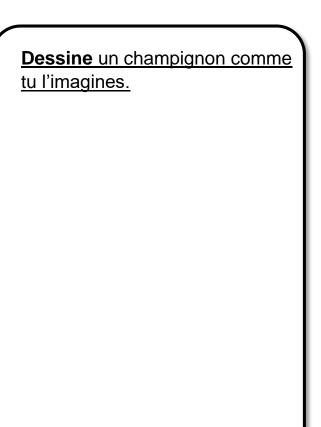


A la découverte des champignons

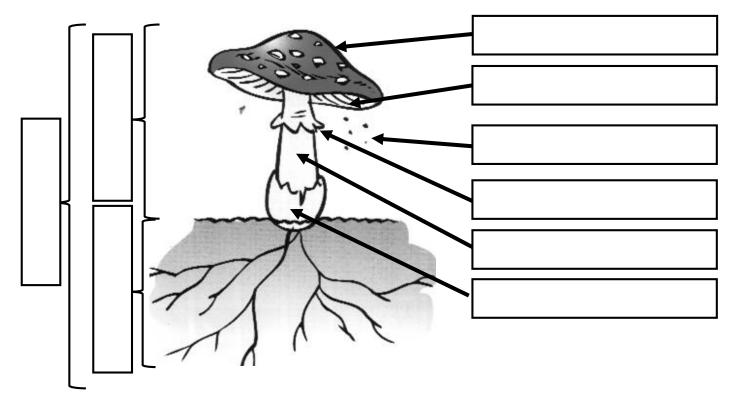
Prénom:



Corrigeons au tableau.

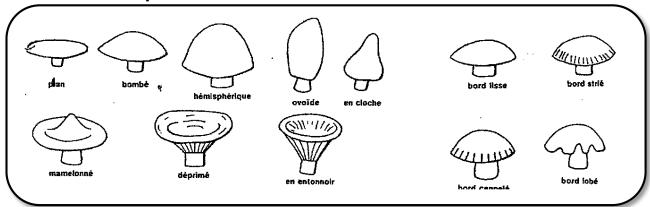
Dessine en rouge ce qui change.

Le schéma du champignon

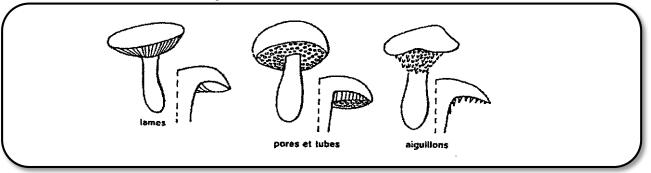


La carte d'identité de mon champignon 1. Observe ton champignon. Dessine-le et légende-le. 2. Note ses caractéristiques en te servant de la page 3. 3. <u>Décris-le avec tes sens. Regarde à la page 4 pour avoir</u> quelques idées. La vue: <u>L'odorat</u>: Le toucher:

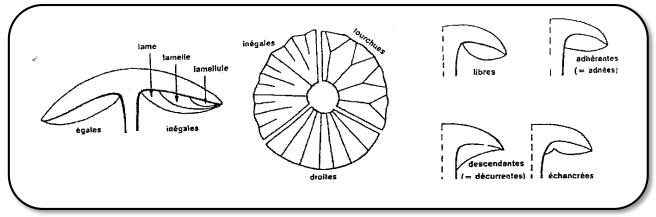
Forme du chapeau :



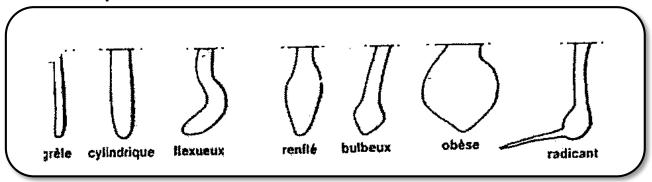
Face intérieure du chapeau :



Forme des lames :



Forme du pied :











La vue L'odorat Le toucher L'o	
La vue Louviai Le voucher Lo	uïe
- Couleur ; - Forme ; - État : solide, liquide, gazeux ; - Aspect : terne, mat, brillant, Solide : compact, avec des grains, cristallisé ; - Liquide : visqueux, gluant ; - Déplacement : mobile, immobile ; - Grandeur : petit, grand ; - Nombre de parties ; - Situation dans la nature. - Douce ; - Forte ; - Piquante ; - Parfumée ; - Nauséabonde ; - Parfumée ; - Nauséabonde ; - Lisse, rugueux, doux, rude, soyeux, crépu, piquant, tranchant, inconsistant, strié, cannelé, accidenté ; - Mouillé, humide, sec ; - Froid, chaud ; - Élastique, rigide ; - Poudreux, granuleux ; - Poilu, velu, sans poil.	faible, dissant ;

Qu'est-ce qu'un champignon?

Les champignons sont des végétaux (c'est-à-dire des plantes). Mais ces plantes n'ont ni racines, ni feuille, ni tige, ni fleur.

<u>Où trouve-</u>	t-on les champignons ?
	On peut en trouver presque partout. Il arrive même qu'en se promenant, on croise des champignons sans le savoir. Les champignons peuvent avoir
Bref, il existe a	u moins 100000 espèces de champignons différents dans le monde 🔃
dont seulement	t quelques centaines sont
	Bref, il existe a

Quand pousse	nt les champignons?
On peut en trouver	, même si la
plupart ont une sais	son préférée.
Les champignons a	attendent et
	pour montrer le bout de leur
chapeau, mais le m	nycélium est présent
	urrissent-ils ? se nourrissent d'organismes morts
_	
Comment se r	eproduisent-ils ?
	Quand elles sont mûres, les
Attention, dan	rger!
Pour savoir si un ch	nampignon est, il n'existe
qu'une seule métho	ode : connaître son nom et, chercher dans un livre ou se
renseigner auprès	d'un mycologue. Il ne suffit pas qu'un champignon soit beau pour
qu'on puisse le ma	nger!
peut	champignons comme l'amanite phalloïde sont si dangereux qu'on! nc être sûr de soi.

Expérience : la sporée

Lave-toi bien les mains après chaque étape.



Choisis un champignon à chapeau et à lamelles. Coupe son chapeau.



Pose ce chapeau sur du papier noir. Les lamelles doivent être vers le bas.



Le lendemain, enlève délicatement le chapeau. Les spores sont tombées sur le papier. Examine-les à la loupe.

Résultat de l'expérience

Nous avons séparé délicatement du sans abîmer
les Nous l'avons déposé sur de papier blanc pour un week-end.
Quelques jours plus tard, nous avons pu observer sur le papier; ce sont proviennent des Ce sont elles qui, en germant, donneront du qui donnera un nouveau

