

## Spécialiste en champignons

Les champignons de Paris sont les plus appréciés et les plus vendus en Suisse. Ils sont disponibles toute l'année. Si on examine attentivement le chapeau, on constate qu'il est composé de trois tissus : la mince peau ou cuticule qui se pèle facilement, la chair, et l'hyménium qui produit les spores et qui est ici en formes de lamelles.

Les champignons de Paris n'ont ni fleurs ni feuilles. Ils se reproduisent grâce à des spores microscopiques (l'équivalent des graines des plantes) contenues dans les lamelles de leur chapeau. Grâce à l'exercice suivant, tu découvriras ce qu'est la sporée ...

### Exercice

Coupe le chapeau du champignon et pose-le sur une feuille blanche, les lamelles en bas. Dépose ensuite la feuille à un endroit tempéré. Place un petit bol sur le chapeau pour le protéger. Le lendemain, dessine ce que tu vois !



### Cultiver des champignons en classe

Il est possible de cultiver des champignons en classe. Ainsi, de septembre à avril, l'Union suisse des producteurs de champignons USPC met à disposition des classes des sets de culture, composés d'un set de culture de champignons de Paris et de deux sets de culture de pleurotes.

Les sets de culture peuvent être commandés **gratuitement** auprès de : [www.champignons-suisse.ch](http://www.champignons-suisse.ch) ou

### Union suisse des producteurs de champignons USPC

c/o BNPO Schweiz

Löwenplatz 3, 3303 Jegenstorf

Tél. 031 763 30 03, Fax 031 763 30 05

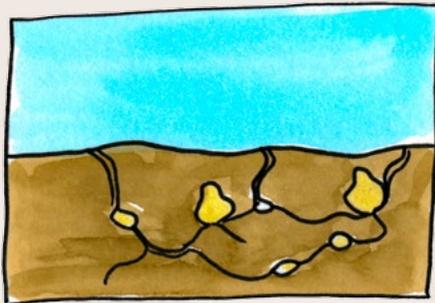
[vsp@bnpo.ch](mailto:vsp@bnpo.ch)



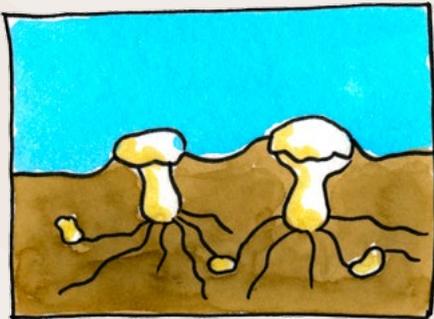
## Des spores au champignon ...



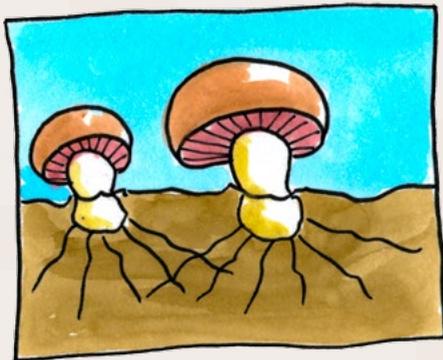
1. Les spores du champignon tombent. Disséminées par le vent, elles germent pour donner naissance à un duvet blanc formé de filaments.



2. L'ensemble de ces filaments, le mycélium, se nourrit de racines mortes et de plantes en décomposition.



3. Par temps chaud et humide, des tubercules se forment, parfois en une nuit, pour devenir des champignons.



4. Les champignons sont en fait les fruits qui servent à donner naissance à un nouveau champignon.



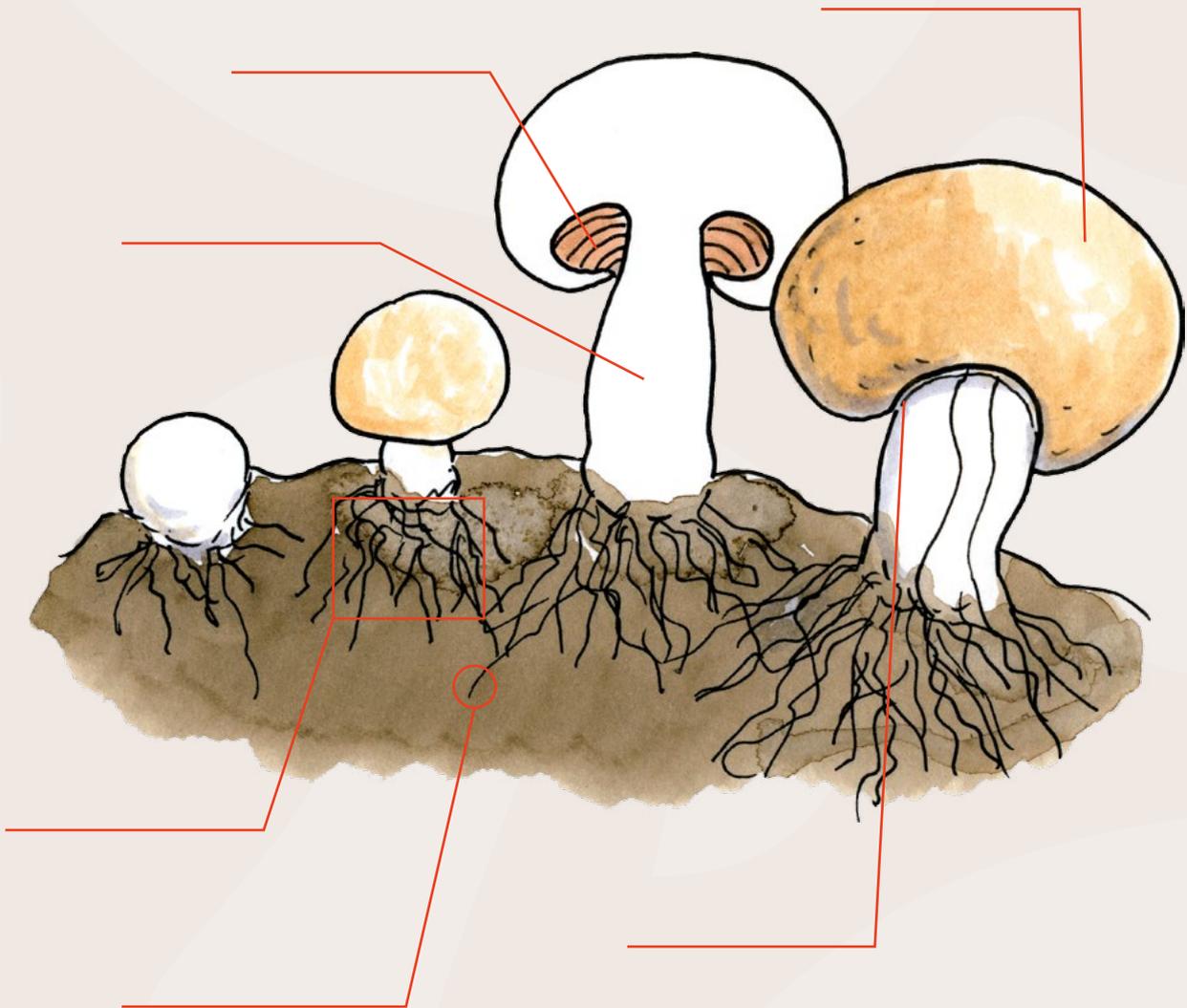
5. Les spores des champignons à maturité se détachent... et le cycle continue.

## La structure d'un champignon à lamelles

Même si les grands champignons, appelés champignons supérieurs, ont des formes diverses, ils se ressemblent dans leur structure. Tous ont un fruit, qui n'est en somme que la petite partie aérienne visible du vrai champignon (le mycélium), dont l'existence est avant tout souterraine. Comme la cueillette de pommes ne détruira pas le pommier, le fait de couper les champignons ne menace pas leur survie. Toutefois, il n'est pas très bon de cueillir des jeunes champignons qui n'ont pas encore eu le temps de donner des spores.

### Exercice

Décris les parties d'un champignon à lamelles, par exemple, un champignon de Paris. Tu trouveras les 6 solutions dans le texte ci-dessous.



Ce que nous appelons champignon est en fait l'organe de reproduction, de son vrai nom le carpophore ou sporophore. Il est constitué d'un **stipe (ped)**, d'un **chapeau**, et parfois d'un **anneau** et d'une volve. Sous le chapeau, il y a soit des **lamelles**, soit des tubes, soit des aiguillons. Le **mycélium** est formé de filaments souterrains ramifiés, généralement blancs, les **hyphes**.

## Les champignons des bois

Les producteurs suisses cultivent une multitude de champignons délicieux. Cependant, la grande partie des espèces comestibles ne se trouve pas dans les halles de production mais dans la forêt et dans les prés. Dans la grille ci-dessous se sont cachées dix espèces de champignons des bois. Certains champignons sont comestibles, d'autres sont toxiques voire mortels. Cherche les espèces comestibles et marque-les en bleu. Les champignons toxiques seront marqués en rouge.

**Attention:** Certains champignons ne sont comestibles qu'à un certain stade de croissance ou cuits (comme les morilles!). C'est pourquoi il faut toujours faire contrôler la cueillette par un contrôleur de champignons agréé! Tu trouveras le nom du contrôleur de ta région sur le site de la VAPKO [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)

R	F	C	C	M	M	R	B	P	O	G	J	E	K	M	Ç	W	V	D	F
U	M	O	A	B	N	C	D	E	H	H	T	C	L	X	U	Z	E	B	Y
N	U	R	M	O	Y	I	T	T	N	O	R	G	H	L	X	W	S	O	R
T	K	T	A	L	I	Q	I	I	I	R	N	P	T	A	G	G	S	E	Q
R	E	I	N	E	E	U	R	T	C	I	G	Q	P	J	M	A	E	F	H
O	B	N	I	T	O	Ç	E	E	K	K	N	X	A	P	O	L	D	Z	L
Y	C	A	T	S	E	L	T	L	X	J	I	D	X	B	R	E	E	Q	F
W	H	I	E	A	E	L	X	É	S	O	V	P	J	Y	I	R	L	M	L
B	A	R	P	T	L	Q	Z	P	N	E	Y	T	I	F	L	I	O	Q	G
I	N	E	H	A	A	R	A	I	G	M	Ç	U	Ç	K	L	N	U	Z	V
B	T	T	A	N	W	Z	C	O	B	Y	P	D	B	Z	E	A	P	Y	N
E	E	I	L	T	C	P	O	T	V	T	H	U	B	X	A	N	D	Q	X
P	R	S	L	E	J	R	W	E	U	E	M	V	W	S	E	K	P	E	C
U	E	Ç	O	C	O	R	N	E	D	A	B	O	N	D	A	N	C	E	L
T	L	I	İ	O	I	I	E	X	B	B	P	Y	C	D	Y	R	Z	Y	L
Y	L	U	D	S	L	E	B	L	Ç	D	N	X	M	X	C	O	Ç	O	A
Y	E	X	E	Q	T	B	O	L	E	T	C	È	P	E	P	U	G	I	I
G	Y	D	Ç	Q	G	O	Ç	M	W	Z	N	Q	G	E	X	O	N	Ç	E
T	V	D	D	C	Y	D	C	S	R	Ç	R	G	W	Z	O	M	N	Z	F
E	V	N	X	B	Ç	E	J	Q	Z	O	R	I	U	E	Ç	B	F	J	B

### Comestibles:

Bolet cèpe  
Chanterelle  
Morille  
Vesse de loup  
Corne d'abondance

### Toxiques:

Amanite phalloïde  
Bolet satan  
Petite lépiote  
Cortinaire  
Galerina