

Week-end mycologie des 24/25 septembre 2015

Samedi matin pour la sortie sur le terrain, nous étions plus de 30 participants : 1/3 de Theys Patrimoine et 2/3 de l'UICG (Université InterCommunale du Grésivaudan). Quatre endroits ont pu être prospectés. Parmi les membres, une quinzaine avaient déjà suivi les cours avec le spécialiste Jean-Luc Fasciotto.

Après le repas hors sac pris en commun, le travail de détermination et de mise en place de l'expo s'est déroulé tout l'après midi.

Ce fut un effort de groupe avec la participation active des "élèves" de Jean-Luc. Nombreux sont ceux qui sont restés jusqu' à 18h !



Expo du dimanche :

- **172 espèces étaient présentées au public.** Plus de 95% furent cueillies sur la commune de Theys.

- **Nous avons reçu 250 visiteurs**, dont environ 150 résidents du village et 4 australiens !



Dans une ambiance conviviale, nous avons eu beaucoup de visite de familles avec des enfants très curieux et attentifs à la présentation faite par Maëlle Prost au microscope.

Visite des écoles le lundi matin :

Lundi matin, 7 classes de primaire et grande section de maternelle de Theys sont venues à l'expo. Zite Duclot, Henri Pierrot et Maëlle Prost -fidèle au microscope- leur ont présenté le monde fascinant des champignons par le biais d'une visite guidée.



DL 27.09.17

THEYS

Une fructueuse récolte collective de champignons

En étroite collaboration avec l'Université intercommunale du Grésivaudan, qui à cette occasion mettait en pratique les cours théoriques sur le sujet, l'équipe de Theys Patrimoine a parfaitement réussi son exposition mycologique.

Une bonne quinzaine de participants ont, le samedi matin, parcouru les bois au-dessus de Theys pour une cueillette collective. Objectif : ramasser tout ce qui ressemble de près ou de loin à un champignon. Cueillette fructueuse car plus de 150 champignons, d'espèces différentes ont rejoint la salle Belledonne pour la détermination, l'après-midi.

La présence sur le terrain d'une "pointure" en la per-

sonne d'André Tartarat de la Société mycologie du Dauphiné, a permis d'identifier tous les éléments de la cueillette. La mise en place de présentation a suivi, pour l'ouverture le lendemain.

De champignons pratiquement invisibles tant leur taille est petite, jusqu'à l'imposante coulemelle (macrolepiota procera, la lépiote élevée comme disent les gens du milieu), Zite Duclot mycologue passionnée et avertie, a accueilli, conseillé, principalement sur les différentes espèces toxiques et à l'opposé celles qui méritent notre assiette. Un des risques principaux étant la confusion possible entre les espèces.



M.S. Zite Duclot (au centre) a expliqué les techniques de reconnaissance aux visiteurs.