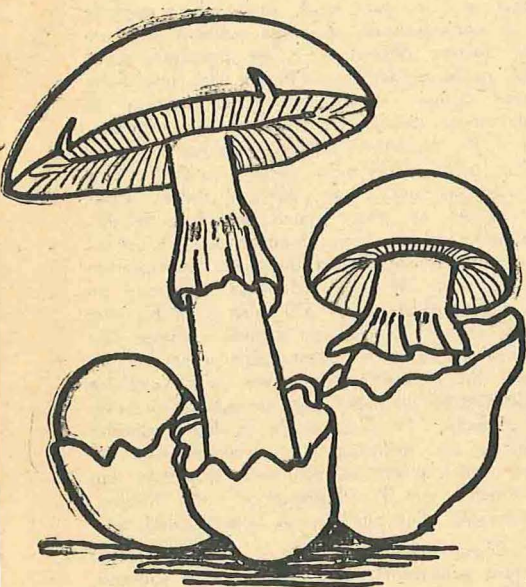


## SCIENTES

## LES CHAMPIGNONS



A la rentrée, les manuels scolaires invitent le maître à traiter, en sciences naturelles, les productions de la nature en automne. Ils n'ont pas tort car il est bon de rester en contact toujours très étroit avec la nature et de profiter au maximum des possibilités qu'elle nous offre. Mais où les manuels se leurrent c'est lorsqu'ils préconisent par exemple pour le C.E., l'étude de la betterave, de la pomme de terre, ou celle des fruits d'automne. Il est très rare de voir les enfants s'intéresser à une poire, une pomme ou une grappe de raisin autrement que pour l'admirer et la croquer. Ceci ne veut point dire qu'ils connaissent parfaitement l'objet mais simplement qu'ils en ont l'habitude. Suivons, cependant l'intérêt des enfants, nous reviendrons à la pomme par le cidre ou par la création d'une pépinière d'arbres fruitiers.

Or parmi les productions de l'automne il en est de nombreuses qui alertent l'attention de l'enfant : les feuilles mortes, le passage des oiseaux migrateurs, le gibier et la chasse, les champignons... Ces derniers, du moins dans

les régions où ils abondent, suscitent toujours un intérêt très vif ; ce sont des êtres mystérieux aux yeux des enfants, et d'ailleurs n'est-ce pas exact ? Ils apparaissent brusquement et disparaissent avec la même soudaineté sans qu'on puisse comprendre ou même déceler la force qui, d'un mycélium d'une extrême ténuité, fait jaillir en quelques heures des cèpes de plusieurs kilos. La diversité des couleurs vives ou harmonieuses et des formes souvent inattendues ne laisse pas faiblir l'intérêt ; mais ce qui émeut le plus les gosses ce sont leurs étranges propriétés : comestibles exquis ou cruels poisons. Aussi les questions fusent :

« Qu'est-ce que c'est, monsieur ?

— Ça se mange ? »

Comment répondre à cet intérêt ? C'est difficile car d'une part les champignons sont très mal connus et d'autre part ils sont très difficiles à « expliquer ». En effet les champignons sont des êtres plastiques, la même espèce va se présenter différemment suivant le sol, le climat, ou les arbres qui l'abritent. D'autre part des espèces bien différentes comme l'entolome livide et le clitocybe nébuleux ou encore l'amanite citrine et l'amanite phalloïde peuvent se montrer sous des aspects étrangement voisins.

Ceci ne peut être une excuse pour délaier les champignons car si le maître fait montre d'indifférence à leur égard ou ne semble leur accorder que peu d'importance, l'intérêt de l'enfant se desséchera et il dédaignera peut-être à jamais (comme la majorité des adultes) « ces saletés qui ne servent à rien » faute d'avoir pu ou su les connaître (1).

De plus l'étude des champignons présente un réel intérêt au point de vue purement pédagogique. Alors qu'en général les leçons de sciences, à part les manipulations et les mesures qu'elles comportent, ne font appel qu'à des observations visuelles souvent assez grossières : changement de couleur, de forme... etc., il faut pour percevoir l'identité de nombreux

(1) Il serait peut-être intéressant de discuter dans l'Éducateur culturel de l'importance qu'il faut attacher à l'étude désintéressée de la nature.



champignons prendre conscience d'aspects beaucoup plus subtils : velouté, villosité, pruine, mucosité... etc. et faire intervenir en outre le toucher, le goût et surtout l'odorat, sens qui chez l'homme moderne sont peut-être flattés mais ne sont plus éduqués et ne peuvent plus jouer leur rôle dans cette vaste expérience tâtonnée qu'est l'enfance.

En temps favorable, l'intérêt étant accroché aux champignons, il semblerait normal d'organiser une classe exploration centrée sur cet intérêt. En réalité dans le cas d'une classe nombreuse, une sortie à l'époque où les champignons abondent tourne souvent à la catastrophe. Le souci des élèves s'oriente vers la recherche, chacun veut en trouver plus que les autres pour les montrer au maître. D'où une multitude d'apports hâtifs que l'on n'a pas le temps d'examiner. Dans ces conditions il est difficile d'attirer l'attention sur des caractères essentiels et l'observation personnelle est impossible. Quant aux récoltes rapportées en classe il est difficile d'en tirer un parti vraiment intéressant.

Tout autre est la sortie étude avec quelques élèves, sortie qui ne peut être pratiquée que par des classes à effectif très restreint ou alors les jeudis et congés avec un petit groupe d'enfants sérieux.

Lors de ces sorties, du moins au début, les enfants veulent tout ramasser (il n'est pas question de la récolte des comestibles quoique ce soit là un attrait qu'il faut parfois utiliser) mais devant la multiplicité des espèces un choix s'impose qu'il est facile de diriger. Les paniers sont vidés sur la mousse au pied d'un grand hêtre et pendant qu'on mange le pain et le chocolat on réalise un classement grossier, un tri qui prend vite l'allure d'une petite exposition : ici les russules, à l'autre bout les amanites... etc. C'est le moment de sortir quelque documentation, de regarder, de comparer. Et le plus souvent les enfants manifestent le désir d'emporter quelques beaux exemplaires chez eux pour les dessiner.

En classe les résultats sont moins spectaculaires, l'intérêt est plus fugace, cependant il suffit de l'apport de quelques belles espèces pour que de multiples questions jaillissent qu'il faut pouvoir exploiter immédiatement, ce qui n'est pas toujours facile.

*La B.T. 169 : Les champignons. ce qu'il faut savoir avant de les cueillir*, est à ce moment très utile pour de grands élèves et leur permet de comprendre ce qu'est un champignon.

Mais comment répondre à la question rituelle : « Monsieur ! qu'est-ce que c'est ? » Comment l'enfant pourra-t-il arriver à la détermination de l'espèce qu'il vient d'apporter ? Pour cela la C.E.L dispose de 2 B.T. qui se

complètent de façon assez heureuse : La B.T. 199 « Et voici quelques champignons » présente 46 espèces parmi les plus courantes, celles en somme qu'il est bon de connaître. La B.T. 206-207 « Beau champignon qui es-tu ? » sous forme de tables dichotomiques, conduit au nom de genre (1) ce qui est une approximation suffisante pour nombre de petites espèces et pour la grande foule des russules et des cortinaires.

Mais le nom tout seul, tout sec, n'apporte pas la connaissance, et n'est souvent pour le gosse qu'une déception. C'est pourquoi nous avons voulu essayer de l'étayer par une fiche et une image. 16 de ces fiches portant un emplacement destiné au collage de la vignette, et les 16 vignettes correspondantes ont été éditées. C'est trop peu encore pour pouvoir être consulté avec fruit. Mais 2 autres séries sont prêtes et une quatrième est entamée. Comment utiliser ces documents ? L'enfant qui, essayant de déterminer un champignon avec la B.T. 206-207, arrive par exemple au nom « Gomphide » n° 330 aura à se reporter aux fiches n° 330. Il en trouvera quatre. La comparaison de son exemplaire avec les vignettes lui permettra de savoir s'il a affaire au Gomphide visqueux, au glutineux, au rosé, ou au taché. La lecture de la fiche viendra confirmer ou infirmer sa détermination en même temps qu'elle lui apportera quelques renseignements sur le champignon, son habitat, ses périodes d'apparition, sa comestibilité, etc.

Le démarrage étant réalisé, certains élèves montrent généralement un intérêt plus soutenu. Pour les aider il faut leur fournir quelques documents supplémentaires, en particulier l'atlas de A. Maublanc « Les champignons de France », qui leur permettra d'installer pour leurs camarades une petite exposition accompagnée de conférences. Enfin c'est lorsqu'ils auront bien compris les champignons qu'ils trouveront profit à des sorties faites en compagnie de bons connaisseurs. Et toutes les fois qu'il y a possibilité il faut orienter ceux de nos grands élèves qui manifestent de l'intérêt pour l'étude de la nature vers les sociétés de naturalistes dont quelques-unes au moins forment des groupes de jeunes.

*Attention* : Il est bon de mettre l'accent sur un danger qu'on évite difficilement, qui consiste à ne s'occuper que des grosses espèces. Il faut rappeler sans cesse que le monde des champignons est immense (Voir B.T. 169) et s'il nous est peu possible d'étudier les rouilles et les moisissures il ne faut pas pourtant les passer sous silence.

(1) Les noms des genres utilisés dans la B.T. ne correspondent pas forcément avec la terminologie scientifique actuelle.



## LA DOCUMENTATION DU MAÎTRE

Quel doit être pour l'étude des champignons le livre du maître ?

Tout d'abord il faut mettre en garde contre une quantité de publications, de petits opuscules qui en quelques pages, voire même en un tableau dépliant, prétendent apprendre l'essentiel sur le monde des champignons. Les ouvrages de valeur sont peu nombreux et se divisent en deux catégories : les atlas et les flores.

Les atlas élémentaires de Dumée et de Roland, très beaux au point de vue dessin mais d'un texte démodé, sont maintenant introuvables.

« Les Champignons de France » de A. Maublanc, est ce qui existe actuellement de mieux comme ouvrage de vulgarisation (Edition Lechevalier).

Comme atlas plus complets il existe deux très beaux ouvrages mais qu'on ne peut guère signaler que pour mémoire : « Icones selectae fungorum » de Konrad et Maublanc, en 6 volumes in-4° mais qui épuisés depuis quelque temps ne se trouvent plus que d'occasion à des prix astronomiques.

Enfin le Danois Lange vient de faire paraître un ouvrage intitulé « Agarics » représentant des quantités de champignons et en

particulier des espèces grêles et fragiles ordinairement non figurées dans les atlas. Malheureusement le texte est en anglais.

Parmi les flores il existe actuellement deux ouvrages excellents mais qui ne peuvent être conseillés qu'à des amateurs déjà très avertis :

Les « hyménomycètes de France » de Bourdot et Galzin, traitent les basidiomycètes sans lamelles : téléphores, hydnes, clavaires, poly-pores...

« La Flore analytique des champignons supérieurs » de Kühner et Romagnési qui vient de paraître, traite les champignons à lamelles y compris les chanterelles. Ce dernier ouvrage faisant constamment appel aux caractères microscopiques et aux réactions colorées, est d'un maniement difficile.

Citons encore les « Agaricoles » de Konrad et Maublanc, qui présentent une diagnose brève des espèces à lamelles avec en annexe des références permettant de retrouver dans la multitude des ouvrages existants les planches où ces espèces ont été figurées. Enfin la « Nouvelle flore des champignons » de Costantin et Dufour (Librairie générale de l'enseignement), si elle ne permet que rarement une détermination exacte constitue cependant un bon aide-mémoire qu'on peut glisser en poche.

G. MAILLOT, Séloncourt (Doubs)..