

# MYCONOVA CARAÏBES

SÉMINAIRE DE VALORISATION DU PROJET MYCONOVA

## DOMAINE D'EMERAUDE

Parc Naturel Régional de Martinique - Route de la Trace - Le Morne-Rouge

# 17 & 18 Mars 2022

- Les champignons de services en agroécologie.
- Les champignons comestibles et leur culture.
- La valeur alimentaire et la cuisine des champignons.
- Les opportunités d'un tourisme de découverte de la nature, sur le thème des champignons.



## MYCONOVA-CARAÏBES

MYCONOVA s'inscrit dans le cadre du programme INTERREG CARAÏBES qui vise à renforcer la coopération entre des territoires européens et des territoires et Etats caribéens. MYCONOVA a pour objectif de doter les territoires partenaires du projet des outils et pratiques nécessaires à un développement de filières économiques basées sur la valorisation des biodiversités en champignons forestiers et en champignons des sols agricoles.

Cette valorisation vise la production de champignons comestibles d'origine locale qui représente un grand potentiel technologique, alimentaire et touristique. Elle vise également l'optimisation des fonctions naturelles essentielles des champignons symbiotiques associés aux systèmes racinaires des plantes cultivées. Ces fonctions naturelles peuvent être optimisées en associant de nouvelles techniques de biotechnologies mycologiques et des modèles simples d'agroécologie.

## LE SEMINAIRE ET SES OBJECTIFS

Le séminaire réunira des scientifiques et des praticiens qui mettront leurs connaissances à la portée des acteurs intéressés par la valorisation des champignons.

Le projet général du séminaire est de présenter au public les premiers résultats du projet et leurs développements dans les mois qui viennent. Les présentations permettront aux professionnels intéressés d'évaluer les opportunités concrètes et l'intérêt d'un engagement dans la dynamique d'innovation mise en œuvre.



Partenariat : Chef de file - Parc Naturel Régional de la Martinique / Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles / Institut Mycologique Européen / Exploitation Agricole Jacky Pascault / Domaine Thieubert Rhums Neisson / Centre d'Etude de Biotechnologie Industriel - Cuba



# Jeudi 17 Mars

- 9h Accueil des participants au Domaine d'Emeraude.
- 9h30 Mot du Président du Parc Naturel Régional de Martinique.  
Mot du Président de la Collectivité Territoriale de Martinique.
- 9h45 Présentation du séminaire dans le cadre du programme de coopération Myconova.  
*Stéphanie Morin - Parc Naturel Régional de Martinique*

## Session 1 - Les symbioses mycorhiziennes associant plantes cultivées et champignons.

- 10h Le monde des champignons : diversité et fonctions des champignons dans les écosystèmes.  
*Saphéline Nicholas - Étudiante Master 2 à l'Univ. Toulouse 3. LRSV*
- 10h45 Les champignons mycorhiziens associés à la canne, aux caféier, cacaoyer, manguier, citron caviar. Dispositif d'étude dans le cadre de Myconova.  
*Nathalie Delmas - Univ. Toulouse 3. LRSV*
- 11h45 Diversité et rôle des champignons mycorhiziens associés aux plantes de services dans un contexte de transition agro-écologique en Martinique.  
*Coralie Julan - Doctorante à l'Université des Antilles-AEC/Cirad*
- 12h30 Valorisation des associations plantes/champignons pour restaurer des sols dégradés en contexte minier (Exemple Nouvelle-Calédonie).  
*Bryan Vincent - Post-doc CAEC/Cirad*
- 13h REPAS
- 14h15 **Atelier**  
à 16h30 Champignons endomycorhiziens : techniques de prélèvement, d'observation et comptage des mycorhizes sur différentes racines de plantes cultivées. Utilisation des loupes binoculaires et microscopes.  
*Atelier animé par Nathalie Delmas et Francis Carbone - Université Toulouse*

# Vendredi 18 Mars

## Session 2 - Champignons comestibles : une production d'avenir.

- 9h Ecologie et culture des champignons saprotrophes : espèces cultivées dans le monde et dans la Caraïbe. Techniques et modèles de production (modèles pour l'agriculture familiale, modèles industriels). Perspectives dans la Caraïbe.
- 9h50 "L'aliment champignon" : caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques des champignons. Une "cuisine santé" grâce aux champignons. Restaurants spécialisés et autres projets de valorisation en Espagne, France métropolitaine, Québec. Opportunités dans la Caraïbe.  
*Jean Rondet - Sens et Territoire et EMI (European Mycological Institute)*
- Ateliers**
- 11h Culture de Champignons  
Fabrication des « blancs » servant à ensemercer les substrats.  
Préparation de substrats à partir de bagasse (Pleurotes, Lentins, Auriculaires).  
Mise en place de « murs de substrats » permettant une production importante de champignons.
- 11h50 Cuisine  
Démonstration de principes de « cuisine facile ». Une cuisine alliant gastronomie et nutrition.  
*Ateliers animés par Jean Rondet*
- 12h30 COLLATION

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :

Par téléphone : 05 96 64 42 59

Par mail : [myconova@pnr-martinique.com](mailto:myconova@pnr-martinique.com)