



Nom et Prénom :

Le champignon

1) Qu'est ce qu'un champignon ?

Lors de notre visite nous avons rencontré des champignons...

Mais qui sont-ils ?

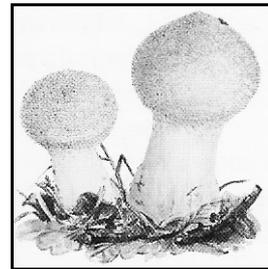
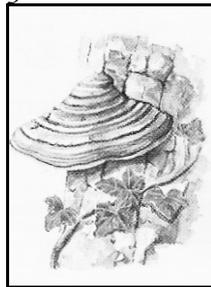
Les champignons sont des

.....
.....
.....

2) Les champignons sont-ils tous identiques ?

Les champignons se différencient par :

- a) : La forme la plus courante correspond à celle d'un parapluie. Mais il en existe bien d'autres, certains sont en boule (vesses-de-loup,...) d'autres sont plats et ressemblent à du bois (polypores,...),...



.....

.....

.....

- b)..... : certains mesurent 1cm de haut et d'autres peuvent atteindre 20cm.

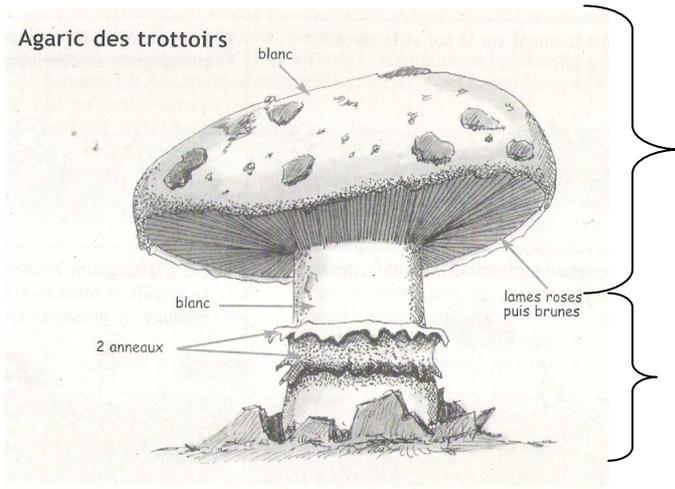
- c) : Blanc, beige, roux, orangé, marron, rouge, jaune, ocre, brun et noir sont les couleurs que peuvent avoir les champignons.

- d) : l'endroit où on les rencontre (bois, prairies,...)

Remarque : ils existent d'autres différences comme les lames, les volves,...

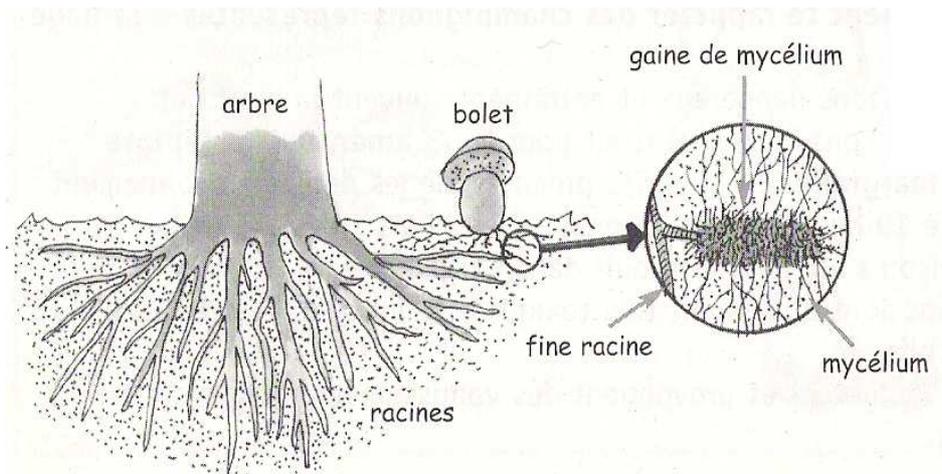
Toutes ces différences vont nous permettre de classer les champignons pour les nommer plus facilement.

3) Description.

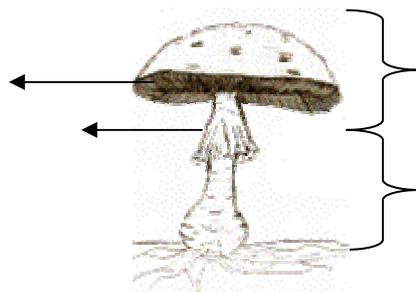


Le champignon se compose de deux parties :

a) Une partie souterraine : formée d'un ensemble de filaments minuscules que l'on appelle le



b) Une partie aérienne constituée d'un qui porte parfois un anneau et d'un sous lequel se trouvent le plus souvent des lamelles et parfois des tubes ou des aiguilles.



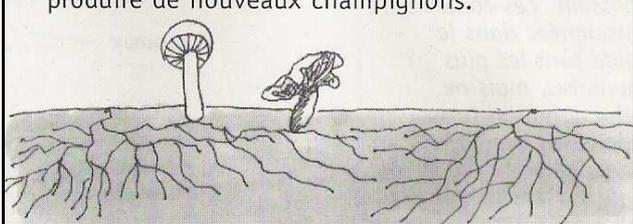
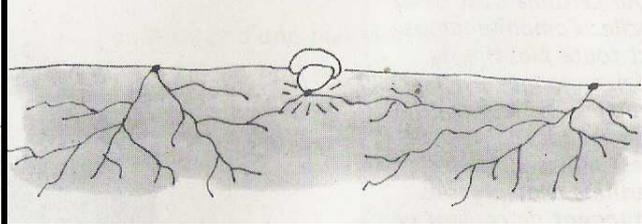
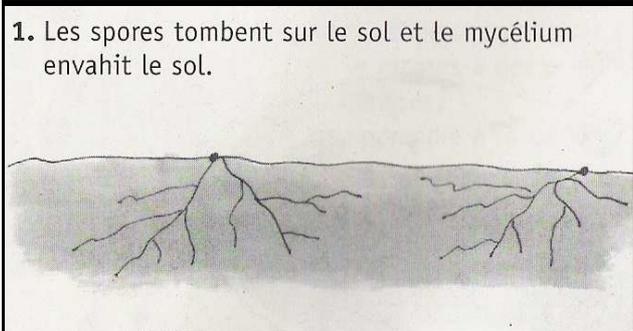
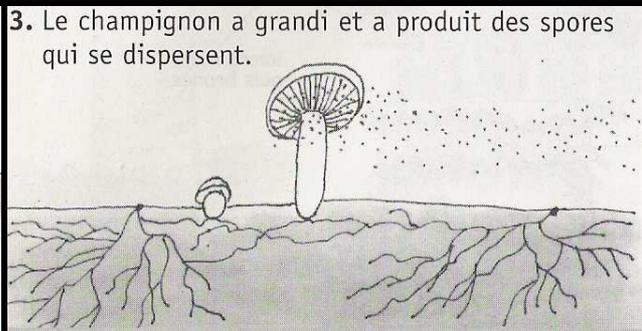
4) Comment naissent les champignons ?

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. 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 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 du mycélium peuvent se rencontrer et se « marier ». Ils donnent ainsi naissance aux « fruits » que nous appelleront pour simplifier les choses.

Les champignons fabriquent des spores. Les spores sont très petites mais très nombreuses. Quand le champignon est mûr, il libère les et celles-ci se dispersent grâce au Ensuite, quelques-unes vont germer et produire un nouveau

Numérote ces images afin de retrouver l'ordre chronologique de la naissance d'un champignon.

<p>4. Les champignons meurent et vont disparaître. Le mycélium reste vivant dans le sol et pourra produire de nouveaux champignons.</p> 	<p>2. À la rencontre de 2 filaments de mycélium, un champignon se développe.</p> 
<p>1. Les spores tombent sur le sol et le mycélium envahit le sol.</p> 	<p>3. Le champignon a grandi et a produit des spores qui se dispersent.</p> 

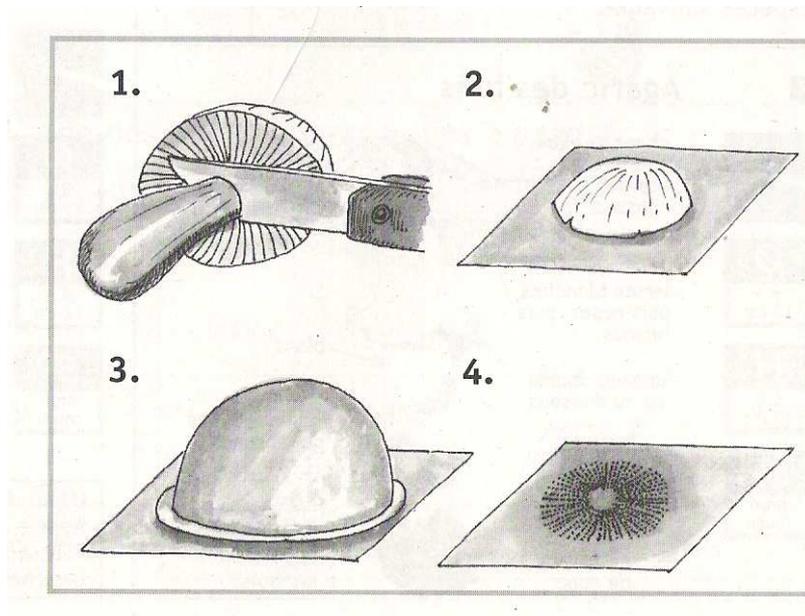
5) La sporée

Au retour d'une cueillette, il est bon de prélever la sporée des champignons non identifiés. Cela vous permettra d'établir la couleur de leurs spores et vous aidera à les définir.

Comment faire ?

Pour vérifier de quelle couleur sont les spores d'un champignon :

- a. Tu coupes le pied au niveau de la base du chapeau.
- b. Tu poses le chapeau sur un papier gris.
- c. Tu recouvres le chapeau d'un bol.
- d. Le lendemain, les spores sont sur le papier.



Colle ci-dessous ta sporée

Nom du champignon :

6) Sais-tu qu'il existe des champignons très dangereux ?

Pense au champignon atomique... un seul peut détruire tout une région !

Celui-là est, bien, entendu, facile à reconnaître !

Pour les autres, les « naturels », c'est un peu plus compliqué.

Faisons un petit test « vrai ou faux ».

1) *Les champignons mangés par les limaces sont bons*
Vrai ou faux

2) *Tous les champignons qui poussent dans les prés sont bons.*
Vrai ou faux

3) *Les champignons qui ont une bonne odeur sont comestibles.*
Vrai ou faux

4) *Tous les champignons blancs sont comestibles.*
Vrai ou faux

5) *Si la chair devient bleue, le champignon est empoisonné.*
Vrai ou faux



Si tu ne crois aucune de ces affirmations, eh bien tu as raison, car c'est avec des idées pareilles que plusieurs personnes meurent encore chaque année en consommant des champignons mortels !

Retiens bien ceci : en matière de champignon, il n'y a pas de truc. Tu dois bien les connaître ou alors les acheter chez le marchand de légumes.

Enfin tu dois absolument te rappeler des champignons représentés sur la page suivante.

Ils contiennent des poisons dangereux et entraînent souvent la mort des malheureux qui les ont consommés, surtout pour les 3 amanites, la lépiote brune et la galère marginée. En plus, les premiers signes de l'empoisonnement apparaissent plus de 10 heures après le repas ; il est alors trop tard pour intervenir car le poison s'est déjà introduit dans l'organisme.

Les 6 champignons à reconnaître absolument

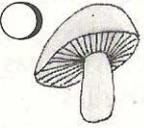
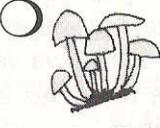
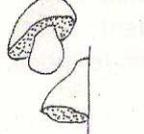
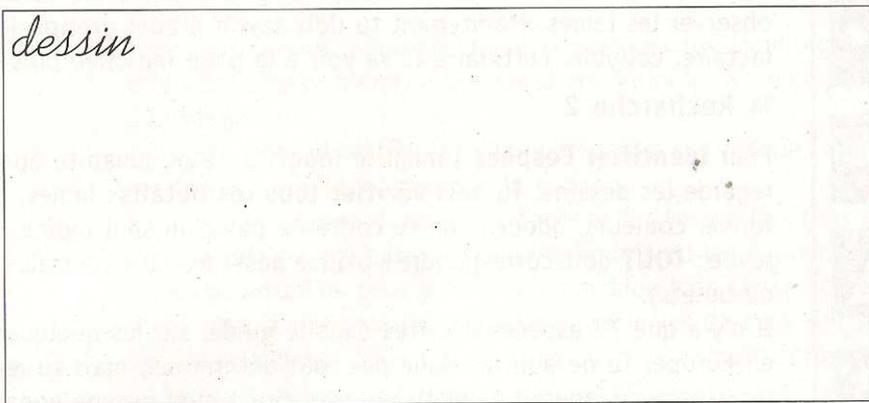
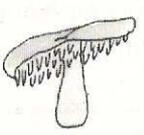
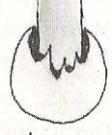
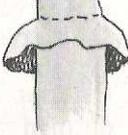
DANGER DE MORT



<p>Amanite vireuse</p> <p>H 10 cm Ø ± 8 cm</p> <p>mamelon</p> <p>anneau fragile</p> <p>peluches</p> <p>volve</p>	<p>Amanite printanière</p> <p>H 9 cm Ø ± 8 cm</p> <p>chapeau étalé</p> <p>anneau pendant strié</p> <p>volve</p> <p>ces 2 champignons sont tout blancs</p>	<p>Amanite phalloïde</p> <p>H 7 cm Ø 10 cm</p> <p>vert olive</p> <p>stries</p> <p>anneau blanc</p> <p>blanc</p> <p>zigzags verdâtres</p> <p>volve</p>
<p>Lépiote brune</p> <p>H 5 cm Ø ± 8 cm</p> <p>brun et rose</p> <p>peluches</p> <p>blanc</p> <p>petit anneau</p>	<p>Inocybe de Patouillard</p> <p>H 8 cm Ø ± 5 cm</p> <p>blanc puis orange et brun</p> <p>fentes</p> <p>blanc</p>	<p>Galère marginée</p> <p>H 6 cm</p> <p>brun jaune</p> <p>anneau (petit)</p> <p>roux</p> <p>bois</p>

7) Jouons à reconnaître les champignons.

Choisis un champignon sur la table et à partir de la fiche ci-dessous, des livres et des clés, trouve son nom.

<input type="radio"/>  lames	<input type="radio"/>  isolé	<input type="radio"/>  en touffes	<input type="radio"/>  sur le sol	<input type="radio"/>  sur le bois	<input type="radio"/>  comestible
<input type="radio"/>  tubes	<p>dessin</p>  <p>Nom : _____</p> <p>Lieu : _____</p> <p>Endroit : _____</p> <p>Date : _____</p> <p>Couleurs : Pied : _____</p> <p style="padding-left: 150px;">Chapeau : _____</p> <p style="padding-left: 350px;">Lames : _____</p> <p>Odeur : _____</p> <p>Signes particuliers : _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				<input type="radio"/>  non comestible
<input type="radio"/>  plis					<input type="radio"/>  toxique
<input type="radio"/>  aiguilles					<input type="radio"/>  volve
<input type="radio"/>  en boule					<input type="radio"/>  anneau
<input type="radio"/>  en coupe					<input type="radio"/>  cortine
<input type="radio"/>  en éponge					<input type="radio"/>  en buisson

Vocabulaire :

Cortine : espèce de toile d'araignée qui relie le pied au bord du chapeau chez certains champignons.

Volve : sorte de sac à la base du pied.

..... :

.....