



LES BOLETS

Champignons à tubes sous le chapeau



Cape ottava
COMESTIBLES
Boletus reticulatus



Cape sajon
COMESTIBLES
Boletus pinophilus



Cape de Bordeaux
COMESTIBLES
Boletus edulis



BOLET BAI
XEROCOMUS BADIUS

BOLET RUDE
Leccinum scabrum

BOLET
a spina
tronquée

BOLET A CHAIR
BLANC



CHAMPIGNON ET SANTÉ

Utilisés dans la fabrication des aliments

LES LEVURES (*Saccharomyces cerevisiae*)
 Champignon microscopique unicellulaire du groupe des ascomycètes qui transforme le sucre en alcool par fermentation, avec dégagement de CO₂.

- La transformation du **malt** donne le **bière**.
- La transformation du **jus de raisin** donne le **vin**.
- La transformation de la **farine de blé** donne le **pain**.



Plusieurs **comestibles** en fabrication, **repas** sont utilisés pour la fabrication du **caquelard** et du **repas**.




LES ZEPHYRES - Champignons à croissance microscopique dans certains fromages - se forment au sein de la pâte grâce aux **levures** lactiques.




Utilisés dans la fabrication des médicaments

D'autres champignons servent de **substrat** pour produire des **antibiotiques**. Parmi celles-ci on peut citer :

- **Penicillium chrysogenum** qui produit la **penicilline**.




Un **mois** en biotechnologie, le **champignon** les **substances** humaines comme l'**hormone** **insuline** ou **pour** de **la** **glande** **pancréas** **pour** **traiter** **des** **diabétiques**.



Mais certains champignons sont responsables d'**allergies** **respiratoires** comme les **moisissures** dans le **chanvre** ou les **canabidiols** ou les **moisissures** dans le **champignon** du **groupe** des **ascomycètes**.

LES HERPES

Champignons à forme de **noix** qui a **servi** **pour** **la** **production** **de** **la** **penicilline** et d'**autres** **antibiotiques**.



VESICES-SCLERODERMES ET GLETTES

Champignons à forme de **noix** qui a **servi** **pour** **la** **production** **de** **la** **penicilline** et d'**autres** **antibiotiques**.



SPHÈRE ROUGE EN ANTHRAQUINONE

Spore de loup perle (penicilline pénicilline)






uctrice



Collybie des cônes

Le compostage
Processus par lequel
matériaux d'origine
organique peuvent être
les microorganismes
champignons) et des
(insectes, acariens, ve
qui se nourrissent des
et cellulose des

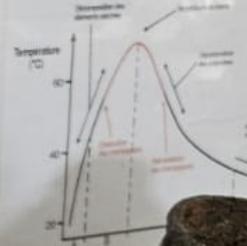


Raméal Fragmenté (BRF) mise au point il y a environ 30 ans
s'épandre sur le sol 1 à 3 cm de fragments de jeunes rameaux de bois de feuillus.
sés par les filaments de champignons, ils constituent améliore la structure du sol et procure des éléments nutritifs aux cultures



les décomposeurs de la litière ou du bois par l'armillaire, les polypores, les pholiotes...

Cette décomposition pro
chaleur jusqu'à 70°C et a
Les champignons qui sont
1 000 000 à 100 000
kilogramme de compost a
début et en fin de décompos
température inférieure
10 à 20000 espèces de cha
interviennent comme « (my
levures, pythium, plasmo
zygomycètes...)



GANODERME LAQUE



LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Certains champignons possèdent des arômes qui les font rechercher pour leur qualité gustative.

Les excellents comestibles sont:

Le cèpe de Bordeaux

La grande lépiote

La girolle ou chanterelle

La morille

La trompette des morts

CLASSIFICATION DES AMPIGNONS

Les champignons sont classés en plusieurs groupes selon leur mode de vie et leur structure. Les Russules sont des champignons à pied libre, caractérisés par leur chapeau souvent cylindrique et leur chair généralement ferme.

LES RUSSULES

Groupe important dont il existe 270 espèces en France.
Pied cylindrique et ferme, chapeau plan et régulier, lames blanches.
Chair grenue cassante sans lait, blanche ou jaunâtre, douce ou piquante.



Russule ocre et blanc
Russula ochroleuca
Acre ou piquante



Russule de Moire
Russula mairei
Acre ou piquante



Russule à Pied rouge
Russula Xerampelina
Comestible médiane



Russule Charbonnière
Russula Cyanoxantha
COMESTIBLE

VALEUR NUTRITIVE DES CHAMPIGNONS

100g de champignons crus contiennent :

- 80 à 100g d'eau
- 2 à 3g de protéines
- 1 à 2g de lipides
- 10 à 15g de glucides
- 10 à 20g de fibres
- 10 à 20g de minéraux

