

Les champignons, un univers à explorer



© Wobau. Pixabay/ Unsplash

En lien avec l'exposition annuelle de la Société mycologique de France qui se tiendra au parc Floral du bois de Vincennes du vendredi 20 au dimanche 22 octobre 2023, la Bpi présente une sélection de ressources consacrée à l'univers des champignons du 5 septembre au 7 novembre 2023.

Présents depuis des millénaires sous toutes les latitudes, les champignons demeurent pourtant des inconnus. Il est temps de s'intéresser à eux ! Multiformes, unis ou pluricellulaires, ils occupent l'espace et s'installent en s'adaptant à merveille un peu partout : les milieux naturels terrestres (oh le beau bolet !), notre corps (les mycoses, beurk !), les fromages (hum ! les moisissures du Roquefort). Les champignons sont malins et cachottiers car la plupart d'entre eux ne montrent que peu de leur personne : un chapeau, un pied, mais en réalité il ne s'agit là que d'une infime partie de leur anatomie ! Ils préfèrent vivre sous terre en déployant un vaste réseau de mycélium sous forme de longs fils blancs (cordons mycéliens ou hyphes) et lorsque les conditions sont favorables, ils sortent de terre pour se reproduire en libérant leurs spores. Il existe aussi des champignons aquatiques vivant aussi bien en eau douce ou salée, en surface ou dans les abysses ; si la plupart sont unicellulaires d'autres plus complexes n'hésitent pas à s'associer à des algues.

La mycologie est l'observation et l'étude des champignons. Les champignons, qui ne sont ni des plantes, ni des animaux adorent, en surface, prendre des formes et des textures différentes. Ils peuvent adopter des tailles infinies : de la cellule unique de la levure jusqu'au plus grand champignon du monde ! L'intérêt des mycologues et des botanistes se porte sur l'observation du mycélium-racine qui se développe dans les sols dans lesquels ils puisent leur nourriture. Ces filaments, en immenses réseaux, œuvrent en relation avec les racines voisines des végétaux (plantes, ou algues si l'on est en mer) : un véritable travail d'équipe ! On parle alors de réseau mycorhizien ou d'échanges symbiotiques. Car oui, cette symbiose végétale est extraordinaire : les arbres fournissent des sucres aux champignons qui, en contrepartie, leur transmettent depuis le sol, de l'eau et des sels minéraux. Autrement dit les champignons communiquent.

Ces propriétés permettent aux champignons non seulement de trouver des éléments nutritifs mais aussi de décomposer des substances végétales (voire des plus insolites comme le plastique), ou de décontaminer des sols en absorbant les métaux lourds ! Le mycélium qui constitue le corps-racine des champignons est en réalité une véritable bio-usine. Ainsi les champignons transforment et savent aussi absorber et conserver le gaz carbonique : ne sont-ils pas extraordinaires ?

Savez-vous que les champignons peuvent aussi nous soigner ? La pharmacopée chinoise les utilise beaucoup et tire profit de leurs principes actifs. On parle alors de champignons médicaux. En 1928, la découverte de la pénicilline par l'écossais Alexander Fleming est une étape fondamentale dans la pharmacopée occidentale. Un *penicillium* est capable de tuer les bactéries qui se trouvent à ses côtés : voici comment fut trouvé cet agent bactéricide qui est donc le premier antibiotique. Parmi les 150 espèces de *penicillium*, il est un intrus de taille : le *penicillium roquefortii* qui fait toute la singularité du célèbre fromage ! Aujourd'hui, de nouvelles études visent à traiter différentes maladies avec le secours des champignons : la dépression, l'anxiété de fin de vie, le stress post-traumatique, l'alcoolisme, la maladie d'Alzheimer.

Toujours dans l'optique de la communication, les champignons sont utilisés dans les savoir-faire traditionnels pour la technique du mordantage : l'imprégnation d'un mordant à un tissu. Par exemple, la fibre de laine est associée à des champignons en raison de leurs carpophores, à savoir leurs parties aériennes qui ont la faculté de communiquer aux textiles des couleurs durables.

Savez-vous encore que les superpouvoirs du champignon sont scrutés de près car les chercheurs souhaitent les appliquer à plus grande échelle pour venir en aide à notre planète malmenée par les activités humaines et industrielles polluantes ? Aujourd'hui, grâce au mycélium, il est possible de fabriquer de nouveaux matériaux biodégradables : cuir végétal, briques... De plus, des bactéries et champignons permettent d'assainir des eaux polluées dans des stations d'épuration, d'absorber des résidus pétroliers dispersés en mer. C'est aussi un énorme potentiel pour le développement de la bioéconomie dans les domaines industriels : les produits agrobiologiques (biopesticides) ; les mycomatériaux (les emballages durables), etc...

Ces solutions innovantes se développent : il est donc primordial d'en apprendre davantage sur les champignons. Mais le réchauffement climatique est une menace pour eux alors que l'association champignons-végétaux demeure indispensable pour l'équilibre biologique des sols des forêts à l'échelle planétaire. L'urgence aujourd'hui est donc d'identifier et de cartographier le monde fongique jusqu'alors trop ignoré.

Notre bibliographie se présente ainsi :

- L'environnement des champignons
- La mycologie : identification et étude
- Vertus et applications. Pharmacopée. Biotechnologies.
- Culture et cuisine

L'environnement des champignons



Biodiversité et évolution du monde fongique

Garon, David, Guéguen, Jean-Christophe

Les Ulis : EDP sciences, 2015. (Les cahiers de la biodiversité)

Une plongée dans l'univers des champignons, ces organismes aussi innombrables qu'invisibles, de la biodiversité qu'ils engendrent et de l'importance de leur rôle pour sa préservation. Utiles à la préparation du pain, de la bière, du vin et des fromages, ainsi que des antibiotiques et des vaccins, certaines espèces peuvent également être pathogènes pour les plantes, les animaux et

l'homme.

À la Bpi, niveau 2 : **585 GAR** et en ligne via **Cairn Sciences**  **CAIRN.INFO**
SCIENTIFICS & TECHNIQUES

Ecologie des champignons

Durrieu, Guy

Cachan : Elsevier Masson, 1993. (Ecologie)

Longtemps négligés dans les modélisations des écosystèmes, les champignons font ici l'objet d'une étude approfondie dans leurs rapports avec leurs milieux physiques et biologiques.

À la Bpi, niveau 2 : **585 DUR**



« **Mission. Cartographier le réseau mondial des champignons** ». In :

Science et vie. Juillet 2023. N. 1239. P 94-99. Des équipes internationales inventorient les réseaux de champignons afin de mieux les étudier. Ils sont source de vie et participeraient de façon primordiale aux écosystèmes actuellement menacés.

A la Bpi, Niveau 2 : **5(0) SCI**



SPUN. Society for the protection of underground networks. « Les champignons soutiennent une grande partie de la vie sur terre. SPUN est une organisation de recherche scientifique fondée pour cartographier les communautés fongiques mycorhiziennes et plaider pour leur protection ».

<https://fr.spun.earth/>



L'origine du monde : une histoire naturelle du sol à l'intention de ceux qui le piétinent

Selosse, Marc-André

Arles : Actes Sud, 2021

Un périple souterrain à la découverte de l'importance des sols, un milieu qui héberge la plus grande part de la biodiversité et de nombreux mécanismes permettant le fonctionnement des écosystèmes, ainsi que des menaces qui pèsent sur eux au XXI^e siècle.

À la Bpi, niveau 2 : **554.6 SEL**



Pas de forêt sans champignons

Voiry, Hubert

Arles : Actes Sud, 2022

Les nombreux rôles des champignons (nourricier, recycleur, élagueur, transmetteur d'informations) sont expliqués, ainsi que la manière dont, en véritables architectes des forêts, ils peuvent aider les arbres à résister au changement climatique, à lutter contre la sécheresse et à stocker du carbone. La symbiose entre les arbres et les champignons assure la pérennité

des écosystèmes forestiers.

À la Bpi, niveau 2 : **585 VOI**



Sous la forêt : pour survivre il faut des alliés

Martin, Francis

Paris : Humensciences, 2019.

L'auteur relate les dernières découvertes scientifiques sur l'univers des arbres et leurs interactions avec les champignons.

À la Bpi, niveau 2 : **588.1 MAR**

La mycologie : identification et étude des champignons

Voici la science qui étudie les champignons et les lichens. Comme les plantes, les champignons sont classés et répertoriés par grandes familles. La tâche est ardue car de nombreux champignons restent encore à découvrir sur la planète.



SMF. Société mycologique de France

<http://www.mycofrance.fr/>

EXPOSITION ANNUELLE DE LA SMF

Elle se tiendra au **parc floral du Bois de Vincennes, du vendredi 20 au dimanche 22 octobre 2023.**



Champignons

Eyssartier, Guillaume

Vanves : Hachette Pratique, 2013. (Le grand livre Hachette de)

Guide pour identifier 200 espèces de champignons courants en France et en Europe mais aussi de champignons d'importation vendus dans le commerce. Propose pour chacun une description, les points permettant de les distinguer des espèces proches, leurs spécificités, etc. Avec 80 recettes à réaliser après la cueillette.

À la Bpi, niveau 2 : **585 EYS**



Les champignons comestibles

Paris : Atlas, 2002. (Atlas nature)

Présente chaque espèce avec un texte concis et des symboles de classification explicites pour mieux les identifier sur le terrain.

À la Bpi, niveau 2 : **585 CHA**



Champignons de France et d'Europe occidentale

Bon, Marcel

Paris : Flammarion, 2004

Présente 1.500 variétés de champignons, parmi ce qu'il est coutume d'appeler les macromycètes, en insistant de plus sur l'étude des champignons dits "à chapeau, avec lames ou tubes". Propose pour chacun d'entre eux, une description et une illustration qui permet, même au débutant, de pouvoir classer ses récoltes dans un genre ou un groupe d'espèces.

À la Bpi, niveau 2 : **585 BON**



Champignons : l'essentiel pour aborder la mycologie, apprendre à reconnaître les principaux groupes d'espèces, comprendre leur place dans les écosystèmes

Borgarino, Didier, Camberoque, Nastasia

Paris : Tana, 2022. (Les carnets du scarabée)

Plus de cent espèces de champignons sont présentées pour apprendre à les identifier, connaître leurs cycles biologiques et comprendre leurs rôles essentiels dans les écosystèmes.

À la Bpi, niveau 2 : **585 BOR**



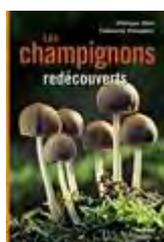
Champignons : portraits

Hinz, Ulrich, Schmidt, Axel

Chamamlières : Artémis, 2018

92 espèces de champignons sont présentées, avec pour chacune, une brève description, la comestibilité, le biotope et la période d'apparition.

À la Bpi, niveau 3 : **641.45 SCH**



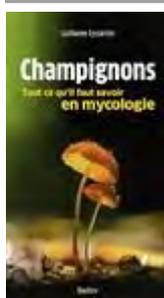
Les champignons redécouverts

Silar, Philippe, Malagnac, Fabienne

Paris : Belin, 2013

Une introduction accessible à la biologie et à l'évolution des champignons, abordant les dommages qu'ils causent aux cultures et aux animaux, leur rôle dans l'écosystème et leur influence sur la santé.

À la Bpi, niveau 2 : **585 SIL**



Champignons : tout ce qu'il faut savoir en mycologie

Eyssartier, Guillaume

Paris : Belin, 2018. (Références nature)

Les informations essentielles sur chaque grand groupe morphologique de champignons (bolets, polypores, amanites, lactaires, etc.), leur lieu de pousse, les périodes de récolte et les éléments pour les identifier.

À la Bpi, niveau 2 : **585 EYS**



Guide de poche de mycologie officinale : apprendre à identifier une récolte de champignons

Pouchus, Yves-François

Cachan : Lavoisier-Médecine sciences, 2020. (Atlas de poche)

Guide pour apprendre à reconnaître plus de 750 espèces de champignons communs à partir de l'observation de caractères organoleptiques simples (couleur, forme, taille, odeur...). Un code couleur permet de distinguer les espèces toxiques des espèces comestibles. Les principaux syndromes d'intoxication et les traitements associés sont détaillés sous formes de fiches.

À la Bpi, niveau 2 : **585 POU**



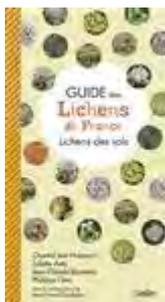
Guide des champignons milieu par milieu

Houdou, Gérard

Paris : **Belin, 2022. (Botanique)**

Les champignons là où on les trouve par type de milieu végétal et géologique.

À la Bpi, niveau 2 : **585 HOU**



Guide des lichens de France

Lichens des sols

Paris : Belin, 2012. (L'indispensable guide des... Fous de nature !)

Un guide d'identification des types de lichens présents en France. 100 espèces parmi les plus courantes vivant sur le sol sont décrites et photographiées. Ces plantes sont souvent les premières à coloniser les milieux vierges et peuvent être utilisées comme révélateurs du degré de pureté de l'air.

À la Bpi, niveau 2 : **584 AST**



Le Larousse des champignons : 400 espèces de France et d'Europe

Eyssartier, Guillaume, Masson-Deblaize, Isabelle, Joly, Philippe

Paris : Larousse, 2021. (Larousse-pratique)

400 espèces de champignons de France et d'Europe sont présentées sous forme de fiches illustrées détaillant la morphologie à différents stades de croissance, les dimensions, la toxicité, l'habitat, le mode de reproduction, etc. Avec des conseils pratiques de préparation, des recettes de cuisine, des informations sur la biologie et l'écologie ainsi que des index visuels.

À la Bpi, niveau 2 : **585 RED**



Le monde secret des champignons

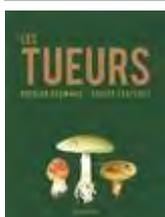
Petersen, Jens H.

Lonay (Suisse) : Delachaux et Niestlé, 2015. (Botanique)

Une encyclopédie illustrée permettant de découvrir les champignons du monde entier. Au moyen d'agrandissements, elle présente plusieurs centaines de champignons remarquables par leurs structures et leurs couleurs. L'ouvrage recense également diverses informations pour chaque espèce : taille, poids, biologie, morphologie, distribution, utilisations actuelles et

débouchés futurs.

À la Bpi, niveau 2 : **585 PET**



Les tueurs

Reumaux, Patrick, Carteret, Xavier

Paris : Klincksieck, 2013. (De natura rerum, n° 1)

Consacré aux champignons mortels, cet ouvrage allie description scientifique (identification, reproduction, variantes régionales, environnement des lieux de pousse, noms latins et communs) et esthétique avec 40 planches reproduisant les spécimens au format réel. Au total 30 notices accompagnées de la description des effets mortels et de l'agonie des victimes.

À la Bpi, niveau 2 : **585 REU**

Vertus et applications. Pharmacopée. Biotechnologies.

Préservation des forêts, dépollution des sols, fabrication de médicaments ou de textiles, les champignons interviennent tous azimuts. Utilisés par les chamanes pour soigner de façon traditionnelle, ils sont désormais passés à la loupe par les biologistes et les chimistes pour leurs principes actifs. De leur côté, les ingénieurs s'intéressent pour la résistance du mycélium. Leurs qualités sont infinies.



Botanique, pharmacognosie, phytothérapie

Catier, Odile, Roux, Danielle

Paris : Porphyre , 2017. (Cahiers du préparateur en pharmacie)

Rappels de botanique, reconnaissance visuelle des principaux champignons, plantes et drogues, pharmacognosie, phytothérapie, homéopathie, reconnaissance des plantes et drogues.

À la Bpi, niveau 3 : **615(07) CAH**



Champignons : alimentation, médecine, psychédéliques

Lim, Michael, Shu, Yun

Paris : Jonglez, 2022

Des informations sur toutes les formes de champignons et leurs bienfaits pour l'homme sur le plan alimentaire, médical ou psychédélique. Les auteurs explorent le passé, le présent et le futur de ces organismes qui ont colonisé toute la planète Terre, et qui sont notamment appelés à jouer un rôle de premier ordre dans la lutte contre la dégradation de l'environnement.

À la Bpi, niveau 2 : **585 LIM**



Les champignons, une cueillette de saveurs et de savoirs : entre Causses et Cévennes

Lemonnier, Sophie

Paris : Ilots de résistance, 2020

Une exploration du monde des champignons agrémentée d'histoires populaires, d'anecdotes du terroir et de légendes traditionnelles. Ethnobotaniste et mycologue, l'auteure aborde les croyances, les savoirs et les usages liés aux champignons, détaille leurs vertus du point de vue

de la santé et de l'écologie, et présente une sélection d'espèces choisies pour leurs caractéristiques singulières.

À la Bpi, niveau 2 : **39(44) LEM**



Le commerce de la chair des dieux : chamanisme et modernité en terres mazatèques (Mexique)

Demanget, Magali

Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2022. (Des Amériques)

L'auteure étudie la commercialisation de la chair des dieux, des champignons sacrés, ainsi que son impact sur le tourisme au Mexique depuis le milieu du XXe siècle. Elle analyse les évolutions des institutions politiques et sociales des hautes terres mazatèques ainsi que le rôle

actif des locaux dans le développement du tourisme chamanique et dans la modernisation de leur région.

À la Bpi, niveau 2 : **39(80) DEM**



Les drogues d'origine naturelle : plantes, champignons, batraciens

Hostettmann, Kurt

Lausanne : Favre, 2018

Le spécialiste en chimie végétale présente les plantes psychotropes : amanite tue-mouches, peyotl, pavot, cannabis, khat, etc. Il décrit leurs usages au cours de l'histoire, leurs effets sur l'homme, leur dangerosité ou encore leur réglementation selon les pays.

À la Bpi, niveau 3 : **616.86 HOS**



Fertiles champignons : le guide de la culture organique avec les mycorhizes

Lowenfels, Jeff

Arles : Rouergue, 2018

Un guide consacré aux champignons mycorhiziens vivant en symbiose avec d'autres espèces de plantes. Il présente l'utilité de ces champignons pour améliorer la santé, les performances et la résistance des végétaux.

À la Bpi, niveau 3 : **630.7 LOW**



Guide des teintures naturelles : champignons et lichens

Marquet, Marie, Paliard, Caroline

Paris : Belin, 2016. (L'indispensable guide des... Fous de nature !)

Une présentation de plus de 90 espèces de champignons et de lichens donnant des résultats intéressants pour la teinture de la laine, certains étant connus traditionnellement, et d'autres inédits.

À la Bpi, niveau 3 : **647.9 MAR**



Le monde caché : comment les champignons façonnent notre monde et influencent nos vies

Sheldrake, Merlin

Paris : First Editions, 2021

Une découverte des champignons, de ceux qui s'étendent à des kilomètres sous terre aux champignons psychédéliques. Le biologiste présente leurs multiples facettes et leurs bienfaits, notamment leur capacité à guérir le corps et à remédier à une catastrophe naturelle.

À la Bpi, niveau 2 : **585 SHE**



Le monde des teintures naturelles

Cardon, Dominique
Paris : Belin, 2014

Panorama des techniques traditionnelles de teinture par les colorants naturels, de la préhistoire à aujourd'hui, de l'artisanat à la grande industrie, en passant par l'art. L'ouvrage répertorie également les principes tinctoriaux contenus dans plus de 400 plantes, lichens et champignons, et 30 animaux, ainsi qu'un appendice chimique sur les structures des colorants.
À la Bpi, niveau 3 : **677.2 CAR**

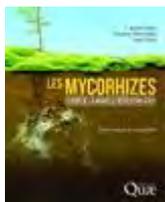


Le mycélium à la conquête du monde : comment les champignons peuvent aider à sauver la planète

Stamets, Paul
Paris : Imagine un colibri, 2018

Une présentation des espèces de champignons et de leur rôle dans l'équilibre environnemental, avec des conseils de culture pour enrichir les sols et améliorer la régénération des forêts, et des informations sur 28 sortes de champignons : description, conseils de récolte, propriétés médicinales et gustatives et potentiel écologique.

À la Bpi, niveau 3: **635.1 STA**



Les mycorhizes : l'essor de la nouvelle révolution verte

Fortin, J. André, Planchette, Christian, Piché, Yves
Versailles : Quae, 2016

Après une présentation de la biologie des mycorhizes, les auteurs exposent leurs applications dans les domaines de la culture des plantes et leur protection (horticulture, agriculture, foresterie), ainsi que dans la préservation des équilibres naturels.

À la Bpi, niveau 3 : **630.7 FOR** et en ligne sur **bibliovox** ❤️ [créez votre compte lecteur à la BPI sur bibliovox.com](#) et lisez ensuite l'ouvrage à distance



Plantes visionnaires du Mexique : chroniqueurs, écrivains et chercheurs

Lestrangé, Aymon de
Paris : L'esprit frappeur, 2022. (Renaissance psychédélique)

L'histoire de la découverte des propriétés hallucinogènes des plantes et champignons. La plupart des 200 espèces répertoriées se trouvent au Mexique où elles sont sacrées et toujours utilisées au cours de rituels par les autochtones. Usages, description botanique ou encore statut légal sont examinés. Les écrits et témoignages d'écrivains sur le sujet complètent l'ensemble.

À la Bpi, niveau 2 : **39(80) LES**



Les savoirs de la forêt : témoignages des Mangyans alangans de Siapo (Mindoro, Philippines)

Louvain : Presses universitaires de Louvain, 2020. (Verbatim, n° 6)

Les comptes-rendus de conversations entre des anciens et un groupe de jeunes gens qui les questionnent, tous issus du peuple alangan mangyan, qui vit sur l'île de Mindoro aux Philippines. Ils témoignent de leur relation avec la nature, de leur respect pour les plantes et les animaux à leur utilisation des champignons en thérapeutique en passant par la préservation

de l'environnement.

À la Bpi, niveau 2 : **39(539) LAU**



La symbiose mycorhizienne : une association entre les plantes et les champignons

Garbaye, Jean

Versailles : Quae, 2013. (Synthèses)

Synthèse consacrée aux plantes vertes qui vivent en association avec des champignons liés aux racines sous la forme d'organes mixtes appelés mycorhizes. L'auteur présente les découvertes les plus récentes et leurs applications en agronomie, horticulture, sylviculture et conservation des espaces naturels.

À la Bpi, niveau 2 : **582 GAR**



Cette ressource spécialisée en sciences de l'ingénieur : **TECHNIQUES DE L'INGÉNIEUR propose 14000 articles.**

Il s'agit d'une base de données spécialisée sur l'information scientifique technique et industrielle en langue française proposant : articles de référence, fiches pratiques, un espace d'actualités (magazines thématiques, vidéos).

Seule une recherche avancée et une connaissance certaine des biotechnologies, des différents champs de recherche et leurs futures applications au sein des différents domaines d'expertise permettent d'obtenir des résultats ciblés.

LE MAGAZINE D'ACTUALITÉ

Accessible dès la page d'accueil **LE MAGAZINE D'ACTUALITÉ** propose une rubrique Chimie/biotechnologie qui rend compte des dernières innovations : articles, vidéos, commentaires scientifiques.

Conseil de lecture : *De futures constructions en pâte de mycélium / Romain Fouchard. 23 juillet 2023.*

<https://www.techniques-ingenieur.fr/>

- A la Bpi, consultable sur les postes multimédias



Ce Hub réunit un ensemble de chercheurs en biotechnologie issus de plusieurs universités britanniques.

<http://bbe.ac.uk/>

« BioKnit » est le nom donné à la structure en mycélium réalisée par l'équipe scientifique.

Hauteur : 1,80 mètre. Diamètre : 2 mètres.

<http://bbe.ac.uk/bioknit-prototype/>

Culture et cuisine

S'il est désormais possible de faire pousser des champignons dans sa cuisine, tout particulièrement les pleurotes et le shiitake, rien n'est plus agréable qu'une promenade en forêt pour cueillir soi-même sa récolte !

Prudence : une connaissance approfondie des champignons est indispensable. La morille se récolte au printemps, le bolet -ou cèpe de Bordeaux - apparaît quant à lui à la fin de l'été. Des recettes traditionnelles ou plus contemporaines ne manquent pas pour sublimer en cuisine ces produits d'exception.

Le saviez-vous ? Le champignon de Paris « *agaricus bisporus* » est le champignon le plus cultivé dans le monde.



Champignons : 65 champignons, 140 gestes techniques, 100 recettes, épicerie fine

Marcon, Régis

Paris : La Martinière, 2013

100 recettes illustrées pas à pas pour réaliser hors-d'oeuvre, entrées, potages et autres plats à base de champignons. L'auteur, chef d'un restaurant 3 étoiles, propose des conseils pour identifier les espèces, les préparer et les cuisiner.

À la Bpi, niveau 3 : **641.45 MAR**



Cultiver ses champignons : manuel pour le jardin, le balcon, la cuisine et la cave

Wurth, Magdalena, Wurth, Herbert

Arles : Rouergue, 2016

Cet ouvrage propose des conseils pour cultiver des champignons de façon biologique et durable dans son jardin, son balcon, sa cuisine et sa cave. Il présente 19 champignons, leurs caractéristiques, leurs possibilités de culture et aborde la mycothérapie. Avec des recettes et plus de 170 photographies et dessins.

À la Bpi, niveau 3 : **635.1 WUR**



Japon : la tradition du végétal

Kurata, Lina, Kurata, Setsuko

Paris : la Plage, 2021

150 recettes japonaises traditionnelles de plats, de soupes, d'accompagnements et de desserts à cuisiner avec des ingrédients naturels d'origine végétale, classées par saisons. Au menu notamment : potage de petits pois au miso, salade d'algues à l'huile de sésame, raviolis japonais, bouillon de riz au gingembre et champignons shiitake, gâteaux au thé vert matcha.

À la Bpi, niveau 3 : **641.5(52) KUR**



Je cueille et je cuisine les champignons

Barone, Amandine, Amiel, Vincent

Paris : Solar, 2022

Un guide pour identifier les trente champignons comestibles les plus répandus en France : cèpes, morilles, girolles, coulemelles, entre autres. Avec soixante recettes pour apprendre à les cuisiner.

À la Bpi, niveau 3 : **641.45 BAR**



Je cultive mes champignons : guide pour réussir de belles récoltes chez soi

Lynch, Tavis

Editions du Gerfaut, 2019. (Nature, savoir-faire)

Conseils pour cultiver ses champignons sur des bûches, de la paille, des copeaux de bois et du compost. L'ouvrage contient des recettes pour cuisiner sa récolte.

À la Bpi, niveau 3 : **635.1 LYN**



Truffe et trufficulture

Olivier, Jean-Marc, Savignac, Jean-Charles, Sourzat, Pierre

Montignac : Fanlac, 2018

Traite des aspects pratiques, techniques et scientifiques de la truffe, sans oublier la gastronomie et propose une synthèse actualisée sur les découvertes récentes et le développement de sa culture en Europe.

À la Bpi, niveau 3 : **635.1 TRU**



Musée du champignon. France, Saumur.

La plus grande collection de champignons d'Europe

<https://www.musee-du-champignon.com/>
