

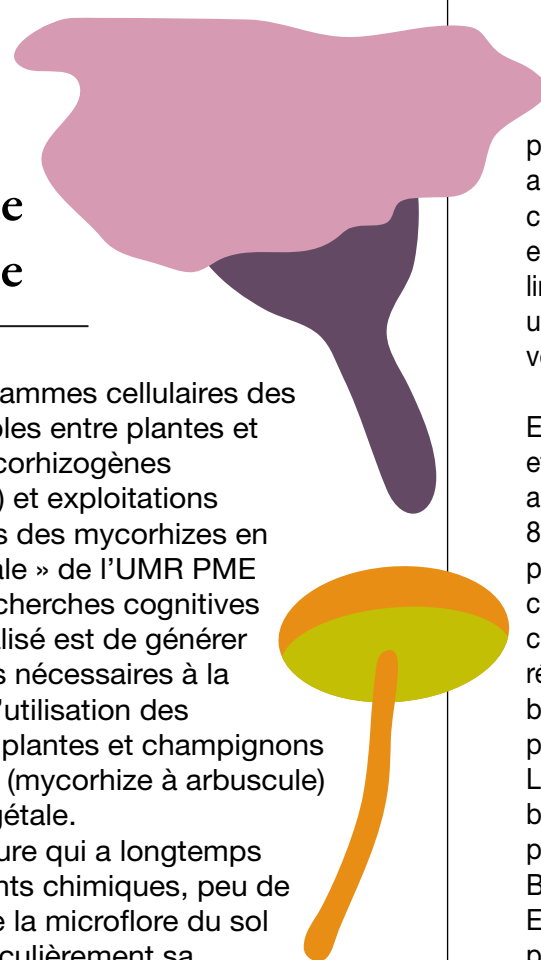
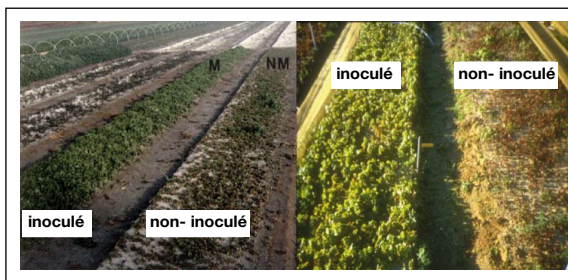
Des champignons, du sol à l'assiette

Depuis de nombreuses années, la société mycologique de la Cote d'Or propose au public un salon du champignon chaque automne. Les chercheurs de l'université, et de l'INRA s'associent à cette manifestation et présenteront les recherches actuelles réalisées autour des champignons souvent fort différents de ceux que l'on récolte dans la forêt. En effet, la mycologie n'est pas assez enseignée à l'université dans des disciplines telles que les sciences de la vie ou la pharmacie, toutefois, des équipes d'enseignants-chercheurs et de chercheurs travaillent sur des champignons d'intérêt biologique. Pendant 2 jours vous pourrez donc apprendre à reconnaître les champignons de notre région, apporter votre récolte pour expertise mais aussi découvrir entre autre les mycorhizes, ces associations entre des champignons et les racines des plantes ainsi que d'autres domaines d'activités.



Au coeur de la recherche

L'équipe « programmes cellulaires des interactions durables entre plantes et champignons mycorhizogènes (Gloméromycètes) et exploitations biotechnologiques des mycorhizes en production végétale » de l'UMR PME développe des recherches cognitives dont l'objectif finalisé est de générer les connaissances nécessaires à la mise en place et l'utilisation des interactions entre plantes et champignons bénéfiques du sol (mycorhize à arbuscule) en production végétale. Dans une agriculture qui a longtemps privilégié les intrants chimiques, peu de cas a été fait de la microflore du sol et plus particulièrement sa composante symbiotique qu'est la communauté des champignons mycorhizogènes.



Dans le futur, l'utilisation des services écologiques offerts par des mycorhizes, symbiose ancestrale entre plantes et champignons, représente un des enjeux majeurs pour une agriculture limitant les intrants chimiques et une optimisation de la production végétale (qualitative et quantitative).

En effet la symbiose mycorhizienne, et plus particulièrement celle à arbuscules qui concerne plus de 80% des plantes terrestres et la presque totalité des plantes cultivées, conduit à une meilleure croissance et à une meilleure résistance à de nombreux stress biotiques et abiotiques pour le partenaire végétal. Le laboratoire de mycologie et de biologie végétale de L'UFR de pharmacie, L'UMR INRA-CNRS-U de Bourgogne Plante-Microbe-Environnement travaillent plus particulièrement des champignons filamenteux de l'environnement.



Afin de bien débuter ces journées, le samedi à 11h, Deux interventions vous seront proposées :

• Georges BERT

La recherche de la Truffe de Bourgogne à la mouche

• Daniel WIPF

Les champignons mycorhizogènes et leur rôle en production végétale

