

- 1 Numérote les textes d'information dans l'ordre chronologique pour retracer l'histoire du Champignon de Paris.
- 2 Associe par une flèche chaque texte à l'illustration qui lui correspond.



Jean-Baptiste de la Quintinie, jardinier du roi Louis XIV, réussit à le cultiver dans les jardins de Versailles pour la table du roi, mais seulement au printemps et en automne.



On trouve le champignon sur la peinture murale d'un tombeau de pharaons, 1450 ans avant J.C.



C'est en 1814 qu'un maraîcher a l'idée de cultiver les champignons dans les caves du sous-sol parisien. Il devient le champignon de Paris, et peut désormais être produit toute l'année.



Au XIXe siècle, et jusqu'au début du XXe siècle avec la construction du métro parisien, les cultures sont déplacées dans les carrières des abords de la capitale, puis dans celles du Val de Loire. La culture du champignon de Paris se développe ensuite dans toute la France.



Les Grecs et les Romains le cultivent en recouvrant les racines de figuier ensemencées de mycélium d'un mélange de fumier et de cendres.



Aujourd'hui, la culture en caves et carrières se fait de plus en plus rare, au profit de maisons de cultures, où les conditions de température et d'hygiène sont plus faciles à maîtriser. Le champignon de Paris est principalement cultivé dans le Val de Loire, le Centre, le Nord et en région parisienne.

- 3 Pourquoi l'appelle-t-on champignon de Paris ?



- 1

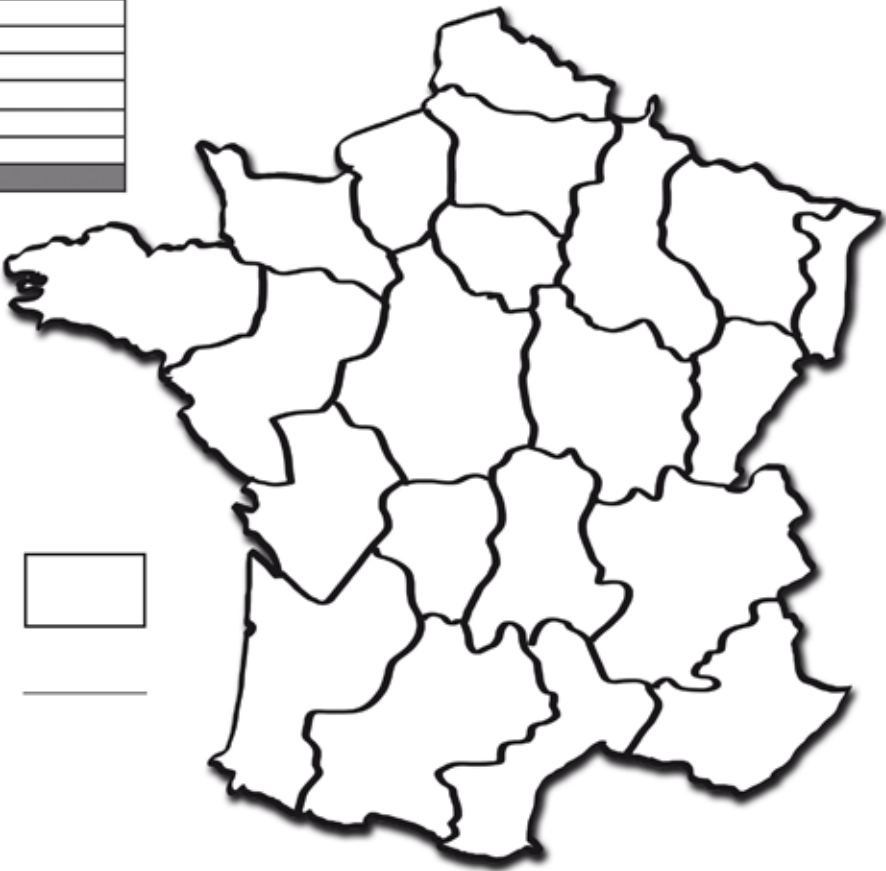
En utilisant les informations du tableau :

a. Repère sur la carte la situation géographique des régions de production et écris leur nom.

b. Définis une légende en fonction de leur chiffre de production avec un code de 3 couleurs, puis colorie les régions.

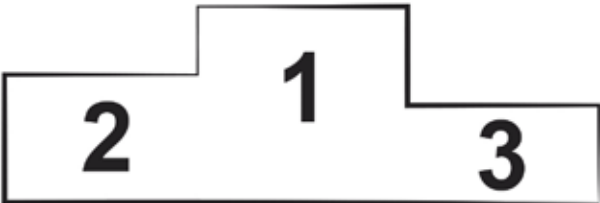


Régions	Production 2013 en tonnes (t)
Pays de Loire	52 000 t
Centre	20 000 t
Poitou Charente	12 000 t
Nord Pas de Calais	5 500 t
Picardie	8 500 t
Basse Normandie	3 000 t
Ile de France	1 000 t
Autres	4 000 t
Total	106 000 t

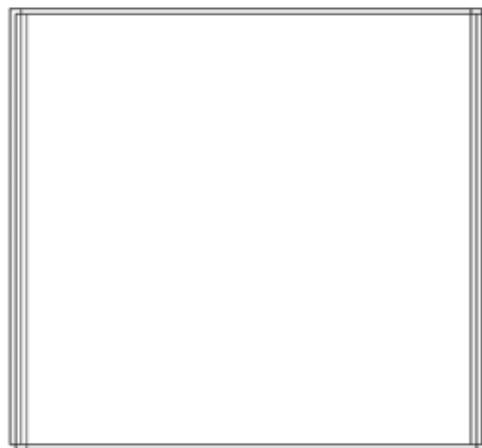
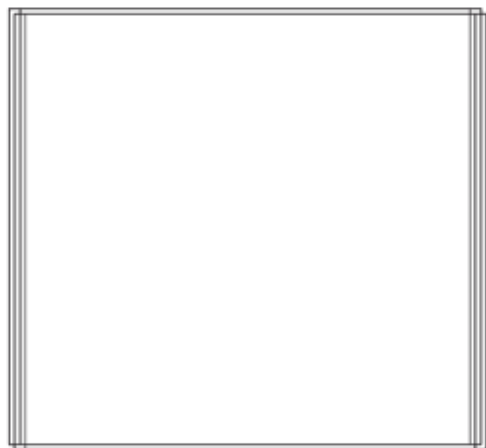


- 2

La France, la Pologne et les Pays-Bas sont les trois premiers pays producteurs de champignons de Paris en Europe. Place ces trois pays sur le podium en utilisant les informations suivantes : production des 3 pays en 2013 = 661 000 tonnes, production Pays-Bas = 270 000 tonnes, production Pologne = 15 000 tonnes de plus que les Pays-Bas.



- 1 Dessine un champignon bien développé en entier, puis en coupe longitudinale.
Place correctement les légendes suivantes : Pied – Chapeau – Lamelles – Chair – Anneau.



- 2 Connais-tu d'autres champignons que le champignon de Paris ? Lesquels ?

A quel endroit peut-on en trouver ?

A quelle période de l'année ?

Sont-ils tous comestibles ?

A ton avis, quel nom donne-t-on à ces champignons ? (il y a plusieurs réponses possibles)

☐ les champignons des bois ☐ les champignons sauvages ☐ les champignons sylvestres

- 3 A ton avis, quelles sont les différences entre un champignon cultivé et ces champignons ?

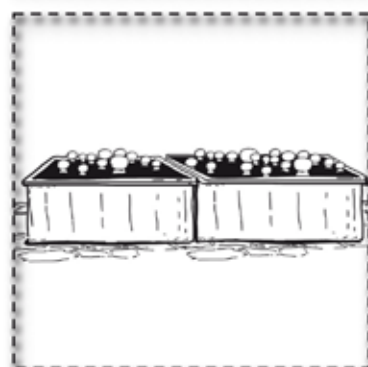
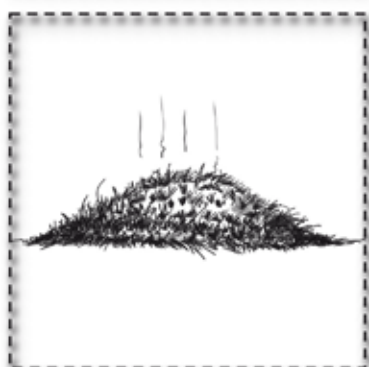
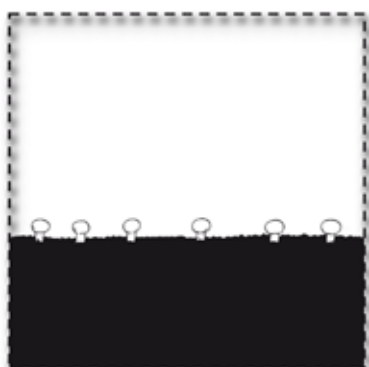
- 4 Après avoir rempli le tableau avec des croix, répond à la question :

	Champignon	Végétal
Grandit et se développe au cours de la vie		
Se nourrit de façon invisible		
Peut vivre entièrement dans l'obscurité		
Possède des racines, une tige, des feuilles vertes, des fleurs		

Le champignon est-il un végétal ? Justifie ta réponse.



- 1 Découpe les illustrations et les noms des étapes du cycle de production du champignon de Paris.
- 2 Retrouve l'ordre des différentes étapes et associe-les au nom qui convient.
Colle l'ensemble dans ton cahier de sciences.
- 3 Explique chaque étape en quelques mots.



ENSEMENCEMENT
DE MYCELIUM

PASTEURISATION

RÉCOLTE

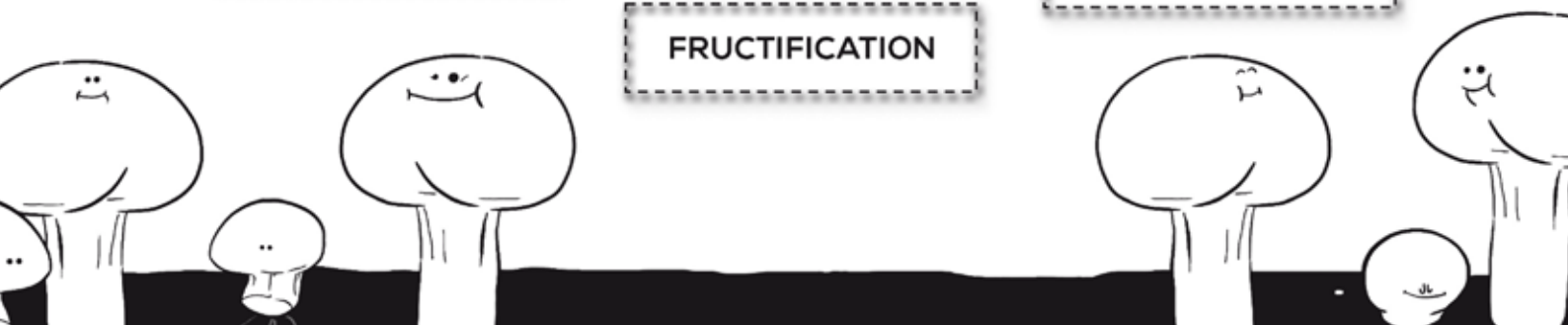
GOBETAGE

POST-INCUBATION

COMPOSTAGE

INCUBATION

FRUCTIFICATION





COMMENT ÇA POUSSE ?

Date de mise en incubation (compost ensemencé avec du mycélium) :
Date de réception du champi-kit :
Date de gobetage (ajout de la terre de gobetage – minimum 13 jours après incubation) :
Date d'ouverture de la boîte (9 jours après le gobetage) :
Température de la pièce :

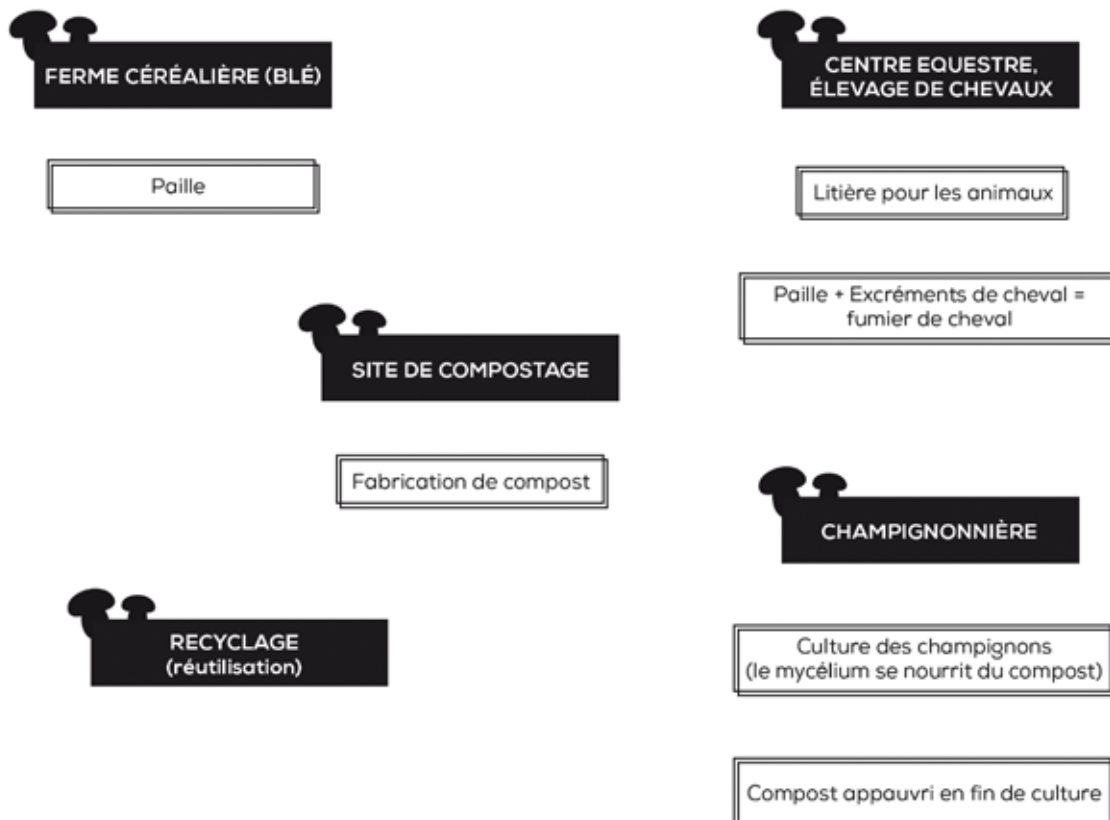
- ❶ A partir de la date de gobetage, réalise des dessins d'observation et décris ce que tu vois dans le compost à travers la boîte transparente et en surface lorsque la boîte aura été ouverte.

Dates	Dessins d'observation	Autres observations
Semaine n°: Date :		
Semaine n°: Date :		
Semaine n°: Date :		
Semaine n°: Date :		
Semaine n°: Date :		
Semaine n°: Date :		

- ❷ Observe les résultats de la culture en pleine production. Que remarques-tu ?

- ❸ Expérience à réaliser sur un champignon qu'on aura laissé se développer dans le bac de culture jusqu'à ce que le voile sous le chapeau s'ouvre et que le chapeau soit plat ou presque plat :
- coupe le pied au ras du chapeau sans l'abimer
 - pose le chapeau côté lamelles sur une feuille de papier blanche. Tu peux le protéger à l'aide d'un verre retourné. Laisse-le quelques heures, voire une nuit entière. Que constates-tu ?

Culture des champignons de Paris : le cycle du compost



- 1 Trace sur le schéma les flèches correspondant aux informations ci-dessous.
 - A. La paille, issue de la culture du blé, est livrée au centre équestre pour servir de litière aux chevaux.
 - B. La paille, issue de la culture du blé, est aussi livrée au site de compostage.
 - C. La litière des chevaux mélangée aux excréments constitue du fumier de cheval.
 - D. Ce fumier est livré à un site de compostage qui va fabriquer du compost.
 - E. Ce compost est utilisé par la champignonnière.
 - F. Ce compost est le support de culture des Champignons de Paris.
 - G. A la fin de la culture des champignons, le compost est appauvri.
 - H. Ce compost appauvri peut être recyclé.
 - I. La ferme céréalière utilise le compost appauvri pour enrichir la terre des champs de blé.

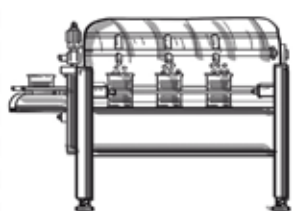
- 2 Combien d'aliments sont cultivés dans ce cycle ? Cite-les.

- 3 Combien y a-t-il de recyclages dans ce cycle ? Cite-les.

- 4 Quelle sera la prochaine étape du cycle décrit de A à I ?

- 5 A ton avis, que pourrait-on faire du compost des 4 mini bacs qui ont servi à la culture des champignons de Paris en classe ?

- 1 Découpe les illustrations et les textes et associe-les entre eux.
- 2 Mets les illustrations et les textes associés dans le bon ordre pour retracer toutes les étapes.
(attention, il y a deux voies possibles !)
- 3 Colle l'ensemble sur une feuille et ajoute des flèches entre les étapes.



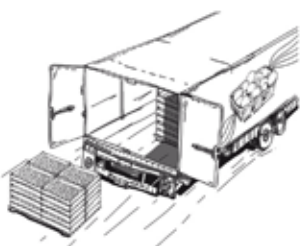
Les sachets sont mis en vente en magasin et maintenus à -18°C .

Ils sont mis sur étal et étiquetés.

Les champignons de Paris destinés à la conserve ou à la surgélation sont conditionnés en vrac en cagettes.



A maturité, les champignons de Paris sont cueillis à la main selon leurs calibres.

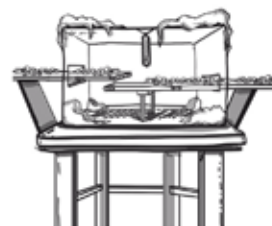
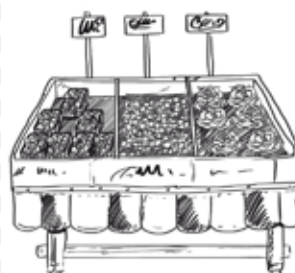


Ils sont triés et mis dans des boîtes stérilisées.

Ils sont transportés le jour même à l'usine.

Ils sont triés, surgelés à -40°C et mis en sachets.

Ils sont mis sur étal et étiquetés.



Ils sont expédiés sur le lieu de vente dans les 24H suivant la récolte.

Les champignons de Paris destinés à la vente en frais sont conditionnés en barquettes ou en vrac en cagettes.

Les boîtes sont mises en vente en magasin.

FICHE N°8

LE CHAMPIGNON DE PARIS, LE LÉGUME QUI A TOUT BON !

Champignon de Paris cru : composition (pour 100 g)

Source : Table de composition Ciqual 2013

Rappel : les nutriments sont les constituants de base des aliments ; ils ont chacun un rôle pour le bon fonctionnement de l'organisme et le maintien d'une bonne santé. Les fibres sont classées dans le groupe de nutriments des glucides.

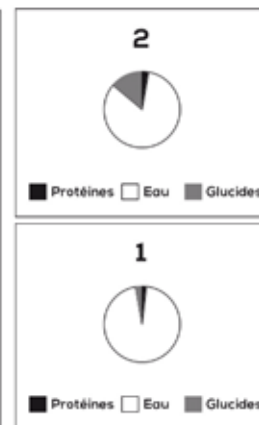
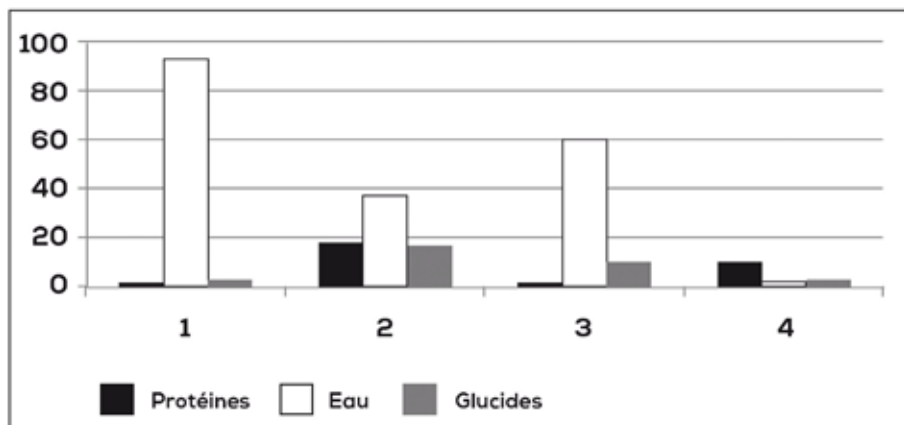
Nutriments organiques	Pour 100 g
Protéines	1,8 g
Glucides	2,73 g
Fibres	1,33 g
Lipides	0,43 g
Vitamines	
Vitamine B5	2 mg
Vitamine PP	3,2 mg
Minéraux	
Eau	92,9 g
Phosphore	56,4 mg
Potassium	326 mg
Oligoéléments	
Bêta-carotène	10 µg (microgramme)
Sélénium	5,62 µg (microgramme)
Calories	25 Kcal

- 1 A. Classe les nutriments constitutifs des champignons par ordre d'importance. Que remarques-tu ?

B. Sachant que la quantité moyenne recommandée de calories par jour pour un enfant de ton âge est de 2 000 kcal, calcule en pourcentage l'apport en calories pour 100 g de Champignon de Paris ?

Que peux-tu conclure du résultat ?

- 2 Entoure l'histogramme et le « camembert » représentant la composition des champignons.



- 3 A quel groupe d'aliments appartiennent les champignons, parmi les 7 groupes existants ?

- 4 Analyse la composition des champignons et déduis-en l'intérêt de ceux-ci pour l'alimentation.

- 5 Propose deux repas équilibrés dans lesquels tu intégreras des champignons de Paris.

Repas 1 :

Repas 2 :

