

PROGRAMME DE LA SESSION SMF 2018 A METABIEF (DOUBS) DU 24 AU 29 SEPTEMBRE

Vous serez accueillis dans le Haut Doubs à 1000 m d'altitude au village de vacances AZUREVA qui comporte une salle de conférences, une salle informatique, des salles de détente (bibliothèque, gymnastique..), bar, restaurant, et des chambres spacieuses (23 à 25 m²).

Les sorties dans les nombreuses forêts et pré-bois du Haut Doubs et du Jura proche se dérouleront en voitures (covoiturage) par groupes avec départs échelonnés à partir de 8h15.

Pour ceux qui le désirent des sorties en groupes restreints pourront être organisées dans des lieux particuliers (tourbières, réserves biologiques...).

ACCES AU VILLAGE AZUREVA

Azureva Métabief : 15 rue de la Rançonnière – 25370 Métabief

Coordonnées GPS : N 46° 46' 16" - E 6° 20' 48"

Le village est à 80 km de Besançon, 80 km de Lons-le Saunier, 90 km de Dole, 18 km de Pontarlier, 25 km de Frasne, 11 km de Vallorbe (Suisse).

Pour ceux qui viennent en train, descendre à Frasne où une correspondance par car vous amène à Métabief (4 correspondances par jour ; ATTENTION : pas de correspondance à partir de Pontarlier).

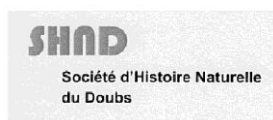
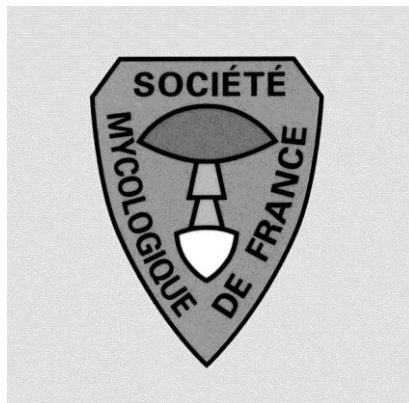
CONDITIONS PARTICULIERES

Assurance responsabilité civile : les membres de la SMF sont assurés par l'assurance de celle-ci.

Les personnes **non membres de la SMF** désirant participer à la session 2018 devront obligatoirement adhérer à la Société mycologique de France, au tarif de 34 euros (8 € pour le conjoint) pour des questions évidentes d'assurance.

COMMUNICATIONS ORALES ET AFFICHEES

Pour toute communication, envoyer un résumé au comité d'organisation de la session, par courriel à Raymond Herbert (raymond.herbert@laposte.net)



Lundi 24 septembre 2018

14h00 - Accueil et installation des participants
18h00 - Ouverture de la session 2018, composition du bureau
18h30 - Apéritif de bienvenue
19h30 - Dîner au restaurant du village
20h30 - Présentation de la région par Max André

Mardi 25 septembre 2018

7h30 - Petit-déjeuner
8h15 à 8h30 - Départ des sorties mycologiques par groupes
12h15 - Retour au village
12h30 - Déjeuner au restaurant du village
14h00 - Détermination des récoltes – Travail en salle
17h30 - Présentation des espèces remarquables
18h00 – Conférence : Ascomycètes rares ou peu communs de Franche-Comté par G. Moyne
19h30 - Dîner au restaurant du village puis travail en salle

Mercredi 26 septembre 2018

7h30 - Petit-déjeuner
8h15 à 8h30 - Départ des sorties mycologiques par groupes
12h15 - Retour au village
12h30 - Déjeuner au restaurant du village
14h00 - Détermination des récoltes – Travail en salle
17h30 - Présentation des espèces remarquables
18h00 - Conférence
19h30 - Dîner au restaurant du village puis travail en salle

Jeudi 27 septembre 2018

7h30 - Petit-déjeuner
8h15 à 8h30 - Départ des sorties mycologiques par groupes
12h15 - Retour au village
12h30 - Déjeuner au restaurant du village
14h00 - Détermination des récoltes – Travail en salle
17h00 - Présentation des espèces remarquables
17h30 - Conférence
19h45 - Dîner de gala au restaurant du village

Vendredi 28 septembre 2018

7h30 - Petit-déjeuner
8h15 à 8h30 - Départ des sorties mycologiques par groupes
12h15 - Retour au village
12h30 - Déjeuner au restaurant du village
14h00 - Détermination des récoltes – Travail en salle
17h30 - Présentation des espèces remarquables
18h00 – Conférence puis clôture de la session
19h30 - Dîner au restaurant du village puis travail en salle

Samedi 29 septembre 2018

7h30 à 8h15 - Petit-déjeuner
Départ des participants avant **9h30**

SORTIES TOURISTIQUES

Plusieurs lieux de sorties vous seront proposés soit en visites organisées soit en visites libres. Pour les visites organisées (covoiturage), nous devons les réserver à l'avance. Aussi, après la clôture des inscriptions, en même temps que nous vous enverrons confirmation de votre inscription, vous recevrez une fiche pour indiquer les sorties touristiques auxquelles vous désirez participer :

- Fort de Joux (encore appelé château de Joux). Ce fort développé puis fortifié du 11^e au 19^e siècle sur un mont à l'entrée de la cluse de Pontarlier a connu bien des péripéties. Il servit notamment de prison sous Louis XV et Napoléon 1^{er} où séjournèrent Mirabeau et Toussaint Louverture : <http://chateadejoux.com/>
- Caves d'affinage du Comté au fort Saint Antoine. Depuis 1966 ce fort construit en 1879 pour protéger la frontière Suisse a été transformé en caves d'affinage de Comté. Ce site abrite plus de 100 000 meules de 35 Crus de Comté pour un affinage de 10 à 20 mois et plus : <http://www.comte-petite.com/>
- Centre international de mécanismes d'art et de précision à Sainte-Croix (Suisse). Ce musée retrace l'histoire de la musique mécanique depuis les oiseaux chantants jusqu'aux phonographes à cylindres de Thomas Edison en passant par les automates à musiques. A la fin du 19^e siècle 600 ouvriers travaillaient dans 40 usines de la région pour fabriquer ces mécanismes. <http://www.musees.ch/>
- La maison de la réserve à Labergement-Sainte-Marie avec 6 salles d'exposition ludiques et interactives, 1 salle de projection pour faire connaître les richesses de la Réserve naturelle du Lac de Remoray, de la faune et de la flore du Haut-Doubs. <http://www.maisondelareserve.fr/accueil.php>
- La Pastorale à Bonnevaux vous révélera le monde oublié et les secrets d'une ferme comtoise au début du 19^e siècle.

Au village vous trouverez de nombreux dépliants pour d'autres idées de visites (dont de nombreuses gratuites) :

- Distillerie Pierre Guy à Pontarlier où vous pourrez acquérir des apéritifs (Pontarlier-Anis, Absinthe ...), des liqueurs et eaux-de-vie
- Fonderie de cloches Obertino à Labergement Sainte-Marie
- Fromagerie du Mont-d'Or à Métabief où vous pourrez assister à la fabrication des fromages
- Le Parc Polaire pour une immersion dans la faune eurasiennne : cerfs élaphe, rennes, yaks, mouflons...
- Et bien d'autres ...