

Fête des champignons



Maison
Peleboise
Deux-Sèvres

10 et 13
octobre
2019



Truffe fière et sacs de spores

Melle

Judi 10 oct.

Conférences

La culture de la truffe noire
en Poitou et Charentes

&

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

dans le cadre des Soirées scientifiques de Melle

GRATUIT



ENTRÉE
LIBRE

Fête

à La Courde

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 agréé de 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 !

Le cri du chapeau



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 : Pâté en croûte
de veau forestier, ragoût
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.

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

Infos : 05 49 32 85 25

www.praillles-lacouarde.fr