



Les champignons

Il existe 150 000 champignons différents dans le monde. Mais ils n'ont pas tous un pied et un chapeau.

Ceux que tu connais :

Grâce à la pluie, les champignons poussent bien en automne. Dans la forêt ou dans les prés, on en trouve de toutes les couleurs. Mais attention, tous ne sont pas bons à manger.



La truffe pousse sous la terre, pour la trouver il faut avoir le nez fin.

Ceux qui se cachent :

Les champignons n'ont pas tous la même forme. Certains, minuscules, arrivent à peine à sortir de sous les feuilles mortes.

Il y en a qui se mélangent à des algues et forment le lichen. D'autres poussent sur les arbres. Comme ils ont la même couleur que le bois, il est parfois difficile de les voir. Leurs fils plongent dans le bois pour trouver de la nourriture.



Ceux qui vont t'étonner :

Si la cuisine est chaude et humide, on peut y trouver des champignons !

Ils n'ont ni pied, ni chapeau, ils poussent sur les aliments.

Ce sont des petits fils noirs, gris ou bleus : on les appelle les moisissures.

Certains fromages existent grâce à des champignons, les penicilliums ! Ils forment des petites tâches bleues.

1. Combien existe-t-il de champignons dans le monde ?
2. Quand les champignons se mélangent à des algues qu'obtient-on ?
3. Où pousse la truffe ?
4. Comment appelle-t-on les champignons qui poussent sur les aliments ?
5. Quelles conditions faut-il pour qu'ils puissent pousser ?

