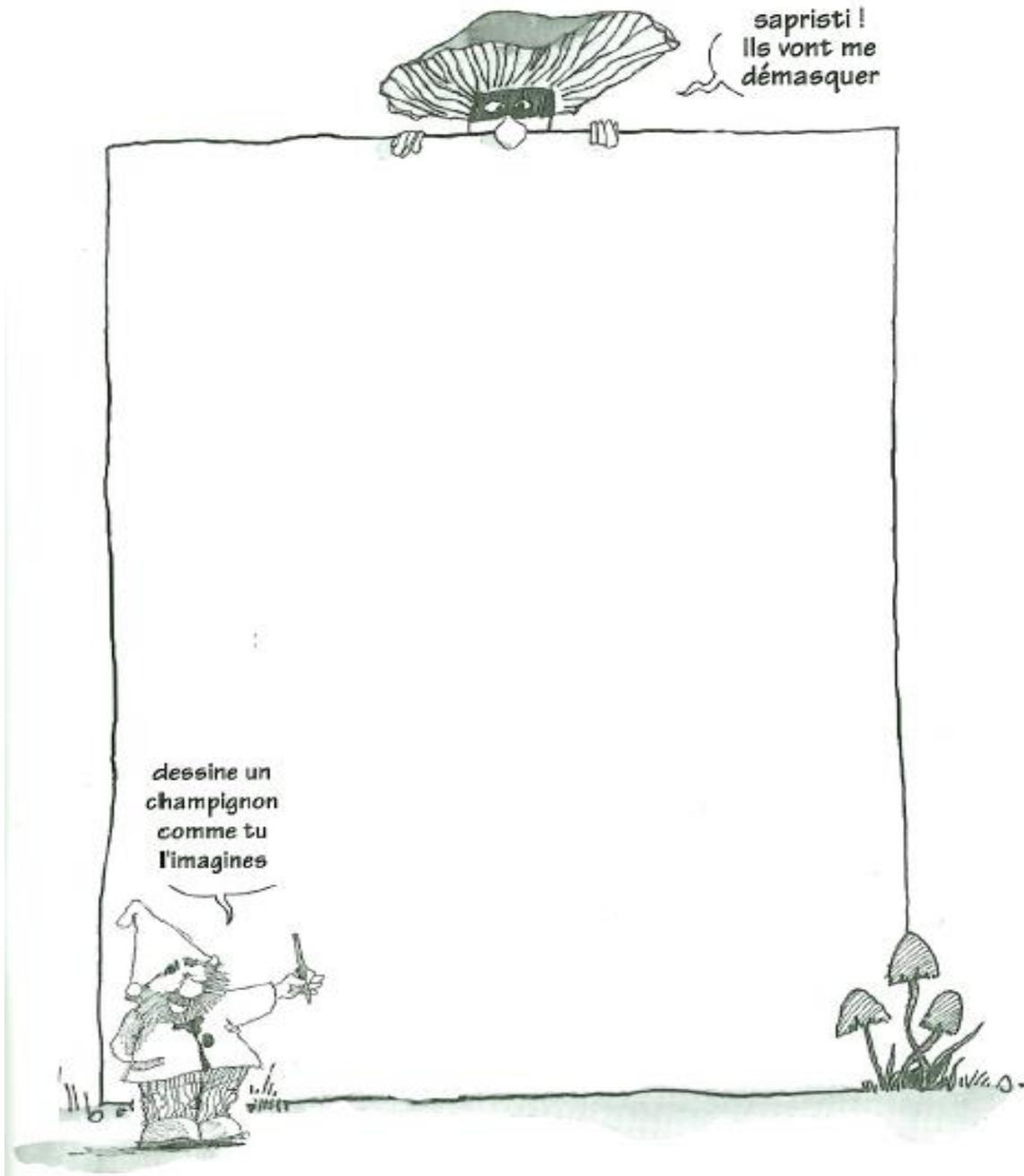


Date :
Eveil

Prénom :

Les champignons.

1. Qu'est-ce qu'un champignon ? dessine un champignon et indique ses différentes parties.





Le champignon a longtemps été considéré comme un végétal et pourtant, il ne ressemble pas à une plante:

- il n'a ni racines, ni feuilles, ni fleurs: c'est un thallophyte.
- il n'est pas vert car il ne contient pas de chlorophylle, cette substance qui permet aux plantes d'utiliser la lumière du soleil pour fabriquer de la matière.

Pour toutes ces raisons, les champignons font aujourd'hui partie d'un monde bien à part : le règne fongique (en latin *Fungus* signifie champignon).

Le monde des champignons, Office National des forêts.

1. Pourquoi le champignon **ne peut-il pas entrer** dans la famille des végétaux ?

**Il n'a ni racines, ni feuilles, ni fleurs: c'est un thallophyte.
Il n'est pas vert car il ne contient pas de chlorophylle.**

2. A quel règne le champignon **appartient-il** ?

le règne fongique



Comment naissent les champignons?

Ce qu'on appelle par habitude «champignon», ne représente qu'une petite partie de La plante entière, comme une pomme n'est qu'une petite partie d'un pommier. La partie visible c'est le carpophore. Le reste du champignon vit caché dans la terre, sous les feuilles mortes ou sous L'écorce des arbres pendant La plus grande partie de l'année. Il a la forme d'un très long filament blanc appelé *mycélium*. Celui-ci se développe très vite quand il fait chaud et humide. C'est souvent le cas en automne, quand La terre s'est réchauffée pendant L'été et qu'il se met à pleuvoir beaucoup.

Pendant qu'ils s'allongent et se ramifient dans le sol, Les filaments du mycélium peuvent se rencontrer et se «marier». Ils donnent ainsi naissance aux «fruits» que nous appellerons *champignons* pour simplifier les choses.

Les champignons présentent des formes différentes , mais tous fabriquent des *spores*. Les spores sont très petites, quelques millièmes de millimètre, mais très nombreuses: souvent plusieurs milliards pour un seul champignon! Quand le champignon est mûr, il libère ses spores et celles-ci se dispersent grâce au vent. Quelques-unes vont germer et produire un nouveau mycélium.

Les champignons, de Boeck



3. Quelle **est** la partie du champignon qui **vit** sous la terre?

le mycélium.

Date :
Eveil

Prénom :

4. Quand celui-ci se développe-t-il ?

Celui-ci se développe très vite quand il fait chaud et humide. C'est souvent le cas en automne, quand la terre s'est réchauffée pendant l'été et qu'il se met à pleuvoir beaucoup.

5. Quelle est l'utilité des spores ?

Quand le champignon est mûr, il libère ses spores et celles-ci se dispersent grâce au vent. Quelques-unes vont germer et produire un nouveau mycélium.

La structure du champignon et son cycle de vie.

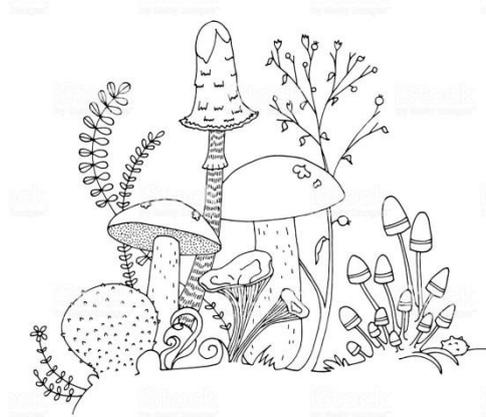
6. Complète le schéma du champignon et de son cycle de vie sur la page suivante en utilisant les mots et textes suivants :

la volve – les lamelles – le mycélium – les spores – le bulbe – le chapeau – l'anneau – le pied

3 Le champignon a grandi et a produit des spores qui se dispersent.

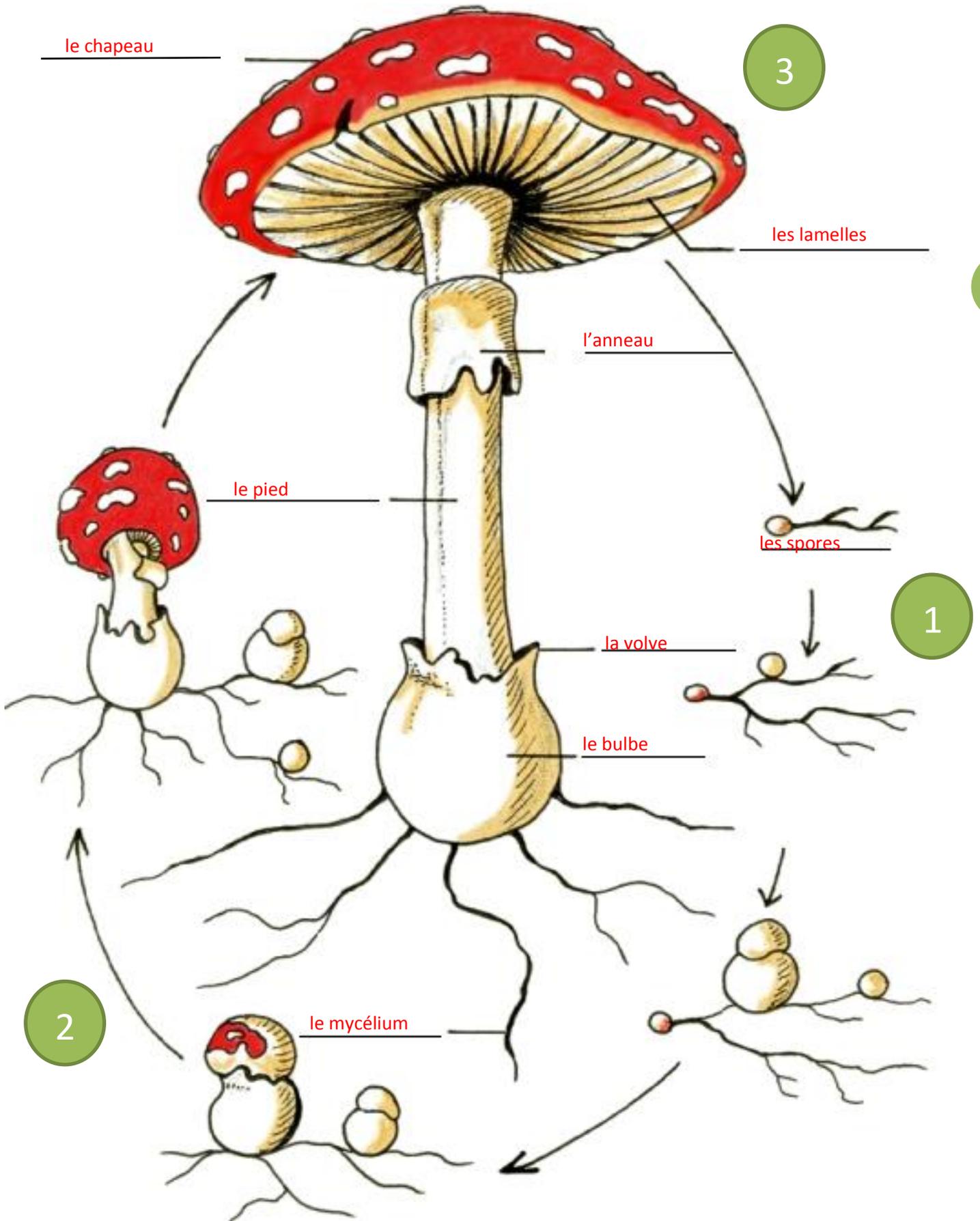
1 Les spores tombent sur le sol et le mycélium envahit le sol.

2 À la rencontre de 2 filaments de mycélium, un champignon se développe.



Date :
Eveil

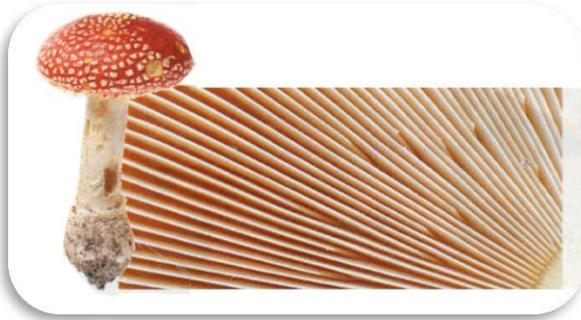
Prénom :



Date :
Eveil

Prénom :

Et sous mon chapeau ?



lamelles

ex : l'amanite tue-mouche.



aiguillons

ex : le pied de mouton



tubes

ex : le bolet



alvéoles

ex : la morille



plis

ex : la girolle

7. Choisis parmi ces mots :

les tubes

les lamelles

les alvéoles

les aiguillons

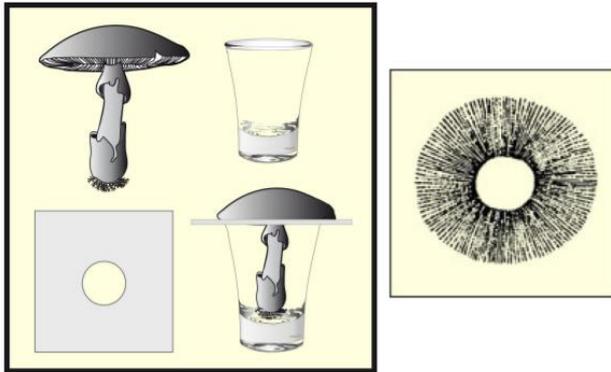
les plis



Expérience : récupérer une sporée

Expérience 1

- Prendre un carpophore mature et couper son pied
- Retourner le chapeau sur le papier bristol
- Après 24 heures, enlever le chapeau et vous verrez une belle sporée apparaître.
- Coller le papier transparent autocollant pour la préserver.



Expérience 2

- Prendre un carpophore mature sans couper le pied
- Découper une ouverture circulaire dans le papier bristol et faites passer le pied dans cet orifice
- Poser le tout dans un verre avec un fond d'eau
- Après 24 heures, retirer le carpophore pour voir la sporée

Comment se nourrit le champignon ?

Les champignons, eux, ne peuvent pas fabriquer leur nourriture seuls. Comme les animaux, ils trouvent leur nourriture dans d'autres plantes, ou animaux, dans des êtres vivants ou morts. Et pourtant, ils n'ont ni bouche, ni estomac ! Ces deux organes sont remplacés par le mycélium.

Le mycélium est la « racine » du champignon. C'est une immense toile de filaments fins qui absorbent la nourriture nécessaire à la croissance du champignon.

En forêt, en retournant des feuilles mortes ou une écorce pourrie, tu découvriras peut-être le tissu blanchâtre du mycélium d'un champignon éboueur.

Le plus vieux mycélium connu à ce jour s'étend sur une surface grande comme 15 terrains de football. Ce mycélium géant américain aurait 1500 ans.

Le monde des champignons, Office National des forêts.



Date :
Eveil

Prénom :



9. Comment le champignon se nourrit-il ?

Ils trouvent leur nourriture dans d'autres plantes, ou animaux, dans des êtres vivants ou morts

10. Quelle est l'utilité du mycélium ?

Le mycélium est la «racine» du champignon. C'est une immense toile de filaments fins qui absorbent la nourriture nécessaire à la croissance du champignon.

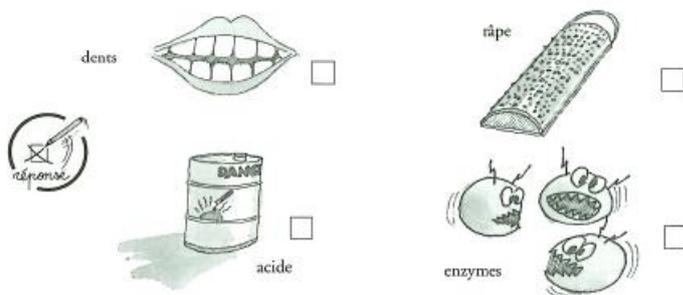
11. Quel est le plus grand mycélium connu ?

Le plus vieux mycélium connu à ce jour s'étend sur une surface grande comme 15 terrains de football. Ce mycélium géant américain aurait 1500 ans.

Les éboueurs-nettoyeurs

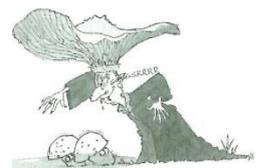
Les saprophytes sont les champignons qui se nourrissent de matières mortes recyclées. Ils éliminent du sous-bois l'épais tapis de feuilles mortes et de restes végétaux; sans eux, la forêt serait étouffée.

Pour obtenir de pareils résultats, quelle est leur arme secrète?



De dangereux profiteurs

Les champignons parasites se nourrissent directement d'êtres vivants sans rien leur apporter en échange. Ils les font même mourir. Certains d'entre eux, microscopiques, provoquent des maladies graves. En 1846, en Irlande, le mildiou s'attaque aux pommes de terre, entraînant la famine et l'exode d'une partie de la population en Amérique du Nord.



Le monde des champignons, Office National des forêts.

La symbiose.

Certains champignons vivent en parfaite harmonie avec un autre être vivant. ex : la truffe qui vit au pied des chênes. Pour récolter les truffes l'homme s'aide d'un cochon truffier, d'un chien. La truffe noire à un prix qui varie entre 500 à 1000 euros le kg.



12. Cite et explique les 3 manières utilisées par les champignons pour se nourrir.

Les saprophytes sont les champignons qui se nourrissent de matières mortes recyclées.

Les champignons parasites se nourrissent directement d'êtres vivants sans rien leur apporter en échange.

La symbiose : certains champignons vivent en parfaite harmonie avec un autre être vivant

Des champignons utilisés par l'homme.

Nous mangeons des champignons microscopiques sans le savoir. Les levures et les moisissures facilitent la fermentation et donnent du goût aux aliments. Les moisissures, ces champignons microscopiques, sont nécessaires pour les fromages à pâte molle : le camembert, le brie, le munster, le bleu d'Auvergne ou le roquefort ont tous des goûts différents.

De nombreux médicaments, appelés *antibiotiques*, sont fabriqués à partir des champignons. Grâce à eux, des maladies graves comme la typhoïde ou la tuberculose ont disparu de notre pays. Un des antibiotiques les plus utilisés est la pénicilline produite par une moisissure découverte par le docteur britannique Fleming en 1928.

Le monde des champignons, Office National des forêts.

13. Quelle est l'utilité des levures et des moisissures ?

Les levures et les moisissures facilitent la fermentation et donnent du goût aux aliments

14. Qui a découvert la pénicilline ? En quelle année ?

Le docteur britannique Fleming en 1928.

Date :
Eveil

Prénom :

QUELQUES CHAMPIGNONS COMESTIBLES



QUELQUES CHAMPIGNONS VENENEUX, VOIRE MORTELS

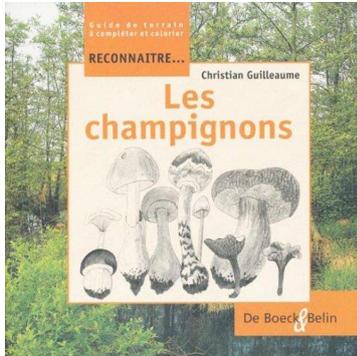


Date :
Eveil

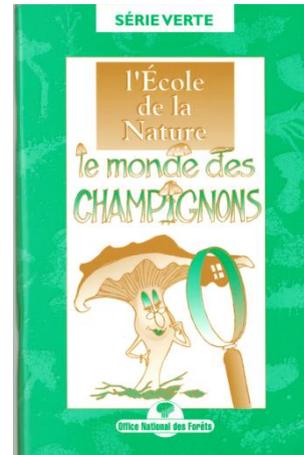
Prénom :

A lire si tu es intéressé par les champignons....

*Pour apprendre à reconnaître
les champignons*



Pour en apprendre plus sur leur mode de vie.



Un documentaire CPS : [Cèpe à sorcier](#)