

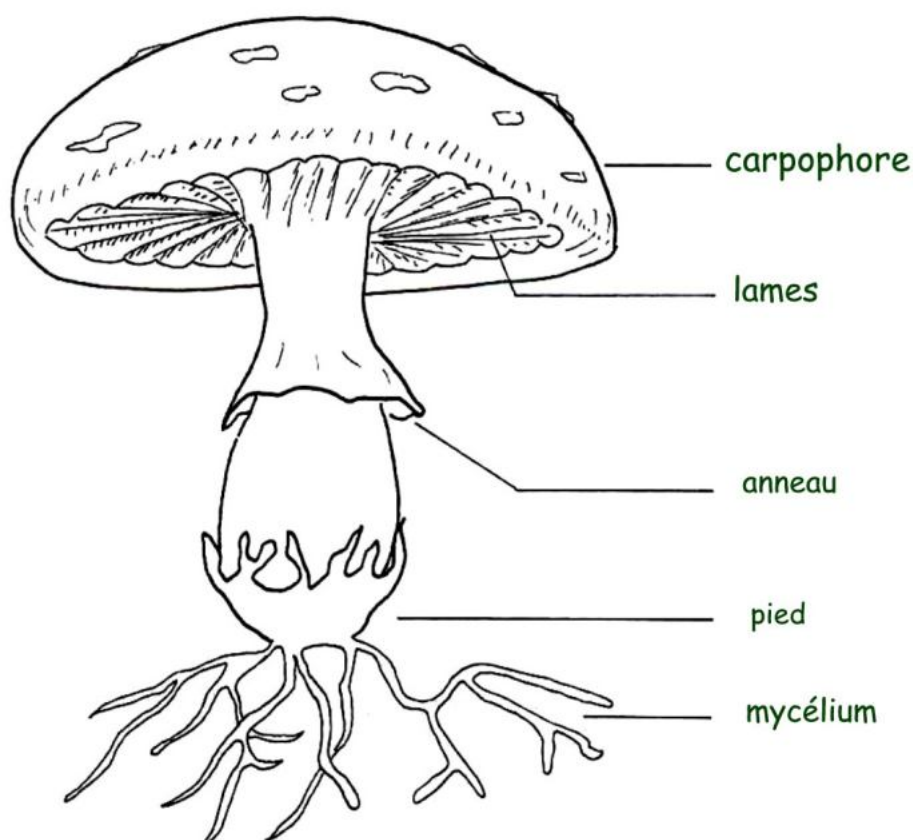


## AWANS BIODIVERSITE 52

### *Les champignons*

Les champignons constituent un groupe extrêmement vaste, comprenant de 200.000 à 250.000 espèces, qui diffèrent par leur taille, leur forme, leur structure, leur mode de reproduction et leur habitat.

Il existe des champignons microscopiques (levures), et des champignons de plus grande taille (vesses de loup, 35 cm de diamètre). Les champignons sont des organismes dépourvus de chlorophylle.



L'identification de l'espèce est souvent difficile. Il est donc primordial de ne cueillir que les champignons que l'on connaît. Lorsque l'on décide d'aller « aux champignons », certaines règles de base doivent être impérativement respectées :

- Préférer le panier au sac en plastique car, sous l'effet de la chaleur, certaines espèces peuvent devenir impropres à la consommation ;
- Emportez un couteau pour couper le champignon à la base. Le mycélium restant permettra la reproduction plus rapide de l'espèce ;
- Il est conseillé de ne ramasser que la quantité dont vous avez besoin ;
- Il est toujours préférable de recevoir l'aval du propriétaire des prairies pour éviter tout problème. Dans tous les cas, il est bon de rappeler qu'il est interdit de vendre les champignons cueillis.



Rosé des prés ou agaric champêtre (*Agaricus campestris*).



En cas d'intoxication, contactez le centre Antipoisons :

070/245.245 (appel gratuit) - [www.poissoncentre.be](http://www.poissoncentre.be)



Service Environnement – [env@awans.be](mailto:env@awans.be) - 04/364.06.33