

Les champignons

① Les champignons : définition

Le champignon est un être vivant à part entière, qui appartient à un règne différent de celui des plantes et des animaux.

- L'organisme : Le véritable champignon est un réseau de filaments invisibles et souterrains appelé le **mycélium**. C'est cet ensemble qui constitue l'essentiel de l'organisme, lui permettant de se nourrir et de se développer dans le sol ou dans le bois mort.
- Le **fruit** (ou **sporophore**) : Ce que nous appelons communément « champignon » (le pied et le chapeau) n'est en réalité que le fruit du mycélium. Un peu comme la pomme sur un arbre, le fruit du champignon a pour unique fonction de produire et de libérer des spores (des germes minuscules) pour assurer la reproduction de l'espèce.



Le sais-tu?

“Les scientifiques rangent les champignons dans un règne du vivant différent des plantes et des animaux appelé les **Fungi**”.

② Vrai ou faux

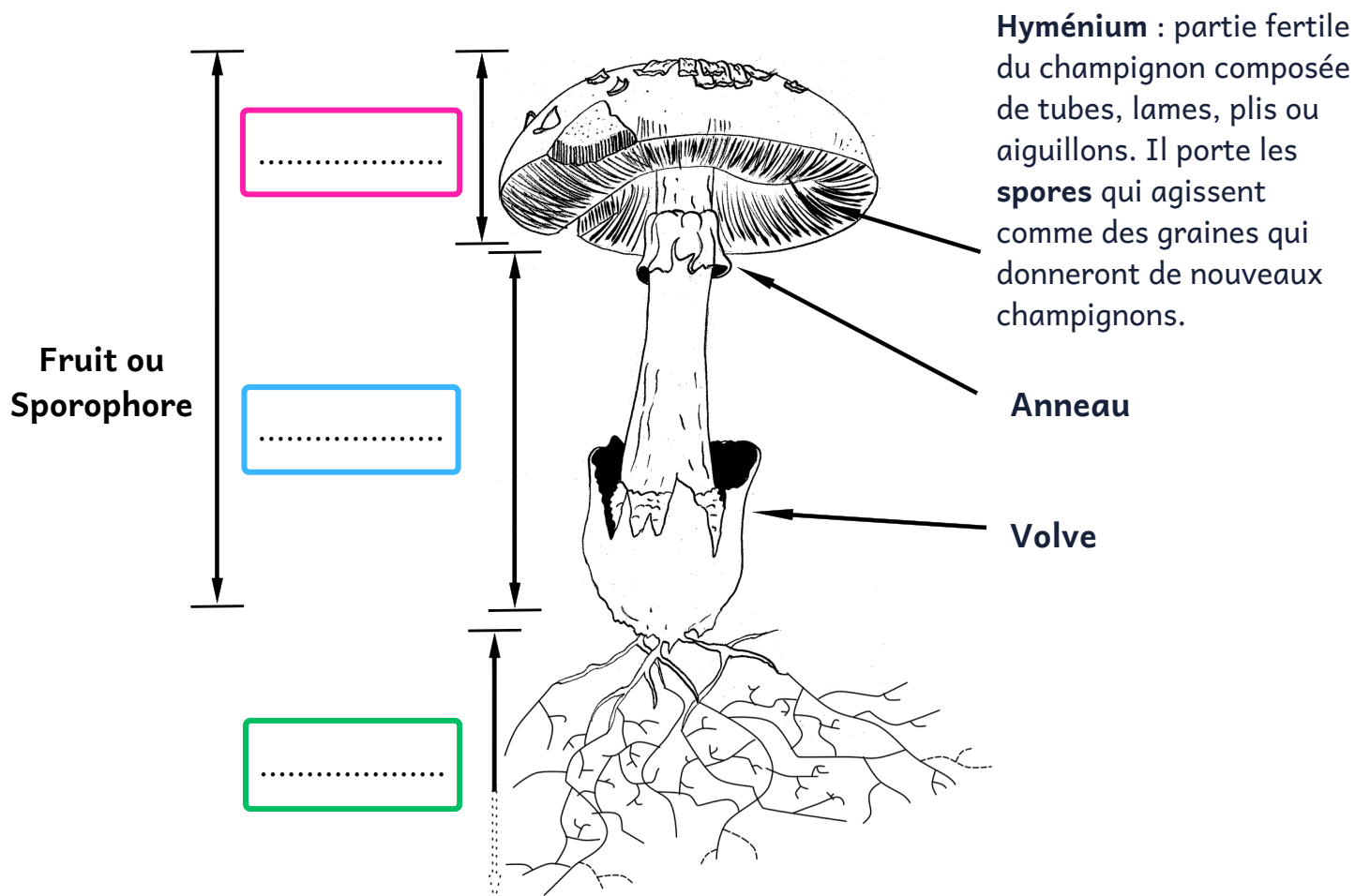
À l'aide de la définition ci-dessus, **complète ce vrai ou faux**.

	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 Les différentes parties d'un champignon à chapeau

Découvre les différentes parties qui composent un champignon à chapeau puis complète le schéma à l'aide des définitions ci-dessous.



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.

Mycélium

Partie du champignon qui participe à sa survie et sa croissance. Le mycélium est composé de filaments microscopiques. Contrairement à la partie visible du champignon (le sporophore), il se développe discrètement sous terre, dans le tronc des arbres vivants ou morts ou dans les résidus organiques.

Il est capable de s'étendre sur plusieurs kilomètres carrés.

Il interagit avec son environnement. Grâce aux **mycorhizes**, il échange de l'eau et des minéraux contre les sucres produits par la photosynthèse. En décomposant les débris organiques, il recycle les nutriments et fertilise les plantes.

Chapeau

Le chapeau protège l'Hyménium du fruit du champignon. C'est la partie que l'on voit au dessus du sol. Tous les fruits du champignon n'ont pas de chapeau.

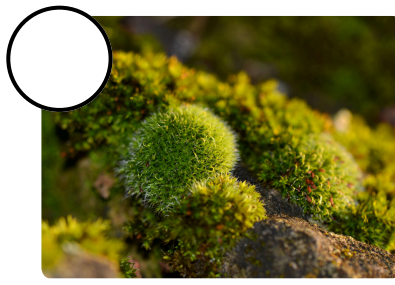
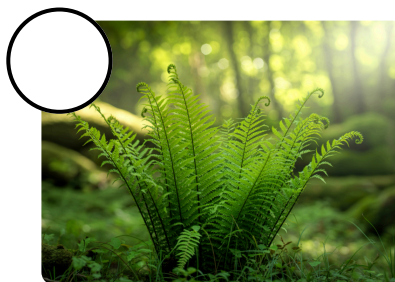
Pied

Le pied porte le chapeau du fruit du champignon. Attention, certains fruits de champignons n'ont ni pied, ni chapeau.

④ Champignon ou plante ?

Maintenant que tu sais comment reconnaître un champignon.

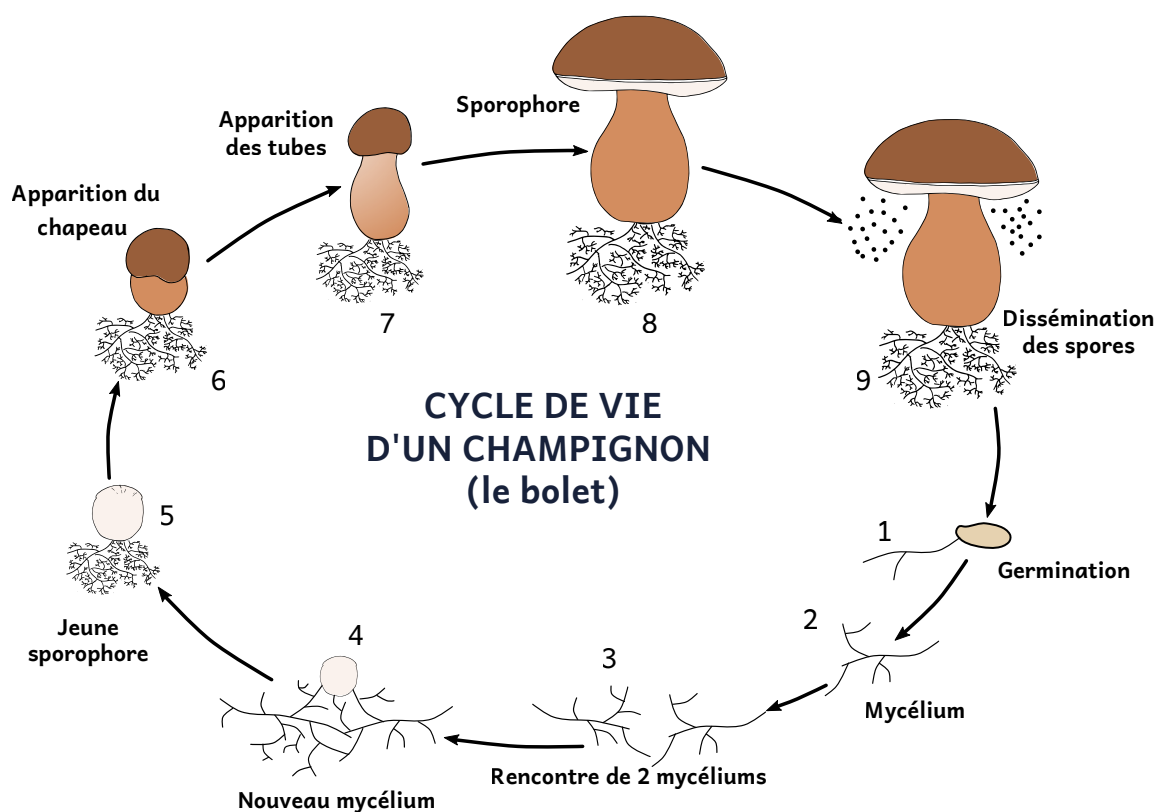
Coche en **rouge** les champignons et en **vert** les plantes



⑤ Le cycle de vie du champignon

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

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



⑥ Le rôle des champignons

Le champignon a différents rôles importants. Par exemple, il aide à décomposer les feuilles, le bois et les plantes mortes en une terre riche appelée **humus**, utilisé ensuite par les plantes pour leur croissance.

Relie chaque rôle à l'image qui correspond.

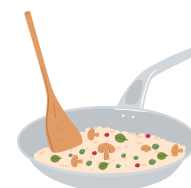
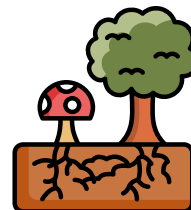
Le mycélium décompose les feuilles, le bois mort et la matière organique.

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 La cueillette des champignons



Les champignons sauvages peuvent être dangereux pour les humains !

Certains champignons toxiques ressemblent beaucoup à des champignons comestibles. Une erreur d'identification peut entraîner une intoxication grave, voire mettre la vie en danger. Il ne faut donc jamais manger un champignon sauvage sans être certain de son identification.

Découvre sur la prochaine page les outils et règles à respecter pour la cueillette.

Les bons outils : Relie par un trait chaque outil au texte correspondant.

Il vous aidera à l'identification.



Un couteau



Un panier

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.



Un bon livre



Un groupe mycologique

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

Les règles à respecter : Il y a des règles à respecter pour la cueillette des champignons.



Première règle : Attention, avant de consommer un champignon, il faut être sûr qu'il est comestible car certains sont toxiques. Il faut donc savoir identifier chaque champignon.

Parmi ces autres propositions, entoure le bon visage si c'est un :



bon comportement



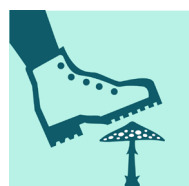
mauvais comportement



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



Où ramasser les champignons ? Les champignons appartiennent au propriétaire du terrain sur lequel ils poussent. Il faut donc :

- Pour les terrains privés avoir l'autorisation du propriétaire.
- Pour les terrains publics s'assurer qu'il n'y a pas une réglementation spécifique.

Dans tous les cas il faut faire attention à la qualité du milieu où l'on ramasse, car beaucoup de champignons ont la capacité d'accumuler certains polluants ou radiations.

8 Coloriage magique de champignon

Réalise ce coloriage magique à l'aide du code couleurs.

Code couleurs :
 0 = blanc
 1 = rouge
 2 = orange
 3 = beige
 4 = vert clair
 5 = vert foncé
 6 = bleu ciel
 7 = marron clair

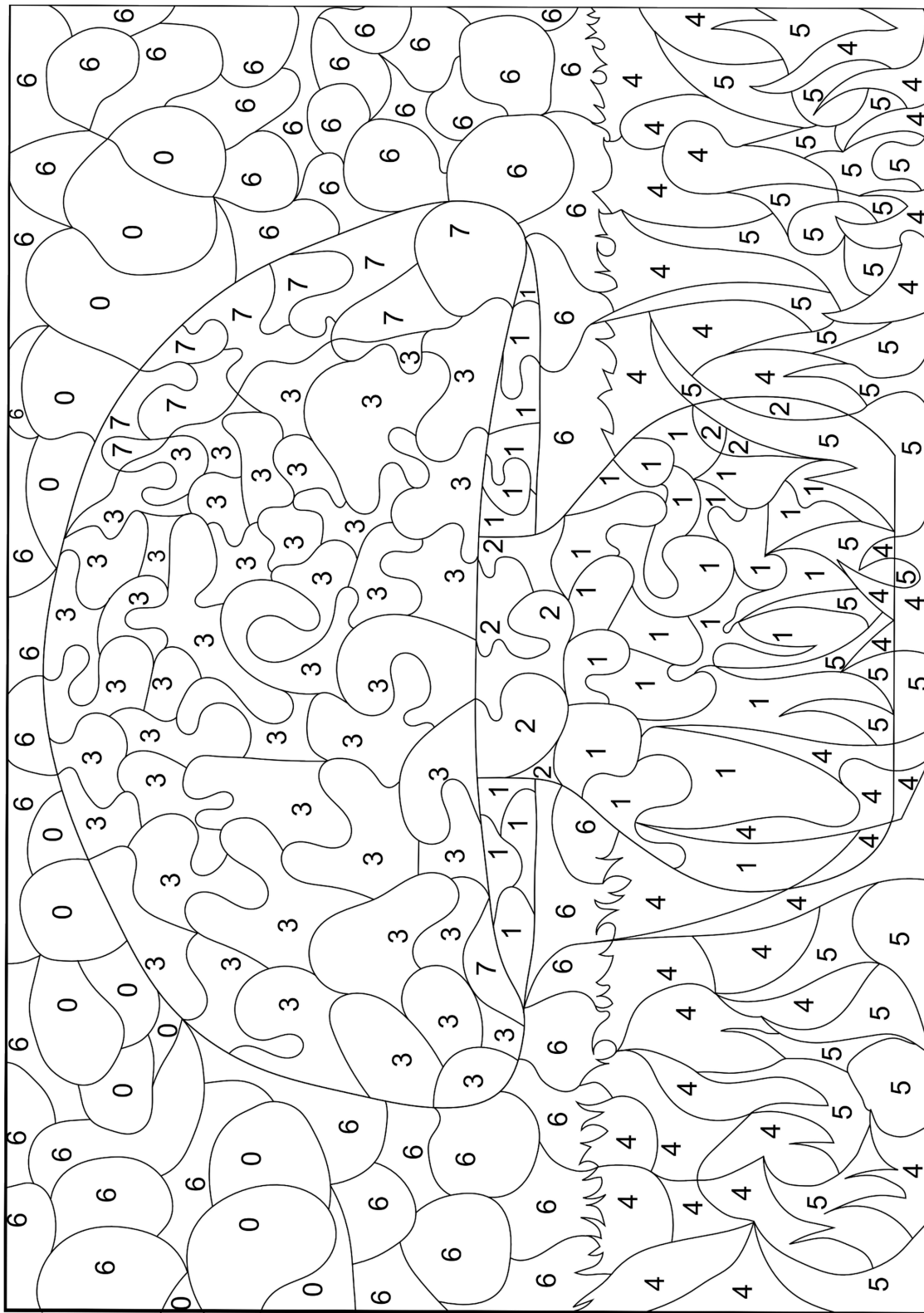


Illustration : Eva FRANCESCUT

Crédit : Boîte à outil sur les champignons de Nature Vivante, 2017, [licence creative commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).