

LES CHAMPIGNONS

(Fiche pour un travail collectif)

Réalise une exposition (très modeste) de champignons

1° Cueillette

Plusieurs équipes explorent des endroits différents.

Récolte les champignons intacts sans les couper ni les briser.

Délaisse les champignons trop vieux ou abîmés.

Pour chaque espèce, ramasse si possible plusieurs exemplaires de taille différente.

Enveloppe les exemplaires d'une même espèce dans un papier sur lequel tu noteras :

le lieu ;

le terrain (argile, calcaire, silice...) ;

le couvert (chêne, hêtre... ou prairie) ;

la disposition (en groupe, en cercle, isolé... sur une souche).

Transporte ta cueillette avec précaution dans un panier (non un sac ou une musette).

2° Tri et détermination

Effectue un premier tri en suivant la B.T. 206-207 (attention, il faudra que tu prévoies l'examen de la couleur des spores, ce qui nécessite un certain temps. Installe tes champignons le soir (B.T. 206-207, page 8) pour pouvoir observer la sporée le lendemain matin).

A l'aide de la B.T. 199, distingue autant que possible les espèces les plus communes.

Demande à un connaisseur **sérieux** de vérifier ton travail. Il trouvera certainement de nombreuses erreurs, demande-lui de te les expliquer.

3^e Présentation

La plus simple est de présenter chaque espèce sur une feuille de papier où tu noteras très lisiblement : le **nom latin**, le **nom vulgaire**, la **comestibilité** et quelques renseignements.

Tu peux cependant compléter ton exposition en présentant quelques belles espèces dans un décor de mousse, d'aiguilles de conifères, de branches, etc. suivant leur habitat.

LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Quels sont les champignons consommés habituellement dans ta région ?

En t'aidant de la BT 199, cherche quels sont les bons comestibles qui sont cependant délaissés.

Quels champignons vénéneux rencontre-t-on dans ta région ?

Relève quelques recettes de cuisine concernant les champignons (autant que possible des recettes locales). Mais n'oublie pas que, pour apprécier la saveur d'un champignon, la recette la plus simple est toujours la meilleure.

Les champignons sont surtout abondants en automne, aussi cherche-t-on souvent à en faire des conserves.

Quels sont les procédés de conservation utilisés dans ta région :

- Séchage (morille, cèpe) ;
- Vinaigre (chanterelle...) ;
- Stérilisation par la chaleur...

En connais-tu d'autres ?

Vers un épicier, renseigne-toi comment sont préparés les « potages aux champignons » couramment vendus en sachets.

La culture des champignons. — En attendant une B.T. sur ce sujet, renseigne-toi sur la culture des « champignons de Paris ». Interroge tes correspondants, demande des documents à ton maître.

LE MONDE DES CHAMPIGNONS

Il est immense (revois la B.T. 169) et les grosses espèces faciles à examiner n'en représentent qu'une toute petite partie.

Vouloir étudier et connaître l'ensemble des champignons est une entreprise irréalisable.

Tu peux cependant avoir une idée de leur importance en préparant les enquêtes suivantes :

(Suite page 27)

Vers le **viticulteur**. — 1° Mildew, oïdium, traitement contre les maladies cryptogamiques. Dépense, influence sur le prix du vin. 2° Fermentation, rôle des levures et ferments.

L'agriculteur, l'horticulteur et le jardinier. — Diverses maladies cryptogamiques et leurs traitements. Prix: main-d'œuvre et appareils nécessaires. (Les dépositaires des grandes marques de semences : Vilmorin, Truffant, etc. disposent souvent de prospectus et de notices concernant les maladies cryptogamiques.)

Les fromages. — Rôle des moisissures dans la fabrication des fromages.

Le menuisier. — Le champignon qui détruit les charpentes (*Gyrophana lacrymans*), ses effets, comment le combattre. Quelle est la responsabilité de l'architecte lorsqu'une maison neuve est atteinte par ce champignon ?

Le pisciculteur et l'aquariophile. — Les champignons qui s'attaquent aux poissons. Dégâts causés. Remèdes.