

# Cours de mycologie pour débutants 2021

Présentation  
Charles-Henri Pochon  
Le Locle, le 7 avril 2021

# Cours de mycologie 2021

## Buts du cours

- Au local et par ce PowerPoint:
- Savoir ce qu'est un champignon et leur mode de vie
- Connaître leurs importances dans les différents écosystèmes
- Comment récolter les champignons
  - a) pour la consommation
  - b) pour l'étude
- Apprendre à déterminer un champignon :
  - a) avec la documentation personnelle et celle du local
  - b) avec la loupe binoculaire et le microscope

## Dans le terrain

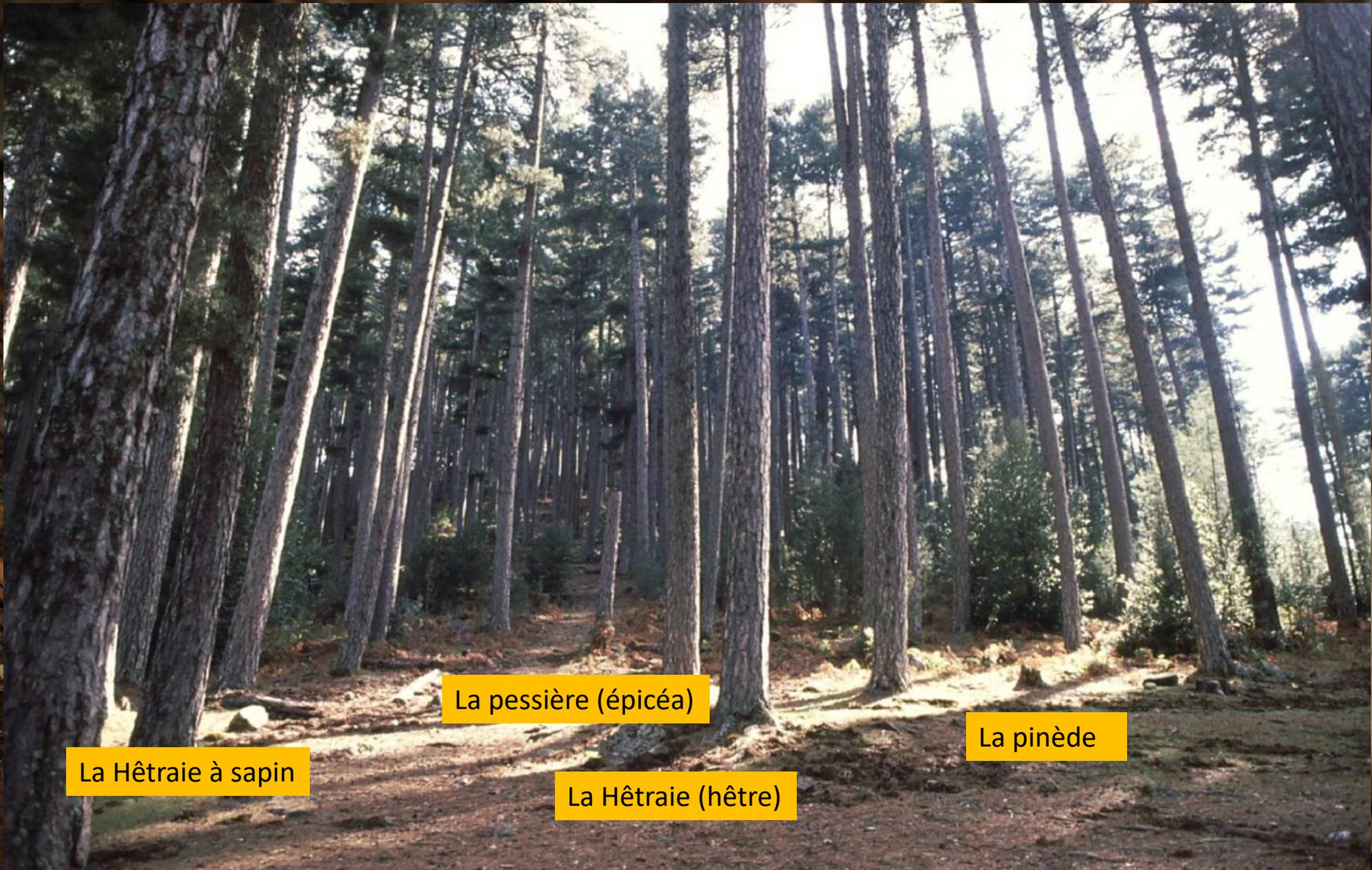
- Découvrir les différentes stations écologiques de la région et leurs composantes
  - a) sol, flore, faune, champignons
  - b) quelques associations végétales

## Objectifs prioritaires

- Comprendre l'importance des champignons dans l'environnement c'est le premier pas vers sa protection
- Avoir du plaisir dans la nature
- Partager des beaux moments de convivialité



Quelques associations végétales dans le  
canton de Neuchâtel et ailleurs



La Hêtraie à sapin

La pessière (épicéa)

La Hêtraie (hêtre)

La pinède





La bétulaie(bouleau)

La mélèzière (mélèze)

L'arolière (pin arole)



Zone de rives

Forêt riveraine



Pelouse dans  
pâturage boisé

Haie

Pâturage boisé



Bas-marais (zone inondée)

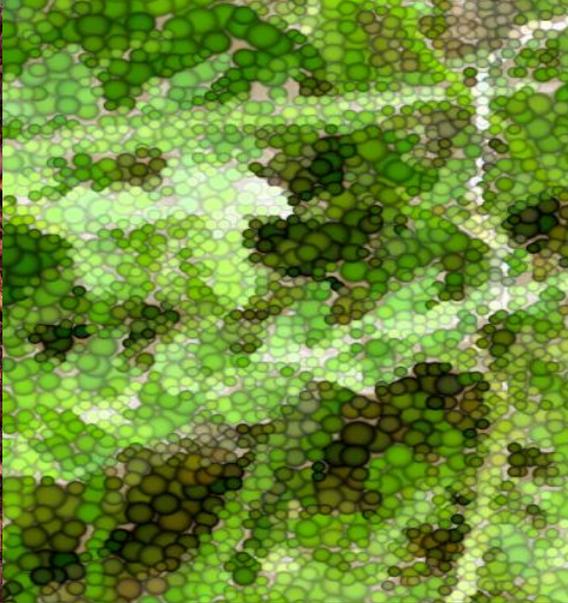
Haut-marais (avec pins à crochet)



Canal d'extraction de tourbe artisanale



Brindilles- aiguilles-feuilles

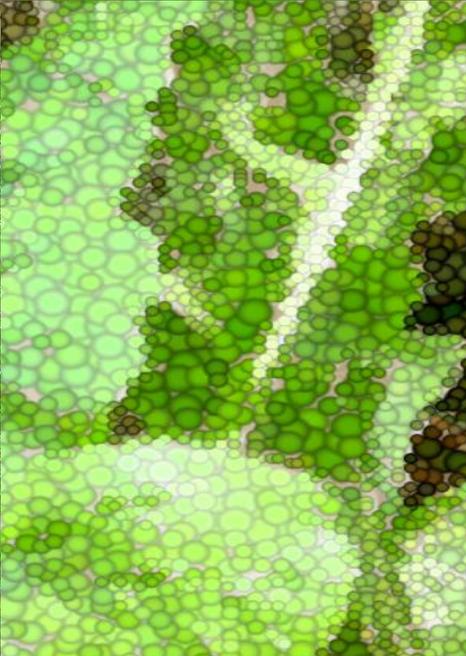


Vieux bois (troncs - branches

## Quelques substrats



Excréments d'animaux



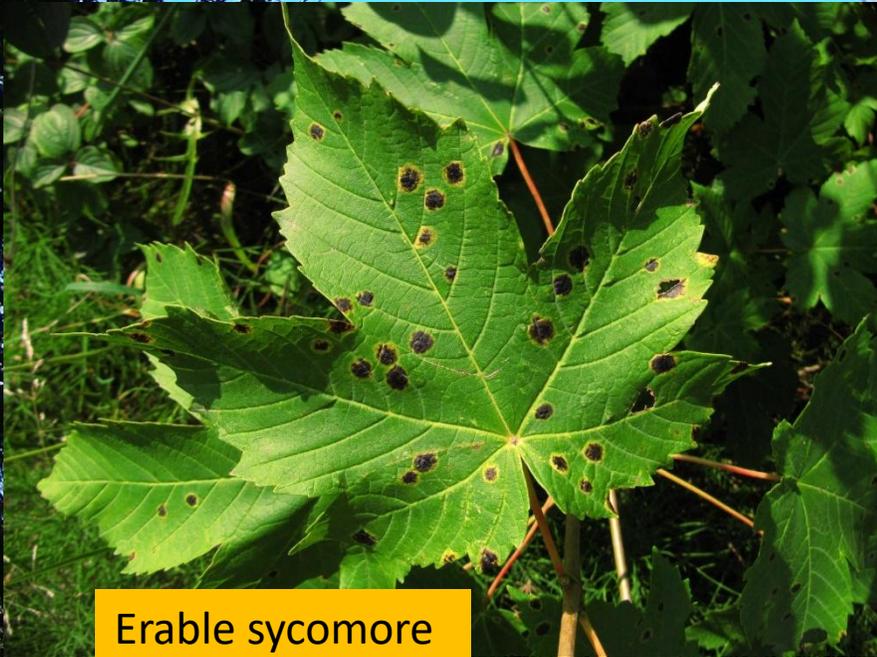
Cônes résineux et enveloppes de graines

A top-down view of a forest floor densely packed with various mushrooms. The mushrooms are in various stages of growth, with some showing gills and others showing caps. The colors are muted, mostly browns, greys, and dark blues, with some highlights of yellow and orange. The text is centered in the middle of the image.

Les champignons sont aussi liés aux  
arbres, arbustes et buissons



Erable plane



Erable sycomore



Frêne



Chêne rouvre



Hêtre



Tilleuil

Sorbier des oiseleurs



Aubépine commune



Bois gentil



Chèvrefeuille à balais



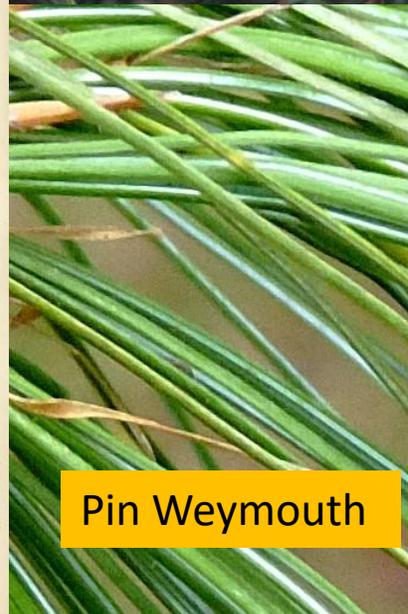
Cornouiller sanguin



Groseillier des Alpes



Pin sylvestre



Pin Weymouth

Sapin blanc



Epicéa





Troëne



Viorne cotonneuse (lantane)



Viorne obier



Nerprun purgatif



Eglantier



Fusain



Epine noire  
ou prunelier



Prunelle ou «blosse»

Quels champignons cueillir?

Comment les cueillir?

Comment les transporter?



Sont-ils consommable?

Ils faut les faire contrôler !!!

Ou bien les étudier au LOCAL de la société!!!!

Nos contrôleuse et contrôleur



Vos livres  
Votre loupe  
Votre ordi et Internet



Alors pour les déterminer il faut:

**Dans le terrain**

Observer l'environnement: arbres, buissons, substrat, sol, exposition, lumière.

**Utiliser vos 5 sens:**

La vue: avec vos yeux bien observer les détails, faire des photos

L'odorat: sentir l'odeur, écraser un bout du champi et sentir

Le goût: machouiller un bout du chapeau 1 minute et apprécier

**Attention Recracher et rincer la bouche**

Le toucher: Le chapeau, les lames, le pied avec le doigt ou avec la langue et les lèvres

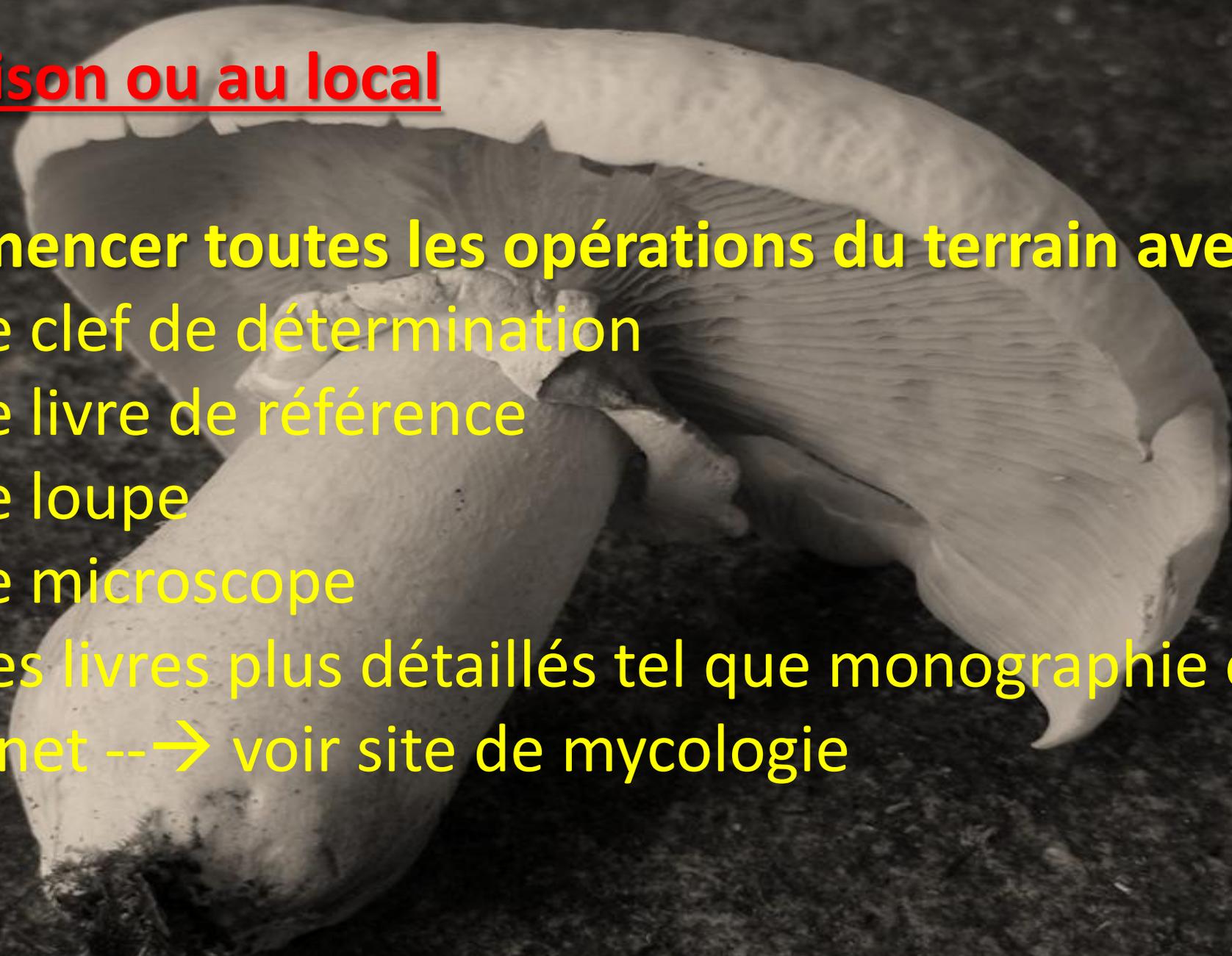
L'ouïe: Entendre les champignons pousser...

le bruit de l'Orage, de la pluie, du vent et de la bise... Les copains !!!!

## A la maison ou au local

**Recommencer toutes les opérations du terrain avec:**

- Votre clef de détermination
- Votre livre de référence
- Votre loupe
- Votre microscope
- Autres livres plus détaillés tel que monographie etc....
- Internet --→ voir site de mycologie



The image shows three white mushrooms with smooth, slightly convex caps and thick, white stems. They are growing in a lush, green forest floor covered with moss and small plants. The mushrooms are arranged in a line, with two in the foreground and one slightly behind them. A black oval with white text is overlaid on the lower half of the image.

Alors allons dans l'intimité  
des champignons !