

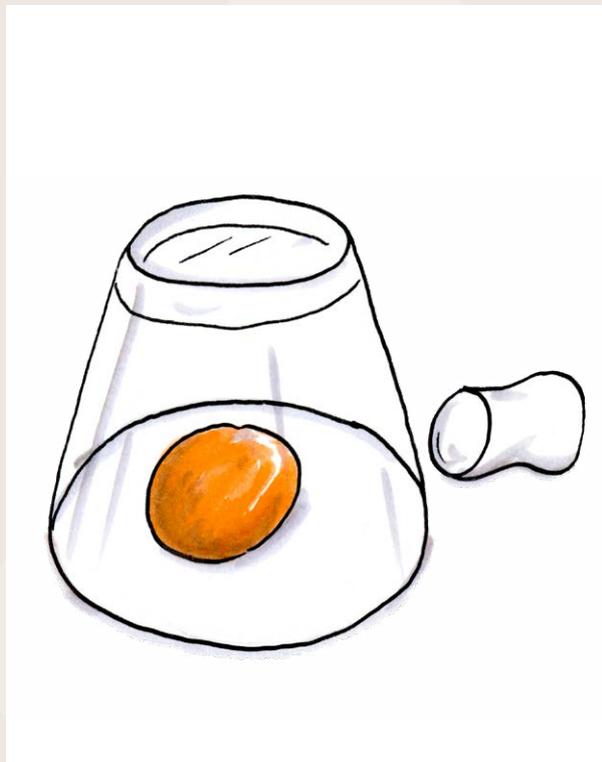
Spécialiste en champignons

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 !



Les spores se sont déposées sur la feuille blanche. Si tu n'as pas touché le chapeau, la sporée aura la forme des lamelles. Parfois, il faut attendre 2 à 3 jours pour voir le résultat.

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 auprès de : www.champignons-suisse.ch ou

Union suisse des producteurs de champignons USPC

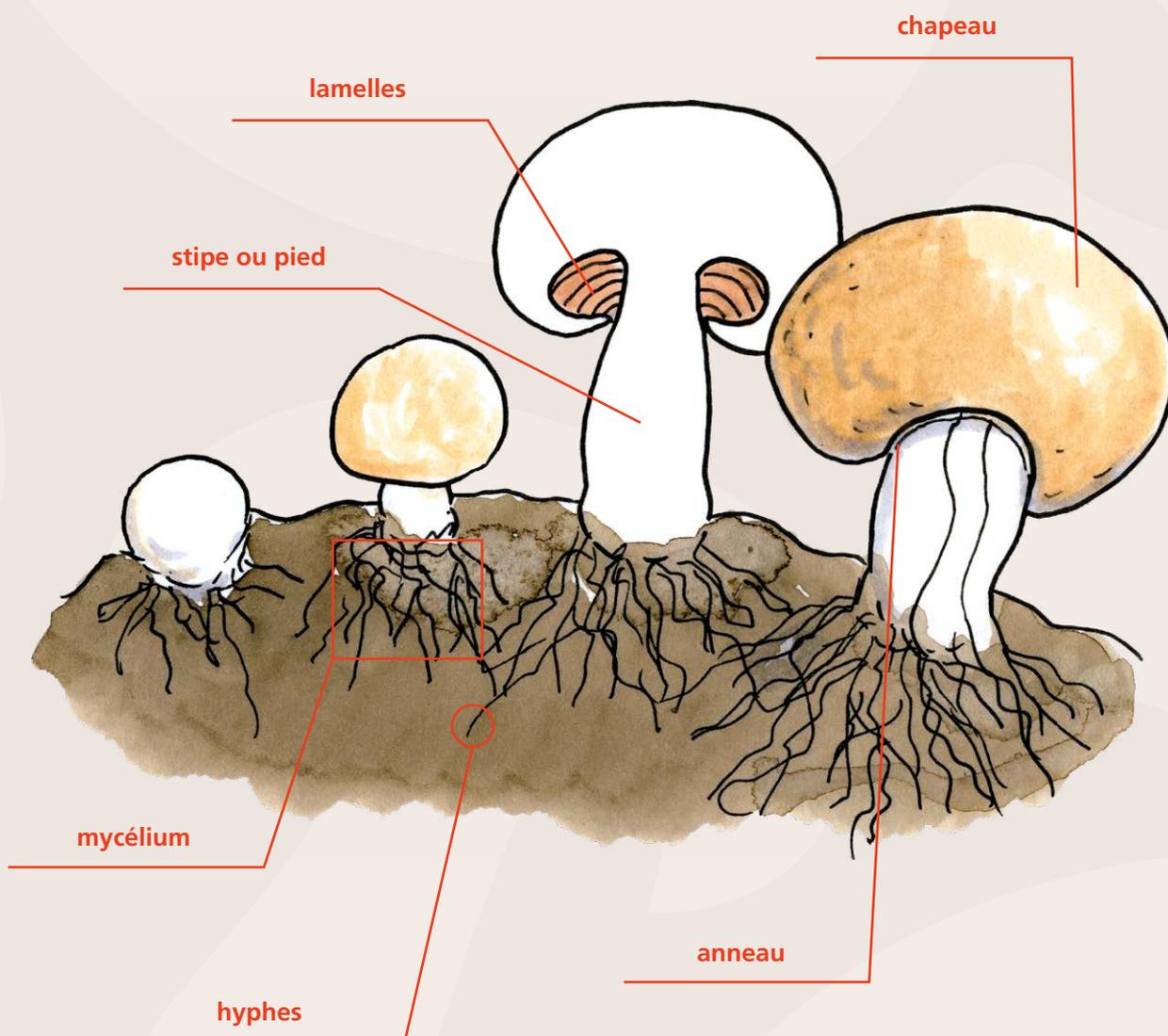


La structure d'un champignon à lamelles

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 (pied)**, 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

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



Les champignons suisses

En visite chez les producteurs de champignons



Informations sur l'agriculture et les champignons suisses.
www.agriculture.ch, www.champignons-suisse.ch, www.agirinfo.com

Impressum

Conception: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne;
Union suisse des producteurs de champignons USPC
Mise en page: Jürg Kühni, Berthoud
Graphisme: Alex Kühni, Berne
Texte LID
Traduction/adaptation: AGIR Lausanne
Impression: Imprimerie Saint-Paul, Fribourg

Septembre 2016

Fiches de travail et solutions (PDF) sur www.agirinfo.com

Ce poster ainsi que les autres posters de la même série
peuvent être commandés gratuitement auprès de :

Agence d'information agricole romande (AGIR)
Case postale 1080, 1001 Lausanne
Tél. 021 613 11 31, Fax 021 613 11 30
info@agirinfo.com, www.agirinfo.com

Union suisse des producteurs de champignons USPC
www.champignons-suisse.ch



Posters de la même série

