

ENCY SCOOP ÉDIE

Les Champignons

Ce n'est pas l'automne, saison de prédilection pour la cueillette des champignons. Pourtant intéressons-nous à ces étrangetés du monde vivant. Et partons à la découverte des champignons les plus surprenants.

C'est quoi, un champignon ?

Les champignons ne sont pas vraiment des végétaux, ils ne font pas de photosynthèse, ils utilisent des spores pour se reproduire... Bref, ils sont placés dans une catégorie à part. Les gens qui les étudient sont des mycologues. (Du grec *myco* : champignon)

Quelle conduite avoir lorsqu'on cueille des champignons ?

- Présenter sa cueillette à un pharmacien,
- Éviter les sacs en plastique pour transporter la cueillette : ils rendent les champignons toxiques (même les comestibles),

Ne jamais consommer des champignons en cas de doute.

Killian Bouzoud, 5e

Un champignon bizarre... :

***Anthurus Archeri* : le champignon qui pue le cadavre ...**

Anthurus Archeri est le nom scientifique de l'Anthurus d'Archer. Il vient d'Australie, mais il a été importé en France. Il possède 1 à 6 branches rougeâtres et il sort d'un œuf blanc. Il n'est pas comestible. Il pousse dans les endroits humides (même dans les jardins), de l'été à l'automne, quand le temps est pluvieux.



Un champignon diabolique ? :

***Boletus Satanas* : le champignon qui fait vomir (de dégoût ?)**

Boletus Satanas est le nom scientifique du Bolet de Satan mais vous pouvez l'appeler aussi Cèpe Diabolique. Il est très toxique (propriétés vomitives) et surtout assez bizarre : dès qu'on le casse, sa chair devient bleue (beurk !!!!) ! Il pousse particulièrement bien sur les terrains calcaires dans les forêts de feuillus, il peut pousser partout en France.



Un champignon mortel :

***Amanita Phalloides* : le plus connu des champignons mortels**

Amanita Phalloides est le nom scientifique de l'Amanite phalloïde. Sa consommation entraîne un empoisonnement qui se termine dans 100% des



cas par la mort de la personne qui l'a ingérée. (empoisonnement cytotoxique). Elle pousse sous les feuillus, de l'été à l'automne. On peut la confondre avec l'agaric des bois et la russule verdoyante qui, eux, sont comestibles !!