

Le Guide Des Champignons Bien Les Identifier Savo

When people should go to the ebook stores, search introduction by shop, shelf by shelf, it is truly problematic. This is why we provide the ebook compilations in this website. It will very ease you to look guide **Le Guide Des Champignons Bien Les Identifier Savo** as you such as.

By searching the title, publisher, or authors of guide you in fact want, you can discover them rapidly. In the house, workplace, or perhaps in your method can be every best place within net connections. If you strive for to download and install the Le Guide Des Champignons Bien Les Identifier Savo , it is no question simple then, in the past currently we extend the connect to purchase and make bargains to download and install Le Guide Des Champignons Bien Les Identifier Savo suitably simple!

Bushcraft, suivez le guide - Alban Cambe 2020-07-01

Vous rêvez de vous immerger quelques jours loin du monde, en pleine nature ? Profiter pleinement d'une telle expérience suppose des précautions et de la préparation. Le bushcraft est cet art de maîtriser les ressources naturelles de notre environnement. Vous allez redécouvrir les bons réflexes et les savoir-faire ancestraux. Comment allumer un feu ? Quelles sont les plantes comestibles ? Comment s'orienter ? Fabriquer des outils à partir de ce que l'on trouve dans la nature ? Passer une nuit en forêt en toute sécurité ? Comment trouver de l'eau potable ? Se protéger des intempéries ? Ce guide, accessible à tous, est facilement applicable, même dans un coin de forêt situé près d'une ville. Loin des écrans et du stress de la vie moderne, seul ou en famille, vous allez découvrir une vie plus simple, en harmonie avec la nature.

Quatre-temps - 1999

Champignons comestibles sauvages - E. R. Boa 2006

L'indispensable guide du cueilleur de champignons - Guillaume Eysartier 2018-02-23T00:00:00+01:00

Un vrai guide de terrain pour identifier les 200 champignons que tout amateur doit connaître. Un guide visuel : au début du guide, tous les champignons en vignette, classés par couleur, du plus clair au plus coloré, pour se repérer d'un simple coup d'œil. Pour chaque champignon : • Une fiche avec une grande photo légendée • Les bons coins pour le découvrir • Une description précise pour bien l'identifier • Les risques de confusion pour ne pas se tromper • Des conseils pratiques sur la cueillette, la cuisine, etc. Un classement simple, par couleur : • Les 125 meilleurs champignons comestibles • 75 espèces mortelles, toxiques, immangeables ou très indigestes

Fascicule XV: Bibliographie commentée, Conclusion - Pierre-Léon Trempe 2014-08-12

Ce quinzième fascicule présente une sorte de bibliothèque du « petit scientifique » de 5 à 12 ans. Cette liste de suggestions identifie pour chaque ouvrage son niveau de difficulté (son public cible le plus jeune), son ordonnancement d'achat selon le budget disponible, ainsi qu'un bref commentaire de l'auteur sur son contenu. Cette bibliographie commentée est suivie de la Conclusion de l'ouvrage entier.

Le guide des études Bac +2/3 - Hobsons, 2006

Guide pratique des falsifications et altérations des substances alimentaires - Pierre Breteau 1907

Les 50 règles d'or du cueilleur de champignons - Guillaume Eysartier 2022-08-10

Le guide indispensable pour savoir où trouver et bien identifier les champignons. Ce petit livre vous dévoile en 50 règles d'or comment être un parfait ramasseur de champignons. Comprendre le cycle de vie des champignons, reconnaître les arbres, ne pas suivre la lune, être équipé d'un bon guide, développer son nez, décrire un champignon, s'équiper pour la cueillette (halte aux sacs plastiques !), nettoyer les champignons, les faire cuire, les conserver... Tout, tout, tout, vous saurez tout sur les champignons !

Livres hebdo - 2006

Le guide de la survie douce en pleine nature - François Couplan 2015-06-03

De nos jours, notre contexte de vie est généralement urbain, souvent stressant... Passer du temps dans la nature au contact du « sauvage » permet d'apaiser le corps et l'esprit, de retrouver une harmonie. Dans cet ouvrage, l'auteur donne conseils et techniques pour « survivre » en milieu naturel et se familiariser avec un environnement que l'on pense souvent hostile à tort. Il indique également comment vivre en autonomie

et au plus près de la nature une fois de retour chez soi.

Guide de la convention sur la diversité biologique - Lyle Glowka 1996

Guide Gisserot des champignons - Xavier Carteret 1999

Pour chaque champignon, une planche en couleur, un descriptif détaillé du champignon et de son environnement habituel ainsi que des conseils de préparation culinaire.

Le petit guide Hachette des champignons - Angelika lang 2012-08-29

Un guide de reconnaissance illustré de 100 champignons d'Europe parmi les plus courants, pour bien distinguer les espèces comestibles des espèces toxiques.

La reconfiguration du travail scientifique en biodiversité - Lorna Heaton 2018-09-17T00:00:00-04:00

Les pratiques scientifiques dans le champ de la biodiversité connaissent un essor accru du rôle des amateurs, en raison notamment du déploiement de nouveaux dispositifs numériques extrêmement performants. Plateformes en lignes ouvertes au plus grand nombre, bases de données construites directement à partir du terrain où se font les observations, informations accessibles à tous ceux qui s'intéressent au sujet. C'est ainsi que l'engagement souvent passionné des naturalistes amateurs bouleverse la linéarité du modèle dominant de la « chaîne des connaissances » pour en offrir un nouveau dit « multisite ». Les auteurs présentent de nombreuses études de cas autour de la reconfiguration du travail des scientifiques : les négociations d'expertise, le potentiel d'exploitation du travail amateur, le travail collaboratif, la qualité et la standardisation des données, le rapport affectif au monde naturel. Ils explorent le rôle de la communication et des technologies numériques dans ce processus. Rassemblant les contributions de chercheurs et d'acteurs importants du monde francophone dans le domaine, le livre présente un état des lieux sur la question.

Parasitologie et mycologie médicales - Guide des analyses et des pratiques diagnostiques - ANOFEL 2018-01-23

Ce guide fournit la synthèse la plus à jour et la plus exhaustive sur les techniques d'analyse et les pratiques diagnostiques en parasitologie, mycologie et entomologie médicales. Ouvrage indispensable pour le biologiste de ville ou hospitalier, il décrit les techniques d'analyse médicales pour chaque prélèvement. L'identification des pathogènes est facilitée par une riche iconographie issue du fonds ANOFEL. Un index permet d'accéder rapidement aux informations recherchées.

Pédagogique et d'utilisation aisée, ce guide fournit également la démarche diagnostique en fonction du pathogène recherché grâce à de nombreux tableaux, logigrammes et algorithmes. De nombreuses informations utiles, comme les coordonnées des centres de référence et des laboratoires spécialisés dans les pathogènes rares, enrichissent chaque chapitre. Chaque chapitre détaille les normes de qualité et les processus d'évaluation en vigueur. Sont ainsi développés : - Les diagnostics directs, techniques de coloration, de concentration, mises en culture - Les diagnostics immunologiques (immunochromatographie, agglutination, immunofluorescence, ELISA et Western Blot, etc.) - Les techniques de biologie moléculaire (PCR, séquençage, génotypage) - Les parasitoses de France métropolitaine ou tropicales (amoebose, giardiose, paludisme, toxoplasmose, etc.) - L'entomologie médicale liée aux ectoparasitoses (gale, poux, puces, punaises, etc.) - Les mycoses superficielles et profondes, y compris les mycoses émergentes ou ré-émergentes Cet ouvrage collectif, fruit du travail de spécialistes reconnus, sous l'égide de l'Association française des enseignants de parasitologie et mycologie (ANOFEL), constitue la référence la plus exhaustive et la plus rigoureuse sur le sujet. Il s'adresse aux biologistes, praticiens, techniciens en parasitologie-mycologie et maladies tropicales ainsi qu'aux pharmaciens, étudiants et internes en biologie médicale, étudiants des 2e et 3e cycles de médecine et de pharmacie.

Guide des plantes à fruits charnus comestibles et toxiques - BOTINEAU

Michel 2015-04-07

Les fruits charnus sauvages ou rencontrés dans les parcs et jardins ne sont pas toujours bien connus : sont-ils délicieux à consommer, simplement comestibles, ou au contraire dangereux pour l'organisme ? Après une présentation générale de la formation et des différents types de fruits, puis une clé d'identification, à la fois rapide et simple, basée sur la couleur et la morphologie des fruits, ce guide propose 124 monographies de plantes à fruits charnus présentées sous forme d'atlas : le texte descriptif et, sur la page en regard, des photographies du fruit, de la plante entière et des graines. La couleur des fruits à maturité est repérable grâce aux onglets, ce qui facilite la recherche de la plante à laquelle on s'intéresse et fait de cet ouvrage un guide pratique, utilisable sur le terrain. Cette partie descriptive est complétée par une chronologie des maturations et une présentation des principaux syndromes d'intoxication. Enfin est indiquée partiellement la classification botanique APG III, permettant de situer les plantes citées dans ce nouvel ordonnancement qui n'est pas encore familier à tous.

Guide des 60 meilleurs champignons comestibles - Pierre Roux
2017-09-08T00:00:00+02:00

Ce guide, écrit par deux mycologues reconnus, est un guide de terrain pour apprendre à reconnaître sans se tromper 50 champignons comestibles et découvrir comment les cuisiner. Chaque champignon fait l'objet d'une fiche illustrée d'une grande photo légendée et comportant des informations pratiques : les bons coins pour le découvrir, une description précise pour bien l'identifier, un calendrier pour savoir quand le cueillir, les risques de confusion pour ne pas se tromper, des conseils pratiques sur la meilleure manière de les cuisiner. Sa couverture plastifiée en fait un vrai guide d'identification sur le terrain. Compagnon indispensable de vos ballades, il vous permettra d'identifier à coup sûr les meilleurs champignons comestibles et vous apportera des conseils culinaires précieux.

Champignons du Québec et de L'Est du Canada - Raymond McNeil
2015-03

Champignons comestibles du Québec - Les connaître, les déguster
- Jean Després 2017-06-08T00:00:00-04:00

Cet ouvrage disponible dans une toute nouvelle édition s'adresse à tous les gourmets et gourmands qui désirent faire l'expérience gastronomique des champignons sauvages en toute sécurité sans avoir à devenir spécialistes. C'est le guide qu'attendaient depuis longtemps randonneurs, campeurs et amants de la nature. Des informations claires pour apprendre à différencier les espèces à déguster de celles à éviter ou potentiellement dangereuses. Des fiches détaillées sur une sélection de champignons comestibles variés: description, caractères distinctifs, lieux et moments propices à la cueillette, préparation, conservation et consommation, confusion possibles. Des photos de qualité. Des recettes alléchantes. Une clé d'identification visuelle pratique. La table est mise pour une expérience des plus délectables!

Le guide pratique du cueilleur de champignons - Roger Poirier
2021-05-26

Morille, chanterelle, cèpe, trompette-des-morts... Vous salivez à la simple idée de déguster ces champignons ? Avant de les cuisiner, il vous faudra chausser les bottes, sortir votre panier en osier et partir pour une belle balade en forêt. Grâce à ce livre, vous découvrirez les 20 espèces comestibles les plus emblématiques sous forme de fiches illustrées : où les ramasser ? À quelle période ? Comment les reconnaître ? Comment ne pas les confondre avec d'autres champignons toxiques ? Pour cueillir et consommer ces champignons sans danger, le Dr Roger Poirier vous livre les 20 règles d'or du cueilleur de champignons. Il partage également dans ce livre ses meilleures recettes pour mettre à l'honneur les délices forestiers, que vous apprécierez d'autant plus après avoir pris connaissance des nombreuses vertus médicinales de vos récoltes.

A la recherche des champignons - 2e. éd. - Karine Balzeau
2014-08-20

Ce guide s'adresse aux naturalistes débutants qui, lors d'une promenade en forêt, aperçoivent le chapeau d'un champignon. Quel est son nom ? Est-il comestible ? L'ouvrage s'articule en deux parties. La première fournit les explications scientifiques et des conseils pratiques pour profiter au mieux de votre excursion. La seconde est consacrée à l'identification proprement dite : 100 espèces courantes en France et en Europe sont présentées sous forme de fiches. Pour aller plus loin, un carnet pratique donne les coordonnées d'associations, de musées, de sites web scientifiques, ainsi qu'une bibliographie. Nouvelle édition révisée et enrichie de quelques nouvelles espèces. Les photos ont par ailleurs toutes été légendées pour améliorer l'identification des espèces.

L'univers des champignons - Jean Després 2012-08-23T00:00:00-04:00

L'univers des champignons est fascinant et on ne manque pas d'excellents ouvrages sur le marché pour l'explorer. Par son approche encyclopédique, ce livre se veut un peu différent et se situe dans un registre autre que celui du guide pratique d'identification ou de consommation. Il a entre autres objectifs de faire découvrir des aspects importants de cet univers qui restent étonnamment méconnus. Des spécialistes chevronnés se sont rassemblés autour de ce projet pour faire le point dans leurs domaines respectifs : mycologie, phylogénétique, écologie, biodiversité, phytopathologie, toxicologie, comestibilité, santé, alimentation, culture, commercialisation, histoire, ethnomycologie, cuisine et littérature. Ils traitent aussi bien des champignons microscopiques, comme les levures ou les moisissures, que des plus volumineux, comme les bolets ou les amanites, qu'on rencontre en forêt ou dans les prés, et qui suscitent, suivant le cas, de la curiosité, de l'admiration, de l'appréhension ou de la convoitise. On trouvera ici une synthèse magistrale des connaissances actuelles, soutenue par des illustrations et des schémas d'une qualité exceptionnelle.

Champignons comestibles de la forêt boréale - Roger Larivière
2016-03-01T00:00:00-05:00

Un guide des 50 champignons les plus connus et les plus appréciés du grand écosystème de la forêt boréale. Destinés aux amateurs de même qu'aux cueilleurs commerciaux, les textes vulgarisés sont accompagnés de plusieurs photos des champignons. L'auteur s'est assuré de faire correspondre ses textes aux photos présentées, facilitant ainsi la tâche d'identification, essentielle à la consommation sécuritaire des champignons. L'approche utilisée est nouvelle et peut être qualifiée d'écologique : le cueilleur est invité à associer le champignon à un environnement forestier et à un sol particuliers. Les informations contenues dans ce livre ont précisément été choisies pour lui permettre d'atteindre cet objectif. pour la version papier, voir :

<http://www.abcedeledition.com/livre-detail/livre-57.html>

Guide de prestation de services de diagnostic phytosanitaire - Food and Agriculture Organization of the United Nations 2020-10-21

Ce guide de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) fournit des informations pour soutenir la création, l'exploitation et la maintenance de laboratoires et de services de diagnostic afin de soutenir les systèmes phytosanitaires nationaux.

Cueillette et recettes de champignons - Philippe de Mélabès
2009-08-26

Vous aimeriez bien cueillir et cuisiner des champignons, mais n'osez pas vous aventurer en sous-bois ? Voici un ouvrage d'initiation à la cueillette et à la cuisine des champignons : 2 en 1, il vous fournira les pistes nécessaires à la réussite d'une cueillette, à la reconnaissance des principaux champignons comestibles de nos régions, ainsi qu'à leur préparation culinaire. L'ouvrage s'adresse aux néophytes et aux amateurs qui y trouveront les principales informations pratiques de base. Pourquoi essayer de connaître TOUS les champignons avec le risque de se tromper ? Mieux vaut en connaître peu, mais parfaitement ! Au programme :

- Les secrets d'une cueillette réussie (comment chercher les champignons, sur quels terrains, en quelles saisons les trouver, etc.),
- Les 25 meilleurs champignons comestibles de nos régions,
- Les meilleures recettes aux champignons.

La partie « Les 25 meilleurs champignons » s'intéresse aux plus connus de nos champignons comestibles : Bolet jaune - Bolet élégant - Bolet bai - Bolet à pied rouge - Bolet orangé - Agaric des jachères - Agaric selvatique - Pied de mouton - Trompette-des-morts - Coprin chevelu - Morille conique - Clavaire crépue - Pied bleu - Hypholome de Candolle - Hypholome à lames gris violacé - Girolle - Chanterelle en trompette - Pleurote coquille d'huître - Coulemelle - Cèpe de Bordeaux - Clitocybe en coupe - Lactaire délicieux - Rosé des prés - Amanite rougissante - Pholiote changeante

L'illustration couleur de chaque champignon permet de l'identifier. Pour chacun, une fiche descriptive indique :

- Son nom commun et nom latin,
- Une description du chapeau, du pied, des lamelles, de la chair, de l'odeur (et comment le différencier d'un éventuel sosie toxique),
- Son intérêt gustatif et ses principales utilisations culinaires. Satisfait de votre cueillette ? Passez à la recette : l'auteur vous propose des entrées, des potages, des plats ainsi que des sauces. En tout, 50 recettes simples ou raffinées, traditionnelles ou tendance. A propos de l'auteur Philippe de Mélabès est journaliste et auteur. Spécialisé dans les domaines de la cuisine et du bien-être, il met à profit dans ses chroniques et ses ouvrages sa connaissance du Bon et du Bio ! Un livre publié par Ixelles éditions Retrouvez-nous sur www.ixelles-editions.com Contactez-nous à l'adresse contact@ixelles-editions.com

Guide des champignons - Sélection du Reader's Digest 1982

Un guide fort séduisant, composé de trois grandes parties: Le monde des champignons - Atlas des champignons - A la recherche des champignons. L'atlas décrit 223 espèces représentatives, réparties en quatre catégories: champignons à lamelles, champignons à tubes, champignons à aiguillons, champignons à plis. "Chaque espèce est accompagnée d'une gouache, complétée d'une coupe longitudinale". On trouve aussi des indications précieuses sur la façon de préparer et de conserver les champignons.

Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada - Raymond McNeil 2020-04-22T00:00:00-04:00

Devenu au fil des ans l'ouvrage de référence par excellence, Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada est une véritable bible qui comblera autant le débutant à la recherche d'espèces comestibles faciles à reconnaître que le mycologue expérimenté qui veut pousser plus loin ses recherches. Il fait ici peau neuve en présentant plus de 1200 espèces de champignons avec de nombreuses photos inédites, mais surtout suivant un nouveau classement qui le rend simple à consulter. Cette répartition des espèces en 22 groupes selon des caractéristiques communes visibles à l'œil nu a déjà été adoptée avec succès par de nombreux cercles de mycologues d'ici et d'ailleurs. Le livre s'ouvre sur une clé visuelle pratique des principaux genres de champignons traités, puis s'intéresse à l'histoire, la classification, la détermination, la cueillette et la consommation. Tous les champignons font ensuite l'objet d'une fiche complète décrivant les caractères macroscopiques (chapeau, lamelles, pied, couleur et saveur de la chair) et microscopiques, l'habitat, la période d'occurrence, l'abondance et la comestibilité.

Current Catalog - National Library of Medicine (U.S.) 1970
First multi-year cumulation covers six years: 1965-70.

Controle des semences de maïs et de blé: Guide de laboratoire -

Mini-guide encyclopédique des champignons - Hervé Chaumeton 2008

Véritable guide de poche, ce livre deviendra le compagnon indispensable de toutes vos sorties dans la nature. Avec plus de 500 espèces décrites et 700 illustrations, il vous permettra d'identifier rapidement, sur le terrain, vos cueillettes de champignons. Chaque espèce est décrite de façon précise, sa comestibilité ou sa toxicité sont indiquées, les caractères de reconnaissance étant le plus souvent signalés directement sur les photos. [Gestion intégrée des nuisibles en production maraichère: guide pour les agents de vulgarisation en Afrique de l'Ouest](#) -

Résoudre des problèmes scientifiques et technologiques au préscolaire et au primaire - Marcel Thouin 2019-08-28T00:00:00-04:00

Inspirés des plus récentes recherches en didactique des sciences, les activités et problèmes du présent recueil visent à faire évoluer les fréquentes conceptions non scientifiques des élèves d'âge préscolaire et primaire. Plus de trois cents exercices sont proposés. Chacun comporte plusieurs solutions ou approches possibles, et permet de parvenir graduellement à une meilleure compréhension des connaissances scientifiques. Résoudre des problèmes scientifiques et technologiques au préscolaire et au primaire s'adresse aux enseignants du préscolaire et du primaire, ainsi qu'aux personnes oeuvrant dans le domaine du loisir scientifique, qui ont besoin de travaux simples et faciles à réaliser pour enrichir leur façon d'aborder les sciences et les technologies. L'ouvrage réserve une section à chacune des branches principales de la science, que ce soit la physique, la chimie, l'astronomie, la biologie et la médecine, la technologie ou encore les sciences de la Terre. Une multitude de sujets sont abordés, dont : les forces et les mouvements ; l'électricité et le magnétisme ; la lumière et le son ; les réactions chimiques ; la mesure du temps ; le système solaire ; les étoiles et les galaxies ; l'écorce terrestre et les océans ; l'atmosphère ; l'environnement ; le corps humain ; les techniques du mouvement ; les techniques de la lumière, du son et des communications. Dans cette nouvelle édition, des activités ont été ajoutées et un grand nombre de problèmes ont été révisés afin que le matériel nécessaire à leur résolution soit encore plus facile à trouver. Enfin, le livre tient maintenant compte de l'augmentation constante des possibilités offertes par les ordinateurs et les téléphones portables.

Bulletin trimestriel de la Société mycologique de France - Société mycologique de France 2005

Mushrooms - Thomas Laessøe 2002

Describes the main characteristics, natural environments, seasonal changes, and edibility of over five hundred mushrooms.

Le Guide de la Survie Extrême NED - Bear Grylls 2019-03-20

Le manuel complet des techniques de survie en milieu hostile par l'aventurier le plus populaire du moment. Traverser un fleuve infesté de piranhas, construire un abri dans le grand froid, trouver de l'eau en plein désert, vous défendre contre un grizzly, survivre en pleine mer... Bravez tous les dangers... et apprenez bien plus encore sur la nature sauvage. Bear Grylls a été soldat des forces spéciales britanniques. A 23 ans, il partait à l'assaut du mont Everest. Son émission de télé-réalité Seul face à la nature (Man vs. Wild) est un succès.

Champignons - Maurice Thibault 2016-10-13T00:00:00-04:00

Les champignons intriguent à plus d'un titre. Ils se présentent sous des aspects aussi divers qu'insolites, et surgissent autant dans les forêts que dans les prairies, les pelouses ou les parterres. Il peut être surprenant d'apprendre que les champignons contiennent une multitude de molécules qui leur confèrent non seulement des vertus nutritionnelles, des saveurs et des textures particulières, mais aussi des propriétés médicinales. Bien qu'elles puissent être dans certains cas toxiques, voire mortelles, ces molécules bioactives revêtent un intérêt réel en pharmacologie. Déjà, plusieurs espèces de champignons sont utilisées dans la production de médicaments contre différentes maladies comme le cancer. Présenté sous forme de fiches, ce livre décrit près de 450 champignons. Chaque description illustrée s'appuie sur des informations scientifiques. Un ouvrage rigoureux et essentiel pour qui s'intéresse aux molécules bioactives.

[Guide d'identification des contraintes de terrain à la production de riz](#) - Chaudhary, R.C, 2003

Le guide Larousse de la permaculture - Christopher Shein 2022-02-23

NE COMBATTEZ PAS LA NATURE, IMITEZ-LA ! Quel jardinier n'aimerait pas produire plus de fruits et légumes, plus vite et à coût réduit ? C'est exactement ce que la permaculture offre. Délaissant les travaux éreintants, les engrais, les herbicides et les pesticides, le jardinier qui suit les règles de la permaculture construit un sol vivant, en pleine santé, tient en respect les mauvaises herbes, promeut la vie végétale, tout en recyclant les sous-produits du jardin. Retrouvez dans ce guide très pratique : - Les bases de la permaculture : l'observation des éléments (soleil, vent, eau...) et de l'environnement naturel (chaque jardin est considéré comme un écosystème particulier), les 12 grands principes (capter et stocker l'énergie, récolter de quoi manger, s'inscrire dans la continuité des générations, utiliser des ressources renouvelables, ne pas produire de déchets, valoriser la biodiversité...) - Les techniques permacoles : chouchouter son sol (paillage, compost), privilégier les semis, cultiver sur buttes, faire du thé de compost, utiliser des engrais verts, faire ses graines... - Les plantes et cultures le plus adaptées : privilégier les plantes vivaces, les arbres fruitiers, les légumes vivaces, les aromatiques, les fleurs comestibles, les plantes mellifères, cultiver des champignons... PLANS INCLUS : De la terrasse de 4 m2 au terrain de 20002

Guide écologique des champignons - Guillaume Eyssartier 2008

Les champignons sont étonnamment mal connus. Selon l'état actuel de l'inventaire français, il existe quelque 15 000 espèces différentes en France, et les spécialistes estiment que l'on est bien loin d'avoir tout recensé ! Que sont ces étranges organismes, mi-plante, mi-animal ? Quand et comment sont-ils apparus ? Quels sont leurs rôles dans la nature ? Comment les ramasser sans être un " hors-la-loi " ? Comment les reconnaître sans se tromper ? Comment les étudier et devenir, un jour, un mycologue chevronné ? Autant de questions auxquelles ce guide original, construit autour d'un classement écologique et chromatique des espèces - champignons des bois de feuillus, des bois de conifères, etc., puis champignons blancs, bruns, rouges, etc. -, vous permettra de répondre. Avec environ 500 espèces citées, dont plus de 280 illustrées par des photographies en couleurs, à l'aide de textes précis rédigés par les meilleurs spécialistes et mettant l'accent sur les détails importants et les " trucs " des mycologues, vous pourrez identifier sans risque la grande majorité des champignons que vous aurez l'occasion de rencontrer non seulement dans les bois aquitains, mais aussi un peu partout dans l'hexagone. Et, bien sûr, quelques recettes de cuisine inédites, concoctées par de grands chefs, viendront vous récompenser de vos efforts !

Des sciences à l'école - Pierre-Léon Trempe 2020-02-05

Ouvrage qui tente, le plus simplement et le plus succinctement possible, de répondre non pas à la totalité des questionnements ou des intérêts possibles d'enfants de 5 à 12 ans... mais presque! De type «encyclopédie pratique», il offre un support à l'intervention de tout adulte oeuvrant

auprès de ces jeunes ; quels que soient chez chacun (parent, enseignant, enfant lui-même), ses goûts, ses antécédents, son environnement, son milieu culturel ou ses moyens financiers. Un ouvrage de base qui prend en compte les inquiétudes des enseignants ou des parents, les limites de leur formation scientifique ainsi que les ressources du milieu, quel que soit ce dernier. Il fait littéralement voir de l'intérieur et en toute

simplicité comment « faire des sciences » dans une variété de classes d'enfants de 5 à 12 ans, et ce, au moyen d'une riche palette de projets de nature constructiviste, tenant compte autant des antécédents que des goûts les plus divers des enseignants et de leurs élèves (ou des parents et de leurs enfants).