

MABLY EXPOSITION

Champignons et sciences naturelles, les 7 et 8 octobre

La ville de Mably, Culture et Loisirs et la Société linnéenne, organisent leur exposition annuelle, le week-end prochain.

Des mycologues de renommée régionale seront présents et pourront répondre aux questions ou déterminer les cueillettes.

Nicole Gascon, mycologue éminente, sera présente les deux jours

« Je pourrai déterminer les cueillettes des personnes qui apporteront leurs récoltes, mais les champignons doivent avoir été récoltés correctement, entiers, dans les 24 heures, et placés dans un panier, jamais dans un sac plastique. »

Andrée Wils, présidente de la Société linnéenne de Roanne, Guy Rodamel, représentant Culture et Loisirs et toute leur équipe, ont assuré l'organisation de cette exposition

Un stand sera réservé aux confusions possibles et un autre aux couleurs des champignons afin de montrer les modifications qui peuvent intervenir au sein d'une même espèce en fonction du milieu, de l'humidité, de la température...



■ Nicole Gascon pourra assurer la détermination des champignons. Photo DR

Les visiteurs pourront admirer le monde microscopique des myxomycètes, des champignons qui se déplacent.

**« Couleurs du monde »
comme thème choisi en sciences
naturelles**

Dans la nature, tout est coloré.

Les pigments verts, jaunes et rouges sont indispensables pour que le cycle biologique des végétaux se réalise.

Les couleurs physiques, couleurs chimiques seront expliquées. Ce sont elles qui égagent les plumages des oiseaux, des ailes des papillons ou la peau des amphibiens (grenouilles, tritons...) ou des poissons et mollusques. Ces pigments, extraits des végétaux comme le rouge de la garance, le jaune de la gaude ou le bleu du pastel, ont été utilisés depuis la nuit des temps par l'Homme pour teindre.

En géologie, sera présentée une série

d'échantillons colorés, dans tous les tons. D'orange à rouge, par l'oxyde ou l'hydroxyde de fer. Il s'agit souvent, de témoignages résiduels des sols formés sous des climats chauds antérieurs, comme pour les ocres du midi ou la bauxite. En face desquels, l'échantillon de latérite rappelle les chaudes colorations de la terre africaine.

PRATIQUE Entrée gratuite, samedi 7 octobre, de 14 à 19 heures et dimanche 8 octobre, de 9 à 18 heures. Tél. 04.77.66.85.21.

MABLY "PAYS ROANNAIS" 05-10-17

EXPOSITION ■ Les Sciences naturelles et les champignons à l'honneur

L'art de la cueillette de A à Z

Des informations sur la faune et la flore locales et des conseils de prudence en cette période de cueillette : la nature est à l'honneur ce week-end à la salle polyvalente.

L'exposition « Champignons et sciences naturelles », présentée samedi et dimanche, est organisée par la Société linnéenne de Roanne et Culture et loisirs, en partenariat avec la Ville de Mably. Andrée Wils, présidente de la Société linnéenne se dit très satisfaite de cette collaboration : « Nous sommes heureux d'être accueillis ici depuis trois ans ; la municipalité nous prête gracieusement ses locaux ». Cette association, l'une des plus anciennes de Roanne, compte



VIGILANCE. Sur cette cueillette réalisée par la présidente, un seul champignon est comestible.

d'adhérents passionnés par toutes les branches des sciences naturelles. Les membres organisent une conférence par mois, des sorties, et cette exposition mycologique annuelle où les champignons se mêlent à la botanique, la zoologie, la

travers un thème. Pour cette édition, ce sera les « Couleurs du monde ». Il s'agit de faire comprendre les interactions dans la nature qui modifient l'aspect de certains êtres vivants et des paysages. Passionnés ou curieux sont attendus sur les stands pour une découverte de la nature et surtout pour une prévention sur ses dangers.

« Très peu sont comestibles »

En effet, le public n'est pas forcément conscient des risques d'une cueillette inexpérimentée. Andrée Wils met notamment en garde les amateurs de champignons : « Il y en a beaucoup dans les prés actuellement et très peu sont comestibles, il faut informer les personnes et

Ce sera chose faite avec l'exposition qui dévoilera les différentes espèces présentes à cette époque, leurs caractéristiques (couleur, apparence...) et les différences subtiles avec ceux non comestibles. Le public est invité à emmener sa propre cueillette qui passera sous le regard expert de mycologues éminents de la région qui détermineront leur comestibilité.

« Ça marche toujours très bien, surtout les années à champignons » rappelle la présidente, pour qui la cueillette doit rester un plaisir associé à la nature et ne doit pas tomber dans l'excès. ■

Pratique. Samedi 7 octobre (14 heures-19 heures) et dimanche 8 octobre (9 heures-18 heures), à la salle polyvalente du bourg. Entrée

ROANNAIS CONSOMMATION

La ruée sur les champignons a commencé

ROANNAIS



■ Claude Donnay et Andrée Wils, de la Linéenne, ramassent des cèpes à la Grande borne. Photo Kévin TRIET

Agence de Roanne
BP 124, 49 rue Jean-Jaurès,
42332 Roanne Cedex
04.77.71.81.99

lproanne@leprogres.fr

Publicité
www.bjp-publicite.com

Web
www.leprogres.fr/loire/roanne

Facebook
www.facebook.com/
leprogres.roannais

Depuis quelques jours, une forte pousse de champignons est constatée et les ramasseurs sont nombreux à sillonner les forêts du Roannais. Ceux qui auront un doute sur la comestibilité de leur récolte pourront se rendre, ce week-end, à l'exposition mycologique de la Linéenne à Mably.

À vos paniers ! Pour les amateurs de champignons, c'est le moment de se rendre dans les bois. Les pluies tombées la semaine dernière, conjuguées à un peu de chaleur, ont favorisé l'apparition de champignons de saison. « Là, on est en pleine pousse », sourit Andrée Wils, présidente de l'association Linéenne qui organise une exposition mycologique, samedi et dimanche. Même si les secteurs les plus courts ont déjà été pas mal ratissés.

Les lieux les plus prisés sont la forêt de Lespinasse pour des champignons de plaine, ou les monts de la Madeleine pour les champignons de montagne : vers la Loge des gardes, le Gué de la chaux, la Grande borne, la Rivière noire, autour de Chausseterre dans les Bois noirs, vers le Montoncel, au-dessus de Noirétable...

Les cèpes les plus prisés

En ce moment, les champignons les plus recherchés sont les bolets (cèpes) que l'on trouve dans des forêts mixtes de feuillus-résineux, avec un peu de luminosité, et parfois à proximité des amanites tue-mouche. On trouve notamment du cèpe de Bordeaux, du bolet bai (badius), le bolet à pied rouge (erythropus), que les promeneurs rechignent parfois à ramasser, en raison de sa ressemblance avec le bolet de

Satan, non comestible...

Parmi les autres champignons prisés : la chanterelle en tube, « mais c'est plus tardif », indique Andrée Wils, ou les mousserons. Il y a des champignons dans les bois et donc sur le marché. Vendredi, un maraîcher mettait en vente ses 13 kg de mousserons ramassés en 4 heures (2 euros/100 grammes) à Neulise dans les prés à vaches. Il en a vendu près de 10 kg. Un autre vendait sa récolte. Avec un ami, il avait amassé 60 kg en deux jours, dont 40 kg de cèpes qu'il vendait entre 10 et 12 euros le kg. « Là, c'est la grosse période, même s'il faudrait un peu d'eau », indique ce retraité qui complète ainsi sa petite pension. « J'ai tout ramassé dans les Bois noirs et au Montoncel. Il faut aussi aller vers La Chamba, Chalmazel car c'est la cohue vers les éoliennes. »

Kévin Triet

REPÈRE

■ Le groupement mycologique et botanique du Roannais (GMBR) dissous

Il ne reste plus que la Linéenne à Roanne car le groupement mycologique et botanique du Roannais (GMBR) a été dissous cette année « faute de combattant », indique son ancienne présidente, Catherine Niepceon. « Il y a moins d'intérêt pour la mycologie et l'aspect scientifique. Aujourd'hui, les gens s'intéressent aux champignons comestibles. » Plusieurs anciens adhérents du GMBR ont rejoint la Linéenne et ont activement participé à l'exposition de ce week-end.

■ La pharmacie Sellier propose des ateliers de mycologie.

Le GMBR étant dissous, il n'y a plus d'atelier de détermination organisé à Roanne. Le pharmacien Jean-Marc Sellier a décidé d'organiser des ateliers mycologie sur inscription dans son officine mardi 10 octobre ainsi que les jeudis 19 et 26 dans sa pharmacie, où les personnes intéressées pourront amener leur récolte. Mais les ramasseurs peuvent venir le reste de la semaine pour éviter toute confusion. « La semaine dernière, les gens ont beaucoup amené ce qu'ils pensaient être des rosés des prés alors qu'il s'agis-

sait d'agaric jaunissant qui donnent la gastro », indique le pharmacien.

■ Exposition à Mably

Samedi et dimanche, la Linéenne et Culture et loisirs organise une exposition de champignons samedi (de 14 à 19 heures) et dimanche (de 9 à 18 heures) à la salle polyvalente du bourg. Entrée libre.

■ Sortie découverte des champignons

Samedi 14 octobre, Madeleine environnement organise une sortie découverte des champignons.

RENDEZ-VOUS à 9 heures à Saint-Haon-le-Château devant la salle Bel Air. Inscriptions obligatoires au 04.77.62.11.19.

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr

L'exposition de champignons se poursuit ce dimanche



■ Michelle Déal (à droite), Guy Rodamel, président de Culture et Loisirs, et Andrée Wils, présidente de la Linéenne (2^e à gauche). Photo Jeanine FOURNIER

Samedi, les amateurs de champignons ont afflué à la salle du Bourg, où se tient pendant tout le week-end une impressionnante exposition de champignons. Plus de 350 espèces, déterminées par Nicole Gascon, permettront aux visiteurs d'acquérir de grandes connaissances en mycologie.

Le thème de l'édition 2017 de sciences naturelles se nomme Couleurs du monde. Petits et grands ont pu découvrir des panneaux explicatifs sur ces couleurs du monde (feuilles, champignons, etc.)

L'exposition comprend une partie botanique, zoologique (avec les oiseaux) et géologique (les roches). Cette année, il y a pléthore de champignons dans la nature et les responsables de l'exposition insistent sur la prudence et rappellent que venir à l'exposition est un très bon moyen de ne pas faire de confusion entre les bons et les mauvais champignons.

PRATIQUE L'exposition se poursuit ce dimanche, de 9 à 18 heures. Entrée gratuite. Tél. 04.77.66.85.21.