

Animation

« Champignon, Qui es-tu ? Où es-tu ? »

Date : 27 mai 2014

Lieu : **Maison de la Nature Neuchâteloise, la Noctule,
Champ-du-Moulin**

Préambule

Destinée aux classes qui organisent une sortie dans la Nature, l'animation « Champignon, Qui es-tu ? Où es-tu ? » a lieu sur le site de la Maison de la Nature à Champ-du-Moulin, sur demande (voir le site de la Maison de la Nature : <http://www.maisonnaturene.ch/>). L'animation s'étend sur une demi-journée.

Animateurs/trices

Membres de la Société de mycologie de Neuchâtel et environs, mycologues, Gaëlle Monnat, Jean Keller, Yves Delamadeleine.

Concept

Avant l'animation

L'animation est proposée sur un demi-jour. Après l'inscription, l'enseignant est invité à prospecter les espaces traversés pendant son éventuelle excursion afin d'apporter à La Noctule, déjà quelques espèces. On insistera sur le fait que pour arriver à La Noctule, on traverse une réserve !

A La Noctule

Après l'accueil et les présentations, la classe expose ses trouvailles ou bien l'animateur montre ce qu'il a récolté avant d'arriver à La Noctule.

Exercice 1 :

Essai de classement selon la morphologie des fructifications. Première approche du vocabulaire spécifique à la mycologie.

Conclusions

- diversité des formes,
- fructifications = appareils servant à la dissémination des spores (analogie avec le fruit des végétaux).

Question pour aller plus loin :

- si la fructification est un fruit (p. ex. la pomme) où est l'arbre (p.ex. le pommier) ?

Exercice 2 : Poste repéré préalablement dans les environs immédiats de La Noctule.

L'animateur montre dans divers substrats où se trouve le mycélium et que tous les substrats en contiennent (humus, troncs, branches, etc.) Les participants récoltent du substrat contenant du mycélium, le déposent dans une boîte de Pétri et retournent à La Noctule.

Conclusions :

- Tous les substrats rencontrés contiennent du mycélium de champignon. Par contre, la diversité morphologique est presque nulle. Tous les mycéliums se ressemblent.

Question pour aller plus loin :

- Peut-on voir comment le champignon se développe dans un substrat et pourquoi il le fait ?

Exercice 3 :

De retour à La Noctule, on observe à la loupe les mycéliums récoltés. On observe en particulier le dessous des feuilles envahies de mycélium. L'animateur montrera aussi des racines mycorhizées.

Conclusions :

Les mycéliums croissent de manière centrifuge. Ils colonisent les substrats pour s'en nourrir. On peut distinguer les champignons saprophytes, parasites et associés (lichens et mycorhizes).

Question pour aller plus loin :

Pourquoi trouve-t-on surtout des fructifications de champignons en automne ?

Exercice 4 : Qui est comestible ?

- Cette question revient inmanquablement dans l'approche des champignons et il faut répondre à cette question. On part de la table des récoltes et on profite de certaines espèces pour faire comprendre la notion de « non-comestibilité » qui se traduit par des organes trop durs, des odeurs épouvantables, des goûts acres ou peu engageants.
- On aborde la question de la toxicité qui se trouve présente dans certains champignons sans que l'odeur ou le goût puissent en révéler la présence.
- De là on peut appréhender les dangers d'une consommation d'un champignon inconnu et présenter un ensemble de conséquences physiologiques sur l'organisme humain (ne sont pas identiques chez d'autres espèces animales).

Conclusions :

Il n'existe pas de recettes ou de règles générales permettant de dire si un champignon est comestible ou non. Seule la connaissance des espèces permet d'éviter les erreurs et leurs désagréments.

Question pour aller plus loin :

Quelles sont mes connaissances d'espèces comestibles et que puis-je faire en cas de doute ?

Exercice 5 : (suite de 3) *Faut-il protéger les champignons ?*

- Puisqu'on se trouve dans une réserve, les champignons y sont-ils aussi protégés ?
- Que pourrait-on faire pour protéger les champignons ? Aux réponses « ne pas les shooter », « ne pas les écraser », « ne pas les ramasser », on peut suggérer la réponse (éculée), « les couper ou les extraire du substrat ».
- Expliquer que ramasser un bolet équivaut à ramasser une pomme. En faisant cela, on ne menace pas le pommier. Pour le champignon c'est pareil. Le mycélium n'est pas atteint par la cueillette de la fructification. Peut-être même que cela peut lui être bénéfique !
- La notion de réserve s'applique à tous les êtres vivants d'un endroit préalablement déterminé sans que l'on doive se préoccuper du qui et du pourquoi.

Conclusion :

Les champignons n'ont pas besoin de protection. Par contre, leur diversité apparente diminue si les biotopes dans lesquels on les trouve sont détruits (même les talus le long des voies de chemin de fer sont des biotopes à conserver).

Exercice 6 : (suite de 4) – *Dégustation*

On propose aux participants de :

- goûter un quart de champignon de Paris du commerce local. Quel goût ?
- goûter une chanterelle au vinaigre. Quel goût ?
- sentir une levure de boulanger. Quel goût ? Mais quelles utilisations diverses : (pain, vin, bière...) ?
- goûter un 'Dar-vida' recouvert de 'Parfait' et de 'Cenovis'. Goût ? Et ce sont des levures !
- goûter à un fromage de Brie. C'est une moisissure qui recouvre le fromage et le protège.
- goûter une soupe aux bolets. Goût (arôme) ?
- goûter de l'huile truffée. Goût (arôme) ?

Matériel :

Fourni par la Maison de la Nature :

- tables et bancs à utiliser dans la halle ou à l'extérieur
- loupes binoculaires
- microscope avec caméra, projecteur vidéo et écran, lames et couvre-objets, petit matériel type dissection
- boîtes de Pétri
- assiettes en plastique pour déposer et séparer les récoltes

Fourni par la SMNE :

- cartothèque ?
- livres courants, papillons (flyers) présentant la Société
- matériel d'exposition (ciseaux, ruban adhésif, etc.) (YDE)
- panneau « SMNE »
- matériel pour dégustation (gobelets et bols en plastique, petites cuillers)

Matériel personnel des accompagnants

- boîte à outils et récipients idoines, paniers, mouchoirs
- couteau
- loupe

Retour

- Envoyer un e-mail de remerciement à l'enseignant
- Prévoir quelques photos prises pendant les activités pour alimenter les médias.

YVDE
26 août 2014