



CERCLE  PAYS DU ST-BERNARD
MYCOLOGIQUE
D'ENTREMONT

Fête Cantonale de Mycologie 2022

**20^e anniversaire du cercle
mycologique d'Entremont**

Le champignon en fête

Val de Bagnes

2 - 3 - 4 septembre 2022

Espace Saint-Marc - Le Châble

Programme



LE CHAMPIGNON EN FÊTE

Le Cercle en bref

Notre association a été fondée en 2002 sous l'impulsion de Georges-Hubert Maret de Bagnes, appuyé par Stéphane Michellod d'Orsières, Jean-Daniel Fellay de Prassurny et Pierre-Maurice Maret de Montagnier. Elle a pour but de se familiariser avec les champignons et leur milieu naturel.

Le cercle regroupe toutes les communes du Grand-Entremont, soit :
Bovernier, Sembrancher, Val de Bagnes, Orsières, Liddes et Bourg-St-Pierre.

Actuellement, environ une centaine de membres y sont affiliés. Tout le monde peut en faire partie, petit ou grand, connaisseur ou débutant, il suffit de nous envoyer vos coordonnées.

Comité actuel :

Stéphane Michellod, président
Gervaise Marquis, secrétaire et caissière
Stéphane Pillet, membre
Anne Sieber-Zeller, membre
Philippe Gaillard, expert

VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2022
09H00 – 22H00

LE CHAMPIGNON SE DECLINE



-
- 09h00 - 16h00** Visites des écoles d'Orsières et de Val de Bagnes.
Stand VAPKO (*Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons*).
- Dès 16h30** Partie officielle – autorités & invités.
20 ans du cercle mycologique d'Entremont.
Message du Vice-Président de la commune de Val de Bagnes,
Vincent Michellod.
- 17h15** Table ronde « les champignons amis et ennemis des hommes ».
- *Le champignon pilier de la biodiversité ;*
 - *Le champignon au cœur de la pharmacologie et de l'industrie alimentaire ;*
 - *Le champignon parasites nuisibles ;*
 - *Le champignon et les loisirs ;*
 - *Le champignon mortel.*

 - *Thématiques débattues par les spécialistes :*
 - *Dr. Elena Havlicek.*
 - *Dr. Jean Keller.*
 - *Dr. Christian Abbet.*
 - *Benoit Dorsaz.*
 - *Philippe Gaillard.*
 - *Stéphane Michellod.*
- 18h30** Vernissage de l'exposition de photos (*Graziella Antonini*).
- Dès 19h00** Apéritif dinatoire (offert par la commune de Val de Bagnes).
- 18h30 - 22h00** Exposition de champignons de nos forêts.
Stand VAPKO SUISSE.
Stand expo-vente Triage forestier Combins – Catogne.
Diaporama « Champis d'Entremont » (*Graziella Antonini*).
Buvette.
- 22h00** Clôture

SAMEDI 3 SEPTEMBRE 2022
09H00 – 22H00

LE CHAMPIGNON SE DEVOILE



-
- 09h00 – 22h00** Exposition de champignons de nos forêts.
Stand VAPKO SUISSE.
(Association Suisse des organes officiels de contrôle des champignons)
Stand expo-vente Triage forestier Combins – Catogne.
Exposition de photos *(Graziella Antonini)*.
Diaporama « Champis d’Entremont » *(Graziella Antonini)*.
- 10h00 - 20h00** Détermination gratuite de votre cueillette par nos experts.
- 10h00** Commentaire public d’une table de champignons.
- 11h00 – 19h00** Slow mobile – atelier de cuisine champignons.
- 11h00** Conférence « **Le fabuleux destin du mycélium** »
(Dr. Héléna Havlicek).
- 12h00** Fondues aux champignons atypiques *(Eddy Baillifard)*.
- 14h00** Commentaire public d’une table de champignons.
- 17h00** Commentaire public d’une table de champignons.
- 18h00** Fondues aux champignons atypiques *(Eddy Baillifard)*.
- 20h00** Commentaire public d’une table de champignons.
- 22h00** Clôture.



DIMANCHE 4 SEPTEMBRE 2022
09H00 – 17H00

LE CHAMPIGNON S'EXPOSE

- 08h00 - 16h00** Accueil des sociétés valaisannes et invitées.
Journée cantonale valaisanne de mycologie
Association Cantonale Valaisanne de Mycologie – ACVM.
- 08h00 – 10h00** Balade accompagnée en forêt avec des experts.
- 09h00 – 17h00** Exposition de champignons de nos forêts
Stand VAPKO SUISSE
(Association Suisse des organes officiels de contrôle des champignons)
Stand expo-vente Triage forestier Combins – Catogne.
Exposition de photos *(Graziella Antonini)*.
Diaporama « Champis d'Entremont » *(Graziella Antonini)*.
- 11h00** Détermination des cueillettes par les experts mycologues.
- 11h00 – 16h00** Slow mobile – atelier cuisine des champignons.
- 11h30** Commentaire public d'une table de champignons.
- 12h00** Apéritif officiel de l'ACVM.
- 12h15** Vente aux enchères de dessins
(Notamment les pictogrammes originaux de la manifestation des 20 ans du cercle mycologique d'Entremont).
- 12h30** Repas avec des champignons de culture *(Resto du Carrefour)*.
- 15h00** Conférence « **Les champignons parasites et saprophytes** »
(Dr. Jean Keller).
- 16h00** Commentaire public d'une table de champignons.
- 17h00** Clôture de la manifestation.





Des champignons et des hommes

Sans les **champignons**, dans l'écosystème forestier, arbres et plantes mourraient rapidement, étouffés par leurs propres déchets. Car, avec les bactéries et les insectes, les **champignons** jouent un rôle majeur dans l'équilibre forestier, en décomposant les matières organiques et en les transformant en humus.

Du point de vue alimentaire, les champignons sauvages ou cultivés sont faibles en glucides et en calories, les champignons sont des concentrés de vitamines et de minéraux.

Les levures sont des champignons sans lesquelles de nombreux produits boulangers ou fromagers ne pourraient voir le jour. Les bactéries et les champignons sont très utiles pour l'agriculture et la filière alimentaire mais également en pharmacopée.

Quelques fois les champignons sont l'ennemi de l'homme, comme par exemple les **champignons toxiques**, mais également la **mérule pour les bâtiments**, l'**odium** et le **mildiou** pour ne citer que ceux-ci qui s'attaquent aux cultures.

Le saviez-vous : **Un gramme de sol peut contenir autant de bactéries et de champignons qu'il y a d'hommes sur terre.**