



le Musée du Champignon

Le monde des champignons sauvages et cultivés

Visite guidée
+ atelier du champignonniste
(voir au verso)

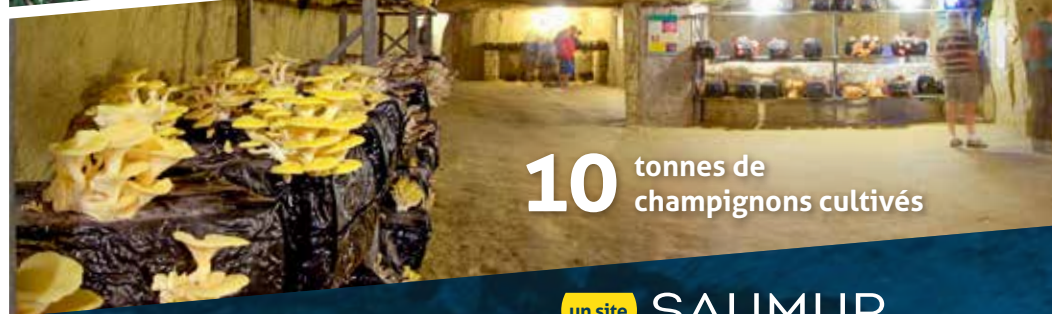
- ▶ Découvrez une **champignonnière pédagogique en activité**. Vos sens sont en éveil ! Un monde fascinant de couleurs et de senteurs vous attend avec une diversité de variétés cultivées.
- ▶ Admirez la **plus grande collection de champignons sauvages d'Europe**. Nos galeries foisonnent de variétés originales aux noms amusants. Repérez les oreilles de lièvre, les sparassis crépues, l'amanite panthère, la vesse de loup géante, les trompettes-des-morts et autres langues de bœuf originaires du monde entier.
- ▶ Avec **40 ans de succès**, ce grand classique à Saumur procure toujours le même étonnement devant ces kilomètres de galeries souterraines réservées aux cultures de champignons.



Plus de
250 espèces sauvages
à découvrir



14
espèces de champignons cultivés



10 tonnes de
champignons cultivés



ANJOU
tourisme

un site SAUMUR
TROGLO NATURE

3 expériences authentiques à vivre pour toute la famille,
le temps d'une journée, ou pour quelques heures



le Musée du Champignon

Le monde des champignons sauvages et cultivés

Visite guidée + atelier du champignoniste

Champignonnière - Mycologie
Troglodytes - Nature



Le Musée du Champignon est installé dans d'immenses galeries souterraines creusées dans le tuffeau. Une partie est consacrée aux champignons sauvages. L'autre partie est une champignonnière en activité permettant de découvrir les secrets de culture du champignon de Paris, du pied bleu, du shii-také et du pleurote.

En octobre, découvrez le festival des champignons d'automne : pour une initiation complète à la mycologie.

TOUT SPÉCIALEMENT POUR

- **Scolaires :**
Primaire - Collège
- **Accueils de loisirs :**
7 / 11 ans - 12 ans et plus



NOTRE ÉQUIPE PROPOSE

► **La visite guidée** permet une initiation au monde des champignons, la découverte d'une dizaine d'espèces de champignons cultivés et la reconnaissance de plusieurs champignons sauvages (comestibles et toxiques).

► **L'atelier** du champignoniste révèle, par la pratique, le travail du champignoniste : mise en place du compost, ensemencement et gobetage.

Qualifications de l'animateur :
Champignoniste · Médiateur culturel



Chaque élève repart avec son kit individuel fabriqué sur place.

Visite gratuite pour le responsable qui prépare sa visite.



50 enfants ou 2 classes simultanées.
Les groupes sont séparés à partir de 30 personnes.



De mi-février à mi-novembre.
À partir du 1^{er} avril pour les ateliers.



Sol roulant irrégulier.
3 fortes pentes nécessitent une aide.
Toilettes accessibles. Température 12°C.



Formules

Entrées, animations et fournitures incluses, hors repas, hébergement et transport

	Durée	Tarif par enfant	Gratuité accompagnateur
Visites guidées	1h15	6 €	1 pour 20 enfants
Visites guidées + atelier	2h30	12 €	totale