

## SAMEDI 8

11H CONFÉRENCES :  
(20 MINUTES CHACUNE)

■ **LES CHAMPIGNONS ET LA GROTTÉ DE LASCAUX**

C. ALABOUVETTE INVITÉ PAR L'UMR PLANTE MICROBE ENVIRONNEMENT.

■ **LES INTOXICATIONS PAR LES MACROMYCÈTES EN BOURGOGNE, ENQUÊTE MENÉE SUR 11 ANS**  
N SEGUY, L MARCHESIELLO  
LABORATOIRE DE MYCOLOGIE-BIOLOGIE VÉGÉTALE UFR PHARMACIE

12H INAUGURATION EN PRÉSENCE DE LA PRÉSIDENTE DE L'UNIVERSITÉ, MME S. BÉJEAN.

DÉCOUVERTE DES TRAVAUX DES LABORATOIRES, ET DES ACTIVITÉS DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE. EXPOSITION DE CHAMPIGNONS, DÉTERMINATION...

## SAMEDI

DE 12H À 18H

## DIMANCHE

DE 10H À 18H



**Entrée libre**  
**Hall bâtiment Gabriel**  
**6 bd Gabriel - Dijon**

LES CHAMPIGNONS, UN MONDE À DÉCOUVRIR



LES CHAMPIGNONS,  
UN MONDE À DÉCOUVRIR

SALON DU CHAMPIGNON - 8 ET 9 OCTOBRE 2011

## LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE LA CÔTE D'OR

■ Depuis 1905, la société mycologique de la côte-d'or œuvre auprès d'un large public afin de favoriser la connaissance des champignons sous ses divers aspects. A sa fondation, le but avoué était de définir la comestibilité de chaque espèce et de sélectionner au plus large celles qui méritaient les honneurs de la table. Aujourd'hui, la méfiance est devenue la règle, chaque champignon est une usine chimique dont on commence tout juste à soupçonner les propriétés ; les sociétés mycologiques prônent désormais la prudence.

La société mycologique de la côte-d'or organise annuellement diverses manifestations : Déterminations gratuites des récoltes, sorties, expositions, etc. Mais sa mission prioritaire consiste à effectuer le recensement et la cartographie des mycotas côte-d'oriens.

Elle compte aujourd'hui près de 150 adhérents, la plupart habitant la région dijonnaise.

contact : [jean-claude.verpeau@orange.fr](mailto:jean-claude.verpeau@orange.fr)



## LABORATOIRE PLANTES - MICROBES - ENVIRONNEMENT

■ L'équipe « programmes cellulaires des interactions durables entre plantes et champignons mycorrhizogènes (gloméromycètes) et exploitations biotechnologiques des mycorhizes en production végétale » de l'umr pme développe des recherches cognitives dont l'objectif finalisé est de générer les connaissances nécessaires à la mise en place et l'utilisation des interactions entre plantes et champignons bénéfiques du sol (mycorhize à arbuscule) en production végétale. Dans une agriculture qui a longtemps privilégié les intrants chimiques, peu de cas a été fait de la microflore du sol et plus particulièrement sa composante symbiotique qu'est la communauté des champignons mycorrhizogènes.

Dans le futur, l'utilisation des services écologiques offerts par des mycorhizes, symbiose ancestrale entre plantes et champignons, représente un des enjeux majeurs pour une agriculture limitant les intrants chimiques et une optimisation de la production végétale (qualitative et quantitative). En effet la symbiose mycorrhizienne, et plus particulièrement celle à arbuscules qui concerne plus de 80% des plantes terrestres et la presque totalité des plantes cultivées, conduit à une meilleure croissance et à une meilleure résistance à de nombreux stress biotiques et abiotiques pour le partenaire végétal.

contact : [vivienne gianinazzi-pearson](mailto:vivienne.gianinazzi-pearson) : [gianina@dijon.inra.fr](mailto:gianina@dijon.inra.fr)



## LABORATOIRE DE MYCOLOGIE - BIOLOGIE VÉGÉTALE DE L'UFR DE PHARMACIE

■ Ce laboratoire travaille aussi bien les 'petits' champignons, mycètes microscopiques (visibles à l'aide d'un microscope) qui provoquent des atteintes chez l'homme ou les animaux. Ces mycètes sont, le plus souvent, d'origine environnementales et leurs spores sont aéroportées. C'est pourquoi, nous pouvons les retrouver sur différents supports nutritifs, dans l'environnement, dans différentes industries agro-alimentaires ou pharmaceutiques. Ils peuvent aussi être utilisés comme 'mini-usine' de production de molécules d'intérêt thérapeutique en biotechnologie.

Les «gros» champignons sont aussi étudiés, ce sont les macromycètes qui poussent couramment dans nos forêts. Ils peuvent être comestibles, toxiques ou même mortels, d'où la nécessité de savoir les reconnaître si nous voulons les consommer en toute tranquillité. Mais comme le précise la société mycologique de la côte-d'or, un champignon comestible peut aussi en fonction de sa zone et de son mode de récolte, devenir toxique, c'est pourquoi il est aussi important d'éduquer le public. Cette discipline est vaste et cette formation rend compte de la diversité fongique. Elle fait partie de la culture du pharmacien. Le laboratoire est ouvert au public et cela toute l'année notamment pour la reconnaissance des macromycètes.

contact : [nathalie seguy](mailto:nathalie.seguy) : [nathalie.seguy@u-bourgogne.fr](mailto:nathalie.seguy@u-bourgogne.fr)