



*Exposition de  
champignons,  
Parois Centre,  
les 24 et 25  
septembre  
2016*

***Le thème de cette année : « Les petits fruits de mon pays »***

L'année dernière, j'ai commencé mon compte-rendu de l'expo par :

*« Encore une fois, les années se suivent et se ressemblent ! »*

Cette année, la situation était encore pire !!!

Depuis début juillet, peu ou pas de précipitations et une température moyenne très élevée. Heureusement, un peu de pluie est tombée le dimanche et lundi du Jeûne fédéral, ce qui a permis à nos chers cryptogames de pointer le nez pour la fin de semaine.

Le vendredi, une petite escapade dans les bois situés à l'envers du soleil nous a permis de récolter près de 80 à 100 espèces de champignons.

Ce sont donc près de 225 espèces diverses qui ont été présentées au nombreux public de notre exposition.

Pour le hall d'entrée, notre équipe de réalisation avait choisi de présenter les petits fruits sauvages de notre région, ce qui a permis au nombreux visiteurs de découvrir les multiples variétés d'arbrisseaux fruitiers, comestibles ou toxiques, qui ornent nos parcs, jardins et pâturages aux alentours de nos Montagnes neuchâteloises.

Un grand merci à l'équipe de dévoués, aidés aussi par le service forestier de la ville du Locle, pour leur magnifique travail.

Côté détermination, l'équipe technique s'est « défoncée » pour sortir le plus grand nombre d'espèces de champignons récoltés par de nombreux membres les jours précédents.

Avec cette sécheresse, ce fut une véritable prouesse d'exposer autant de jolis exemplaires sur des tables bien décorées et attractives pour le nombreux public, tout au long de ces deux journées.



Une jolie salle et un nombreux public



Plutôt que la quantité, la qualité était au rendez-vous !



Un grand merci aux récolteurs et surtout aux détermineurs pour leur travail tout au long du week-end. (Pause bien méritée !)

Du côté de la cuisine, les croûtes aux champignons préparées par notre équipe ont fait le régal de l'ensemble des convives attablés à la grande salle, durant les deux jours. Beau et bon travail de l'équipe, sous la houlette de Jean-Daniel Ray, qui ont œuvré durant toute l'expo. En plus des croûtes aux champignons, ce sont plus de cent repas qui ont été servis aux travailleurs bénévoles de notre société. MERCI





Le microscope est parfois utile pour confirmer la détermination. Attention aux erreurs, n'est-ce pas Doris



L'équipe du service a magnifiquement travaillé tout au long de ces deux jours, bravo !





Super important : les desserts « Myco » Merci Aline et Edith pour vos confections



Comme toujours, l'animation côté enfants est assurée par Marianne Schmutz, directrice du musée, qui s'est investie avec dynamisme, aidée de ses collaborateurs.



Vente de champignons et de livres, concours « morilles », par nos dévoués membres.

Un grand merci à tous



Comme de coutume, le dimanche à midi, un apéritif et un repas convivial réunit chacun. Notre président Damien Ramseyer a salué les invités et particulièrement Monsieur Jean-Paul Wettstein, représentant le conseil communal du Locle. Il relève les liens étroits qui relient les sociétés locales aux autorités de la ville et remercie le conseil communal pour l'aide apportée à notre société lors de nos manifestations. Le contrôle des champignons nous est mandaté par la ville et cela signifie un effort important de nos autorités pour mettre à disposition de la population un service fort utile. Monsieur Wettstein apporte à son tour les salutations du conseil communal et remercie notre société qui joue un rôle important dans l'animation locale.



Après les discours, un bon repas a réuni les membres et invités.





Remerciements du président à l'équipe de cuisine et aux nombreux membres bénévoles de la myco pour leur engagement et travail tout au long de cette magnifique manifestation.

*Votre serviteur se fait le porte-parole muet de l'ensemble des membres de la SMMN pour remercier Damien de tout son travail d'organisation et de suivi.*

**A l'année prochaine, avec j'espère plus de champignons.**

*Pour le texte et photos : François Degoumois*