

# 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...



fête de  
la Science®



**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 "9m<sup>2</sup> 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](http://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