

Sommaire

1. Des champignons... ([Elsevier Masson][1])
2. Champignons-algues — classe des Oomycètes ([Elsevier Masson][1])
3. Champignons ou Eumycota ([Elsevier Masson][1])
4. Champignons à siphons ([Elsevier Masson][1])
5. Champignons à asques — Ascomycotina ([Elsevier Masson][1])
6. Champignons à basides — Basidiomycotina ([Elsevier Masson][1])
7. Champignons imparfaits ou anamorphes ([Elsevier Masson][1])
8. Champignons à sporophores développés (Macromycètes comestibles ou toxiques) ([Elsevier Masson][1])
9. Champignons et mycotoxicoses alimentaires ([Elsevier Masson][1])
10. Champignons et applications industrielles ([Elsevier Masson][1])

Elsevier Masson"