

Pour votre hébergement

PAYS BELLÉMOIS

Appenai-sous-Bellême

Chambre d'hôtes – Les Après	02 33 83 50 33
Chambre d'hôtes – Le Moulin de Champ-Bruneau	06 74 61 03 45

Bellême

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 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 l'Atelier	06 07 36 97 40
Gîte La Villa	02 33 83 08 55
La Bellême bleue	02 33 25 29 75
Le Haut Val	02 33 83 08 55
Le Percheron	06 75 75 67 16

Chemilli

Gîte communal	02 33 73 13 27
L'École	02 33 28 07 00

Dame-Marie

Gîte communal	02 33 28 07 00
---------------	----------------

Gué-de-la-Chaine

Gîte rural – Le Haut Cicé	2 33 28 07 00
---------------------------	---------------

Igé

Gîte Rue de l'Église	02 33 28 07 00
----------------------	----------------

La Chapelle-Souëf

Gîte de l'être Gagner	06 15 11 54 22
Gîte de la Filochère	02 33 28 07 00
Gîte de la Nugrière	07 84 95 26 21

La Perrière

Le Relais d'Horbé	02 33 25 95 44
L'Éperon	02 33 28 07 00
Le Petit Rosaire	02 33 28 07 00

Origny-le-Butin

Gîte rural – Hotel Gaulard	02 33 25 49 34
Gîte de la Roiserie	02 33 73 18 48

Saint-Fulgent-des-Ormes

Chambre d'hôtes – La Grande Maison	02 43 97 37 15
Chez Colette	02 43 33 41 65

Saint-Martin-du-Vieux-Bellême

Gîte rural – Sèche - Terre	02 33 28 07 00
----------------------------	----------------

Séigny

Yourte et aire de camping	06 07 64 18 82
---------------------------	----------------

VAL D'HUISNE – Chambres d'Hôtes / Gîtes

Bellou-le-Trichard

Lauseraie	02 33 73 53 44
Le Gîte du Haras	06 85 72 90 03
La Renardière	06 24 84 98 25

Ceton

Gîte La petite Motte	02 37 29 27 06
La Coispillière	06 85 41 48 49
La Grande Rosaie	02 37 29 76 79

Eperrais

Le Belforest	02 33 25 86 97
--------------	----------------

Gémages

Le Moulin de Gémages	02 33 25 15 72
----------------------	----------------

La Rouge

La Goglinière	06 83 17 44 51
La Péjaunière	02 37 49 09 91

Le Theil-sur-Huisne

La Verronnière	02 37 49 76 01
Les Logettes	02 33 28 07 00
Auberge de la Cloche	02 37 49 64 86

Saint-Germain-de-la-Coudre

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

Saint-Hilaire-sur-erre

Le Clos du Verger	02 37 52 16 34
-------------------	----------------

AIRES POUR CAMPING-CAR

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

PAYS BELLÉMOIS

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
La Herse – Eperrais	02 33 73 03 30
La Petite Vallée – Eperrais	02 33 25 83 71
La Bonne Table – Le Gué-de-la-Chaine	02 33 73 02 66
Idée Hall – La Chapelle-Souëf	02 33 83 69 98
New Calif	09 73 13 49 31

VAL D'HUISNE

Auberge de la Cloche – Le Theil-sur-Huisne	02 37 49 64 86
Le Gibet – Mâle	02 37 49 68 85
La Tête Noire – Saint-Germain-de-la-Coudre	02 33 25 01 77
Le Lion d'Or – Ceton	02 37 29 71 33

Pour plus de renseignements :

Maison du tourisme des Collines du Perche Normand
Boulevard Bansard des Bois, 61130 Bellême
tél : 02 33 73 09 69 — fax : 02 33 83 95 17
sejour@perchenormand.fr — www.cdcpaysbellemois.fr

LES MYCOLOGIADES 2019

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
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
le Relais Saint-Louis
Rhodia
OTOM
le Carré Bellémois
les Goûts Normands
Maison de la presse



67^e édition du 3 au 6 octobre 2019

- 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
Site Internet : 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 CHALLENGE, 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, docteur en pharmacie, professeur à la faculté de pharmacie de Lille (59).

Guillaume EYSSARTIER, directeur scientifique des Mycologiades, 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, ville de Besançon (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 : Guillaume EYSSARTIER - Régisseur : Gilbert OUVARD
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 COURIO, Christian COUPEAU, Catherine CUIF, André CRUSSON, Frédéric DISSON, 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, Denis LUCAS, Paul PIROT, Estelle RICHARD, Jean-Philippe RIOULT, Catherine ROULLIER, Nicolas RUIZ, Annick SIMON, Célia THAMMAVONG et Sophie TOMASI.

www.mycologiades.com

Programme 2019

IMPORTANT

- 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. Les participants se répartissent en groupes aléatoires où tous les niveaux sont mélangés. Merci de penser au covoiturage !
- 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 3 octobre

Journée « Découverte de la mycologie »

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 30 présentation interactive « Des champignons méconnus : les Corticiés ou "croûtes" » par Maurice GÉRARD (SMF), suivie d'un débat sur les Corticiés *s.l.* et les Polyporacés avec Maurice GÉRARD et Jean-Marie PIRLOT (Société des mycologues du Luxembourg belge)

Vendredi 4 octobre

9 h 00 sortie en forêt en groupes (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 visite commentée de l'exposition

17 h 30 conférence « Les champignons : un sujet d'inspiration pour les illustrateurs » par Pascal HÉRIVEAU, mycologue.

Samedi 5 octobre

9 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champ de foire)

12 h 15 déjeuner salle Philippe de Chennevières

14 h 00 sortie en forêt en groupes (départ champ 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 « Approche de la connaissance des champignons par les grands genres » par Guillaume EYSSARTIER (SMF).

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

Dimanche 6 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

• Vendredi 4 octobre, de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 16 h 30, Croûtes et polypores, par Maurice GÉRARD et Jean-Marie PIRLOT.

• Samedi 5 octobre de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 16 h 30, et dimanche 6 octobre de 9 h 30 à 12 h, Découverte des lichens et des myxomycètes, par Évelyne BLONDEL.

• Dimanche 6 octobre, de 14 h à 17 h, « Confusions entre champignons toxiques et comestibles » et « Odeurs de champignons » par Mathilde GUENY.

et aussi...

Pour les scolaires du Pays Bellémois (CM1/CM2/ Collège)

Jeudi 3 octobre

Conférence audiovisuelle par Denis LUCAS, animateur scientifique des Mycologiades.

Vendredi 4 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 5 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.