LLIER

aux Aubes

du festival er double la mise. 'est aux Aubes stalleront, les tre le parc George-Sand, ne de l'Afrique.

ches

érent,

ands

ors ion

s du

VISITE

Le maire à Palerme

Michael Delafosse était de mercredi à vendredi en Sicile, à Palerme, jumelle de Montpellier, à l'occasion du Parlement mondial des maires. Il y a été question de migration, de changement climatique et d'échanges culturels entre les deux villes.



HALLOWEEN

Comme aux States!

Le 31 octobre, le French american center invite tous les enfants de 3 à 11 ans qui le désirent à fêter Halloween au 4 rue Saint-Louis, pour une fête au plus près des traditions anglo-saxonnes. Inscription obligatoire sur blog.frenchamericancenter.com

Champignons et plantes sauvages, un salon de saison à la faculté

BOTANIOUE

La Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault (SHHNH) et la faculté de Pharmacie présentent le 41e salon des champignons et des plantes sauvages jusqu'à ce soir.

Valérie Marco vmarco@midilibre.com

300 futurs pharmaciens de 4e et 5e année viennent ici se frotter aux experts. « Et Monsieur tout le monde! Herbes sauvages, médicinales, champignons, cailloux, il y en a pour tous les goûts ». Mais attention tout n'y est pas comestible. Sur l'exposition, on retrouve 200 espèces différentes de la plaine de Montpellier et au-delà, Larzac, Aveyron, Aigoual, etc.

Le génie se trouve dans la nature, et peut-être même sur les stands. « Les champignons sont très capricieux », précise Sylvie Rapior qui enseigne la mycologie et la botanique à la faculté de Pharmacie où est hébergé ce salon depuis 20 ans. Ni fruit, ni légume, ce végétal fait un peu ce qu'il veut où il veut, à la faveur d'une certaine météo, « il faut un choc thermique, un bon niveau d'humidité, une qualité de sol ». Quant au nombre de variétés existantes, impossible de les quantifier, « il en existe des dizaines de milliers ». Avec des

cèpes qui jouent à "Attrape-moi si tu peux", ne comptez pas sur elle pour dévoiler ces coins où ils fleurissent, ainsi que leurs consœurs girolles et trompettes-de-la-mort. « Des voitures garées en bord de route, du côté de Cambous, voilà déjà un bon indice! » Car des bons coins, il y en a partout, « il faut analyser le sol où ils poussent, et sous quels arbres! Au pied des chênes, on peut trouver la truffe, comestible, ou le clitocybe de l'olivier que l'on confond avec la girolle, mais attention il est toxique! ». Repérer l'arbre n'est donc pas identifier le champignon'pilote. Avant de saliver en vue d'une omelette, il est prudent de passer par la pharmacie! C'est aussi sa propension à la convivialité que l'on retiendra du champignon, qui incite à aller voir des connaisseurs, à des sorties en famille, à discuter avec les ruraux! « Il n'y a pas que les salons. » Quitte à se rabattre sur un plat de pâtes!

> De 10 h à 18 h, faculté de Pharmacie. Conférence à 16 h sur Le champignon d'immortalité. Le musée de la Pharmacie est ouvert. Gratuit.



Pour ces experts, c'est une belle saison qui s'annonce!

La croix de Malte est-elle anti-vélo?

HERBACÉES Frédéric Andrieu du Conservatoire botanique national méditerranéen de Porquerolles et quelques amateurs bien éclairés sont aux manettes de l'exposition qui présente quelque 200 plantes sauvages ramassées dans la région, en parallèle des champignons. En garrigue, au bord des ruisseaux, sur les routes et jusqu'aux pavés de la ville, cade, houx, lierre ou mauve exhalent et apportent cette touche de campagne, quand elles ne sont pas LA campagne! « En ville, on cherche à les faire disparaître et pourtant elles sont une constituante de l'épanouissement de la biodiversité ». Certaines sont à prendre avec des pincettes! La croix de Malte par exemple arbore de redoutables piquants au début de l'automne. « Chaque année, c'est la première cause de crevaison des vélos en ville », explique le botaniste qui peut vous en compter des vertes et des pas mûres!