

## Pour votre hébergement

### PAYS BELLÉMOIS

<b>Appenai-sous-Bellême</b>	
Chambre d'hôtes – Les Après	02 33 83 50 33
Chambre d'hôtes – Le Moulin de Champ-Bruneau	06 74 61 03 45

<b>Bellême</b>	
Hôtel Restaurant Le Relais Saint-Louis	02 33 73 12 21
Hôtel Restaurant l'Escale	02 33 73 13 32
Hôtel Restaurant du Golf	02 33 85 13 13
Hôtel le Suhard	02 33 82 53 47
Hôtel Carnot	06 43 72 31 90
Camping du Perche Bellémois**	06 24 70 55 17
Gîte communal de Bellême	02 33 85 31 00
Gîte rural – Le Bellesme	02 33 73 04 39
Gîte Clévacances - Bellême	02 33 73 31 79
Gîte l'Atelier	06 07 36 97 40
Gîte La Villa	02 33 83 08 55
Le Château de la Grand Maison	07 69 43 93 16
Le Haut Val	02 33 83 08 55

<b>Chemilli</b>	
Gîte communal	02 33 73 13 27

<b>Dame-Marie</b>	
Gîte communal	02 33 28 07 00

<b>Gué-de-la-Chaine</b>	
Gîte rural – Le Haut Cicé	2 33 28 07 00

<b>Igé</b>	
Chambre d'hôtes – La Bruyère	02 33 25 55 54
Gîte Rue de l'Église	02 33 28 07 00

<b>La Chapelle-Souëf</b>	
Gîte de l'être Gagner	06 15 11 54 22
Gîte de la Filochère	02 33 28 07 00

<b>La Perrière</b>	
Le Relais d'Horbé	02 33 25 95 44
L'Éperon	02 33 28 07 00
Le Petit Rosaire	02 33 28 07 00

<b>Origny-le-Butin</b>	
Gîte rural – Hotel Gaulard	02 33 25 49 34
Gîte de la Roiserie	02 33 73 18 48

<b>Saint-Fulgent-des-Ormes</b>	
Chambre d'hôtes – La Grande Maison	02 43 97 37 15

<b>Saint-Martin-du-Vieux-Bellême</b>	
Gîte rural – Sèche - Terre	02 33 28 07 00
Gîte rural – Le Moulin Neuf	02 33 28 07 00
Gîte rural – La Ridelière	02 33 73 00 12

<b>Sérigny</b>	
Yourte et aire de camping	06 07 64 18 82

<b>VAL D'HUISNE – Chambres d'Hôtes / Gîtes</b>	
<b>Bellou-le-Trichard</b>	
Lauseraie	02 33 73 53 44
Le Gîte du Haras	06 85 72 90 03
La Renardière	06 24 84 98 25

<b>Ceton</b>	
Gîte La petite Motte	02 37 29 27 06
La Grande Rosaue	02 37 29 76 79

<b>Eperrais</b>	
Le Belforest	02 33 25 86 97

<b>Gémages</b>	
Le Moulin de Gémages	02 33 25 15 72

<b>La Rouge</b>	
La Péjaunière	02 37 49 09 91

<b>Le Theil-sur-Huisne</b>	
La Verronnière	02 37 49 76 01
Les Logettes	02 33 28 07 00
Auberge de la Cloche	02 37 49 64 86

<b>Saint-Germain-de-la-Coudre</b>	
Le Grand Bois du Perche	02 33 83 94 71
Le Haut Buat	02 33 83 36 00
La Haute Poingnandière	02 33 73 79 85
La Giraudière	02 33 25 05 44

<b>Saint-Hilaire-sur-erre</b>	
Le Clos du Verger	02 37 52 16 34

<b>AIRES POUR CAMPING-CAR</b>	
Aire de stationnement – Le Theil sur Huisne	02 37 49 67 30
Aire de services : rue du stade – 61130 St Germain de la Coudre	

## Pour votre restauration

<b>PAYS BELLÉMOIS</b>	
Le Relais Saint-Louis – Bellême	02 33 73 12 21
L'Escale – Bellême	02 33 73 13 32
Restaurant du Golf – Bellême/St-Martin	02 33 85 13 13
À la Dinette Gourmande – Bellême	02 33 25 99 32
La Verticale – Bellême	02 33 25 99 32
La Paix – Bellême	02 33 73 03 32
La Bellémoise – Bellême	02 33 73 19 41
Bar Les Promenades – Bellême	02 33 85 13 13
La Maison d'Horbé – La Perrière	02 33 73 18 41
Le Relais d'Horbé – La Perrière	02 33 25 95 44
Le Fournil à Crêpes – La Perrière	02 33 83 55 86
Le Moulin de Bouté	02 37 52 61 99
Le Pindi – Eperrais	09 80 68 08 79
La Goglinière	06 83 17 44 51
La Herse – Eperrais	02 33 73 03 30
La Longère	02 33 25 18 45
La Petite Vallée – Eperrais	02 33 25 83 71
La Bonne Table – Le Gué-de-la-Chaine	02 33 73 02 66
La Vaunoise – Vaunoise	02 33 73 18 12
Les Artistes – La Chapelle-Souëf	02 33 83 69 98

<b>VAL D'HUISNE</b>	
Auberge de la Cloche – Le Theil-sur-Huisne	02 37 49 64 86
Carnivore – Saint-Germain-de-la-Coudre	02 33 83 63 99
Le Gibet – Mâle	02 37 49 68 85
La Tête Noire – Saint-Germain-de-la-Coudre	02 33 25 01 77
L'Angelus Gourmand – Saint-Hilaire-sur-erre	02 37 52 92 55
Le Lion d'Or – Ceton	02 37 29 71 33

**Pour plus de renseignements :**  
Maison du tourisme du Pays Bellémois  
Boulevard Bansard des Bois, 61130 Bellême  
tél : 02 33 73 09 69 — fax : 02 33 83 95 17  
[sejour@perchenormand.fr](mailto:sejour@perchenormand.fr) — [www.cdcpaysbellemois.fr](http://www.cdcpaysbellemois.fr)

## LES MYCOLOGIADES 2018 REMERCIENT LEURS PARTENAIRES :

La ville de Bellême  
La Communauté de communes  
des Collines du Perche Normand  
La commune de La Chapelle-Souëf  
Le conseil régional de Normandie  
Le conseil départemental de l'Orne  
L'Office national des forêts (Orne)  
Les propriétaires de bois privés  
Le parc naturel régional du Perche  
L'université de Caen Normandie  
STOLON  
La faculté de pharmacie de Rennes  
La faculté des sciences pharmaceutiques de Caen  
L'Institut Klorane  
Les Laboratoires Klorane  
Alliance Santé  
Microscopie et services  
La Société mycologique de France  
La Fédération des associations mycologiques de l'Ouest  
Le golf de Bellême Saint-Martin  
Le Crédit Agricole Normandie  
La librairie « Du côté de Bellême »  
La chocolaterie Bataille de Bellême  
L'Épicerie bellémoise  
Hôtel Restaurant « Le Relais Saint-Louis »  
Rhodia



**66<sup>e</sup> édition  
du 4 au 7 octobre  
2018**

- Sorties guidées en forêt
- Conférences scientifiques et grand public
- Concours pour les jeunes mycologues
- Exposition gratuite de plus de 400 espèces

**N'hésitez plus à venir passer  
ces quelques jours avec nous !**



COMIB  
Hôtel de Ville - Place de la République  
61130 Bellême  
Tél. : 0233733416 - Fax: 0233835885  
Courriel : [mycologiadesdebellême@wanadoo.fr](mailto:mycologiadesdebellême@wanadoo.fr)  
Site Internet : [www.mycologiades.com](http://www.mycologiades.com)

# Comité scientifique

Ce comité établit le programme scientifique des journées et assure la haute qualité de toutes les activités qui se déroulent pendant les quatre jours des Mycologiades. Il se compose de :

**Alain BELLOCQ**, membre de la Fédération des associations mycologiques de l'Ouest (FAMO), Rennes (35).

**Joël BOUSTIE**, docteur en pharmacie, professeur à la faculté de pharmacie de Rennes (35).

**Bart BUYCK**, maître de conférences au Muséum national d'histoire naturelle (75).

**René CHALANGE**, vice-président de la Société mycologique de France (SMF), Viry-Châtillon (91).

**Maxime CHIAFFI**, secrétaire adjoint de la Société mycologique de France (SMF), Fontenay-sous-Bois (94).

**Régis COURTECUISSÉ**, directeur scientifique des Mycologiades, docteur en pharmacie, professeur à la faculté de pharmacie de Lille (59).

**Guillaume EYSSARTIER**, docteur ès science du Muséum national d'histoire naturelle (MNHN), Périgueux (24).

**Jacques GUINBERTEAU**, ingénieur d'études à l'INRA de Bordeaux, président honoraire de la Société mycologique de Bordeaux (33).

**Andgelo MOMBERT**, mycologue, président du club Mycologie et nature de Saint-Vit (25).

**Pierre-Arthur MOREAU**, maître de conférences à la faculté de pharmacie de Lille (59).

**Jean-Marie PIRLOT**, secrétaire de la société des « Mycologues du Luxembourg Belge », rédacteur de « Mycolux », Neufchâteau (Belgique).

**Yves François POUCHUS**, président du comité scientifique des Mycologiades, docteur en pharmacie, professeur à la faculté de pharmacie Nantes (44).

**Jean-Philippe RIOULT**, docteur en pharmacie, maître de conférences à la faculté de pharmacie de Caen (14).

Les Mycologiades internationales de Bellême sont placées sous le haut patronage :

- du ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie ; du ministère de la Recherche ;
- du Conseil national de l'ordre des pharmaciens ;
  - de la Société mycologique de France ;
  - des facultés de pharmacie ;
  - de STOLON,

et sont proposées par :

- le comité d'organisation des Mycologiades internationales de Bellême,
- le comité scientifique des Mycologiades internationales de Bellême
- et la ville de Bellême.

# Les Mycologiades ce sont...

## • DES SORTIES GUIDÉES EN FORÊT

Tous les jours des sorties en forêt permettent une découverte des champignons sur leur site de pousse et une récolte pour alimenter l'exposition Albert Leclair. Elles se déroulent en groupes accompagnés par des animateurs scientifiques ayant une très bonne connaissance des champignons.

## • DES CONFÉRENCES SCIENTIFIQUES

Chaque soir, pour les participants inscrits aux journées, des conférences scientifiques sont données par des mycologues de renom.

## • UN CONCOURS POUR LES JEUNES MYCOLOGUES

Chaque année, le concours du Cèpe d'or récompense une nouvelle génération de jeunes et brillants mycologues.

## • L'EXPOSITION ALBERT LECLAIR

Directeur : Régis COURTECUISSÉ - Régisseur : Gilbert OUVRRARD  
L'exposition Albert LECLAIR regroupe toutes les espèces récoltées lors des sorties en forêt ainsi que les spécimens rares apportés par les participants aux journées. Elle est aussi le lieu d'animations particulières (ateliers confusions, champignons toxiques, odeurs, etc.) permettant à tous, quel que soit son niveau, de découvrir ou de progresser dans la connaissance des champignons.

**L'entrée de l'exposition est gratuite et ouverte à tous le dimanche.**

Les animateurs scientifiques des sorties, du concours et de l'exposition sont les membres du comité scientifique accompagnés de :

André BARBIER, Évelyne BLONDEL, Florent BOITTIN, Élisabeth CHOSSON, Pierre-Yves COURRIO, Christian COUPEAU, Catherine CUIF, André CRUSSON, Frédéric DISSON, David GARON, Mathilde GUÉNY, Maurice GÉRARD, François HAIRIE, Marie-Paule HASENFRATZ-SAUDER, Pascal HÉRIVEAU, Anne LANDREAU, Jean-Paul LEBEURRIER, Florence LECLERC, Françoise LE DÉVÉHAT, Anne LANDREAU, Jean-Noël LE FOLL, Paul PIROT, Estelle RICHARD, Jean-Philippe RIOULT, Catherine ROULLIER, Nicolas RUIZ, Annick SIMON, Célia THAMMAVONG et Sophie TOMASI.

[www.mycologiades.com](http://www.mycologiades.com)

# Programme 2018

## IMPORTANT

Pendant les quatre jours des Mycologiades :

- **les inscriptions, l'exposition et les repas en commun se déroulent à Bellême, salle Philippe de Chennevières (Place de l'Europe) ;**
- **les conférences se déroulent à la mairie de Bellême ;**
- **tous les départs pour les sorties en forêt se font à partir du champ de foire de Bellême. Respecter les horaires.** Afin de permettre de réaliser les sorties dans des conditions optimales avec des groupes de tailles raisonnables, les participants se répartissent en groupes aléatoires où tous les niveaux sont mélangés. Nous vous demandons de penser au covoiturage pour le respect de la zone naturelle où nous nous rendons en réduisant le nombre de véhicules présents ;
- **les inscriptions sont possibles tous les jours à partir de 8 h 15 ;**
- **tous les midis, un repas en commun est proposé** au prix de 14 € (boissons non comprises). Merci de prendre les tickets en même temps que votre inscription.

## Jeudi 4 octobre

**Journée spécialisée : les agarics**

- 9 h 00 sortie en forêt (départ champ de foire)
- 12 h 15 déjeuner salle Philippe de Chennevières
- 14 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champ de foire)
- 17 h 00 conférence « Les agarics » par Jacques GUINBERTEAU, ingénieur de recherche et mycologue

## Vendredi 5 octobre

- 9 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champs de foire)
- 12 h 15 déjeuner salle Philippe de Chennevières
- 14 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champs de foire)
- 17 h 00 visite commentée de l'exposition
- 17 h 30 conférence « Initiation à l'étude des ascomycètes » par Andgelo MOMBERT, mycologue.

## Samedi 6 octobre

- 9 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champs de foire)
- 12 h 15 déjeuner salle Philippe de Chennevières
- 14 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champs de foire)  
**ou** concours du « Cèpe d'or » pour les jeunes mycologues  
**ou** départ du groupe « Connaissance de la forêt », guidé par un spécialiste de l'ONF
- 17 h 00 visite commentée de l'exposition

17 h 30 conférence grand public « Les morilles : combien d'espèces ? » par Pierre-Arthur MOREAU, maître de conférences (Lille).

19 h 30 réception officielle de tous les participants par M. Vincent SEGOIN, maire de Bellême  
Remise des Cèpes d'or, d'argent et de bronze, suivie du verre de l'amitié, salle Philippe de Chennevières

## Dimanche 7 octobre

9 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champ de foire)  
12 h 15 déjeuner salle Philippe de Chennevières

et de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h

## Exposition ALBERT LECLAIR

**Entrée gratuite ouverte à tous**

Animations pédagogiques à l'exposition de 14 h à 16 h

- Les odeurs des champignons
- Champignons toxiques et confusions possibles
- Possibilité d'une initiation aux lichens

**et aussi...**

**Pour les scolaires du Pays Bellémois**

(CM1/CM2/ Collège)

**Jeudi 4 octobre**

**Conférence audiovisuelle** par Denis LUCAS, animateur scientifique des Mycologiades.

**Vendredi 5 octobre**

9 h 00 **sortie-cueillette en forêt** encadrée par des animateurs pédagogiques et scientifiques des Mycologiades.

**Concours du Cèpe d'or**

en partenariat avec le Crédit Agricole Normandie.

Ce concours s'adresse aux jeunes mycologues de 18 à 25 ans la fiche d'inscription est disponible sur demande au COMIB ou au comptoir des inscriptions.

**Samedi 6 octobre**

13 h 45 départ pour les épreuves sur le terrain : reconnaissance de champignons et questionnaire. RDV parking du champ de foire.  
17 h 00 tour de l'exposition commenté par les membres du jury.

**Le jury du concours du Cèpe d'or est constitué de mycologues scientifiques, de pharmaciens et d'enseignants chercheurs de mycologie de facultés de pharmacie.**