

## Développement durable

# Les Automnales du château reviennent après 3 ans d'absence

6 octobre 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**A l'automne, avec ses couleurs flamboyantes, la forêt nous offre un spectacle d'une incroyable beauté... Quel plaisir de s'y balader et peut-être rapporter de délicieux champignons ! Mais attention, cette pratique n'est pas sans danger. Pour les reconnaître et les déguster en toute sécurité, rendez-vous au château de Martot du 17 au 23 octobre. Une équipe de mycologues vous y attend. Au programme : cueillettes, exposition, animation pour petits et grands...**

Après l'annulation des éditions 2020 et 2021, les Automnales reviennent pour une 9<sup>ème</sup> année édition. L'Agglomération Seine-Eure et l'Association Activités Découvertes Nature des boucles de la Seine organisent des cueillettes et une exposition temporaire consacrée au monde des champignons et à la biodiversité. Ce rendez-vous aide les amateurs de champignons à les reconnaître. Activité largement plébiscitée par les français, la cueillette de champignons n'est pourtant pas sans danger : certains champignons vénéneux, hautement toxiques, voire mortels, peuvent se confondre avec des espèces comestibles.

Les Automnales rassemblent également divers professionnels : apiculteur, héliculteur, maître-chien. Des animations pour les petits et grands seront également proposées, ainsi qu'une exposition sur la forêt.

### Le programme

#### Du lundi 17 au vendredi 21 octobre

- 9h - 11h30 et 14h - 16h30 : Sortie grand public avec cueillette de champignons (sur inscription)
- 14h - 19h : Ouverture des expositions « champignons & biodiversité » et « forêt »

#### Samedi 22 et dimanche 23 octobre

- 9h - 11h30 (samedi & dimanche) et 14h - 16h30 (samedi) : Sortie grand public avec cueillette de champignons (sur inscription)
- 14h - 19h : Ouverture des expositions « champignons & biodiversité » et « forêt »
- 14h30 - 17h : Visites documentées du Chemin de l'évolution

### Détails des expositions (tous les jours)

#### La forêt, notre essentiel

Exposition temporaire mise à disposition par la fédération nationale des communes forestières (FNCOFOR) : fonctions, entretien, exploitation, filière forêt-bois... La forêt n'aura plus de secret pour vous !

#### Les champignons dans tous leurs états

Exposition temporaire des champignons récoltés dans la forêt de Bord-Louviers et les environs. Étiquetage avec indication sur la comestibilité et présence d'un mycologue. N'hésitez pas à venir avec vos récoltes pour détermination.

### Détails des animations (tous les jours, sauf indication contraire)

## Les cueillettes en forêt

Dans le but d'aider les cueilleurs gourmets, des sorties encadrées par des spécialistes apporteront une vision plus concrète des différentes espèces de champignons qui poussent dans nos forêts.

### Participation aux cueillettes

Inscription obligatoire : 06 38 72 73 85 (de 8h à 19h, 7j/7) ou [natureadn@gmail.com](mailto:natureadn@gmail.com).

Arrivée impérative 15 min avant l'heure de départ

Prévoir une tenue adaptée à la forêt, un couteau et un contenant rigide et aéré (pas de sac plastique).

Possibilité d'être emmené en minibus pour découvrir de nouveaux coins inaccessibles en voiture.

## Le chemin de l'évolution : un parcours pédagogique

Un parcours pédagogique retraçant les étapes marquantes de l'apparition ou de l'extinction de la vie sur notre planète sera proposé aux enfants et aux adultes, en accès libre la semaine et en visites documentées le week-end. Commenté par les membres de l'Association Découverte Nature, ce cheminement retrace les étapes marquantes de la vie sur terre.

## Fabrication d'émaux

Animation autour de l'émail sur métal : plaques de rues, de maison, de porte, fresques collectives... Les plaques sont découpées dans des carcasses de gazinières de récupération qui proviennent d'une association (Envie). L'émail, c'est de la poudre de verre colorée par différents pigments. Une fois les couleurs déposées, la plaque est passée dans un four à 800°. La cuisson ne dure que quelques minutes. Dans le cadre des automnales, seront proposées des réalisations autour de la forêt et des champignons.

## Papier recyclé

Réalisation de tableau avec des vieux journaux, fabrication et décoration.

## De l'abeille au miel

Présentation du matériel et du travail d'un apiculteur pour récolter ce précieux produit. Exposition d'une ruche, panneaux pédagogiques et explications de l'apiculteur.

## Microscopie

Stand avec loupe binoculaire et microscopes équipés d'une caméra et d'un écran.

Observations d'insectes, de plantes, de pollen et spores de champignons (grossissement 40 à 1000).

## Chien truffier (du 17 au 21/10)

Présence d'un mycologue et son chien (démonstration si conditions météorologiques favorables)

## Escargots (les 22 et 23/10)

Présentation du métier d'héliculteur par un éleveur local d'escargots et de ses produits.

## L'association ADN

Les membres de l'association Activités Découvertes Nature des boucles de Seine, sont à l'origine des Automnales. L'association propose des sorties sur des thèmes liés à la nature et la biodiversité et participe activement à des interventions auprès des scolaires. L'association est agréée par l'éducation nationale.

## Informations pratiques

**RDV au château de Martot (GPS : 49.295, 1.065 / Rue de la mairie, 27340 Martot).**



### À PROPOS DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION SEINE-EURE

L'Agglomération Seine-Eure est située à 30 minutes de Rouen, 1h de Paris et 1h de la mer. Elle compte 60 communes, avec près de 103 285 habitants. Premier pôle économique du Département de l'Eure, avec un environnement industriel fort de multiples expertises comptant plus de 1 500 entreprises. Ce territoire à Haute Qualité de Vie en Normandie dispose de nombreuses infrastructures : 3 gares SNCF, autoroutes A 13 et A 154, un parc des loisirs, les centres aquatiques intercommunaux Caséo et Aquaval, et la patinoire intercommunale Glacéo.

### CONTACT PRESSE - Direction de la valorisation du territoire et de la communication

Giovanna Berdeaux - Chargée des relations presse et médias  
02 76 46 03 54 / 06 72 61 30 06 - [giovanna.berdeaux@seine-eure.com](mailto:giovanna.berdeaux@seine-eure.com)