



# AUTOUR DU GRAND CHENE

*Voir la nature "autrement"*



## Rapport moral

### 11è Salon du Champignon

Comme chaque année le Salon du Champignon constitue le point d'orgue de notre association. Cette manifestation culturelle, d'intérêt général touche le domaine de la prévoyance et de la sauvegarde de la santé. Les risques d'intoxications et de mortalité occasionnés par l'ingérence de certains de ces cryptogames sont nombreux. C'est aussi le moyen d'évaluer ses propres connaissances. Les deux journées qui lui sont consacrées sont autant de moments privilégiés, d'échanges, de découvertes, de rencontres. Elles sont instructives et ludiques. Les échos parvenus en retour nous permettent de dire que 2014 a été un succès. Celui-ci est l'œuvre de tous.

Nous adressons nos remerciements à l'ensemble de nos fidèles partenaires :

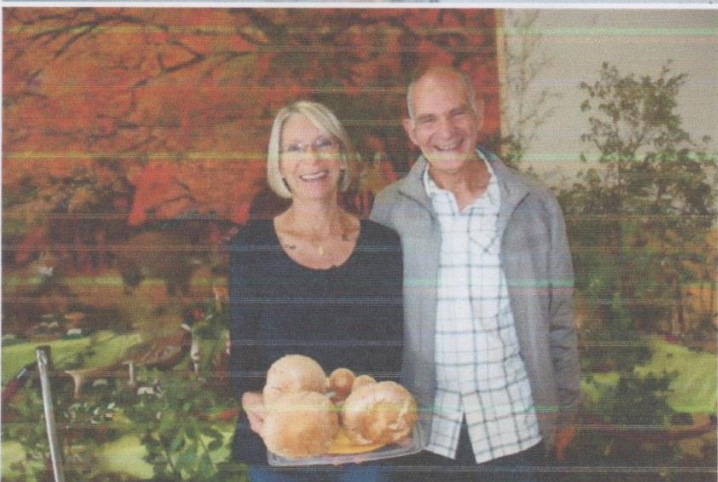
- l' Office du Tourisme
- Radio Verdon, Var Mag, Var matin, La Haute Provence info
- La Salle du Foyer et de l'Âge d'Or
- La Mairie
- Le Conseil Général
- Le Conseil Régional
- l'O.N.F et l'Association des propriétaires fonciers de la Hte Loire «Champi-fruits des bois »
- Les mycologues de l'association d'Aix en Provence
- la Fédération des Chasseurs du Var
- Les exposants, animateurs et conférenciers , ainsi que ceux qui de près ou de loin tout au long de l'année ont permis que ce salon s'inscrive dans la continuité.

Je remercie personnellement toute notre équipe qui a accompli un travail sérieux, joyeux et formidable dans la mise en place des salles et l'accompagnement de ce nombreux public.

Toutes les animations présentées ont reçu un chaleureux accueil. Nous débattons au cours des prochains conseils des futurs projets et innovations à apporter.

Le Président

Robert Rolando



### À vos paniers de champignons

Les 18 et 19 octobre, l'association varoise le Grand chêne organise à Saint Julien le Montagnier le 11<sup>e</sup> Salon du champignon. Entre autres animations, profitez de la présence d'experts en mycologie pour échanger conseils et informations sur les espèces varoises. "Apportez vos récoltes, elles seront déterminées par des spécialistes. N'oubliez pas de noter le lieu et l'environnement de votre cueillette", précise le président de l'association. Les mycophages, eux aussi, ne seront pas déçus avec la fameuse omelette aux champignons offerte par l'association. Plus d'infos sur [www.legrandchene83.fr](http://www.legrandchene83.fr)

11ème Salon du champignon à Saint-Julien-le-Montagnier

## Haute-Provence info.com

Flash infos gne et Manosque : fermeture exceptionnelle des accueils de la CPAM

Que recherchez vous?  Rechercher Adresse e-mail Mot de pass

Accueil Chez vous Bouger ! Agenda

### 11ème Salon du champignon à Saint-Julien-le-Montagnier

Plus de 300 variétés étaient exposées tout le week-end dans la salle des fêtes.



Pour sa 11ème édition, le salon du champignon organisé par l'association "Autour du Grand Chêne" a pris ce week-end ses quartiers à Saint-Julien-le-Montagnier (Var). Dès l'entrée dans la salle des fêtes - où plus de 300 variétés sont exposées - une odeur d'humus, de lichens, de sous bois et de prairie, monte au nez, évoquant omelettes, risottos, vol-au-vent, et autres spécialités culinaires. Mais, attention, ne pas s'y fier ! Car beaucoup de ces champignons sont nocifs, voire mortels. Si plusieurs des variétés exposées venaient de Haute-Loire - où les "chercheurs" se sont rendus ces jours derniers - beaucoup d'entre elles ont été débusquées dans notre région du Haut-Var. Pour exemple, ce "pholota popuines" trouvé au pied d'un peuplier au bord du plet ru, le Malaurie, qui serpente au pied des collines de Saint-Julien, par Marie-Paule Lemétayer, vice-présidente de l'association. "Il était en train de manger le bois", dit-elle "car, oui, les champignons se nourrissent de matière végétale et participent ainsi aux mouvements de la nature, et il y a une inter-relation entre l'arbre et le champignon". Il faut par ailleurs faire très attention au lieu sur lequel on les trouve (à proximité d'une déchetterie par exemple, il vaut mieux ne pas les consommer), car ce sont des dépollueurs. Mais on sait aussi que les champignons sont pleins d'antioxydants, qu'ils sont riches en fibres, et que côpes, bolets et giroles font des fricassées gouteuses et odorantes. Et si la récolte paraît incertaine, mieux vaut aller la soumettre à son pharmacien avant de la déguster.

De notre correspondante Charlotte B.



<http://www.hauteprovenceinfo.com/article/20/10/2014/11eme-salon->