

LES CHAMPIGNONS SUISSES



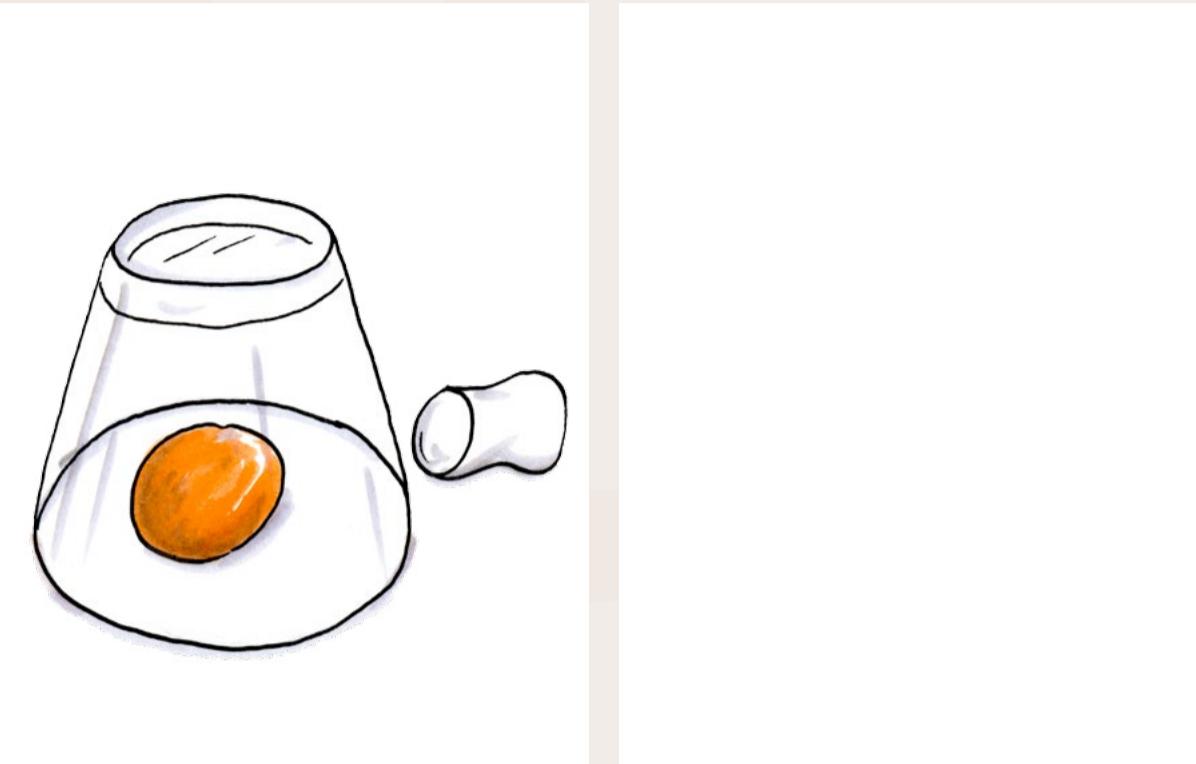
Spécialiste en champignons

Les champignons de Paris sont les plus appréciés et les plus vendus en Suisse. Ils sont disponibles toute l'année. Si on examine attentivement le chapeau, on constate qu'il est composé de trois tissus : la mince peau ou cuticule qui se pèle facilement, la chair, et l'hyménium qui produit les spores et qui est ici en formes de lamelles.

Les champignons de Paris n'ont ni fleurs ni feuilles. Ils se reproduisent grâce à des spores microscopiques (l'équivalent des graines des plantes) contenues dans les lamelles de leur chapeau. Grâce à l'exercice suivant, tu découvriras ce qu'est la spore...

Exercice

Coupe le chapeau du champignon et pose-le sur une feuille blanche, les lamelles en bas. Dépose ensuite la feuille à un endroit tempéré. Place un petit bol sur le chapeau pour le protéger. Le lendemain, dessine ce que tu vois !



Cultiver des champignons en classe

Il est possible de cultiver des champignons en classe. Ainsi, de septembre à avril, l'Union suisse des producteurs de champignons USPC met à disposition des classes des sets de culture, composés d'un set de culture de champignons de Paris et de deux sets de culture de pleurotes. Les sets de culture peuvent être commandés auprès de : www.champignons-suisses.ch

Union suisse des producteurs de champignons USPC

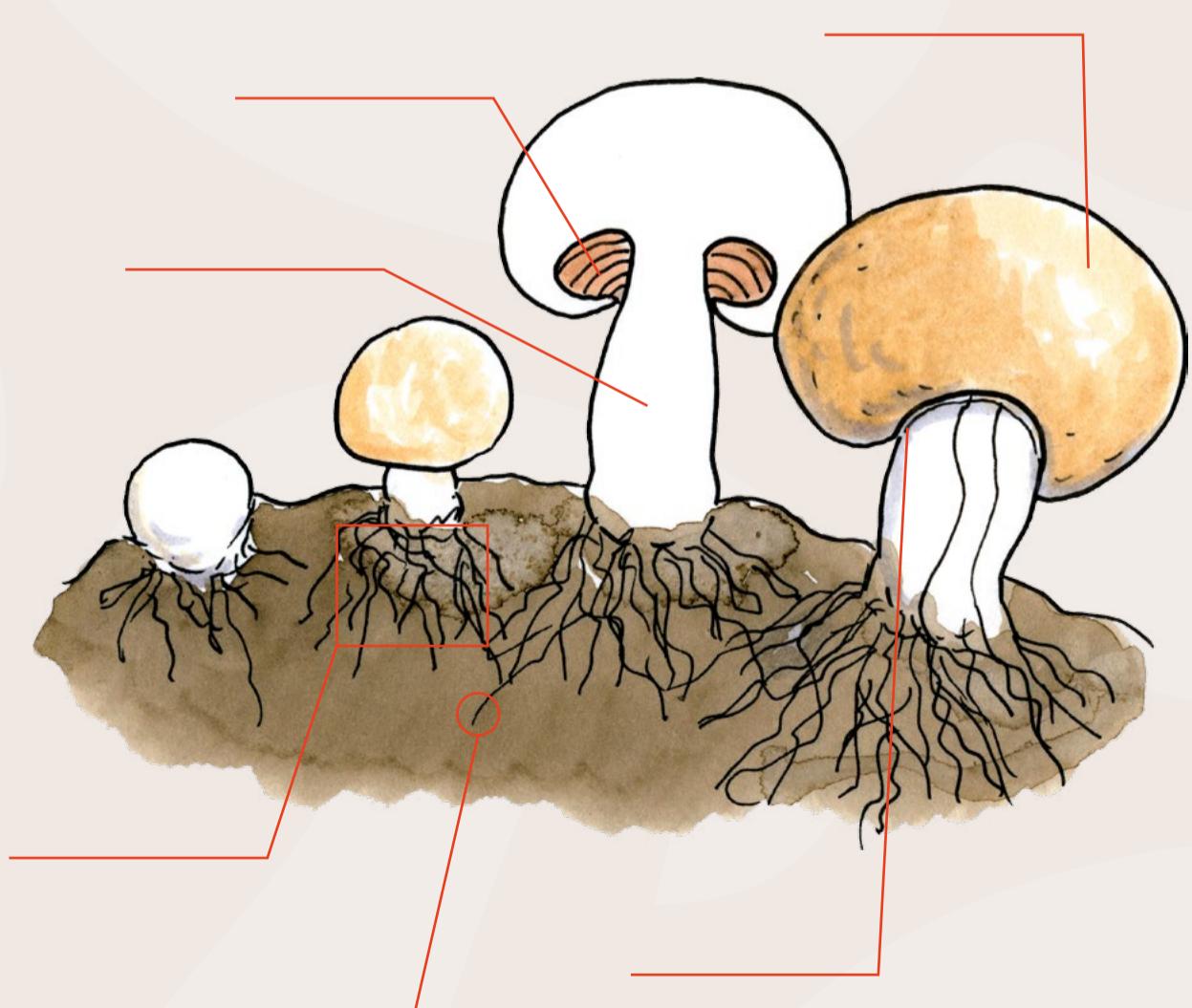


La structure d'un champignon à lamelles

Même si les grands champignons, appelés champignons supérieurs, ont des formes diverses, ils se ressemblent dans leur structure. Tous ont un fruit, qui n'est en somme que la petite partie aérienne visible du vrai champignon (le mycélium), dont l'existence est avant tout souterraine. Comme la cueillette de pommes ne détrira pas le pommier, le fait de couper les champignons ne menace pas leur survie. Toutefois, il n'est pas très bon de cueillir des jeunes champignons qui n'ont pas encore eu le temps de donner des spores.

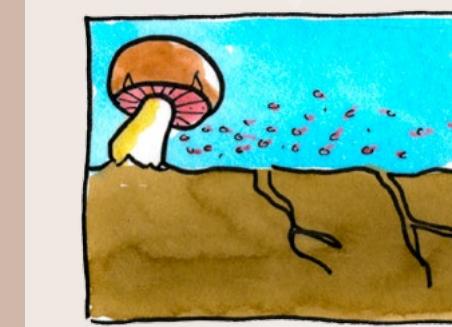
Exercice

Décris les parties d'un champignon à lamelles, par exemple, un champignon de Paris. Tu trouveras les 6 solutions dans le texte ci-dessous.

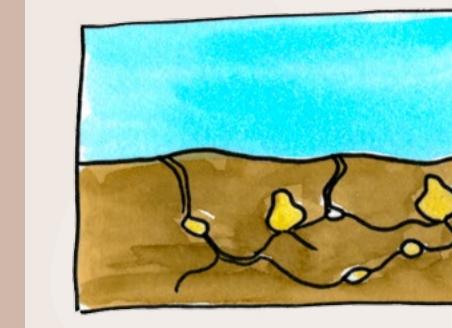


Ce que nous appelons champignon est en fait l'organe de reproduction, de son vrai nom le carpophore ou sporophore. Il est constitué d'un **stipe** (**pied**), d'un **chapeau**, et parfois d'un **anneau** et d'une **volve**. Sous le chapeau, il y a soit des **lamelles**, soit des tubes, soit des aiguillons. Le **mycélium** est formé de filaments souterrains ramifiés, généralement blancs, les **hyphes**.

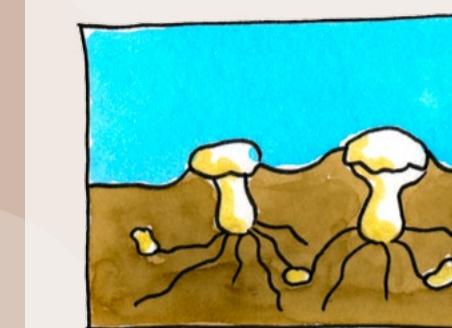
Des spores au champignon ...



1. Les spores du champignon tombent. Disséminées par le vent, elles germent pour donner naissance à un duvet blanc formé de filaments.



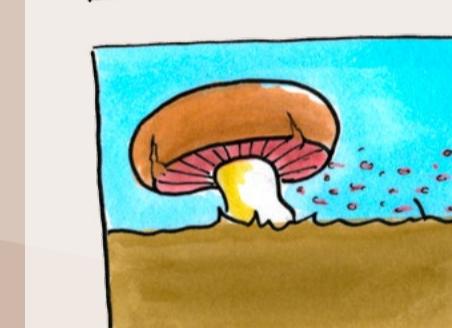
2. L'ensemble de ces filaments, le mycélium, se nourrit de racines mortes et de plantes en décomposition.



3. Par temps chaud et humide, des tubercules se forment, parfois la nuit, pour devenir des champignons.



4. Les champignons sont en fait les fruits qui servent à donner naissance à un nouveau champignon.



5. Les spores des champignons à maturité se détachent... et le cycle continue.

Informations sur l'agriculture et les champignons suisses.
www.agriculture.ch, www.champignons-suisses.ch, www.agirinfo.com

Impressum

Conception: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne;
Union suisse des producteurs de champignons USPC
Mise en page: Jürg Kühni, Berthoud
Graphisme: Alex Kühni, Berne
Texte LID
Traduction/adaptation: AGIR Lausanne
Impression: Imprimerie Saint-Paul, Fribourg

Septembre 2016

Fiches de travail et solutions (PDF) sur www.agirinfo.com

Ce poster ainsi que les autres posters de la même série peuvent être commandés gratuitement auprès de:
Agence d'information agricole romande (AGIR)
Case postale 1080, 1001 Lausanne
Tél. 021 613 11 31, Fax 021 613 11 30
info@agirinfo.com, www.agirinfo.com

Union suisse des producteurs de champignons USPC
www.champignons-suisses.ch

Posters de la même série



PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

Suisse. Naturellement. www.agriculture.ch

Les champignons suisses

En visite chez les producteurs de champignons



Série de posters nationaux «Proches de vous. Les paysans suisses.» avec exercices et jeux pour les classes du deuxième cycle primaire (HarmoS)

Sais-tu...

que plus de 200 000 espèces de champignons sont connues dans le monde ? Dans les forêts d'Europe, on en recense environ 6000 dont quelque 200 espèces comestibles et 200 toxiques. Les producteurs de champignons suisses cultivent principalement 5 sortes. Les plus connus, les champignons de Paris, blancs et bruns, sont suivis des shiitakes, puis des pleurotes, shimeji et pleurotes du panicaud. Mais les producteurs suisses, qui sont très innovants, continuent à cultiver de nouvelles sortes.



Champignon de Paris
La production du «Champignon de Paris» est répartie dans six établissements qui produisent tous les jours des champignons de Paris. Les champignons de Paris sont utilisés dans de nombreux restaurants. Ils sont servis comme plat principal, comme accompagnement dans des saucisses ou en salade. Une fois achetés, les champignons suisses peuvent être conservés quelques jours au réfrigérateur mais jamais dans des sachets en plastique ! Une légère pression laisse des marques sur les champignons blancs mais celles-ci n'abîment pas leur arôme ni leur durée de conservation.



Shiitake
Le shiitake vient d'Asie ou son nom signifie «champignon parfumé». Les Chinois et les Japonais maîtrisent cette culture depuis longtemps alors que les Occidentaux l'ont découverte depuis seulement une dizaine d'années. C'est en Chine, à plus de 2000 m d'altitude qu'il pousse naturellement. En Suisse, sa culture ne peut se faire que dans des chambres climatisées et dans des conditions hygiéniques strictes. Son arôme épice accompagne idéalement les mets asiatiques et enrichit aussi d'autres plats. Les jeunes shiitakes sont toujours un peu bruns au niveau de la coupe, le chapeau est bombé et lisse. Des restes de peau de couleur blanche sur le bord sont habituels. Le shiitake devrait être seulement épluché et non lavé, sinon il s'imberbe d'eau et perd sa saveur. Le pied doit toujours être émêlé car il reste coriace même après une longue cuisson.



Pleurote
A l'origine un champignon de la forêt, le pleurote est depuis de nombreuses années cultivé en Suisse. Sa chair est juteuse, aromatique et ferme. Le goût se situe entre le champignon de Paris et la girolle (chanterelle). L'aspect du pleurote se distingue fortement des autres types de champignons. Le pied est blâme et le chapeau, très charnu est tourné vers la base. Les chapeaux, beige gris à brun foncé, poussent en se chevauchant comme des tulipes. Leurs lamelles descendantes dépassent jusqu'à la base du pied. Tout comme les shiitakes, ils poussent sur un substrat stérile dans des chambres de culture entièrement climatisées. En cuisine, il est considéré comme un des champignons les plus fins.



Pleurote du panicaud
Le pleurote du panicaud est une espèce d'origine méditerranéenne. Elle pousse sur les souches du panicaud (Eryngium campestre), une ombellifère des près secs, des garrigues et bords de route. Le pleurote du panicaud se garde très bien au frais.



Shimeji
Le shimeji est également appelé «champignon du hêtre» car il pousse dans la nature près des arbres à feuilles caduques. C'est un champignon épicié au goût de noisette, tendre et délicat. On en trouve des blancs et des bruns et, même cuits, il conserve sa couleur et reste ferme. C'est un véritable plaisir pour le palais et ce champignon apporte un raffinement supplémentaire aux plats traditionnels.

Production et consommation de champignons en Suisse en 2015 en tonnes

Sortes	Production suisse	Importation	Consommation
Champignons frais	7872,3	2454,2	10326,5
Champignons transformés	190,8	2445,6	2636,4
Pleurotes	132,8	144,8	277,6
Shiitakes	78,5	51,9	130,4
Autres champignons nobles	64,5	319,6	384,1
Consommation totale	8338,9	5416,1	13755,0

Plus d'informations sous: www.champignons-suisses.ch