



FRA-1031-3

Compréhension en lecture
Dominante informative

Test de rendement
Version CSSH - B

Consignes et texte

Document créé par Suzanne Montfils
Octobre 2004

Consignes

Durée : 2 heures 30 minutes

1. Lisez le texte.
2. Répondez à chacune des questions du cahier «Questionnaire. »
3. Respectez les règles de l'orthographe lexicale et grammaticale dans la formulation de vos réponses (5% des points sont accordés à cet aspect).
4. L'utilisation d'un dictionnaire usuel, d'une grammaire et d'un ouvrage sur la conjugaison est permise.
5. À la fin du test, remettez tous vos documents à votre enseignante ou à votre enseignant.

Les champignons : un monde délicieux mais dangereux à nos pieds

1. Les champignons poussent partout ou presque. Dans la forêt, bien sûr, mais aussi dans nos plates-bandes, sur les arbres, dans les jardins. La plupart se mangent, même certaines espèces qui sortent à travers la pelouse. Par contre, ceux qui ont la cote délectable ne sont pas légion. Évidemment, plusieurs sont indigestes, certains toxiques et d'autres mortels. On en compte autour de 3000 espèces au Québec.
2. La découverte du monde des champignons n'est pas sans rappeler les premiers pas du jardinier. Beaux, de formes étranges, ils émettent souvent des parfums particuliers et attirent l'attention. Comme plusieurs fleurs, la grande majorité est éphémère. Mais certains, toujours l'exception, sont si savoureux que tous les efforts pour les trouver, les cueillir et surtout, les identifier s'estompent au moment où ils caressent nos papilles gustatives. Une jouissance. Les chanterelles font partie de ces petites merveilles de la nature.
3. Septembre est un bon mois pour parler des champignons et partir à leur découverte. Surtout quand il a plu, car cela favorise leur fructification. Aussi parce que le Cercle des mycologues de Montréal, une organisation dynamique qui regroupe 1000 membres, invite le public à son exposition annuelle au Jardin botanique de Montréal, où des dizaines et des dizaines d'espèces y sont présentées, toutes bien identifiées, une occasion unique pour apporter ses propres champignons afin d'obtenir l'expertise de spécialistes.
4. Tout le monde peut devenir mycologue amateur. C'est un peu comme le jardinage. On commence d'abord par se renseigner, acheter des guides, demander des conseils à ceux qui ont de l'expérience et ramasser des plantes faciles. Puis on évolue. Le « jardin » s'agrandit, de nouvelles variétés s'ajoutent et c'est la piqûre.

Dangereux les champignons?

5. Les champignons toxiques restent relativement rares. Évidemment, la plus grande prudence s'impose. Au Centre antipoison du Québec, au cours des quatre dernières années, on a répondu à des centaines d'appels de gens à ce sujet. C'est beaucoup. Des gens qui éprouvent des malaises après un repas, des parents inquiets de voir leur enfant arriver à la maison avec un champignon dont il manque un morceau, explique le directeur médical du centre, le Dr René Blais. Il se souvient du cas extrême d'un adulte qui, après avoir écouté une émission de télé sur les champignons, s'était aventuré à manger une ou des amanites vireuses, une belle espèce toute blanche. Une semaine plus tard, les médecins ont dû recourir à une greffe du foie pour lui sauver la vie. L'amanite vireuse est responsable de dizaines de décès dans le monde. Elle est assez fréquente chez nous et heureusement facile à identifier.
6. L'amanite tue-mouche a une allure encore plus spectaculaire. Avec son grand chapeau jaune vif et ses taches floconneuses, c'est un de nos plus beaux champignons. Beau, mais très toxique. Certains s'en servent parfois comme hallucinogène. Le « trip » se termine la plupart du temps aux urgences de l'hôpital. Et dans certains cas, à la morgue. Voilà donc deux espèces qu'il importe de bien connaître.
7. Par contre, la cueillette des champignons, si elle est faite selon les règles de l'art, ne devrait jamais occasionner plus de stress que de plaisir. Au début, il faut se concentrer sur les espèces comestibles les plus faciles à identifier comme les chanterelles, les bolets, les coprins et certains lactaires. Mais la méthode la plus efficace pour apprendre en toute sécurité est de suivre un ami expérimenté ou de s'inscrire à un cercle de mycologues. Celui de Montréal dessert les habitants de la grande région métropolitaine et bien au-delà.
8. Derniers conseils : il ne faut jamais utiliser d'ouvrages européens pour identifier nos champignons. Et de grâce, si les champignons et la vie vous intéressent, devenez membres d'un cercle de mycologues.

(Adaptation d'articles tirés de La Presse du 17 et du 25 septembre 2004)