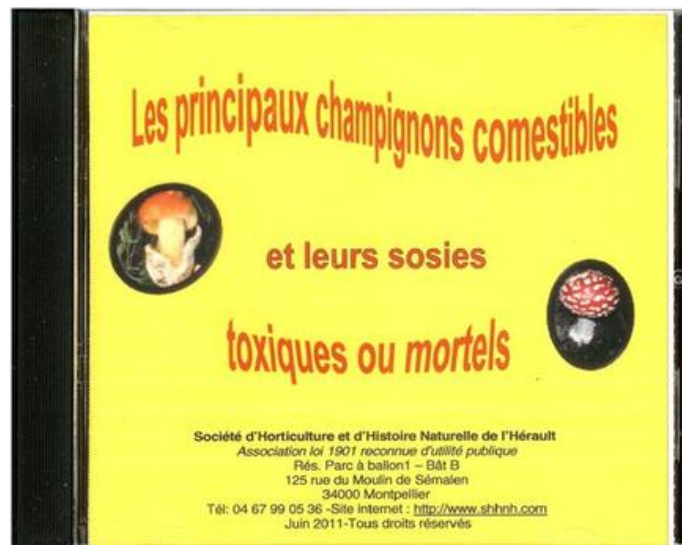


Dix huit espèces de champignons comestibles sont soigneusement décrites et comparées à leurs sosies toxiques, afin d'éviter les confusions.



Ce deuxième CD pédagogique produit par la SHNH a été conçu et réalisé par trois de nos mycologues : Gérard Martin, Francine Monier, pharmaciens et Georges Naudi. Leur travail a été supervisé par Sylvie Rapior professeur de mycologie à la Faculté de Pharmacie de Montpellier.

**L'objectif** de ce CD est de sécuriser les cueillettes des principaux champignons comestibles, il s'adresse aussi bien aux novices qu'aux amateurs éclairés. En effet, les auteurs estiment que la seule connaissance des champignons recherchés ne suffit pas. Il faut que cette connaissance soit enrichie par celle des champignons toxiques ou mortels qui leurs ressemblent. Seule cette connaissance comparative est susceptible d'augmenter la sécurisation des cueillettes. Bien sûr, en cas de doute, il est toujours recommandé de demander conseil à des connaisseurs : membres de sociétés mycologiques ou pharmaciens ayant gardé le contact avec la mycologie.

**Méthode** : des couples de champignons ont été constitués, associant toujours un comestible à son ou ses sosies vénéneux. Leur analyse comparative utilise toutes les ressources audiovisuelles disponibles. Les divers caractères mis en lumière - qu'ils concernent la morphologie, la couleur ou les odeurs caractéristiques - sont toujours les caractères jugés essentiels et constants. Ainsi la mémoire n'est pas encombrée de détails inutiles. Enfin, la présentation de ces couples se termine toujours par le rappel des caractères discriminants essentiels déjà observés, sous la forme d'une liste bijective : chaque caractère du champignon comestible est comparé à celui de son sosie toxique.

Ce CD est compatible avec Windows XP, Vista, 7, 8 et 10. *Il fonctionne aussi sur Mac, muni de Microsoft Office pour Mac.*