



DESTINATAIRE
Animateur

PUBLIC
**À partir
de 8 ans**

THÈME
Nature

Les champignons : conservation et jeux d'expérimentation

De retour de balade, vous revenez avec un panier plein de champignons. Vous avez alors le choix de les faire sécher afin de les conserver le plus longtemps possible ou alors de faire des petites expériences ou des jeux qui permettent de découvrir à quoi ressemblent les spores d'un champignon ou de fabriquer des boîtes à odeur.



© Printemps - Fotolia.com

- Une autre solution consiste à enfiler les champignons sur un fil à l'aide d'une aiguille puis à les suspendre dans une pièce bien ventilée. Les champignons se prêtent particulièrement bien au séchage, qui permet de conserver au mieux leurs qualités organoleptiques (apparence, couleur, arôme...) pour en profiter longtemps. Les spécimens pourront alors être utilisés pour organiser une grande exposition mycologique ou pour préparer des jeux d'identification. Il est possible par exemple de les placer dans différents bocaux de verre, puis de demander aux enfants de replacer correctement devant chaque champignon une étiquette comportant son nom. Ce sera une occasion de sensibiliser les enfants aux champignons, et de leur faire connaître ceux qui sont toxiques et qu'il ne faut pas toucher.
- Enfin sachez qu'il est possible de réhydrater les champignons séchés. Il suffit de les faire tremper 30 minutes dans un bol d'eau tiède.

Comment voir et récupérer les spores des champignons ?

Comment conserver les champignons ?

- Pour conserver les champignons, il faut d'abord les placer sur des feuilles d'essuie-tout puis les faire sécher sur un radiateur ou une autre source de chaleur. Les retourner tous les jours afin qu'ils séchent de façon homogène et penser à changer régulièrement les feuilles d'essuie-tout. Éviter l'exposition directe au soleil qui risquerait de les faire noircir, ainsi que l'humidité qui les ferait pourrir. Une fois parfaitement secs, les entreposer dans des boîtes hermétiques dans un lieu sain et à l'abri de la lumière.

- Les champignons qui apparaissent en une seule nuit, se développent en quelques heures et garnissent les sous-bois de formes originales n'ont qu'un seul but : mûrir et libérer des spores qui constitueront la génération suivante. Une expérience intéressante consiste à prendre l'empreinte d'une sporée de champignon à lames. Pour cela préparer des feuilles blanches (ou des feuilles de couleur si l'empreinte attendue risque d'être blanche). Couper le pied du champignon juste sous le chapeau et le placer sur la feuille. Humecter légèrement le chapeau afin qu'il ne se dessèche pas trop puis placer une boîte en plastique sur l'ensemble



pour que rien ne vienne perturber l'expérience. Laisser reposer une dizaine d'heures. Un dépôt de spores montrant la disposition des lames du champignon devrait apparaître.

- Certaines familles de champignons présentent une couleur de sporée typique. Par exemple, sporée blanche ou pâle chez les amanites, les lépiotes, les lactaires, les rusules ; sporée rose-brun chez les volvaires et les entolomes ; sporée noire chez les coprins... Il ne faut cependant pas se baser uniquement sur ce caractère pour identifier une espèce.



Fabriquer des boîtes à odeur

- Les odeurs des champignons sont très diverses et certaines d'entre elles sont si caractéristiques qu'elles ont même donné leur nom aux espèces facilement repérables par leurs terminaisons en -olens ou -osmus (« odorant »). En général, les champignons dégagent une odeur complexe, résultat de plusieurs notes odorantes agglomérées. Pourquoi alors ne pas créer un jeu qui mettra en éveil l'odorat des participants ?

- Prendre des boîtes de pots de yaourt ou des gobelets en plastique. Placer à l'intérieur de chaque récipient un champignon différent. Recouvrir ensuite d'un film plastifié opaque, découpé dans un sac poubelle noir par exemple. Un élastique permettra de maintenir le film plastique autour de la boîte. Ensuite percer quelques trous dans le film plastique avec un couteau.







- Identifier les odeurs caractéristiques de chacun des champignons sélectionnés puis créer un ensemble de cartes sur lesquelles il y aura le nom et la représentation du champignon (photo ou dessin) ainsi que l'odeur caractéristique



que dégage ce champignon. Un site Internet est très utile pour préparer cette activité, il s'agit du guide des odeurs de champignons : www.mycodb.fr/guide_odeur.php

- Une fois la mise en place terminée, il ne reste plus qu'à jouer à faire reconnaître l'élément présent dans chaque récipient aux différents participants !

GIROLLE	CÈPE DE BORDEAUX	CHANTERELLE	LACTAIRE
			
Odeur : abricot	Odeur : noisette	Odeur : mirabelle	Odeur : carotte

- Si la récolte qui a été effectuée ne comporte pas assez de champignons différents, les récipients peuvent être remplis avec d'autres éléments forestiers tels que de la terre, des feuilles mortes, de la mousse ou de l'humus, etc. Attention cependant à ne mettre qu'un seul élément par boîte !

Faire un Kim toucher

- Dans le même esprit que les boîtes à odeurs, on peut réaliser un « Kim toucher ». Placer pour cela plusieurs champignons de différentes textures (secs, visqueux, etc.) dans un carton rempli de feuilles mortes, petites branches, herbes... Fermer le carton et faire juste un trou pour passer une main et sortir les champignons. Le but du jeu est de retrouver tous les champignons cachés dans le carton le plus vite possible. Pour faire plus sensationnel, pourquoi ne pas ajouter des escargots, des limaces, etc., dans le carton ? ▶