

**Salon du Champignon
à la Salle des Fêtes du Bourg sous la Roche
les 28 et 29 Octobre 2017**

Organiser **le salon du champignon** devient chaque année un peu plus compliqué ! En effet, nous sommes tributaires **des caprices de la météo** puisque pas de pluie, pas de champignons à exposer ! Dans ce domaine les années se suivent et ne se ressemblent pas : **2016** avec une saison sèche jusqu'à la mi-novembre, **2017** des pluies en septembre et une pousse fongique précoce dès la fin du même mois.

C'est d'autant plus compliqué qu'il faut réserver la salle deux ans auparavant. Pour **2018** ce sera le **troisième week-end d'octobre (21/22)** et pour **2019** le **quatrième (27/28)**. Bien malin celui qui pourrait nous prédire les conditions climatiques du moment !

De plus la location de la salle auprès d'Oryon exige la signature d'une convention qui prévoit une date limite de résiliation en cas d'annulation du salon. Le non respect de cette date génère une facturation de la salle alors que la gratuité est acquise dès lors que le salon a lieu. La ville prend alors en charge la location dans le cadre de la gratuité annuelle accordée aux associations yonnaises.

En 2017, la date butoir était fixée au 11 octobre soit quinze jours avant l'occupation de la salle (du jeudi 26 au lundi 30). C'est pourquoi le Bureau a statué dès le 8 pour décider de l'organisation de l'exposition. Nous étions alors en pleine pousse fongique mais de nouveau une certaine sécheresse s'est installée nous faisant craindre le pire. Mais c'était sans compter sur la volonté de nos adhérents de partir à la recherche de nos précieux champignons souvent retranchés dans leurs cachettes secrètes.

Nous avons pu ainsi présenter **près de trois cents espèces** dont deux cents dites fraîches pour avoir été récoltées la veille de l'ouverture du salon.

Bien sûr des familles étaient peu représentées : russules, lactaires, cortinaires, inocybes ... Par contre **la table des bolets affichait « complet »** avec vingt-trois espèces dont les comestibles appréciés que sont les cèpes de Bordeaux, bolets orangés ... **Les amanites étaient aussi bien présentes**, les pires (phalloïdes et vireuses) comme les meilleures (golmottes). **La traditionnelle coulemelle** dominait sa table du fait de sa taille remarquable. A noter qu'elle était venue en voisine puisque trouvée au Bourg sous la Roche. **Les girolles, chanterelles et trompettes de la mort** étaient aussi de la fête. Je n'oublierai pas **les clathres** qui sentent aussi mauvais qu'ils sont jolis !

Divers services ont répondu aux attentes **des visiteurs (plus de cinq cents)** : l'exposition de timbres généreusement prêtée chaque année, la vente de livres de mycologie et bien sûr le bar qui proposait ses boissons chaudes et froides accompagnées de gâteaux assortis.

L'inauguration s'est déroulée le samedi à 11h00 en présence de nombreux adhérents et visiteurs. **Le verre de l'amitié était offert par la municipalité**. **Les services espaces verts de la ville** avaient mis en place une composition végétale centrale fort réussie. Des plantes d'ornement ont complété le décor avec, à

l'extérieur, les champignons sculptés dans des troncs d'arbres. Dès le jeudi après-midi « **les petites mains** » de nos adhérentes se sont activées sur les tables pour rendre encore plus agréable ce décor. Je n'oublierai pas « **les gros bras** » qui ont procédé au déménagement et au rangement de notre matériel.

Merci à toutes et à tous. Nous sommes rodés pour 2018. Un grand merci aussi aux responsables de la salle, Mireille et son équipe, pour leur disponibilité et leur soutien logistique.

Gérard Herbreteau



Installation du vendredi après-midi



***Jolie amanita muscaria
(tue-mouche)***