

Fête des champignons



Maison
Peleboise
Deux-Sèvres

10 et 13
octobre
2019



Truffe fière et sacs de spores

Melle

Jeudi 10 oct.

Conférences

La culture de la truffe noire
en Poitou et Charentes

&

GRATUIT

Le rôle des champignons dans
la conquête des écosystèmes
continentaux de la planète

dans le cadre des Soirées scientifiques de Melle



ENTRÉE
LIBRE

Fête

à La Couarde

Dimanche 13 oct.

Exposition - Cueillette
Marché - Fanfare...



À MELLE
Jeudi 10 octobre
Conférences

à 10h au lycée J. Bujault

à 18h30 au Metullum
dans le cadre des
Soirées scientifiques
de Melle

GRATUIT



**La culture de la truffe noire en Poitou et
Charentes : histoire d'une production améliorée par
le pragmatisme et la connaissance du cycle sexué**

François LE TACON, docteur ès sciences, directeur de recherches à l'INRA
de Lorraine, fondateur de l'UMR Interactions Arbres/Micro-organismes,

Jean-Marc OLIVIER, directeur de recherche honoraire à l'INRA Bordeaux
Lucien BONNEAU, trufficulteur, agrégé hors classe de génie mécanique

à 10h au Lycée agricole Jacques Bujault

**Le rôle des champignons dans la
conquête des écosystèmes
continentaux de la planète**

par François LE TACON à 18h30 au Metullum



à La Couarde
Dimanche 13 oct.
Maison peleboise

ENTRÉE LIBRE

**Ponctuations
fanfaronnesques !**



Cie Chap' de Lune

8h30 : Cueillette guidée RdV à la Maison Peleboise

De 10h à 18h en accès libre :

Exposition mycologique
100 à 200 variétés différentes...
même par temps sec !

Autour de la trufficulture

Exposition des trufficulteurs des
Deux-Sèvres, démonstration de
cavage avec un chien truffier

Stands naturalistes

Jeu des "9m² de terre à inventer" et
"Ateliers champignoniques" pour les
enfants avec la Bêta-Pi

Marché de produits locaux

Produits alimentaires et artisanaux, vente de champignons

Démonstrations de savoir-faire

Vannerie, tour à bois...

12h30 : Repas champêtre

sur réservation avant le 3 octobre au
06 72 20 10 04. 15€ / 7€ - 12 ans

**En + : Balade à poney,
manège, Troc livres, buvette,
restauration rapide**



*Menu : Pâte en crolôte
de veau forestier, ragôut
d'échine de porc, gratin de
pommes de terre et cham-
pignons de Paris, fromage,
flan aux fruits, café*

Organisation : Mairie de Prailles - La Couarde. MERCI à tous nos
partenaires institutionnels et associatifs. Les organisateurs se réservent
le droit d'apporter toutes modifications au programme annoncé.

Infos : 05 49 32 85 25
www.praillles-lacouarde.fr

Ne pas jeter sur la voie publique... ni dans la nature.
Création : en interne. Impression Print'o'clock

ECHOSCIENCES

Mycolas
Le Pelebois



Fête des champignons de La Couarde