

novembre 2018

Sélection d'ouvrages



Les champignons



disponibles au Centre de ressources et
de documentation de la Mce

Le champignon, allié de l'arbre et de la forêt

Pichard, Gilles. - CNPF Centre national de la propriété forestière, 2015. - 46 p.

Grégaire ou solitaire, tantôt en symbiose avec les arbres hôtes, tantôt tributaire de la matière organique contenue dans les litières forestières ou le bois mort, tantôt parasite de l'arbre qu'il contribue à fragiliser, le champignon représente un élément essentiel de l'écosystème forestier. Sous les différentes formes et couleurs qu'ils arborent lorsqu'ils émergent, les champignons participent fortement à la richesse de la biodiversité sylvestre. Sans eux et les liaisons intimes qui les relient aux arbres, la forêt ne serait pas ce qu'elle est. Mieux connaître l'univers secret et souterrain des champignons, qui se révèle à nous uniquement quand ils fructifient, constitue un préalable qui aidera à les respecter, les protéger, les favoriser par une sylviculture appropriée, tout en tirant le meilleur parti de leurs contributions au bon fonctionnement de la forêt et de la valeur ajoutée d'une récolte raisonnée.



A la découverte des champignons : une introduction à la mycologie

Francini, Laurent ; Durand, Maurice. - nouvelle édition. - FMBDS Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie, 2012. - 72 p.

Cet ouvrage s'adresse aux débutants, amateurs de champignons. Il présente une introduction à la mycologie et des tableaux synthétiques avec une clé d'orientation générale, les champignons à lames et les champignons sans lames.



Champignons en forêt : Reconnaître 24 espèces dans leur milieu

in Les miniguides de la Salamandre n°39 (août 2009)

Identification de 24 espèces de champignons en forêt

pholiote ridée, hygrophore de Mars, cortinaire très joli, bolet élégant, bolet gris des mélèzes, lactaire des mélèzes, lactaire délicieux, nonnette voilée, cortinaire muqueux, hydne cure-oreille, tricholome subannelé, langue de boeuf, bolet rude, entolome livide, clitocybe illusoire, amanite phalloïde, lactaire des épicéas, russule des épicéas, lactaire saumon, russule de Quélet, hydne imbriqué, hygrophore pudibond, cortinaire variable, tricholome tigré.



Spécial champignons

in La Hulotte n°14 (septembre 1973). - 39 p.

Un sacré petit guide pour reconnaître les 50 champignons les plus courants des prés et des bois : amanites, girole, bolet, lactaires, morilles, satyres... Pour admirer leurs formes étranges (mais pas les couleurs car c'est un numéro en noir et blanc). Et pour savoir s'il est conseillé de passer son chemin ou si, au contraire, on peut l'ajouter sans crainte à son panier.



Le règne des champignons

Jacob, Isabelle ; Sander, Amélie. - Fédération nationale des clubs CPN, 2018. - 49 p. - (Les cahiers techniques de la Gazette des terriers; 140).

Ces champignons qui nous attirent et nous inquiètent, fascinent le monde depuis la nuit des temps. Leur utilité dans la forêt n'est plus à prouver. Ils sont indispensables à la croissance des arbres et à la décomposition des feuilles et du bois. Ce cahier technique explique le rôle essentiel que jouent les champignons dans la nature en permettant de : découvrir comment ils se reproduisent ; comprendre comment ils se nourrissent ; les reconnaître facilement grâce à une clé de détermination de terrain et son guide associé...



Sélection d'ouvrages proposée par la Société mycologique

Champignons, tout ce qu'il faut savoir en mycologie

Eyssartier, Guillaume. - Belin, 2018. - 304 p.

Un condensé des connaissances actuelles issues des bases de données scientifiques professionnelles et une méthode infaillible pour tous ceux qui s'intéressent à la science des champignons. Ce qu'il est nécessaire de connaître pour chaque grand groupe (" Bolets ", " Polyphores ", " Agarics ", " Amanites ", " Russules ", etc.) afin d'identifier précisément les espèces : Où poussent-elles ? Comment les reconnaître ? Mais aussi quels outils choisir (ex. la loupe d'observation) et comment acquérir le vocabulaire du parfait mycologue.

« **Pour ceux qui veulent démarrer en mycologie avec de bonnes bases** »



Champignons de France et d'Europe occidentale : guide illustré de plus de 15000 espèces et variétés

Bon, Marcel. - Flammarion, 2012. - 368 p.

L'outil de référence pour amateurs et spécialistes. Plus de 1 500 espèces communes et rares, comestibles et vénéneuses. Des repères pour une cueillette sans risque (dessins de spores, odeur caractéristique, changements de couleurs). Des clés d'identification simples et efficaces.

« **facile à emporter avec soi en forêt** »



Le guide des champignons France et Europe

Eyssartier, Guillaume. - Belin, 2017. - 1 152 p.

Ce guide d'identification décrit environ 3 000 espèces, parmi lesquelles plus de 1 400 sont illustrées par des photographies. En feuilletant ce guide, le lecteur se rendra compte de l'incroyable diversité des champignons. Il y trouvera par exemple des fiches pour plus de 50 bolets et 160 cortinaires, presque 130 russules 40 coprins, près de 50 entolomes, 40 inocybes et 70 lactaires... Une partie introductive précède les fiches descriptives. Les auteurs y expliquent d'une façon claire et didactique les principaux caractères des champignons : anatomie, écologie, biologie et classification y sont présentées, ainsi que le rôle crucial des champignons dans les divers écosystèmes. Plusieurs pages décrivent aussi les symptômes des principaux types d'intoxication par les champignons, et présentent les espèces les plus toxiques, comment les reconnaître et comment éviter de les confondre avec leurs éventuels sosies comestibles.

« **un grand nombre d'espèces illustrées. A jour des connaissances et de la toxicologie** »



Chapeau les champignons !

Daugey, Fleur ; Vanvolsem, Emilie. - Editions du Ricochet, 2016. - 40 p.

Qu'on se le dise, les champignons ne sont pas des plantes... pas plus que des animaux ! Ils forment un monde à part appelé " Fungi ". Microscopiques ou aussi gros qu'un ballon de foot, pouvant être de nombreuses couleurs, de formes diverses et variées voire bizarroïdes, les champignons sont partout ! Mais les connaissons-nous vraiment ? Par exemple, saviez-vous que le pied et le chapeau sont les organes génitaux du champignon ? La plus grande partie de leur corps, le mycélium, se trouve sous terre et peut s'étendre sur des kilomètres ! Pour se nourrir et croître, ils doivent aller chercher leur nourriture (fruits, bois, feuilles mortes...) comme les animaux ! Et tout ça sans bouger grâce au mycélium !

« **adapté aux enfants, à jour des connaissances scientifiques** »





Le centre de ressources & de documentation

Infos pratiques

// Horaires d'ouverture

Mardi, mercredi, jeudi :
9h-12h30 / 14h-18h

Vendredi : 9h-17h

// Base documentaire en ligne

doc.mce-info.org

// Conditions de prêt

Livres, revues, dvds
prêt gratuit, chèque de caution de 50 €
4 documents pendant 4 semaines

Malles pédagogiques

frais de location (10€ à 20€/semaine), chèque de caution de 200 €


// Accueil de groupes sur rendez-vous

// Une documentaliste à votre service

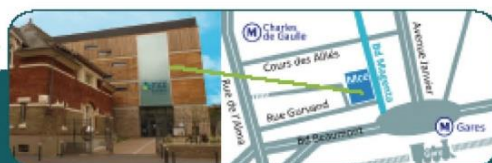
Guénaëlle Pinchedé
02 99 14 27 75
documentation@mce-info.org

Maison de la consommation et de l'environnement

48 bd Magenta - 35000 Rennes - 02 99 30 35 50

 Gare ou Charles De Gaulle
Bus : ligne n°1, 2, 11 - Arrêt Champs Libres

Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h - Vendredi de 9h à 17h



Plus d'infos sur www.mce-info.org



mcerennes



mcerennes