

# Mycologie à Bouconne



Le champignon fascine : il est tout à la fois indispensable, beau et menacé. Pour le défendre, il faut informer et éduquer.

Fort des succès des années précédentes, le **Syndicat Mixte pour l'Aménagement de la Forêt de Bouconne** vous propose, pour sa 19ème édition,


**une *Journée Mycologie, le samedi 13 novembre 2021 à partir de 13h30.***

Cette manifestation organisée en collaboration avec l'A.M.T (Association Mycologique de Toulouse) est le lieu de rencontre, de partage et d'échange de tous ceux que les champignons passionnent.

Les mycologues en herbe ou confirmés pourront y trouver de quoi alimenter leur fascination pour un monde qui est loin d'avoir livré tous ses secrets.

## AU PROGRAMME :

- \* **13H30 :**
  - \* Accueil public au Centre de Loisirs de Bouconne
  - \* Exposition champignons.
  - \* Initiation au logiciel pour la détermination.
  - \* Jeux pour enfants sur thématique "Champignons".
  
- \* **14H et 15H :**
  - \* Départs des Randos guidées avec un mycologue et un animateur nature.
  - \* Inscription obligatoire par téléphone au 05.61.85.40.10 ou sur place.
  - \* Activité payante : **2€ / personne ; Gratuit** pour les - de 12 ans.
  
- \* **17h30 :** Conférence " des champignons et des arbres" par un mycologue de l'Association Mycologique de Toulouse.
- \* **18h30 :** Atelier nettoyage et cuisine des champignons.



\* **19H30** : Repas d'automne **sur réservation**.

\* Menu : velouté de cèpes - risotto morilles/tomme - bouc'brulé (crème brûlée aux champignons caramélisés).

\* Tarifs : **15,60 € par personne** (+ de 12 ans) - **10 € menu enfant**

***Places limitées - inscription par téléphone jusqu'au 5 novembre au 05 61 85 40 10.***

A vos paniers !

Lors du salon, chacun est invité à apporter ses propres récoltes afin d'identifier les différentes espèces et d'échanger avec les mycologues présents.

**Plus d'informations** sur le programme **au 05 61 85 40 10** ou sur [www.bouconne.fr](http://www.bouconne.fr)