

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 LETACON, 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



© L. Bonneau

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

par François LETACON à 18h30 au Metullum

à La Couarde
Dimanche 13 oct.

Maison peleboise

ENTRÉE LIBRE

**Ponctuations
fanfaronnesques !**



Cie Chap'de Lune

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

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 Bête-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 champignons de Paris, fromage, flan aux fruits, café

Infos : 05 49 32 85 25

www.prailles-lacouarde.fr