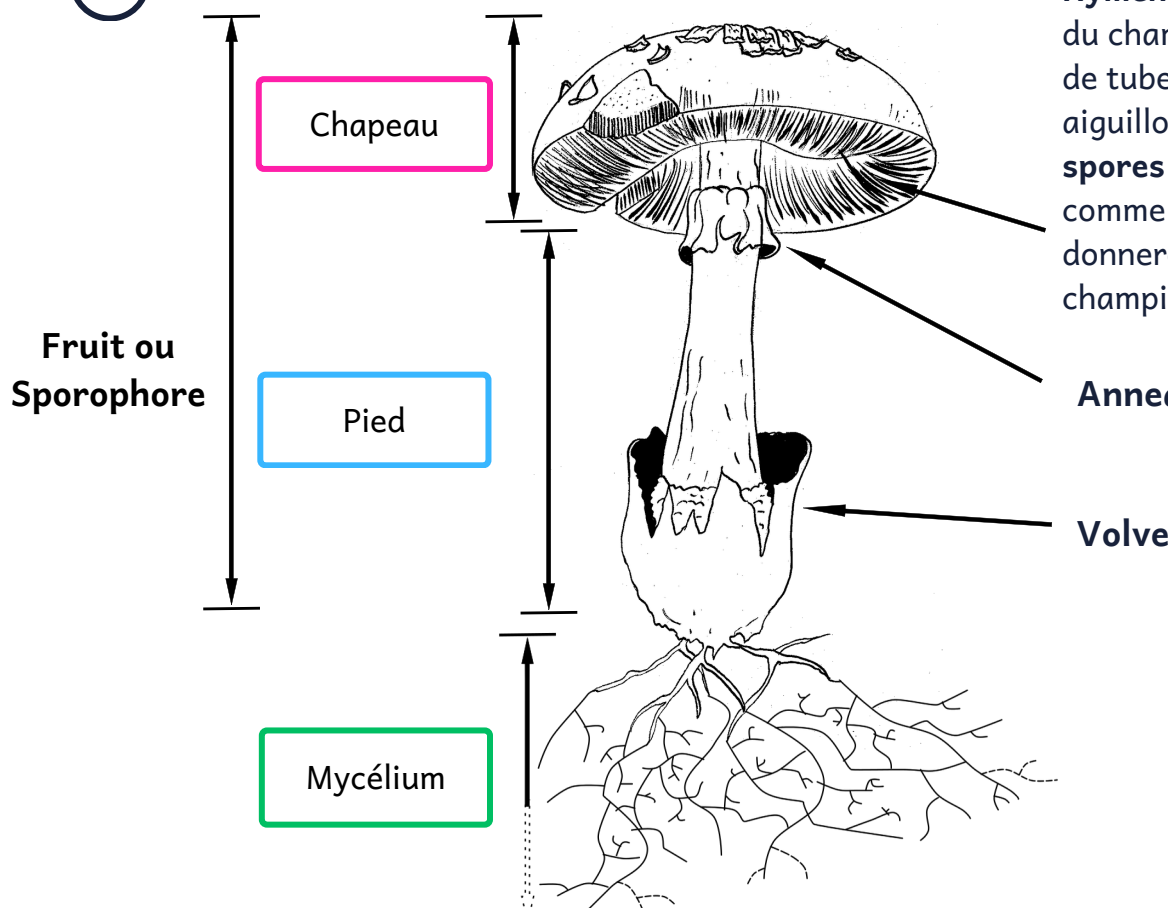


Les Champignons – corrigé

②

	Vrai ✓	Faux ✗
Le champignon est un être vivant.	✓	
Le champignon fait partie du règne végétal.		✗
Une grande partie du champignon est cachée dans le sol ou dans le bois mort et s'appelle le mycélium.	✓	
Le fruit du champignon lui permet de se nourrir et se développer.		✗
La graine du champignon s'appelle le spore.	✓	

③



Hyménium : partie fertile du champignon composée de tubes, lames, plis ou aiguillons. Il porte les **spores** qui agissent comme des graines qui donneront de nouveaux champignons.

Crédit : Boîte à outil sur les champignons de Nature Vivante, 2017, [licence creative commons](#), des modifications de mise en forme ont été effectuées à l'oeuvre.

4



Fougère



Violette



Mousse



5

Après avoir observé le cycle de vie du bolet, répond aux questions suivantes :

- À quelle étape les spores sont-elles disséminées ? → étape n°9
- À quelle étape le sporophore (=fruit) atteint-il sa taille maximale ? → étape n°8
- Comment s'appelle la plus grande partie du champignon ? → Le mycélium
- Comment s'appelle le fruit du champignon ? → Le sporophore

6

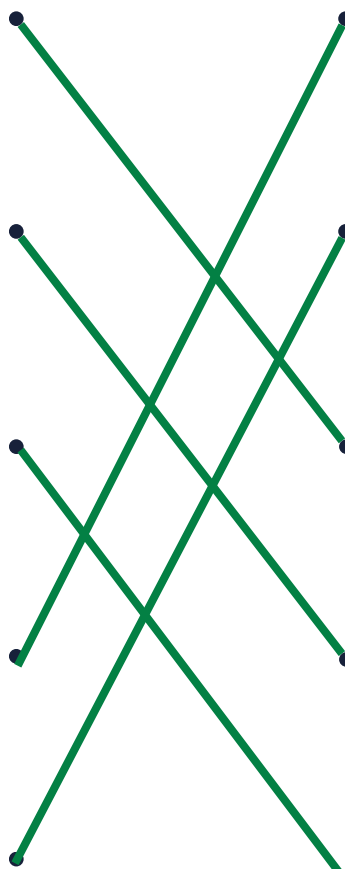
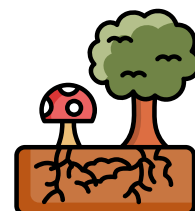
Le mycélium décompose les feuilles, le bois mort et la matière organique.

Les fruits des champignons nourrissent certains animaux de la forêt (limaces, écureuils, etc.).

Certains champignons soignent les humains qui les utilisent pour faire des médicaments.

Le mycélium interagit avec son environnement. Il échange de l'eau et des minéraux contre les sucres produits par la photosynthèse des végétaux.

Certains champignons comestibles sont cuisinés et dégustés par les humains.



7

Il vous aidera à l'identification.



Il est important de se rapprocher d'un groupe de mycologues, qui pourra lever les doutes de détermination et apporter plein d'informations supplémentaires.

On peut en avoir deux, un pour la récolte des comestibles dont on est sûr et un autre pour les champignons à déterminer.



Il vous servira à déterrer les champignons et à les nettoyer.



Ramasser tout le pied



Ramasser raisonnablement



Détruire les champignons non comestibles



Ramasser les individus en bonne santé



Consommer rapidement et modérément



Mettre les champignons dans des sacs plastiques



Dans le doute s'abstenir ou demander à un mycologue confirmé



Respecter le milieu où l'on se trouve



Ramasser dans des milieux visiblement pollués

