

La champi-culture

Numérote les étapes du cycle de production du champignon de Paris et décode le nom de chaque étape.

exemple : DIBNQJ-DPEF = CHAMPI-CODE



FOTFNFODFNFOU



SFDPMUF



JODVCBUJPO



DPNQPTUBHF



QPTU-JODVCBUJPO



QBTUFVSJTBUJPO



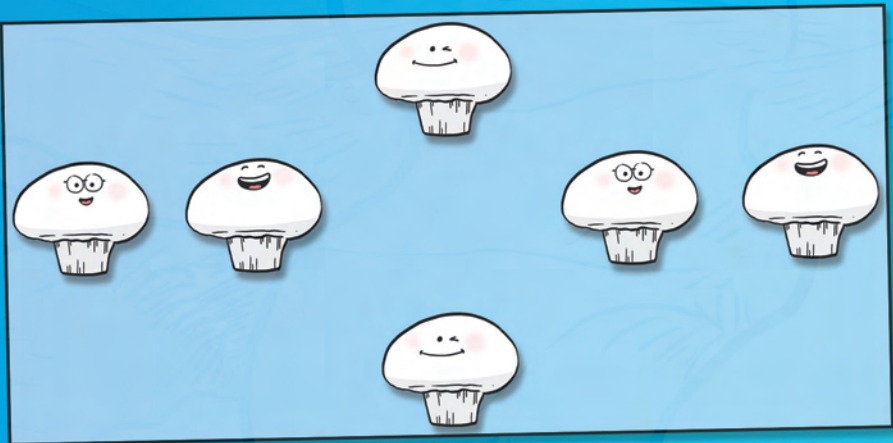
HPCFUBHF



GSVDUJGJDBUJPO

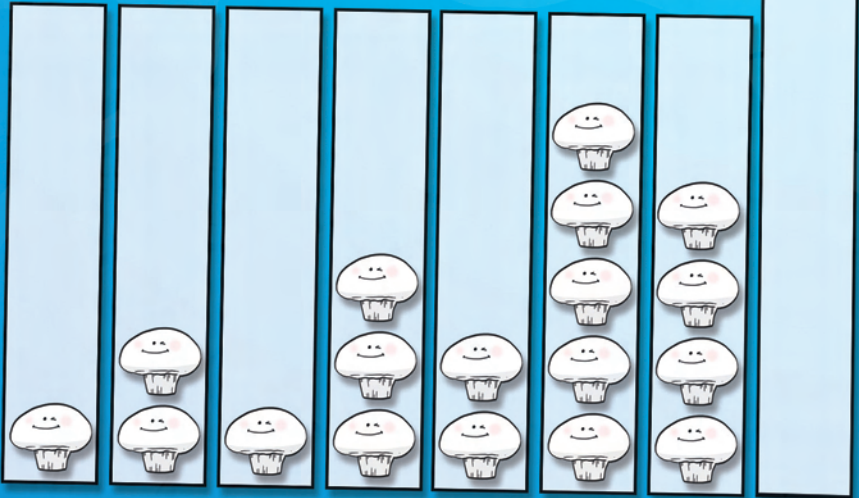
Le champi-casse-tête

Relie par des traits les paires de champignons, sans croiser les traits et sans sortir du cadre.



Le champi-logique

Dessine le nombre nécessaire de champignons dans la dernière colonne pour faire une suite logique.



Les champi-mots

Retrouve les mots de la liste dans la grille. Les mots peuvent être à l'endroit à l'envers et en diagonale.

N	N	E	C	T	R	S	P			E		E
O	H	O	U	A	A	I	R	C	R	U	N	M
N	C	O	I	L	R	E	S	T	N	S	L	Y
G	G	O	A	T	C	R	S	I	E	M	E	C
I	I	D	U	O	A	E	I	M	A	R	N	E
P	E	C	L	C	V	B	E	E	U	L	U	L
M	B	T	R	L	H	N	U	T	R		P	I
A	E	O	Y	A	C	E	L	C		E	T	U
H	O	S	N	E	F	U		D	N	O	I	M
C		P	M		C	S		R		I	U	B
U		E	G	A	T	S	O	P	M	O	C	
	N	G	O	B	E	T	A	G	E	T		
T	E	T	T	E	C	E	R	S	I	R	A	P

BON – GOBETAGE – CARRIERE – GOÛT – CHAMPIGNON - INCUBATION
COMPOSTAGE – MYCELIUM – COUCHE – PARIS – CRU - PLAISIR
CUIT – RECETTE – CULTURE – RÉCOLTE – ENSEMENCEMENT - SALADE
FARCI – SYLVESTRE

Avec les lettres restantes, décode la phrase mystère.

L _ C _ AM _ IG _ _ N _ E _ A _ I _ , LE
_ É G _ _ E Q _ I A T _ U _ _ O _ !

Le champi-défi !

Teste tes connaissances et celles de tes parents...
Note d'abord tes réponses, puis interroge-les et note leurs réponses.

QUESTIONS	TOI	TES PARENTS
1. Le compost utilisé pour la culture des champignons de Paris est obtenu à partir de paille de blé et d'herbe.	vrai faux	vrai faux
2. Comment s'appelle l'étape de production lors de laquelle on recouvre le compost d'un mélange de tourbe et de terre calcaire ?	l'incubation l'ensemencement le gobetage	l'incubation l'ensemencement le gobetage
3. Louis XIV adorait les champignons, son jardinier les cultivait dans les jardins de Versailles.	vrai faux	vrai faux
4. Quelle est la place de la France en Europe pour la production de champignon de Paris.	1 ^{er} producteur 2 ^{ème} producteur 3 ^{ème} producteur	1 ^{er} producteur 2 ^{ème} producteur 3 ^{ème} producteur
5. Qu'est-ce-qu'un champignon sylvestre ?	- un champignon du Nouvel an - un champignon des bois - un champignon non comestible	- un champignon du Nouvel an - un champignon des bois - un champignon non comestible
6. Comment appelle-t-on un producteur de champignon de Paris ?	un champignonnier un champignonniste	un champignonnier un champignonniste
7. Le champignon est un végétal.	vrai faux	vrai faux
8. Une portion de 100g de champignons de Paris contient :	58,6 g d'eau 92,9 g d'eau 81,7 g d'eau	58,6 g d'eau 92,9 g d'eau 81,7 g d'eau
9. Le champignon de Paris ne peut pas être surgelé.	vrai faux	vrai faux
10. Quelle est la consommation de champignon de Paris en France par an et par foyer ?	6,6 kg / an / foyer 4,8 kg / an / foyer 3 kg / an / foyer	6,6 kg / an / foyer 4,8 kg / an / foyer 3 kg / an / foyer

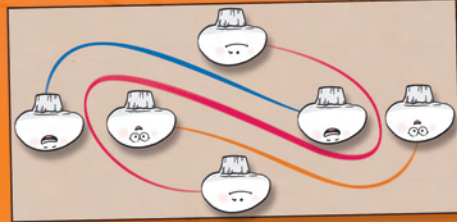
Scores

/10

/10



Les champi-solutions



Le champi-casse-tête



Le champi-logique

Le champi-défi !
1. Faux, le compost utilisé pour la culture des champignons de Paris se compose principalement de paille de blé à laquelle est ajouté du fumier de cheval.
2. Le gobetage.
3. Vrai, le jardinier de Louis XIV, Jean-Baptiste de la Quintinie avait réussi à cultiver des champignons de Paris dans les jardins de Versailles mais seulement au printemps et en automne.
4. La France est le 3^{ème} producteur européen de champignons de Paris, derrière les Pays-Bas et la Pologne.
5. Un champignon sylvestre est un champignon des bois.
6. Un champignonniste.
7. Faux, le champignon appartient au règne fongique qui comprend environ 35 000 espèces connues en France.
8. Une portion de 100 g de champignons de Paris contient 92,9 g d'eau.
9. Faux, le champignon de Paris peut également être appertisé (mis en boîte de conserve).
10. La consommation de champignons de Paris (frais+conservé+surgelé) est de 6,6 kg par an et par foyer.

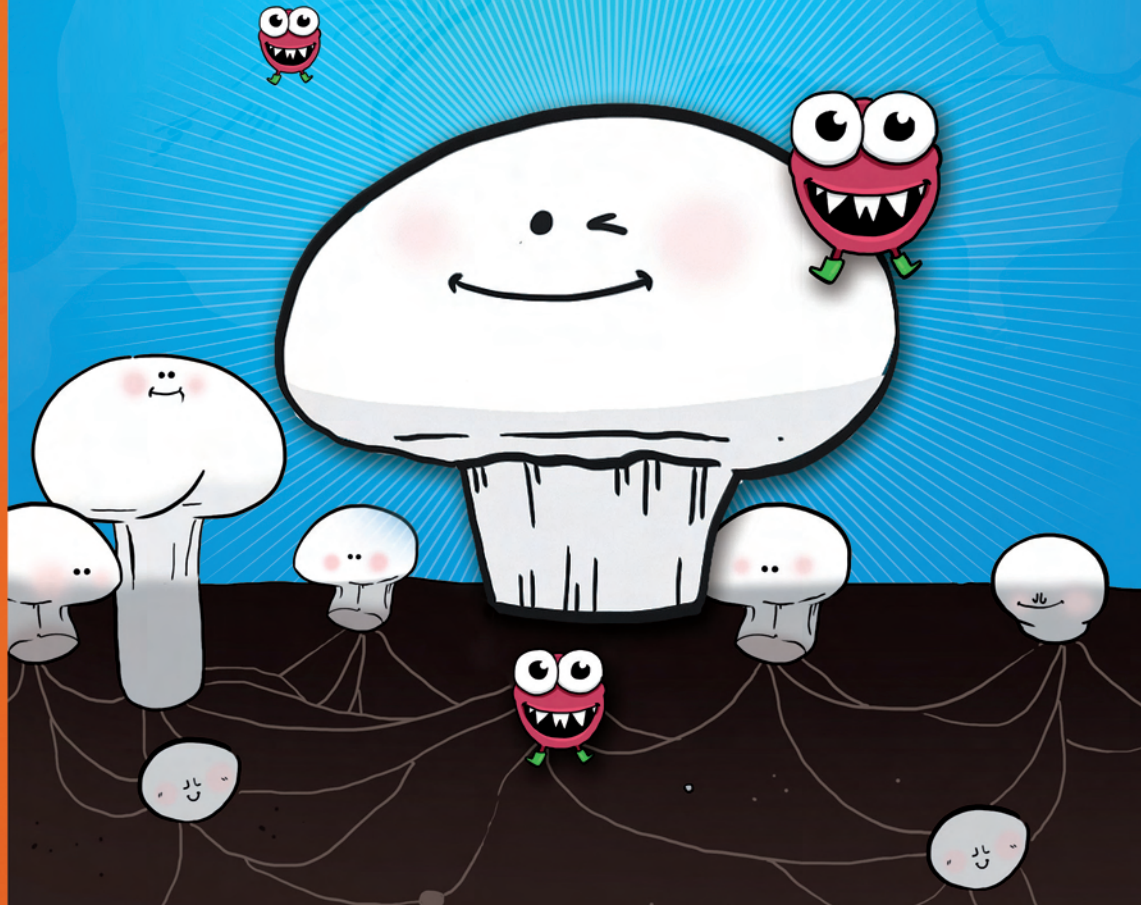
Les champi-mots
Phrase mystère : Le champignon de Paris, le légume qui a tout bon !
Le code : A=B, B=C, C=D, etc.
Ordre des étapes du cycle de production : compostage / pasteurisation / ensemencement / incubation / gobetage / post-incubation / récolte.



Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

LIVRET JEUX

Et si on s'amusait ?



Avec Champi'champion, teste tes connaissances en famille et deviens un expert du champignon de Paris.