



Les champignons



Qu'ils sont beaux ces champignons !
Ils ressemblent à ceux que nous pouvons trouver dans les bois et
les sous-bois de Dolembreux.

Une petite histoire :

Les champignons ont des formes et des couleurs originales qui les rendent mystérieux.
Ce n'est pas par hasard qu'on les utilise souvent dans les contes, les histoires, les dessins,
et même la décoration.

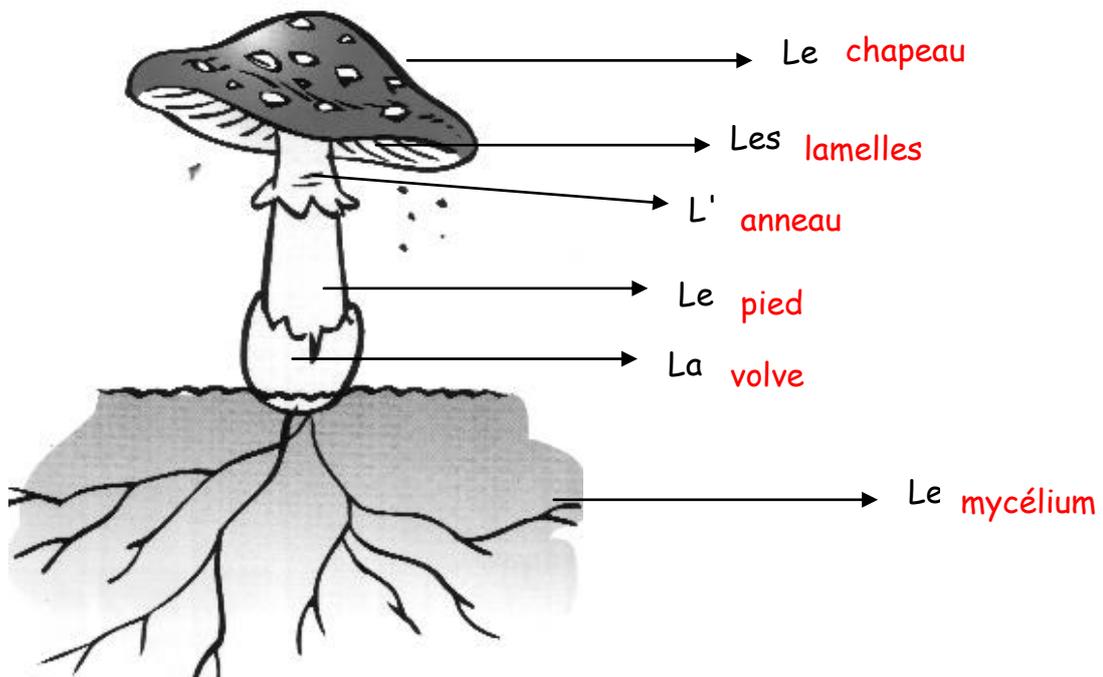
Que seraient les Schtroumpfs sans les champignons qui leur servent de maison ?

Et les nains de jardin ?

Comment feraient les sorcières pour préparer leurs mixtures diaboliques si elles ne
pouvaient pas ajouter une amanite à la bave de crapaud ?

Mais, en réalité, la véritable histoire des champignons et leur rôle indispensable dans la
nature n'ont rien à voir avec tous ces personnages !

1. Regarde le schéma de ce champignon.



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.

Où trouve-t-on les champignons ?

On les trouve dans les parcs et les jardins, dans les marais, les prairies et dans les forêts (dans l'humus, le bois pourri, l'écorce des arbres).

On peut en trouver presque partout.

Il arrive même qu'en se promenant, on croise des champignons sans le savoir.

Les champignons peuvent avoir **toutes les grandeurs** et prendre **toutes les couleurs** et **toutes les formes** possibles et imaginables.

Bref, il existe au moins 100000 espèces de champignons différents dans le monde dont seulement quelques centaines sont **comestibles** (que l'on peut manger).

Quand poussent les champignons ?

On peut en trouver **toute l'année** même si la plupart ont une saison préférée.

Les champignons attendent **l'humidité** et **la chaleur** pour montrer le bout de leur chapeau, mais le mycélium est présent **toute l'année**.

De quoi se nourrissent-ils ?

Les champignons se nourrissent d'organismes morts.

Quels sont les rôles principaux du champignon ?

Certains champignons sont très **utiles**. Ils nous débarrassent de toutes sortes **de déchets** en les **décomposant**. On les appelle des **décomposeurs**.

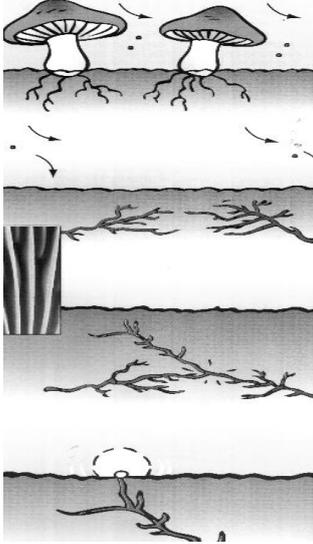
Certains champignons servent à fabriquer **des médicaments**. Les plus connus sont la pénicilline et les antibiotiques.





Eveil :

D'autres causent des ravages dans les cultures ou détruisent les charpentes des maisons. Tandis que les levures sont des champignons indispensables en brasserie : elles servent à faire le vin ou à cuire de nombreux pains.



Comment se reproduisent-ils ?

Quand elles sont mûres, les spores sont projetées en l'air et retombent sur le sol. Elles peuvent y germer si elles trouvent des matières décomposées (feuilles mortes, branches, terre, ...) et donnent le mycélium . Lorsqu'il a été mouillé par la pluie et chauffé par le soleil, il gonfle et donne un fruit, le champignon .

Parfois, elles peuvent être déplacées par les hommes qui cueillent des champignons, ou par certains animaux .

Attention, danger !

Pour savoir si un champignon est comestible , il n'existe qu'une seule méthode : 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 manger !

Certains champignons comme l'amanite phalloïde sont si dangereux qu'on peut mourir !

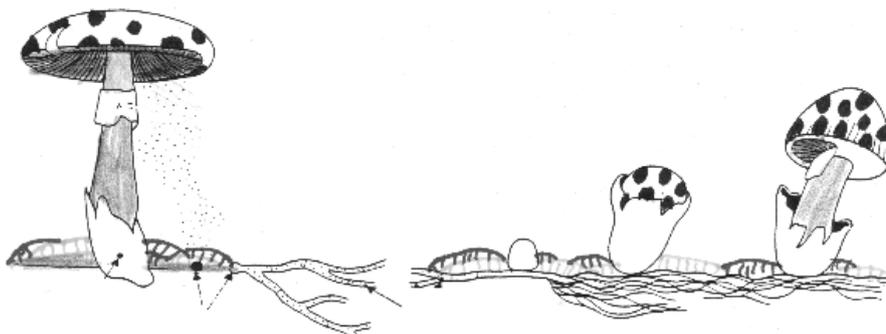
Il faut donc être sûr de soi.



Regardons sous le chapeau du c



Le développement du champignon.



Résultat de notre expérience, la sporée :

Nous avons séparé délicatement le **le pied** du **chapeau** sans abîmer

les **lamelles** . Nous l'avons déposé sur **une feuille** de papier blanc pour quelques jours.

Ensuite, nous avons pu observer **une poussière** sur le papier; ce sont **des spores** .

Ces **petites graines** proviennent des **lamelles** . Ce sont elles qui, en germant, donneront du **mycélium** qui donnera un nouveau **champignon** .

Classons quelques champignons :Des champignons comestibles

Un bolet

Le champignon de Paris

Le pied de mouton

La truffe

Les pleurotes

Des champignons vénéneux et mortels

L'amanite tue-mouches

L'amanite phalloïde

Quelques champignons connus de nos régions...

1. Le cèpe. Il fait partie de la partie des bolets. Il est comestible.



Attention, tous les bolets ne sont pas comestibles. Le « *bolet satan* » par exemple est un champignon très toxique.



2. L'**amanite** tue-mouches est un champignon vénéneux. Il est rouge orangé avec de petites taches blanches qui partent avec la pluie. Il faut donc faire attention si l'on voit un champignon lui ressemblant, sans taches.

3. Les **vesse-de-loup** . Ils sont facilement reconnaissables car ils n'ont pas de pied. Ces champignons n'ont pas un grand intérêt culinaire. Ils ne sont en principe pas toxiques mais seuls les plus jeunes sont consommés tant que leur intérieur est blanc.



Particularité : si l'on marche sur ce champignon, il s'en échappe une « petite fumée de poussière » qui sort par un trou, ce sont alors des millions de spores qui sont expulsés dans l'air.



4



La **chanterelle** est un champignon très connu et très apprécié. Il est comestible, de couleur jaune orangé, son chapeau est en forme d'entonnoir. Ce champignon pousse à terre, en groupe, mais jamais en touffe. Il peut être parfois confondu avec un autre champignon vénéneux.

5. Le **coprin chevelu** est un excellent champignon à condition qu'il soit mangé rapidement après la cueillette. Il est principalement blanc et son chapeau recouvre presque tout le pied.



6. La **morille** est un champignon comestible, à condition qu'il soit bien cuit (cru, il est toxique). Ce sont de petits champignons au pied blanc et au chapeau brun alvéolé de consistance un peu « caoutchouteuse ».



7. L'**amanite phalloïde** est un champignon mortel. Lorsqu'il est jeune, il ressemble à un œuf (voir photo, à gauche). Ensuite, la couleur du chapeau est vert pâle et celui-ci à un aspect gluant.



8. La **lépote coulemelle** est un champignon comestible de 20 à 40 cm (les lépiotes de petite taille sont souvent toxiques). Il est de couleur blanc-brun chiné et pousse dans les bois.



9. Les **agarics** sont les champignons des prés. On les connaît mieux sous le nom de « champignons de Paris ».



10. La **truffe** est un excellent champignon qui coûte cher.



Les champignons

Ce que je dois savoir

1. Situer les différentes parties du champignon sur un dessin.
2. Expliquer ce qu'est un champignon comestible et vénéneux.
3. Expliquer où et quand l'on trouve des champignons
4. Citer et expliquer les rôles principaux des champignons.
5. Expliquer comment les champignons se reproduisent.
6. Expliquer la sporée.

Les champignons

Ce que je dois savoir

1. Situer les différentes parties du champignon sur un dessin.
2. Expliquer ce qu'est un champignon comestible et vénéneux.
3. Expliquer où et quand l'on trouve des champignons
4. Citer et expliquer les rôles principaux des champignons.
5. Expliquer comment les champignons se reproduisent.
6. Expliquer la sporée.

Les champignons

Ce que je dois savoir

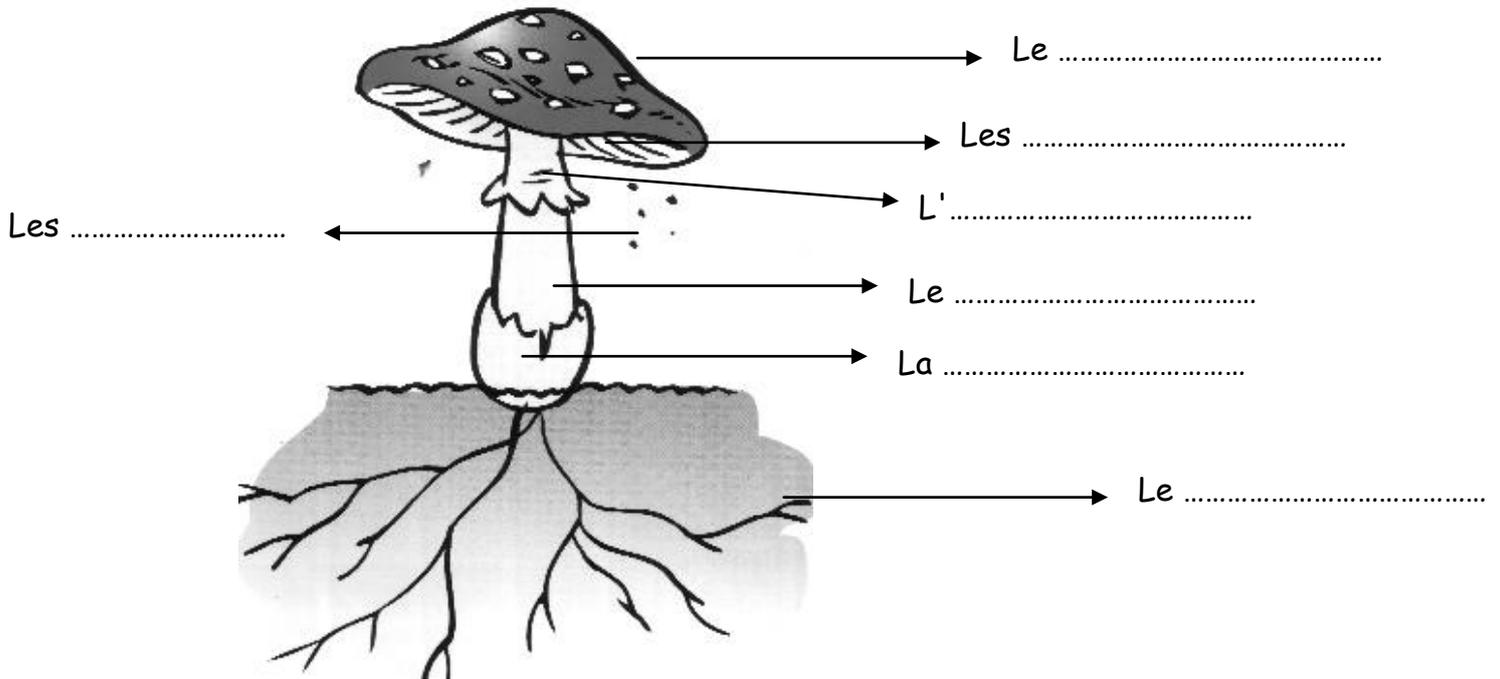
1. Situer les différentes parties du champignon sur un dessin.
2. Expliquer ce qu'est un champignon comestible et vénéneux.
3. Expliquer où et quand l'on trouve des champignons
4. Citer et expliquer les rôles principaux des champignons.
5. Expliquer comment les champignons se reproduisent.
6. Expliquer la sporée.



Les champignons

Contrôle

1. Donne un nom aux différentes parties du champignon.



2. A quelle famille appartiennent les champignons ?

Les champignons sont des **végétaux**

3. Cite 3 endroits où l'on peut trouver des champignons.

.....

4. Complète :

Les champignons que l'on peut manger sont des champignons **comestibles**.

Les champignons que l'on ne peut pas manger sont des champignons **vénéneux**.

5. Quand poussent les champignons ?

On trouve des champignons **toute l'année**, mais on en trouve surtout **en automne**.

6. Cite les 2 choses dont le champignon a besoin pour pousser.

La chaleur

L'humidité

7. Qu'est-ce qu'un décomposeur ?

C'est ce qui nous débarrasse de toutes sortes de déchets en les décomposant.

.....

8. Certains champignons sont très utiles pour notre santé. Explique pourquoi.

Ils servent à fabriquer des médicaments.

.....

9. Comment se reproduisent les champignons ? Complète ce texte mutilé.

Quand elles sont mûres, les **spores** sont projetées en l'air et retombent sur le sol. Elles peuvent y **germer** si elles trouvent des matières décomposées (feuilles mortes, branches, terre, ...) et donnent le **mycélium** . Lorsqu'il a été mouillé par la pluie et chauffé par le soleil, il gonfle et donne un fruit, le **champignon** . Parfois, elles peuvent être déplacées par les **hommes** qui cueillent des champignons, ou par **des animaux** .

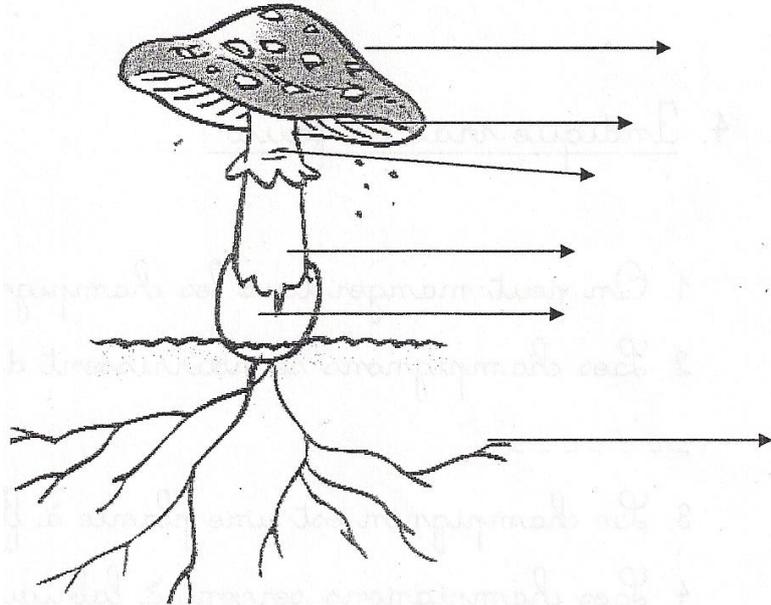


Les champignons

Contrôle

1. Numérote le schéma du champignon.

1. Le chapeau
2. La volve
3. L'anneau
4. Le mycélium
5. Les lamelles
6. Le pied
7. Les spores



2. Complète ce petit texte expliquant la reproduction des champignons.

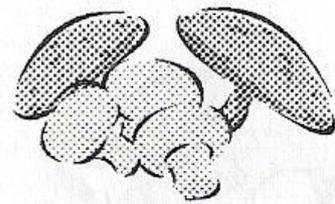
Quand elles sont mûres, les **spores** sont projetées en l'air et retombent sur le sol.

Lorsqu'elles ont germé, elles donnent le **mycélium**.

Pour grandir, il a besoin de **chaleur** et **d'humidité**, ensuite, il gonfle et donne un fruit qui est le **champignon**.

3. Cite 3 endroits où poussent les champignons.

1.
2.
3.



4. Indique vrai ou faux.

- On peut manger tous les champignons. **Faux**
- Les champignons se nourrissent d'organismes vivants. **Vrai**

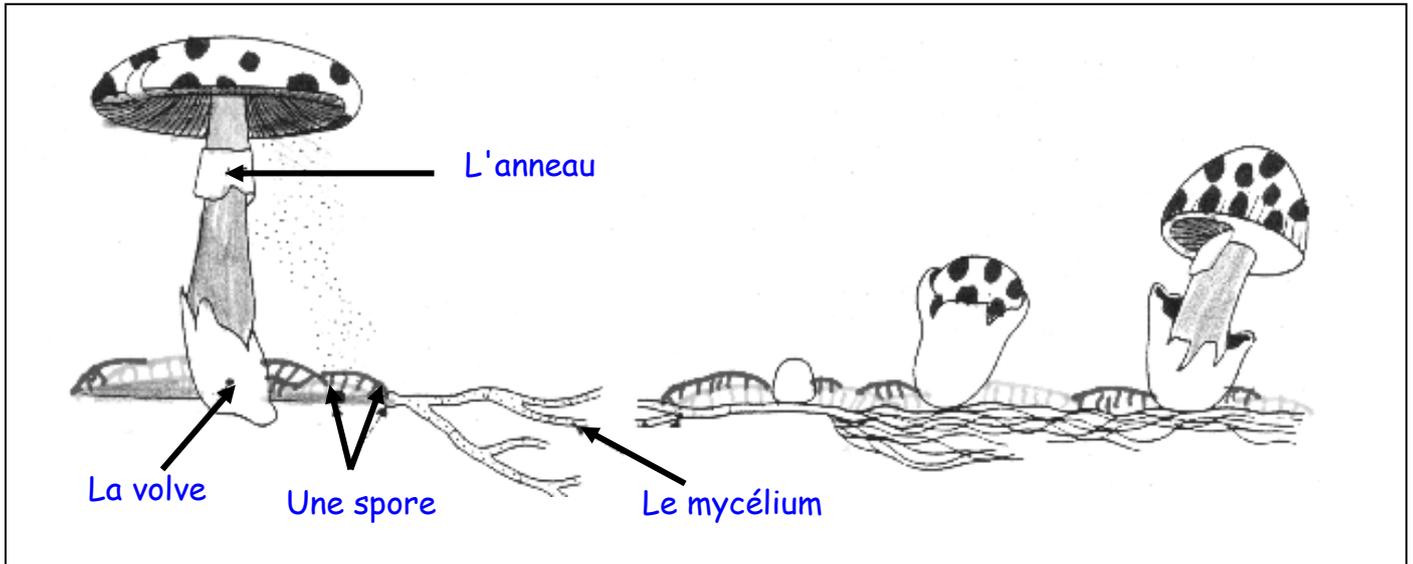
- Le champignon est une plante à fleur. *Fausse*
- Certains champignons servent à fabriquer des médicaments. *Vrai*
- Le champignon décompose les déchets. *Vrai*
- Les champignons ont besoin de sécheresse. *Fausse*
- La truffe est comestible. *Vrai*
- Les champignons aiment le froid. *Fausse*

5. Cite.

Un champignon comestible :

Un champignon vénéneux :

6. Le développement du champignon



Ci-dessous, colle des images de différents champignons.