

Commune

de

Porchères

Journal municipal n° 24 – Janvier 2017

SOMMAIRE

Le mot du maire	p. 2
L'école de la Mousquetière	p. 3
Du nouveau à la CALI	p. 4
Habitat durable	p. 4
Grippe aviaire : les mesures	p. 5
Calendrier 2017 du SMICVAL	p. 6
Autour de l'école	p. 7
Ça bouge au moulin !	p. 8
Un oublié : Jacques-Cyril GAJAC	p. 9
Les champignons gardiens de la forêt	p. 10
Agenda 2017	p. 12



MOT DU MAIRE

Bonjour à tous,

Les travaux de réfection des toitures de l'église et de ravalement des façades devaient se terminer courant février. Ces travaux sont en deux tranches distinctes. L'une, concernant le clocher est largement prise en charge par notre assurance, suite à la chute de la foudre le 30 juillet 2016 ; l'autre tranche est un choix du conseil municipal d'effectuer la réfection de l'ensemble de la toiture de la nef de l'église et de procéder au nettoyage de l'ensemble des

façades. Cette seconde tranche est subventionnée par l'Etat (DETR), par le

Conseil départemental et va bénéficier de l'enveloppe parlementaire du député Philippe Plisson.

Au moment de passer à 2017, on peut constater que l'année 2016 aura été riche en animation et en festivités pour la commune. C'est essentiellement le fruit du travail de bénévoles dans les associations. Il faut vraiment remercier tous les bénévoles qui œuvrent dans les associations de la commune tout au long de l'année. Leur investissement permet à tous d'avoir une commune plus dynamique et plus agréable à vivre. A l'image de Kennedy qui disait « Ne demandez pas ce que votre pays peut faire pour vous. Demandez ce que vous pouvez faire pour votre pays. », les bénévoles agissent pour « le bien commun » : le bien de la commune.

Les enfants qui naissent aujourd'hui, si l'on en croit les statistiques, pourront, un jour, fêter le passage de la Saint-Sylvestre de l'année 2099 à 2100. Notre responsabilité est grande quant au monde que l'on va leur laisser en héritage. C'est avec le sens des responsabilités et en pleine lucidité qu'il faut, maintenant et collectivement, préparer un Demain avec moins de pollutions, et plus de respect de l'environnement ; moins de guerres et plus de respect de l'homme ; moins de fanatisme et plus de culture ; moins de capitalisme et plus de partage des richesses.

Il ne tient qu'à nous, d'opérer ces changements souhaitables.

« N'attendons pas le changement, car nous sommes le changement. »

Il me reste à vous présenter mes meilleurs vœux de santé, de bonheur et d'épanouissement pour l'année 2017 !

Bonne lecture.

David REDON, maire de Porchères.

Photo de couverture : plan du cadastre napoléonien de la commune de Porchères daté de 1837. Zoom sur le ruisseau de la Mousquetière.

Ça y est, l'école de Porchères a désormais un nom : Ecole de la Mousquetière !

En effet, en mai 2016, le conseil municipal a décidé de donner un nom à l'école. Cette désignation s'est effectuée sous forme d'une action de démocratie participative. Une commission mixte a été créée réunissant des membres du conseil municipal, les enseignantes de l'école, les représentants des parents d'élèves et un représentant de chaque association de la commune. Cette commission s'est réunie le 26 septembre et a proposé 23 noms dont 5 ont été retenus. Ensuite l'ensemble de la population de la commune inscrite sur la liste électorale a été invitée à venir voter en mairie entre le 21 au 27 novembre 2016. Voici le résultat du vote de la population à l'issue du dépouillement

Nombre d'inscrits	728
Nombre de votants	97 (13,32 %)
Nombre de bulletins nuls	1
Nombre de suffrages exprimés	96
Ecole de la Mousquetière	35 voix (36,45 %)
Ecole des Cistudes	24 voix (25 %)
Ecole des racines et des ailes	6 voix (6,25 %)
Ecole Pauline Kergomard	10 voix (10,41 %)
Ecole la Chrysalide	21 voix (21,87 %)

L'école de Porchères sera dorénavant appelée Ecole de la Mousquetière.

Le ruisseau de la Mousquetière

Rappelons que la Mousquetière est un ruisseau qui coule dans le bourg de Porchères. Il s'étire sur une longueur de 2.700 m pour se jeter dans l'Isle où il forme une petite plage de sable. Le bourg de la commune s'est constitué au fil des siècles le long de ce cours d'eau. Il est donc un composant identitaire forte pour la commune.

Baptiser une école du nom du cours d'eau qui traverse le bourg montre clairement l'attachement des habitants à l'identité du village et leur sensibilité aux questions environnementales liées à l'eau et aux rivières.

Nous verrons dans quelques mois sous quelle forme nous pourrions inaugurer officiellement le nouveau nom de l'école de la Mousquetière.

Il est intéressant de comparer la photo aérienne ci-contre et le plan du cadastre napoléonien de 1837 en couverture de ce journal.



Du nouveau à la CALI...

Suite aux modifications souhaitées par le Préfet de la Gironde dans le SDCI (Schéma Départemental de Coopération Intercommunale), au 1^{er} janvier 2017, la CALI (Communauté d'Agglomération du Libournais) va connaître des changements importants. En effet, notre intercommunalité va fusionner avec la Communauté de communes du sud Libournais et elle va voir également son périmètre étendu à 6 communes de l'ancienne Communauté de Communes du Brannais.

La « nouvelle CALI » va compter à partir du 1^{er} janvier, 46 communes, et 86.799 habitants.

Début janvier 2017, une nouvelle gouvernance va être mise en place avec élection d'un président et de 15 vice-président.

Les compétences qu'exerçait la CALI jusque-là sont maintenues, mais de nouvelles vont apparaître, comme celles liées à l'urbanisme et à l'instruction du droit des sols.



Habitat durable

Vous souhaitez :

- réduire votre facture d'énergie et améliorer votre confort,
- réaliser des travaux dans un logement dégradé ou insalubre,
- adapter votre logement à votre situation (handicap, vieillissement),
- augmenter la performance énergétique de votre logement.

La Calvi vous permet de bénéficier :

- d'un conseil technique gratuit, neutre et objectif,
- d'un accompagnement pour définir votre programme de travaux et son montage,
- d'une mise en relation avec des professionnels du bâtiment,
- d'aides financières quelles que soient vos ressources.

Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé, contactez un conseiller au 05.57.72.09.00, par mail à habitatdurable@lacali.fr ou en vous connectant sur le site www.habitatdurable.lacali.fr.



Habitat Durable

Des solutions et des aides pour votre **projet de rénovation**

Pour les professionnels et les particuliers

DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT ET DE CONSEIL DE LA CALI

Pour en savoir plus : www.habitatdurable.lacali.fr

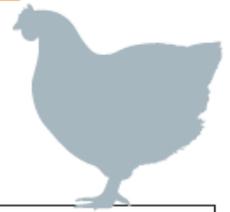
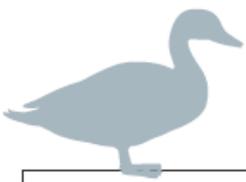
Contactez un conseiller
05 57 72 09 00

RENFORCEMENT DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ

POUR LUTTER CONTRE

L'INFLUENZA AVIAIRE

DANS LES BASSES COURS



– Arrêté du 16 novembre 2016 qualifiant le niveau de risque épizootique
– Arrêté du 16 mars 2016 relatif aux dispositifs associés

Devant la recrudescence de cas d'influenza aviaire hautement pathogène en Europe dans l'avifaune sauvage, en tant que détenteurs de volailles ou autres oiseaux captifs destinés uniquement à une utilisation non commerciale, vous devez mettre en place les mesures suivantes :

Si vous êtes dans une commune en risque élevé :

- confiner vos volailles ou mettre en place des filets de protection sur votre basse-cour.

Dans tous les cas :

- exercer une **surveillance quotidienne** de vos animaux.

Pour connaître la zone dont vous dépendez :

<http://agriculture.gouv.fr/espace-professionnel-mesures-et-indemnisations>

Rubrique : Gestion des nouveaux cas d'influenza aviaire H5 N8 en Europe



Si une mortalité anormale est constatée : conserver les cadavres dans un réfrigérateur en les isolant et en les protégeant et contactez votre vétérinaire ou la direction départementale en charge de la protection des populations.

Par ailleurs l'application des mesures suivantes, en tout temps est rappelée :

- protéger votre stock d'aliments des oiseaux sauvages, ainsi que l'accès à l'approvisionnement en aliments et en eau de boisson de vos volailles ;
- aucune volaille (palmipèdes et gallinacés) de votre basse cour ne doit entrer en contact direct ou avoir accès à des oiseaux sauvages et des volailles d'un élevage professionnel et vous devez limiter l'accès de votre basse cour aux personnes indispensables à son entretien. Ne vous rendez pas dans un autre élevage de volailles sans précautions particulières ;
- il faut protéger et entreposer la litière neuve à l'abri de l'humidité et de toute contamination sans contact possible avec des cadavres. Si les fientes et fumiers sont compostés à proximité de la basse cour, ils ne doivent pas être transportés en dehors de l'exploitation avant une période de stockage de 2 mois. Au-delà de cette période, l'épandage est possible ;
- il faut réaliser un nettoyage régulier des bâtiments et du matériel utilisé pour votre basse cour et ne jamais utiliser d'eaux de surface : eaux de mare, de ruisseau, de pluie collectée... pour le nettoyage de votre élevage.



Libournaise Haute-Gironde
smicval

Pour toutes demandes ou informations sur le tri de vos déchets sur www.smicval.fr ou au 05 57 84 74 00

Calendrier de collecte PORCHÈRES 2017

Ordures ménagères résiduelles
 Papiers et emballages recyclables

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE
Dim 1 Férié	Mer 1	Mer 1	Sam 1	Lun 1 Férié	Jeu 1	Sam 1	Mar 1	Ven 1	Dim 1
Lun 2	Jeu 2	Jeu 2	Dim 2	Mar 2	Ven 2	Dim 2	Mer 2	Sam 2	Lun 2
Mar 3	Ven 3	Ven 3	Lun 3	Mer 3	Sam 3	Lun 3	Jeu 3	Dim 3	Mar 3
Mer 4	Sam 4	Sam 4	Mar 4	Jeu 4	Dim 4	Mar 4	Ven 4	Lun 4	Mer 4
Jeu 5	Dim 5	Dim 5	Mer 5	Ven 5	Lun 5 Férié	Mer 5	Sam 5	Mar 5	Jeu 5
Ven 6	Lun 6	Lun 6	Jeu 6	Sam 6	Mar 6	Jeu 6	Dim 6	Mer 6	Ven 6
Sam 7	Mar 7	Mar 7	Ven 7	Dim 7	Mer 7	Ven 7	Lun 7	Jeu 7	Sam 7
Dim 8	Mer 8	Mer 8	Sam 8	Lun 8 Férié	Jeu 8	Sam 8	Mar 8	Ven 8	Dim 8
Lun 9	Jeu 9	Jeu 9	Dim 9	Mar 9	Ven 9	Dim 9	Mer 9	Sam 9	Lun 9
Mar 10	Ven 10	Ven 10	Lun 10	Mer 10	Sam 10	Lun 10	Jeu 10	Dim 10	Mar 10
Mer 11	Sam 11	Sam 11	Mar 11	Jeu 11	Dim 11	Mar 11	Ven 11	Lun 11	Mer 11
Jeu 12	Dim 12	Dim 12	Mer 12	Ven 12	Lun 12	Mer 12	Sam 12	Mar 12	Jeu 12
Ven 13	Lun 13	Lun 13	Jeu 13	Sam 13	Mar 13	Jeu 13	Dim 13	Mer 13	Ven 13
Sam 14	Mar 14	Mar 14	Ven 14	Dim 14	Mer 14	Ven 14 Férié	Lun 14	Jeu 14	Sam 14
Dim 15	Mer 15	Mer 15	Sam 15	Lun 15	Jeu 15	Sam 15	Mar 15 Férié	Ven 15	Dim 15
Lun 16	Jeu 16	Jeu 16	Dim 16	Mar 16	Ven 16	Dim 16	Mer 16	Sam 16	Lun 16
Mar 17	Ven 17	Ven 17	Lun 17 Férié	Mer 17	Sam 17	Lun 17	Jeu 17	Dim 17	Mar 17
Mer 18	Sam 18	Sam 18	Mar 18	Jeu 18	Dim 18	Mar 18	Ven 18	Mer 18	Mer 18
Jeu 19	Dim 19	Dim 19	Mer 19	Ven 19	Lun 19	Mer 19	Sam 19	Mar 19	Jeu 19
Ven 20	Lun 20	Lun 20	Jeu 20	Sam 20	Mar 20	Jeu 20	Dim 20	Mer 20	Ven 20
Sam 21	Mar 21	Mar 21	Ven 21	Dim 21	Mer 21	Ven 21	Lun 21	Jeu 21	Sam 21
Dim 22	Mer 22	Mer 22	Sam 22	Lun 22	Jeu 22	Sam 22	Mar 22	Sam 23	Dim 22
Lun 23	Jeu 23	Jeu 23	Dim 23	Mar 23	Ven 23	Dim 23	Mer 23	Lun 24	Lun 23
Mar 24	Ven 24	Ven 24	Lun 24	Mer 24	Sam 24	Lun 24	Jeu 24	Mar 25	Mar 24
Mer 25	Sam 25	Sam 25	Mar 25	Jeu 25 Férié	Dim 25	Mar 25	Ven 25	Lun 26	Mer 25
Jeu 26	Dim 26	Dim 26	Mer 26	Ven 26	Lun 26	Mer 26	Sam 26	Mar 27	Jeu 26
Ven 27	Lun 27	Lun 27	Jeu 27	Sam 27	Mar 27	Jeu 27	Dim 27	Mer 28	Ven 27
Sam 28	Mar 28	Mar 28	Ven 28	Dim 28	Mer 28	Ven 28	Lun 28	Jeu 28	Sam 28
Dim 29	Jeu 29	Mer 29	Sam 29	Lun 29	Jeu 29	Sam 29	Mar 29	Ven 29	Dim 29
Lun 30	Mar 30	Mer 30	Dim 30	Mar 30	Ven 30	Dim 30	Mer 30	Sam 30	Lun 30
Mar 31	Ven 31	Mer 31	Dim 31	Mar 31	Ven 31	Lun 31	Jeu 31	Sam 31	Mar 31

CHANGEMENT DE JOUR DE COLLECTE À PRÉVOIR EN FIN D'ANNÉE

RESTEZ ATTENTIF AUX COMMUNICATIONS DU SMICVAL

• Les collectes s'effectuent le matin, veillez à bien sortir vos bacs dès la veille au soir. En cas de jours fériés, les collectes sont rattrapées le samedi SUIMANT au matin, veillez à bien présenter vos bacs la veille au soir.



Autour de l'école...

Retour des légumes oubliés au restaurant scolaire

La semaine du goût a été l'occasion de faire découvrir aux enfants les légumes d'autrefois que nos grands-mères cuisinaient avec de bonnes recettes traditionnelles.

Chaque jour, ils ont pu apprécier les soupes de citrouilles, les veloutés de potimarrons, les purées de panais et de patates douces, les pâtissons farcis et les gratins de chayottes. La dégustation des artichauts a été un joyeux moment, mais le franc succès est revenu à la tarte à la rhubarbe.

Une semaine de grande découverte autant pour les belles couleurs d'automne des légumes que pour les papilles gustatives des enfants.



Du nouveau au périscolaire



A l'occasion de la nouvelle rentrée scolaire 2016-2017, les activités périscolaires ont évolué.

6 groupes sont maintenant en place et permettent à tous les enfants de bénéficier d'activités variées :

Sport, danse ; activités manuelles pour les plus grands ; bricolage et nature ; jeux de société ; activités manuelles pour les plus petits et approche de la musique par les percussions et des instruments. Cette activité est encadrée par un intervenant de L'Accordeur de Saint Denis de Pile.

Le recrutement d'un nouvel agent permet non seulement une surveillance supplémentaire à la garderie, une aide précieuse au restaurant scolaire et à l'entretien mais également un meilleur soutien aux activités périscolaires.

Repas de Noël

Les enfants du périscolaire ayant participé aux activités autour de la nature ont fabriqué la décoration des tables du restaurant scolaire avec des pommes de pin, de la laine, de la paille...

Au menu, salade gourmande d'avocats, crevettes et pamplemousses, rôti de bœuf, haricots verts, champignons et pommes duchesse, buche glacée, sans oublier la traditionnelle mandarine et le petit chocolat en papillote.

Le personnel de la commune était cordialement invité afin de partager ce repas avec les enseignants et les élus. Noël avant l'heure pour terminer l'année 2016 dans la bonne humeur.



Ça bouge au moulin !

Le moulin de Porchères a connu une année 2016 riche en évolutions et en animations.

En février, mars et avril, une cinquantaine de bénévoles ont effectué quelques travaux pour changer des carreaux, aménager un bureau, un accueil et un fournil pour faire le pain. Durant l'année, 3000 touristes ont visité le moulin et l'association Vivons avec le moulin de Porchères, qui gère le site, a recruté 2 salariées (guide-animatrices).

Ce lieu emblématique a connu une riche activité culturelle avec 5 concerts (les Chats-d'ocs, Méli-mélo gamme, Jinja, Sylvia Howard chanteuse de jazz américaine et Agustina Mosca concertiste internationale de Didgeridoo)

En partenariat avec le comité des fêtes de Coutras, il vous a également été proposé 2 brocantes/vidéogrenier.

Le 3 décembre, le moulin recevait la visite de Jean-Luc Gleyze, président du conseil départemental, accompagné d'Alain Marois, conseiller départemental de notre canton.

Récemment, du 16 au 24 décembre, un premier marché de Noël s'est déroulé et il a rencontré un vif succès.

De plus, vous êtes nombreux à venir fréquenter la boutique de produits locaux.

Et en 2017 ?

Le moulin sera ouvert tous les jours pour les groupes et d'avril à octobre pour les individuels. Un directeur devrait être recruté à partir du mois de mars. La CALI, l'office de tourisme intercommunal et le conseil départemental, ainsi que le propriétaire, Norbert Fradin et l'association vont maintenant essayer de travailler main dans la main pour faire de ce site un des principaux sites touristiques du libournais et du département de la Gironde.

Plusieurs animations sont d'ores et déjà programmées : expo, concerts, marchés, spectacles

Enfin, une restauration sur place est envisagée pour la saison.

Il y a toujours besoin de bénévoles et les bonnes volontés sont les bienvenues !



Un oublié : Jacques-Cyril GAJAC

Jacques Cyrille GAJAC est né en 1847 à Meilhan dans le Lot-et-Garonne. Il fit ses premières études dans son village natal et fut reçu au Brevet Supérieur en 1867.

La même année, il entra à l'Université en qualité d'instituteur adjoint dans la commune de Miramont.

Peu après, il passait dans l'enseignement secondaire comme maître d'études au Collège de Blaye.

De Blaye, il alla d'abord à Saintes, puis à Brive, et fut enfin nommé au Collège de Rochefort.

Aspirant répétiteur à Poitiers, puis à Bordeaux, il fut nommé maître répétiteur au Lycée de Bordeaux en 1872 où il devint rapidement surveillant général.

Parallèlement, il avait su acquérir les grades de "Bachelier-ès-sciences, à la Faculté de Clermont et de "licencié-ès-sciences physiques et naturelles" à celle de Bordeaux.

Il se marie à Porchères le 11 septembre 1878 avec Marie-Madeleine (dite Blanche) Fellonneau, qui habitait le Petit Chalbat. Elle était la fille de Jean-Edouard Fellonneau, célèbre historien de Coutras et d'Ernestine Puisarnaud.

Il entra alors dans le professorat et occupa la chaire de Sciences Physiques au Collège de Blaye de 1878 à 1881.

En février 1881 nait, au Petit Chalbat à Porchères son fils Jean Gajac

Bien qu'apprécié comme enseignant, il opta pour une carrière administrative et en 1881, il était nommé Principal à Lectoure (Gers). Très rapidement, il se vit attribuer le poste de Foix en 1886, et de Brive en 1887 pendant que ses deux filles naissaient, respectivement Germaine en 1883 et Valentine en 1888.

En 1888, il passa de Principal de Brive à celui de Libourne.

En juin 1904, il fut obligé de prendre un congé de maladie de quelques mois en attendant sa retraite qui lui fut accordée le 1er mars 1905. Officier d'Académie depuis 1883, il fut nommé "chevalier du Mérite Agricole" en 1895, et "Officier de l'Instruction publique" en 1897.

"Retiré dans son domaine du Chalbat, commune de Porchères, canton de Coutras, il y vécut 16 mois encore, bien que les docteurs d'une voix unanime l'eussent déjà condamné à brève échéance. Il y vécut grâce aux soins incessants, au dévouement intelligent et inlassable de tous ceux qui l'entouraient, grâce surtout à l'atmosphère de douce et chaude affection, qui vivifiait en lui les organes que la science avait déclarés incapables de fonctionner. Lui, qui avait toujours vécu surtout par le cœur, vécut par ce qu'il voulait vivre, par ce qu'il voulait rester au milieu des siens, et leur épargner la grande douleur qu'il savait que devait leur causer sa perte."

Il s'éteignit le 11 novembre 1905 sans agonie, sans douleur apparente.

"Ses obsèques eurent lieu le 13 novembre dans l'église de Porchères, qui ce jour-là était beaucoup trop petite pour contenir la foule de parents, de voisins et d'amis douloureusement émus, qui étaient venus lui rendre les derniers devoirs."





Les champignons ont un rôle écologique majeur dans la nature. S'ils n'existaient pas, nous ne serions certainement pas là pour en parler... Enquête sur les services rendus par ces curieux êtres : qui sont-ils vraiment et quels rôles jouent-ils dans nos forêts, nos cultures et nos jardins ?

C'est quoi un champignon au juste ?



Ce qu'on nomme communément « champignon » n'est que la partie émergée de l'iceberg. Il s'agit en fait de l'organe reproducteur d'un être souterrain qui se présente sous l'aspect d'un immense réseau de filaments blancs appelé *mycélium*. C'est l'apparition de ce mycélium en sous-bois qui nous fait dire que « la terre est fleurie » : signe précurseur de l'arrivée imminente des précieux chapeaux...

Ce mycélium souterrain, très fin et très long (jusqu'à 1 km dans une poignée de terre !) est le champignon à proprement parler. La partie aérienne et visible, qui peut prendre de multiples aspects, n'est que l'organe éphémère de sa reproduction.

Dans la nature, il existe une extraordinaire diversité de champignons. On estime à plus d'un million le nombre d'espèces. A quoi peuvent-ils bien servir ?

Longtemps classés parmi les végétaux, il s'avère que les champignons n'en partagent aucune des caractéristiques. L'une des principales différences tient à la manière de se nourrir. Alors que les plantes fabriquent leur propre nourriture à partir du soleil, les champignons, dépourvus de chlorophylles, en sont incapables. Ils vont donc devoir trouver leur nourriture. La manière dont les champignons se nourrissent permet de distinguer 3 grandes familles écologiques.

Les champignons parasites : programmes de désinstallation...

Les champignons parasites s'attaquent aux arbres vivants et sont, paradoxalement, les garants de la bonne santé de nos forêts. En éliminant les individus blessés ou malades, ils évitent la propagation des maladies et favorisent le développement des individus les plus robustes et les mieux adaptés.

Ils sont souvent présents très tôt dans leur hôte, parfois même dès leur germination. Tapis au cœur de l'arbre, ils attendent leur heure.... Ils se réveilleront à la faveur d'un accident, d'une maladie ou de toute autre faiblesse de l'hôte.

Une fois le mycélium activé, ce dernier va peu à peu décomposer le bois, créant une pourriture blanche ou brune caractéristique. Ces champignons parasites agissent comme de véritables



Polypore soufré. Parasite foudroyant

« programmes de désinstallation » des arbres affaiblis.

L'arbre attaqué meurt sur pied puis tombe au sol à la moindre tempête. Lorsque la partie aérienne du champignon fait son apparition : il est trop tard ! L'arbre est condamné depuis longtemps...

Ces arbres morts, d'abord sur pied (volis) puis au sol (chablis) sont des abris et des écosystèmes pour une multitude d'organismes qui vont tous contribuer au recyclage du bois. On estime la bonne santé d'une forêt à la quantité de bois mort au sol. Toute cette matière morte, va ensuite être digérée puis recyclée par la famille écologique suivante : les champignons saprophytes.



Fistuline hépatique ou langue de bœuf.

Les champignons saprophytes : les champions du recyclage



Les individus de cette grande famille sont parmi les rares êtres vivants capables de dégrader les constituants du bois. Ils participent de fait au recyclage continu de la matière organique tombée au sol. Sans leur intervention, les forêts seraient asphyxiées sous leurs propres déchets. Ils en existent des milliers d'espèces plus ou moins spécialisées en fonction de l'état d'avancement de la décomposition. Les lycogales (*ci-contre*), pleurotes et autres foliotes dégradent le bois mort tandis que les trompettes, vesses ou coprins (*ci-dessous*) terminent le travail en digérant la matière au sol dans un état de décomposition plus avancée.

L'activité de ces champignons dits *saprophytes* va libérer dans le sol les éléments minéraux nécessaires à la croissance des plantes : l'azote, le phosphore, le potassium, et quantité d'autres éléments. Les saprophytes sont donc des acteurs clés de la fertilité des sols. Sans leur concours, la matière resterait bloquée dans le bois et ne retournerait pas au sol sous une forme assimilable par les plantes. Les vers de terre prendront le relais en fixant ces éléments nutritifs aux particules du sol, assurant ainsi une fertilité à diffusion progressive (voir article janvier 2016).



Ces éléments nutritifs du sol vont être récupérés en partie par les systèmes racinaires des plantes. Mais en partie seulement car les racines n'explorent qu'un faible volume de sol, rapportés aux besoins nutritifs des arbres.

A moins que ces racines ne s'unissent.... à des champignons !

Les champignons symbiotiques : quand les champignons nourrissent les arbres

L'immense majorité des plantes (plus de 90 %) vit en association avec un ou plusieurs champignons du sol. Une plante sans son champignon diminue très fortement ses chances de croissance et de reproduction. Les champignons symbiotiques sont littéralement branchés sur les fines racines de leur hôte. Arbre et mycélium forment alors un organe commun, mi-végétal / mi-champignon, appelé mycorhize. A ces points de jonction, les cellules des champignons et de la plante s'entremêlent, parfois fusionnent, pour permettre des échanges de matières, d'énergie et même d'information....



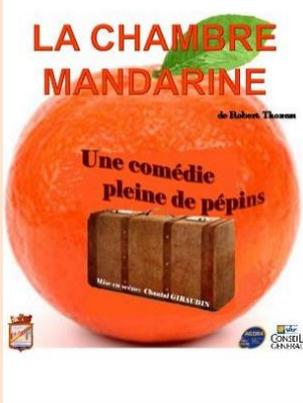
Il s'agit d'une association à bénéfice réciproque. L'arbre apporte au champignon les sucres que ce dernier est incapable de fabriquer. En retour, le champignon apporte à l'arbre : de l'eau, de l'azote, du phosphore, du potassium, des vitamines, des hormones de croissance et même des antibiotiques ! Une plante mycorhizée augmente d'un facteur 1 000 le volume de sol exploré grâce au mycélium du champignon. On comprend mieux pourquoi les plantes mycorhizées sont plus vigoureuses, moins sensibles aux maladies, plus résistantes à la sécheresse ; bref : en meilleure santé ! Parmi les représentants des champignons symbiotiques, citons les cèpes, les chanterelles, les russules, les lactaires qui, avant d'être de bons comestibles sont avant tout les protecteurs de nos arbres.

Conclusion

Les champignons sont des acteurs clés de l'équilibre de nos forêts, de nos cultures et de nos jardins. Ils sélectionnent les individus les mieux adaptés, évitent la propagation des maladies, recyclent la matière morte, fertilisent les sols, nourrissent et soignent les plantes. Oui, les champignons sont les gardiens de la forêt !

Bruno Wisniewski, club nature de Porchères

AGENDA 2017

SAMEDI 21 JANVIER A 11 H	SAMEDI 21 JANVIER	DIMANCHE 5 FEVRIER
VŒUX DU MAIRE	VEILLEE TRADITIONNELLE PARTICIPATIVE	REPAS DE LA CHASSE
MAIRIE	ENTREZ DANS LA DANSE ET ANIM'TON BOURG	ACCA DE PORCHERES
		
11-12 FEVRIER	4 MARS	
THEATRE	REPAS COCHONNAILLES	
ACAP	COMITE DES FETES	
		
		<p>Mairie de Porchères 1, le bourg 33660 PORCHERES Tel : 05.57.49.61.52 mairie@porcheres.fr http://www.porcheres.fr</p>
		<p><u>Horaires d'ouverture</u></p> <p>Lundi 14 h - 18 h</p> <p>Mardi 9 h - 12 h 30, 14 h - 18 h</p> <p>Mercredi 9 h - 12 h 30</p> <p>Jeudi 9 h - 12 h 30, 14 h - 18 h</p> <p>Vendredi 9 h - 12 h 30, 14 h - 18 h</p> <p>Samedi matin, sur rendez-vous.</p>