

Le programme SUDOE et le projet Micosylva+

Le programme de coopération territoriale de l'espace Sud-ouest européen (SUDOE) soutient le développement régional à travers le cofinancement de projets transnationaux par le biais du FEDER (Fonds européen de développement régional).

Le projet Micosylva+ répond au deuxième axe prioritaire de conservation durable de l'environnement énoncé dans le programme opérationnel du programme de coopération Sudo. Le projet vise en effet une amélioration de la gestion des milieux forestiers, en démontrant et diffusant de nouvelles connaissances sur le fonctionnement des écosystèmes. Dans ce sens, la valorisation des fonctions écologiques des champignons constitue un objectif essentiel de Micosylva+.

Parallèlement, le projet vise à démontrer que la valorisation économique des champignons sauvages comestibles est une opportunité pour une gestion améliorée des milieux et pour le développement durable des territoires ruraux.

Compléments : www.Micosylva.com

Contacts

informations sur le déroulement
des journées et inscriptions :

UGSCoFor – Aurélie Pene
grandsud@communesforestieres.org
05 61 88 38 34

Coordination du séminaire

Jean Rondet
Union Grand Sud
des Communes forestières
06 86 18 53 68

Compléments

<http://portail.fncofor.fr>

Partenariat scientifique et technique du Séminaire

Partenaires Micosylva+ 24 organismes indiqués par les logos

Ainsi que :

Centre d'Ecologie Fonctionnelle et évolutive Montpellier, Muséum National d'Histoire naturelle Paris, Institut Devlpt. Forestier, CRPF Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon et Aquitaine, Institut National des Ressources Biologiques Lisbonne, New Zealand Institute for Plant & Food Research Limited, Université Turin, Centre de Recherche forestière de Rabat, École Nationale Supérieure de Formation Agronomique de Toulouse, Chambre Agriculture 65, Asso. Mycologique de Bigorre, Conservatoire Botanique National des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, Association des propriétaires agricoles et forestiers de Bigorre.




micosylva+

Rencontre
Internationale

La mycosylviculture et la valorisation
des champignons comestibles
comme facteurs de durabilité et de multifonctionnalité forestière

23 au 25 octobre 2013

Journée technique
23 Oct, Bagnères de Bigorre

Conférences publiques
24 Oct, Toulouse
25 Oct, Bagnères de Bigorre

Projet interreg IV B SUDOE
Micosylva + SOE3/P2/E533



[cese for.]

CENTRE TECHNOLOGIC
FORESTAL DE CATALUNYA

Commissariat Régional
de l'Environnement

AGRICULTURES
e TERRITOIRES
du Grand Sud-Ouest

ZASNET

22

18h - 21h

Bagnères de Bigorre

Comité Directeur du projet Micosylva+

Oct**23****Mercredi****Bagnères (65) et vallée de Lesponne**

Rendez-vous au Domaine de Ramonjuan 9h et 15h

Point Presse – Ramonjuan 18 h

Ateliers de terrain Accès libre, sur inscription

La mycosylviculture : une approche globale pour la gestion des écosystèmes forestiers

9h-13h La prise en compte des champignons pour la préservation, la restauration et la valorisation des écosystèmes. Applications à la Hêtraie-Sapinière Pyrénéenne (Méthodes et résultats).
15h-18h

soirée Exposé diaporama : champignons forestiers et « truffes du désert » en Afrique du Nord. Mohammed Abourouh - AMEDD Rabat, Hafedh Nasr - INRGREF Tunis

24**Jeudi****INRA Castanet-Tolosane (près de Toulouse)**

Rte de Narbonne - Arrêt bus 62 Salle de conférence INRA sur inscription (participation gratuite)

Conférences et débats Accès libre

10h-11h Relations entre arbres, champignons mycorhiziens, sols, climat : découvertes, applications.

Les rôles écologiques de la biodiversité des champignons. Marc Buée – INRA Nancy

De nouveaux outils pour l'approche stationnelle. Jean Lemaire – Institut pour le Dév. Forestier, Laurent Rigou – Atelier sols & paysages, Vincent Pontois – ONF

Approche multi-échelle et territoriale de la production de truffes ou de champignons sylvestres. Sébastien Diette - Alcina, Guillaume Arlandes - Pyrénées Cartographie

11h-12h Débat : Applications en sylviculture.

12h30-14h15 Repas Mycologique sur inscription préalable (grandsud@communesforestieres.org)

14h30-15h30 Forêt et Développement territorial : l'intérêt des champignons comestibles.

Les champignons sylvestres comestibles : une ressource importante maintenant quantifiée, notamment en France et en Espagne. Fernando Martinez Peña – CESEFOR

Mycorhization et culture des champignons mycorhiziens : possibilités actuelles. Exemple du Lactaire délicieux sous Pins en Nouvelle Zélande.

Alexis Guerin-Laguet. New Zealand Inst. for Plant and Food Research Limited

Gouvernance intégrée et filières : Mycotourisme et filières agroalimentaires en Espagne et en France. Nathalie Seegers – Chambre d'Agriculture Dordogne

Innovation, développement et nouveaux produits : présentation de deux entreprises, espagnole et française. Jaime Olaizola, Sébastien Diette.

15h30-16h30 Débat : Quelles pistes pour le Développement ?

25**Vendredi****Bagnères – Carré Py'** Sortie bagnères, rte des cols**Conférences** Accès libre**Les champignons forestiers :**

Des rôles écologiques essentiels et un potentiel de valorisation économique.

9h Accueil

9h30-9h50 Ouverture de la journée, par Mr. Jacques Brune, Président de l'UGS CoFor. Micosylva+ : enjeux et perspectives. F. Martinez Peña – CESEFOR et J. Rondet – UGS CoFor

I- Gestion forestière et champignons

10h-10h15 La diversité des champignons : connaissances et applications pour la sylviculture. Franck Richard – Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive Montpellier

10h15-10h30 Plantes mycorhizées, intérêts scientifiques et pratiques. L'exemple des lactaires délicieux. Marc-André Selosse - Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris

10h30-11h00 La production durable de bois et champignons. L'exemple des Chênaies du Portugal. Helena Machado – Institut National des Ressources Biologiques de Lisbonne. L'exemple des écosystèmes favorables aux cèpes. Jean Rondet - Union Grand Sud CoFor

11h-11h20 Temps d'échange

II- Valorisation économique des champignons.11h40-12h Les champignons comestibles : une opportunité pour le développement. Sophie Villard - Agence Ressources & Territoires Pyrénées
Thierry Cazedebat - EPLEFPA 65

12h-12h15 Cèpes, chanterelles et morilles au Québec. André Fortin - Université de Laval

12h15-12h30 Truffes dans le Piémont (Italie). Francesco TAGLIAFERRO - Université de Turin

12h30-13h Temps d'échange

13h-14h30 « Buffet mycologique commenté » : aliments sains, de terroir et innovants. (animation : restaurateurs, ingénieurs agro., nutritionniste)
inscription souhaitée (par mail grandsud@communesforestieres.org)**Ateliers** Accès libre**Champignons et Développement**14h30-15h15 **Atelier 1 - Les champignons forestiers : un thème pour la création d'entreprises innovantes et d'emplois.** Échange d'expériences et perspectives.15h25-16h25 **Atelier 2 - La gestion du public et des cueillettes.** Le cadre des « forêts Micosylva ». Échange d'expériences et perspectives.

16h30 Conclusion et clôture