

 La Ferté-Macé Le Publicateur Libre du 16 octobre 2025 746 mots

Nature.

Les écoliers donnent le coup d'envoi des Journées mycologiques prévues ce week-end à La Ferté-Macé

Les 18 et 19 octobre, les Journées mycologiques de La Ferté-Macé fêtent leurs 50 ans sous la houlette de l'association DBO (Découverte du Bocage ornais). Lundi dernier, la sortie cueillette des scolaires a donné le coup d'envoi de cette 50^e édition.

Comme les années passées, mycologues et écoliers avaient rendez-vous ce lundi 13 octobre, au cœur de la forêt d'Andaines. Et ce, par un matin frisquet mais sous un beau soleil automnal. Premier arrivé sur les lieux, Jacques Rivière, de Lonlay-le-Tesson: « **Je fais partie du groupe des mycologues fertois depuis 15 ans environ**, confie-t-il, rejoint sur le parking par cinq autres membres. **Cette année, nous avons une belle arrière saison qui n'est pas vraiment favorable à la pousse des champignons. Cela va être limite pour la cueillette** ».

67 élèves en forêt

En provenance de La Ferté-Macé, deux cars déposent trois classes : les 22 élèves en CE2-CM1 de l'école Jacques-Prévert avec leur enseignante Lucie Guyot ; les 45 élèves en CM1 et CM2 de l'école Paul-Souvray, avec leurs maîtresses, Stéphanie Duchemin et Françoise Bisson. Les groupes étant également accompagnés par des parents et d'AESH (Accompagnant des élèves en situation de handicap). « **Au niveau de ma classe, nous avons participé au concours de dessin et nous poursuivons par cette sortie cueillette, que nous allons ensuite exploiter en classe. Certains enfants ont déjà quelques notions car ils ont déjà ramassé des champignons en famille**, explique Lucie Guyot. **Les élèves ont eu comme consignes de venir avec des bottes, des tenues chaudes et confortables, mais aussi un panier en osier pour ceux qui en ont** ».

Les sens en éveil

Avant de s'élancer dans les parcelles toutes proches de la forêt domaniale, nos ramasseurs de champignons en herbe ont écouté attentivement les conseils et consignes des mycologues passionnés. « **Pour les écoliers, il s'agit d'une activité nouvelle car l'étude des cham-**

pignons se fait davantage en classes de 5^e ou 4^e, note Jean-Pierre Louvet. **Notre rôle est de leur présenter les différentes espèces, leurs formes, mais aussi les biotopes où on peut les trouver : dans l'herbe, au pied des arbres, sur les troncs. On invite aussi les enfants à respecter la nature, à limiter la quantité de leur cueillette, en se référant à la charte que l'on trouve ici ou là en forêt**». Chacun a été invité à mettre ses sens en éveil et notamment la vue, pour une bonne observation de la nature environnante. **« Quand on ramasse un champignon, il faut le récupérer en entier avec sa volve, c'est à dire le renflement au pied qui se trouve en terre. Cela sert ensuite à les identifier plus facilement »** a rappelé Jacques Rivière, aux élèves de l'école Paul-Souvray.

Un week-end animé

Autant de consignes que distilleront également les mycologues lors des cueillettes guidées, et gratuites, ouvertes au grand public, qu'ils encadreront durant le week-end anniversaire : ce samedi 18 octobre, à 14 h 30 et dimanche 19, à 9 h. **« Nous avons prévu en tout six groupes de 30 à 40 personnes, qui doivent s'inscrire auprès de l'Office de tourisme de La Ferté-Macé »** précise François Hairie. Les encadrants en profiteront pour rappeler que, dans l'Orne, la cueillette des champignons en forêt domaniale est interdite les mardi et jeudi, et tolérée les autres jours de 8 h le matin jusqu'au coucher du soleil. **« Elle est limitée à 5 litres par personne et par jour »** ajoutent les responsables.

Durant les deux jours, salle Rossolini, outre l'exposition de champignons issus des cueillettes, **« qui attire chaque année entre 400 et 500 visiteurs »** estime Jean-Yves Tallois, de nombreux stands seront présents : exposition pomologique des Croqueurs de pommes, photos animalières de l'association Parade, photos nature de Christelle Aust, tissage végétal avec Charlène et Association Découverte nature forêt d'Ecouves, Le Champignon voyageur (figurines), Les pleurotes de l'Orne, la Tripière fertoise.

Temps forts

Ce week-end sera marqué par plusieurs temps forts.

Le samedi : 10 h, remise des prix du concours de dessins ; 11 h, inauguration en présence des officiels, avec un vin d'honneur offert par la commune.

Le dimanche : 14 h 30, présentation de l'Atlas des plantes sauvages de l'Orne par Joachim Cholet de l'AFFO (Association faune et flore de l'Orne) ; 15 h 30, atelier cuisine avec le chef étoilé Franck Quinton, du Manoir du Lys à Bagnoles-de-l'Orne ; 16 h 30, remise des prix du concours photos.

Michel Moriceau





Avant de s'élaner en forêt, Jacques Rivière, mycologue, donne quelques consignes aux écoliers.