

Le Mycologue

Mot du président

Le premier numéro électronique du Mycologue a reçu de manière générale un très bon accueil. C'est très gratifiant de recevoir autant de commentaires positifs, surtout quand on ne fait que prendre la place de quelqu'un qu'on espère. Il y a eu par ailleurs quelques ratés, en particulier parmi nos membres qui n'utilisent pas Internet régulièrement, même s'ils possèdent une adresse courriel. Il y a aussi ceux qui ne lisent pas attentivement leurs messages. Ceci peut se comprendre par le fait que nous sommes parfois inondés de courriels inutiles et qu'il nous arrive de supprimer par inadvertance des messages importants. Quoi qu'il en soit, *Le Mycologue* électronique est là pour rester. Nous réitérons par ailleurs l'offre qui a été faite à tous ceux qui préféreraient recevoir *Le Mycologue* à la porte, ou tout au moins dans leur boîte postale. Il suffit de nous en faire la demande ; nous nous empresserons de vous envoyer le bulletin par la poste, en noir et blanc bien sûr.

À quelques reprises, depuis plusieurs mois, nous avons fait savoir aux membres du CMM que nous étions à la recherche d'une relève pour la tâche de rédacteur ou rédactrice en chef du bulletin. Jusqu'à maintenant, les volontaires ne se bousculent pas à la porte. Toute proposition sera bien accueillie, même si, je l'avoue, pour le moment je prends un certain plaisir à la préparation du bulletin.

Raymond Archambault

Dans ce numéro

Mot du président	1
Le carnet mycologique : La Russule rougissante, <i>Russula rubescens</i> ss. Kauffman	2
Récit mycologique : Soixante-dix ans dans les champignons	6
Nouveau livre sur les champignons : Tour du monde des champignons en 60 tableaux	8
Le <i>Schizophyllum commune</i> , encore et encore... Esthétique et polyvalent, faut-il s'en méfier?	9
Quiz mycologique 2	12
Nouvelle politique de cours offerts aux membres du CMM et résultats du sondage	13
<i>Les champignons ne sont pas des plantes...</i> Exposition annuelle du Cercle des mycologues de Montréal	14
Les troisièmes mercredis du mois. Conférences et ateliers pour les membres	16
Excursions d'automne – Directives	17
Trajets des sites d'excursion	19
Réponses du quiz mycologique 2	20
Cours d'initiation à l'étude des champignons - Automne 2014	21
Atelier sur les Amanites	22
Le Cercle des mycologues de Montréal	23

Comité du bulletin

Rédacteur/Rédactrice en chef : poste vacant

Édition de ce numéro : Raymond Archambault, Yves Garneau

Collaborateurs et collaboratrices : Raymond Archambault, Denise Beauregard, Suzanne Béland, Colette Delwasse, Ginette Francis, Yves Garneau, Guy Fortin, Yves Lamoureux, Johanne Paquin, François-Xavier Ribordy.

ISSN 2368-254X

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec

La Russule rougissante *Russula rubescens* ss. Kauffman

Par Yves Lamoureux

(Version originale, © 3^e trimestre 2014)

Le texte original se trouve à l'adresse internet suivante :

<https://www.flickr.com/photos/27441280@N06/14579852048/>

***Russula rubescens* ss. Kauffman (1918)**

- = *R. rubescens* ss. McNeil (2006)
- = *R. pseudorubescens* Y. Lamoureux ined.
- = *R. fuscantipes* Y. Lamoureux ined.
- = ? *R. rubescens* ss. Phillips (1991)
- = ? *R. rubescens* Beardslee (1914, 1918)

DIAGNOSE DE L'ESPÈCE

Basidiome de taille moyenne, chapeau mat, multicolore, lames jaunâtres à maturité, lamellules absentes, pied blanc, rougissant puis noircissant au contact, sporée jaune orangé pâle (F-G), saveur douce. Espèce estivale, liée au chêne et au hêtre.

COMMENTAIRES

Bien connaître la russule désignée par le taxon «*Russula rubescens* Beardslee» n'est pas une mince affaire.

Tout commence en 1914, lorsque Beardslee publia dans *Mycologia* la description d'une nouvelle espèce, *Russula rubescens*. Il y décrivait un chapeau viscidule et rouge vif, pâlisant avec l'âge, et un pied rougissant puis noircissant au grattage. Quelques années plus tard, dans sa monographie des russules de la Caroline du Nord (1918), il inclut son espèce sans en modifier la description. L'auteur laissait clairement comprendre qu'il connaissait très bien son espèce.

Au même moment, dans «*Agaricaceae of Michigan, 1918*», Kauffman s'appropriait lui aussi à décrire une nouvelle russule, également rougi-noircissante, mais à chapeau sec et multicolore ("dull red, variegated with yellowish, ochraceous or olivaceous-purplish hues, pellicle adnate, dry, scarcely separable"). Pas de doute, il s'agit bien de l'espèce illustrée (Photos A, B et C).



Photo A : *Russula rubescens* ss. Kauffman.
St-Joseph-du-Lac, 26 juillet 1990. Coll. YL1039 (CMMF).



Photo B : *Russula rubescens* ss. Kauffman.
Mascouche, 17 juillet 2014. Coll. YL4270 (YL).

Alors qu'il s'apprêtait à terminer son ouvrage, Kauffman reçut la publication originale de *Russula rubescens*. Étrangement, malgré des différences majeures dans la coloration du chapeau, il choisit de ne pas décrire une nouvelle espèce. Kauffman désigna plutôt sa russule simplement «*R. rubescens* Beardslee».



Photo C : *Russula rubescens* ss. Kauffman.
Rawdon, 2 août 2008. Coll. YL4105 (CMMF)

J'ai moi-même vu l'espèce telle que décrite par Kauffman maintes et maintes fois, et il est vrai que le chapeau est parfois d'un beau rouge vif. Les photos de Matthieu Sicard, sur sa galerie Flickr, le montrent bien. Mais je dirais que les chapeaux rouge vif ne se rencontrent que chez un ou deux basidiomes sur dix, tous les autres étant rouge vineux foncé ou multicolores.

Pourquoi Kauffman a-t-il choisi d'employer le taxon de Beardslee en dépit du fait que la russule du Michigan soit très variable en couleurs? Pourquoi Beardslee, qui connaissait pourtant très bien son espèce, ne l'aurait-il jamais vue autrement colorée que rouge vif? Le taxon de Beardslee et celui de Kauffman désignent-ils la même espèce? Impossible de répondre à ces questions pour le moment.

Là où la situation se corse, c'est lors de la parution des publications de Phillips (1991) et de Kibby et Fatto (1990). Il faut savoir que Roger Phillips et Geoffrey Kibby travaillaient souvent ensemble dans les années 80. Évidemment, c'est Kibby, spécialiste du genre *Russula*, qui identifiait la plupart des récoltes de Phillips.

La photo dans Phillips illustre trois basidiomes qui correspondent assez bien à la description originale de Beardslee (les trois sont entièrement rouges). Même si ce n'est pas évident dans cette photo, Phillips précise que le chapeau est sec et mat. La description dans Kibby et Fatto concorde avec celle de Phillips.

Pour quelle raison Kibby et Fatto ont-ils choisi d'ignorer la description de Kauffman, bien qu'elle soit reproduite en entier dans leur compendium non publié (1980-90)? Autre question sans réponse.

Quant à McNeil (2006), il choisit simplement de suivre Kauffman. Sa photo illustre une russule à chapeau pourpre violet. Il s'agit de l'espèce multicolore que j'observe presque à tous les ans.

Par ailleurs, dans leur étude du type, Kibby et Fatto (1980-90) observent de nombreuses pilocystides à forte réaction dans la sulfovanilline; ils ne mentionnent pas la présence d'hyphes incrustées. Le problème est que tous les basidiomes que j'ai examinés en possèdent. Il demeure toutefois possible que le type de Beardslee ne soit pas en bon état, rendant la présence d'incrustations difficiles à discerner. D'autre part, ni Kibby ni Fatto ne semblent avoir étudié un spécimen de l'espèce décrite par Kauffman en 1918.

Chez cette russule la cuticule comporte des pilocystides réagissant moyennement à la sulfovanilline, d'évidentes hyphes incrustées, et d'abondants poils étroits et cylindriques, à bout arrondi ou effilé.

J'ai montré cette photo (A) à Kibby dans les années 90. Il m'a promptement répondu: "Undescribed, absolutely not *Russula rubescens*"; c'est le nom que j'avais collé sur ma photo. Et quand j'ai présenté la même photo à Buyck en 2006, il m'a affirmé n'avoir jamais vu cette espèce, ni aux États-Unis, ni en Europe (où elle n'existerait pas).

D'autre part, j'ai interrogé la base de données du site internet "Russulales News". En utilisant seulement quelques caractères typiques de l'espèce ci-dessus (chapeau multicolore, pied noircissant, saveur douce, etc.), on n'obtient aucun résultat. Ce qui suggère que cette russule serait non décrite.

Il pourrait donc exister "deux *Russula rubescens*". Mais comme ces entités peuvent avoir le chapeau rouge vif (voir les photos sur le site internet «Mycoquébec»), et que je n'ai jamais étudié de basidiomes sans incrustations, il m'est impossible de l'affirmer pour l'instant. Nous sommes donc à la recherche d'une «*rubescens*» sans hyphes incrustées, à couleur et texture telles que décrites originalement par Beardslee: "bright red, paling with age, viscidulous". Le but de ce texte est donc d'encourager la recherche d'une telle russule!

En conclusion, on ne saurait considérer l'espèce ci-dessus comme nouvelle avec certitude. Il faudrait d'abord trouver des spécimens correspondant au type de Beardslee et les étudier avec attention. Auquel cas, je proposerais pour notre espèce le nom de «*Russula pseudorubescens*».

ADVENANT QUE DEUX ESPÈCES EXISTENT, CETTE CLÉ DEVRAIT PERMETTRE DE LES DISTINGUER

1a- Hyphes incrustées absentes. Chapeau lisse et viscidule, rouge vif, plus pâle avec l'âge. Spores à épines isolées, atteignant 1,5 µm de hauteur... *Russula rubescens* Beardslee

1b- Hyphes incrustées présentes. Chapeau vite sec et mat, rouge vif à pourpre vineux, panaché de brun, de jaune, de violet ou de vert olive. Spores à épines atteignant en moyenne 1 µm de hauteur, avec quelques connexifs... *Russula pseudorubescens* Y. Lamoureux (ined.)

DESCRIPTION DE L'ESPÈCE

(FONDÉE SUR TROIS COLLECTIONS ET DE NOMBREUX BASIDIOMES OBSERVÉS DE 1990 À 2014)

MACROSCOPIE

CHAPEAU atteignant (4) 5-8 (10) cm, globuleux, convexe puis étalé-déprimé, viscidule, vite sec et mat, de coloration variable, panaché, brun et jaune, jaune et violet, rouge vif à rouge pourpré et taché de jaunâtre, parfois avec des plages olivacées, à marge courtement striée-tuberculeuse à maturité. Cuticule difficilement détachable, sur environ 1/4-1/3 du rayon, uniformément pourpre violacé après dessiccation.

LAMES adnées, serrées, plutôt larges, cassantes, non fourchues, blanchâtres, jaunissant avec l'âge; lamellules absentes ou très rares.

PIED atteignant 4-8 (10) x 0,8-2 (2,5) cm, égal ou régulièrement élargi vers le bas, ferme puis cassant-spongieux, plein puis farci, à revêtement glabre, finement strié, blanc, parfois taché de brun à la base, rougissant puis noircissant au grattage, entièrement gris-noir après dessiccation.

CHAIR blanche, assez ferme puis fragile, cassante, lentement rougi-noircissante à la cassure, grisâtre dans la vétusté.

SAVEUR parfaitement douce. ODEUR indistincte.

SPORÉE ocre foncé à jaune orangé pâle (F-G dans Kibby et Fatto, 3c-4a dans Romagnesi).

MICROSCOPIE

SPORES ellipsoïdes, 7,7-8,8 x 6-6,8 µm, ornées d'épines atteignant en moyenne de 0,8-1,2 µm de hauteur, avec quelques connexifs.

PILEIPELLIS formé de deux couches distinctes:

1- Suprapellis en trichoderme, composé de deux types d'hyphes:

a- de largeur moyenne, se terminant par des pilocystides cylindriques, fusiformes ou clavées, 1-2 septées, gris-noir dans la sulfovanilline (SV+, réaction moyenne), de 40-120 µm de longueur et de 5-10 µm de diamètre;

b- étroites, abondantes, terminées en poils cylindriques ou irréguliers, souvent effilées, rarement subcapitées ou mucronées, SV-, de 1,5-3 (4) µm de diamètre;

2- Subpellis composé de deux types d'hyphes entremêlées:

c- étroites, ornées de nombreuses incrustations extrapariétales, multiseptées, de 2-5 µm de diamètre;

d- hyphes banales, lisses et hyalines dans la SV.

En coupe, le suprapellis comprend environ 90 % de poils SV- et 10 % de cystides SV+. Le subpellis comprend beaucoup d'hyphes hyalines et, en quantité variable selon les montages, des hyphes avec de nombreuses incrustations.

Après dessiccation, un montage fait directement fait dans la sulfovanilline ne permet pas de voir les hyphes incrustées facilement. On peut les observer plus aisément dans le bleu de crésyl (formule publiée par Buyck, op. cit.).

HABITAT, DISTRIBUTION ET FRÉQUENCE

Avec le chêne rouge et le hêtre américain, dans les forêts de feuillus nobles, les prucheraies à chênes et les pinèdes blanches mêlées de chênes ou de hêtres; occasionnel dans la vallée du Saint-Laurent et en montagne; surtout en juillet et en août. Connue de la Montérégie, de Lanaudière et des Laurentides (Mascouche, Saint-Joseph-du-Lac, Sainte-Marguerite-Station, Sainte-Ursule, etc.). Distribution suivant probablement celle de ses partenaires symbiotiques.

REMERCIEMENTS

Ma sincère gratitude à Louise Rocheleau pour sa participation à la rédaction du texte. Merci également à Joseph Nuzzolese pour m'avoir conduit à la station de Mascouche au bon moment cette année. Ma reconnaissance aussi à Roland Labbé et Jacques Landry pour l'envoi de littérature scientifique pertinente quant au présent texte.

BIBLIOGRAPHIE

- BEARDSLEE, H. C., 1914. «Notes on a few Asheville fungi.» *Mycologia*, 6: 1-6.
- BEARDSLEE, H. C., 1918. «The Russulas of North Carolina.» *Elis. Mit. Sci. Soc. Jour.*, 33: 147-197.
- BIDAUD, A. & P. MOËNNE-LOCCOZ, 1996. «Russules rares ou méconnues.» *Féd. Myc. Dauphiné-Savoie*, 294 p.
- BON, M., 1988. «Clé monographique des russules d'Europe.» *Doc. Mycol.*, 18: 1-120.
- BURLINGHAM, G. S., 1915. «*Russula*.» *North Amer. Flora*, 9: 201-236.
- BUYCK, B., 1989. «Valeur taxonomique du bleu de crésyl pour le genre *Russula*.» *Bull. Soc. Mycol. Fr.*, 105: 1-6.
- HESLER, L. R., 1960. «A study of *Russula* types.» *Mem. Torrey Bot. Club*, 21: 1-59.
- HESLER, L. R., 1961. «A study of *Russula* types, II.» *Mycologia*, 53: 605-625.
- KAUFFMAN, C. H., 1972, 2^e éd. (1^{re} éd., 1918.). «The gilled mushrooms (Agaricaceae) of Michigan and the Great Lakes region (vol. 1-2).» Dover, New York, 924 p.
- KIBBY, G. & R. FATTO, 1990 (3^e éd.). «Keys to the species of *Russula* in northeastern North America.» Kibby-Fatto Enterprises, Somerville, 61 p.
- KIBBY, G. & R. FATTO, 1980-90. «Descriptions of species of *Russula* in northeastern North America.» *Compendium*, non publié, 700 p.
- KRÄNZLIN, F., 2005. «Champignons de Suisse. Tome 6. Russulaceae. Lactaires, russules.» *Mykologia*, Lucerne, 319 p.
- MARCHAND, A., 1977. «Champignons du Nord et du Midi. Tome 5. Les russules.» *Soc. Mycol. Pyrénées Méditerranéennes*, Perpignan, 303 p.
- MARSTAD, P., 2004. «*Russula* in the Nordic countries.» Publié par l'auteur, Tønsberg, 74 p.
- MCNEIL, R., 2006. «Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada.» Éd. Michel Quintin, Montréal, 575 p.
- MYCOQUÉBEC, 2014. «Champignons du Québec.» En ligne. <<https://www.flickr.com/groups/myco-quebec/>>. Consulté le 24 juillet 2014.
- PHILLIPS, R., 1991. «Mushrooms of North America.» Little, Brown & Co, Toronto, 319 p.
- REUMAUX, P., 1999. «Russules rares ou méconnues.» *Fungi non delineati. Pars VIII*. 56 p.
- ROBERT, V. & B. BUYCK, 1996. «ALLRUS: a system for standard description, identification and classification of Russulaceae.» *Mycotaxon*, 60: 471-480.
- ROMAGNESI, H., 1967. «Les russules d'Europe et d'Afrique du Nord.» Bordas, Paris, 998 p.
- ROMAGNESI, H., 1980. «Quelques espèces rares ou nouvelles de macromycètes. VIII. Russulacées (1).» *Bull. Soc. Mycol. Fr.*, 96: 297-314.
- RUSSULALES NEWS, 2014. «On-line synoptic key to the species of *Russula* in North America.» En ligne. <http://www2.muse.it/russulales-news/id_kibby_fatto.asp>. Consulté le 20 juillet 2014.
- SARNARI, M., 2000. «Monographia illustrata del genere *Russula* in Europa. Tomo primo.» Associazione Micologica Bresadola, Trento, 799 p.
- SARNARI, M., 2005. «Monographia illustrata del genere *Russula* in Europa. Tomo secondo.» Associazione Micologica Bresadola, Trento, 769 p.
- SHAFFER, R. L., 1970. «Cuticular terminology in *Russula* (Agaricales).» *Brittonia*, 22: 230-239.
- SINGER, R., 1957. «New and interesting species of Basidiomycetes V. Descriptions of Russulae.» *Sydowia*, 11: 141-272.
- THIERS, H. D., 1997. «The Agaricales (gilled fungi) of California. 9. Russulaceae I. *Russula*.» Mad River Press, Eureka, 158 p.

Soixante-dix ans dans les champignons

Par François-Xavier Ribordy

Ma grand-maman était très vieille quand j'étais petit, elle devait avoir mon âge mais, en ce temps là, on était déjà vieux à cinquante ans. Elle connaissait les plantes aromatiques et médicinales qu'elle avait plantées en bordure de son potager, chélide, orties, origan, thym, sauge, absinthe. Elle nous demandait d'aller cueillir avec elle les pensées sauvages, les bourgeons de sapin, le plantain. Elle faisait des décoctions, des sirops, des tisanes. Mon enfance, je l'ai passée sur le Mont Chemin qui surplombe la vallée du Rhône, en Valais, Suisse. J'y ai appris beaucoup de choses en me promenant avec mes grands-parents et en jouant avec les enfants du village.



Paysage automnal, dans le Canton du Valais, en Suisse.

Au printemps, de bonne heure, ma grand-maman nous demandait d'aller voir si les marsiens étaient sortis. L'hygrophore de mars est un champignon qui poussait sous la neige et qui apparaissait près des névés; il était alors blanc, mais lorsque la neige fondait le champignon virait au noir-ardoise, il était collé au sol, invisible, ressemblant à un caillou luisant. Les écureuils et les oiseaux le consommaient en laissant quelques morceaux blancs éparpillés, ce qui nous permettait d'en noter la présence. Il fallait alors s'arrêter, regarder, fixer le sol, jusqu'à apercevoir les marsiens qui formaient parfois une touffe où s'agglutinaient plusieurs spécimens; cela annonçait une belle cueillette car, dès que l'œil s'était acclimaté à sa présence, il était aisé de remplir le panier. Ma grand-mère préparait alors une omelette baveuse dans laquelle elle enfournait quelques marsiens étuvés dans du beurre accompagnés d'échalotes et d'une pincée de poivre et de sel. Avec ceux qui restaient, elle préparait un bocal de champignons à l'huile. Les marsiens étaient blanchis dans une eau vinaigrée épicée de clous de girofle, de graines de poivre, d'une feuille de laurier, de thym, d'une gousse d'ail et d'un morceau d'oignon. Ils étaient ensuite égouttés puis recouverts d'huile d'olive.

À cette saison, avec les marsiens, apparaissaient les premières morilles. Grand-maman nous invitait à aller explorer les alentours de la charbonnière, endroit où l'on fabriquait du charbon de bois, et à d'autres endroits brûlés où étaient entassées des billes de bois. Comme pour le marsien, le mimétisme de la morille avec son environnement demandait une fixation assidue de quelques minutes afin de découvrir la première; il fallait que l'image mentale se retrouve dans le paysage. Il y avait des morilles noires coniques, des blondes en boules et des gyromitres. Tous ces champignons étaient séchés pour des sauces. Pour ce faire, il fallait les réhumecter, les cuire au beurre avec des oignons et un peu de vin blanc, puis lier la sauce avec de la crème.

En ronds de sorcières, faciles à repérer, les mousserons apparaissaient ensuite dans le pâturage. Ces gros tricholomes de la Saint-Georges poussaient en si grand nombre que nous ne cueillions que les plus jeunes et les plus petits spécimens car grand-maman n'appréciait pas leur goût trop prononcé de farine, mais il faut dire qu'ils accompagnaient bien le poulet.

En même temps que les mousserons se retrouvaient des boules de neige, des champignons de Paris, des agarics, qu'il fallait ramasser très jeunes car ils étaient facilement habités d'asticots. Ma grand-maman n'aurait jamais cuisiné des champignons véreux, dès qu'il y avait signe de vers, ils étaient aussitôt jetés à la poubelle.

Arrivait juin, après quelques jours de pluie, nous allions à la recherche des chanterelles. Nous connaissions les endroits où elles apparaissaient chaque année, et il fallait être les premiers sur place car les champignonnières envahissaient la forêt, en particulier les urbains, les gens de la ville, qui venaient en fin de semaine. Les premières chanterelles n'étaient souvent que des clous, (grand-maman disait que les chanterelles ne grandissaient pas) parfaites pour la marinade au vinaigre qui accompagnerait les tranches au fromage et la raclette. Les chanterelles nettoyées et asséchées étaient mises en bocal et recouvertes de vinaigre bouillant épicé. Lorsque la récolte était abondante, nous nous régaliions de croûtes ou de vol-au-vent garnis de chanterelles à la crème liées avec un jaune d'œuf; ce dernier n'était incorporé à la sauce qu'au dernier moment afin que la préparation ne brèche pas. Et le poulet farci aux chanterelles, quel régal!

Il fallait ensuite attendre quelque temps pour trouver les premiers bolets qui apparaissaient sur les versants sud. On les appelait cèpes de Bordeaux, ils aimaient les feuillus, chênes, bouleaux, noisetiers, ils n'avaient ni un pied très épais, ni un chapeau brun foncé comme les têtes-de-nègre qui poussaient sous les conifères du versant nord. Les cèpes devenant rapidement habités par les parasites, il ne fallait pas manquer leur apparition, faute de quoi il était impossible de les déguster à la bordelaise : grillés à l'huile d'olive avec quelques lardons et un hachis d'oignon, d'ail, de persil, auquel on ajoutait des pommes de terre pour faire plus de volume.

En août et septembre, si les pluies étaient fréquentes, nous trouvions des coulemelles, des lépiotes, des coucoumelles, des amanites vaginées dont les chapeaux étaient trempés dans de la pâte à crêpe et passés à la friture. Dans les forêts, il y avait aussi des agarics qui avaient une odeur prononcée d'anis. Des pieds de mouton que nous confondions très souvent avec des chanterelles. C'était si frustrant que, de rage, nous les écrasions.

Pour ma grand-maman il y avait les bons et les mauvais champignons et, lorsqu'il y avait de mauvais champignons il devait y en avoir des bons, Les mauvais étaient toujours les suppôts de Satan, il fallait les écraser du pied car nous n'étions pas des mycologues mais des mycophages. Il nous arrivait de rencontrer des gens munis de livres de champignons qui parlaient latin comme les curés, qui nous considéraient comme des mal élevés ou des malappris, ils avaient des paniers pleins de toutes sortes d'espèces qu'ils considéraient comme comestibles. Pour grand-maman, ce n'étaient là que des moisissures sans goût.

Il arrivait qu'on ne trouve plus de « bons » champignons mais que, pour une ratatouille, il était mélanger toutes sortes d'espèces : pieds de mouton, polypores de brebis, pholiotas, bolets beurrés, rouge ponceaux, russules, pets de loup, lactaires délicieux, chanterelles en tube et trompettes de la mort. Mijotés avec des tomates, des oignons, de l'ail, du serpolet, du poivre et du sel, servis sur un riz, c'était un très bon repas. Faute de grives, on mange des merles. S'il en restait après le repas, ils étaient stérilisés et appelés antipasto, qu'on servait à l'apéro sur du pain grillé durant l'hiver.

En fin de saison, il y avait encore quelques chanterelles en ciboire, mais aussi des *Lepista nuda* que nous appelions chanterelles violettes, des pholiotas ridées et des ailes d'épervier, cet hydne coriace était réduit en poudre et parfumait les pâtés à la viande.

Durant l'hiver les champignons séchés, stérilisés, conservés au vinaigre ou à l'huile apportaient une touche estivale aux soupers.

Ces connaissances d'enfance nous les avons rapportées au Canada et nous les avons partagées avec des mycophobes qui sont devenus des épiciuriens et qui ne manquent jamais nos pérégrinations mycologiques et nos repas gastronomiques.



François-Xavier Ribordy est président du Cercle de mycologie des Appalaches et co-auteur avec Guy Gaudreau, Annette Ribordy et Micheline Tremblay de : *Des champignons et des hommes: consommation, croyances et science*, paru en 2010 au édition Cabédita.

NDR : Noms vernaculaires des champignons utilisés dans l'article de François-Xavier Ribordy. Les noms vernaculaires utilisés pour désigner un même champignon diffèrent souvent d'un pays à l'autre, et même d'une région à l'autre. Le corolaire est également vrai : le même nom vernaculaire utilisé dans différentes régions peut désigner des champignons différents.

Marsien : apparemment peu utilisé, correspond à l'Hygrophore de mars (*Hydrophorus marzuolus*)

Mousseron : Tricholome de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*, syn. *Tricholoma georgii*), à ne pas confondre avec le Faux mousseron (*Marasmius oreades*).

Boule de neige : un des noms populaires de l'*Agaricus bisporus*.

Champignons de Paris : voir précédent.

Tête-de-nègre : ou Cèpe bronzé, *Boletus aereus*

Coulemelle : un des noms vernaculaires de la Lépiote élevée (*Macrolepiota procera*); on a aussi, en français, baguette de tambour, columelle, coulemotte. Ne pas confondre avec notre lépiote élevée québécoise dont l'identité est encore incertaine.

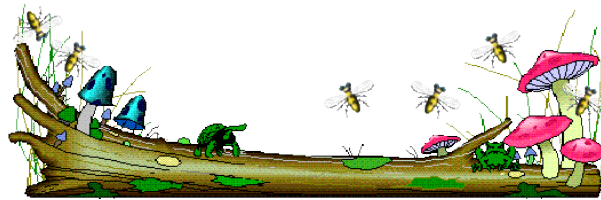
Coucoumelle : nom vernaculaire donné à l'Amanite vaginée sensu lato.

Pieds de mouton : Hydne sinué (*Hydnum repandum*).

Bolets beurrés : un des noms vernaculaires donnés au Bolet couleur de boue (*Suillus luteus*); aussi utilisé (d'après Internet) pour désigner le Bolet bai (*Xerocomus badius*).

Rouge ponceaux : Hygrophore ponceau (*Hygrocybe punicea*), également désigné en français Hygrophore rouge ponceau.

Ailes d'épervier : ou encore « épervier » correspond, particulièrement en Suisse, à l'Hydne imbriqué (*Sarcodon imbricatus*).



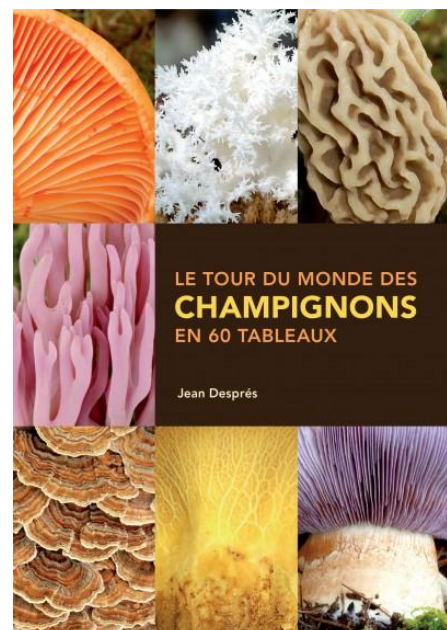
Nouveau livre sur les champignons

Le tour du monde des champignons en 60 tableaux de Jean Després

Ce petit livre propose une exploration du royaume insolite de ces vivants méconnus avec lesquels nous partageons notre vie depuis toujours. On y découvre un éventail de thèmes fondamentaux à travers 60 courts textes illustrés de photos de l'auteur.

Jean Després est membre émérite du Cercle des mycologues de Montréal (CMM) et auteur de plusieurs ouvrages sur les champignons ; il a notamment dirigé *L'univers des champignons*, paru aux Presses de l'Université de Montréal.

Ce livre, de même que les autres publications auxquels Jean Després a contribué, sera bientôt en vente au comptoir de livres du Cercle des mycologues, lequel est ouvert lors des lundis mycologiques.



Le *Schizophyllum commune*, encore et encore... Esthétique et polyvalent, faut-il s'en méfier?

Par Guy Fortin et Johanne Paquin

Tiré du *Boletín*, Volume 61, no 3, Bulletin du Cercle des mycologues amateurs de Québec



Fig. 1 *Schizophyllum commune* mature
Photo : Fernand Therrien

Ce magnifique champignon (Fig. 1) est très fréquent et a une distribution mondiale [4]. Son préfixe « schizo- » provient du grec ancien et signifie « fendu ». En effet, ses lames sont formées de deux parties distinctes. Elles ne sont donc pas de vraies lames comme on l'entend habituellement et on les appelle « pseudolames ».

Par temps sec, le *S. commune* se déshydrate et se recroqueville sur lui-même. Il retrouve sa forme originale et sa souplesse lorsque l'humidité est suffisante : on le dit « reviviscent ». Même après deux ans de sécheresse, le basidiome d'un *S. commune* peut renaître et sporuler s'il est réhydraté [2], [11].

S. commune a des particularités uniques dans le monde des champignons. La formation de son sporophore est particulièrement intéressante à connaître. (Voir l'encadré à la page suivante.)

La structure unique du *S. commune* entraîne la présence des pseudolames. Celles-ci sont bifides, fendues dans le sens de la longueur au niveau de l'arête (fig. 3).

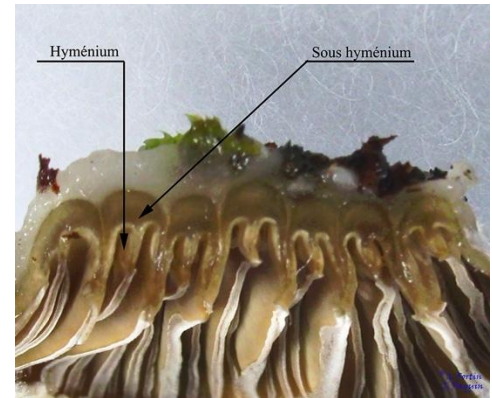


Fig. 2. (à droite) Fusion de plusieurs modules en forme de coupole inversée formant le sporophore. L'hyménium est perforé par les hyphes du sous-hyménium créant les pseudolames.

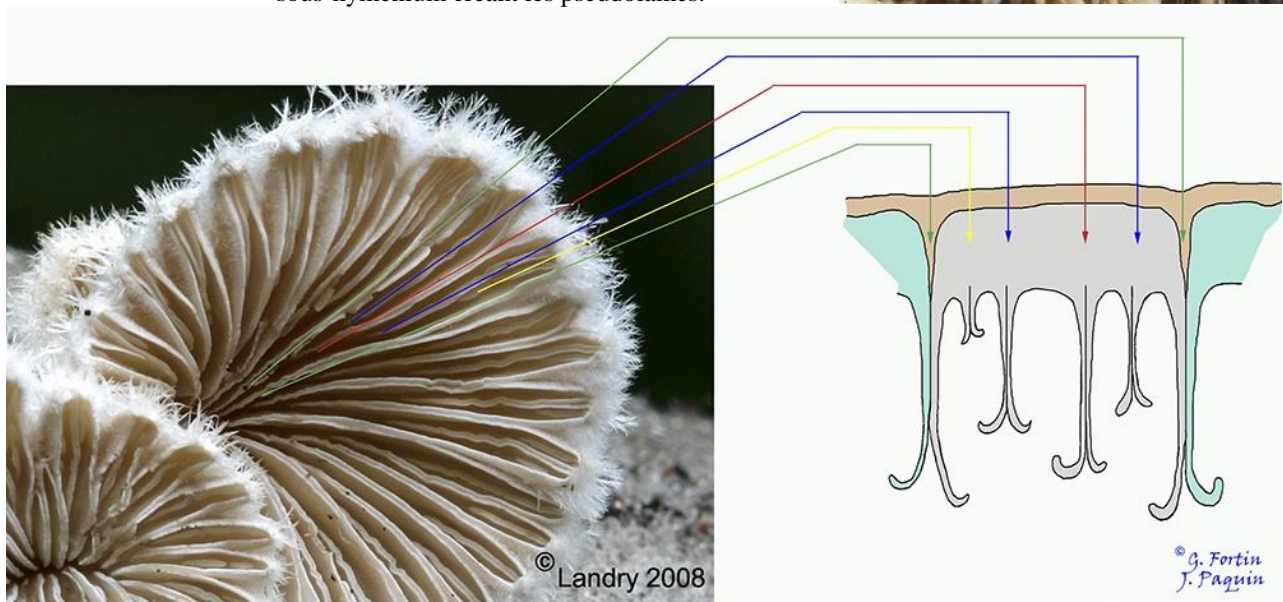


Fig.3. Pseudolames fendues. À droite, schéma d'une coupe transversale sur lequel on voit un module de base du basidiome avec les pseudolames, -lamelles et -lamellules qui s'y sont développées. Photo : Jacques Landry

Sporogénèse chez *Schizophyllum commune*

À partir d'un nodule primordial composé d'hyphes entremêlées, se forme une colonne d'hyphes qui croît vers la lumière par phototropisme. L'extrémité supérieure de la colonne est concave et se replie sur elle-même de sorte que l'apex se retrouve tourné vers le sol et forme une sorte de coupole inversée. La surface de la coupole est lisse, unie, et contient des basides, formant un hyménium.

Les hyphes qui sont situées sur la marge de la coupole continuent à se développer et ajoutent du nouveau tissu, ce qui augmente le diamètre de la coupole.

Les hyphes du sous-hyménium se développent, perforent le dôme de la coupole et forment une palissade dont les deux faces sont recouvertes d'hyménium, créant des lames bifides, les pseudolames du jeune sporophore (Fig. 2).

À mesure que le sporophore s'agrandit, le processus de formation des pseudolames se répète et de nouvelles coupoles se forment. Ces nouvelles coupoles restent fusionnées, mais ne grandissent pas nécessairement au même rythme.

Le sporophore, d'aspect d'abord circulaire prend une forme flabelliforme (en éventail) (Fig. 1) dans laquelle les pseudolames sont arrangées radialement. La colonne d'hyphes initiale devient un stipe plus ou moins excentrique.

Lorsqu'une des coupoles devient assez large, des hyphes du sous-hyménium perforent à leur tour le dôme et se développent en pseudolamelles et pseudolamellules (Fig. 3), selon leur degré de pénétration dans le dôme.

Si une déshydratation survient, les pseudolames, pseudolamelles et pseudolamellules s'enroulent sur elles-mêmes et isolent l'hyménium [3], [5], [10].

Les pseudolames sont formées de deux parties « hygroscopiques » [2], [3], c'est-à-dire que, par temps sec, elles s'enroulent vers l'intérieur. L'enroulement est dû à la présence de couches d'hyphes centrales, à paroi amincie qui, en se déshydratant, se contractent de façon plus importante que les couches d'hyphes à paroi épaissie, plus proches de la surface de l'hyménium [11]. Dès que les conditions d'humidité sont favorables, les pseudolames se déroulent et exposent l'hyménium à l'air libre, favorisant la sporulation. Les figures qui suivent montrent ce phénomène. (Fig. 4 à Fig. 6).

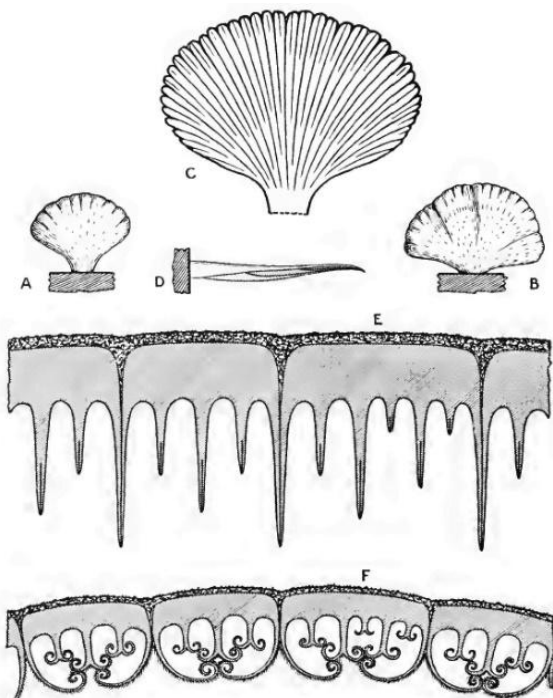


FIG. 41.—*Schizophyllum commune*—a specialised xerophyte. A and B, fruit-bodies seen from above growing on wool. Natural size. C and D, two fruit-bodies seen from below and in section respectively. About twice natural size. E, section through a pileus during wet weather showing the gills, which are split down their median planes. F, section through a pileus after desiccation. E and F about 12 times the natural size.
 F à l'humidité (E) et au sec (F) de *S. commune*.



Fig. 5. Coupe transversale à l'humidité. Les pseudolames sont déroulées et l'hyménium est exposé à l'air.



Fig. 6. Coupe transversale au sec. Les pseudolames sont enroulées exposant leur surface duveteuse et hydrophobe, protégeant l'hyménium.

Dans de nombreuses régions tropicales, le *Schizophyllum* est cueilli en grande quantité, vendu dans les marchés et consommé. Vellinga [10] rapporte même une recette congolaise sur la façon de l'apprêter.

Ce champignon unique est aussi un sujet idéal pour la recherche en laboratoire [4], [6]. Il n'est pas exigeant quant à son substrat, ses spores germent rapidement. Il croît sans problème en culture et produit facilement des sporophores. En conséquence, ses mécanismes de reproduction sont bien connus. Son génome complet a été séquencé [10], ce qui a permis de comprendre les mécanismes enzymatiques impliqués dans la dégradation du bois.

S. commune est également prometteur pour la bioremédiation de l'uranium et des éléments métalliques des terres rares [8]. Des concentrations élevées d'uranium et de métaux des terres rares dans les eaux d'infiltration des mines ont été considérablement réduites par inoculation avec *S. commune*. Il a également démontré sa capacité à concentrer le cadmium présent dans l'environnement.

C'est aussi grâce à lui qu'on a découvert les hydrophobines [10], [11]. Ces protéines, présentes dans les champignons, se retrouvent sur la couche externe de la paroi des hyphes qui sont exposées à l'air et les rend hydrophobes. C'est pourquoi les chapeaux des champignons sont imperméables, une propriété très importante pour le développement des basidiomes.

Il fructifie sous toutes les latitudes, là où son substrat, le bois mort, est disponible. Tous les spécimens de *S. commune*, peu importe leur origine, sont sexuellement compatibles. Il existe cependant des différences génétiques entre les spécimens des différents continents déterminant trois grands groupes : un groupe nord-américain, un groupe sud-américain et un groupe oriental auquel appartiennent les spécimens d'Europe, d'Asie et d'Afrique. Mais, les importants mouvements de populations récents pourraient avoir changé ce patron de distribution et il est possible qu'un champignon cueilli en Amérique du Nord appartienne à un autre groupe [10].

S. commune a une température de croissance optimale qui se situe entre 35 °C et 37 °C, c'est-à-dire près de la température corporelle des mammifères (~37 °C, pour l'humain) ce qui le rend susceptible de causer des infections chez l'homme [7], [9].

Les infections chez les humains causées par le *S. commune* sont rares et il ne faut pas dramatiser, mais les personnes plus vulnérables comme les très jeunes ou très âgées, les personnes atteintes de maladies chroniques (ex. diabète) ou immunodéprimées, etc. devraient peut-être éviter de manipuler ce champignon ainsi que les autres basidiomycètes impliqués jusqu'à maintenant dans des infections chez l'humain, comme *Coprinellus micaeus*, *Coprinellus cinereus* ou *Ustilago maydis*.

D'après Heinz Cléménçon, « *Les infections semblent devenir plus fréquentes ces derniers temps. La raison en est que le schizophylle semble profiter de déficiences immunitaires et qu'il s'attaque surtout aux patients porteurs d'HIV et aux personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies par des médicaments. Il est donc moins dangereux pour les gens en bonne santé, mais je m'abstiendrai dorénavant de porter du schizophylle en bouche et même d'en humer.* » [4].

Et pour les mycologues amateurs qui reconnaissent son aspect si caractéristique, et savent qu'il a une odeur et une saveur agréable... est-il nécessaire de le sentir et de le goûter pour vérifier?

Un article traitant plus spécifiquement des effets sur la santé du *S. commune* et de quelques autres champignons macroscopiques a été publié sur le blogue de Mycoquébec à l'adresse suivante :

<http://blog.mycoquebec.org/blog/les-basidiomycoses/>

Le lecteur intéressé y trouvera des informations pertinentes sur le sujet.

Références :

- [1] Bernard, A. (2014). *Le Schizophyllum commune*. Bulletin de la Société Mycologique du Dauphiné. Numéro 5. Janvier 2014
- [2] Buller, R. (1909). *Researches on Fungi Vol 1*. Longmans, Green and co. N.Y. 1909.
- [3] Cléménçon, H. (2012). *Cytology and Plectology of the Hymenomycetes* (2e éd.). Stuttgart: J. Cramer.
- [4] Cléménçon, H. (2004). *À propos du schizophylle / Un champignon nuisible à répartition mondiale*. (Trad. F. Brunelli) Bulletin Suisse de Mycologie 3/2004. <http://forums.champis.net/viewtopic.php?t=48>
- [5] Cook, B. (1961). *The Genus Schizophyllum*. Mycologia. Vol. 53
- [6] Deacon, J. (2006). *Fungal Biology* (4e éd.). Blackwell Publishing Ltd
- [7] [Imtiaj, A. & al. \(2008\). Physicochemical Requirement for the Vegetative Growth of Schizophyllum commune Collected from Different Ecological Origins. Mycobiology. 36.](#)

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3755249/>

[8] Ohm, RA. & al. (2010). *Genome sequence of the model mushroom Schizophyllum commune*. Nature Biotech. 28. <http://genome.jgi.doe.gov/Schco2/Schco2.home.html>

[9] Ridley, G. (2012). *Coprinus and the compost bin*. Spores, moulds, and fungi. A natural history of mushrooms and other fungi in New Zealand. 31/05/2012. <https://sporesmouldsandfungi.wordpress.com/2012/05/>

[10] Vellinga, E. (2013). *Split Gill—Schizophyllum commune*. Mycena News. The Mycological Society of San Francisco, vol. 64. <http://www.mssf.org/mycena-news/pdf/1305mn.pdf>

[11] Webster, J. & al. (2007). *Introduction to Fungi*. (3e éd.). Cambridge University Press.



QUIZ MYCOLOGIQUE 2

Par Suzanne Béland

Vrai ou faux?

Chez les armillaires, la taille du mycélium peut varier de quelques micromètres à plusieurs kilomètres. ____

1. La dessiccation élimine toutes les toxines d'un champignon. ____
2. La Trompette des morts (*Cratarellus fallax*) en latin, est aussi nommée la Fausse corne d'abondance. ____
3. Le polypore est un champignon dont l'hyménophore ne peut se détacher du chapeau. ____
4. La craterelle (*Cratarellus*) se distingue de la chanterelle (*Cantharellus*) principalement par son pied creux.

Trouvez l'intrus.

Selon la caractéristique donnée, lequel parmi ces champignons est l'intrus?

6. Genre de champignons à lames produisant une sporée blanche ou faiblement teintée:
a) Lépiote b) Amanite c) Pleurote d) Crépidothèque e) Hygrospore
7. Champignon lignicole :
a) *Ramaria stricta* b) Gyromitre mitré c) Polypore des brebis d) *Hypholoma capnoides* e) Bolet lignicole f) Vesse-de-loup géante
8. Espèce du genre *Amanita* dont la marge du chapeau est sillonnée:
a) *A. vaginata* b) *A. muscaria* c) *A. sinicoflava* d) *A. virosa* e) *A. jacksonii*

Choix de réponses.

9. À propos de la maladie hollandaise de l'orme, quel énoncé est faux?
a) Elle fût décelée pour la première fois au Québec en 1944 par René Pomerleau
b) Elle ne s'attaque pas seulement à l'Orme d'Amérique (*Ulmus americana*) mais aussi à l'Orme de Sibérie (*U. siberia*)
c) Elle est une infection causée par un champignon nommé *Osphiostoma novo-ulmi*
d) Elle est aussi appelée la graphiose.
10. Définissez le mot vernaculaire:
a) Qui ressemble à un ver qui infeste les champignons.
b) Accessoire d'un microscope qui magnifie l'image sans perte de définition.
c) Nom populaire donné à une espèce animale, végétale ou fongique.
d) Lunette magnéto-optique inventée par Jules Verne.

Féminin ou masculin?

11. Mycène ____ ; gyromitre ____ ; hydne ____ ; stipe ____ ; pleurote ____ ; spore ____ ; pézize ____ ; hyphe ____ ; pore ____ ; clavaire ____ .

(Solution à la page 20)

Nouvelle politique de cours offerts aux membres du CMM et résultats du sondage

Par le conseil d'administration

Le mandat global du conseil d'administration est d'assurer la gestion du Cercle pour répondre aux aspirations des membres en accord avec les statuts et règlements du CMM. Lors de l'assemblée générale spéciale tenue le 27 mai, des membres ont clairement fait savoir qu'ils voulaient que le CMM accroisse la diversité des cours de mycologie tout en acceptant que ces cours puissent être donnés par des membres contre rémunération.

La rémunération des membres pour la prestation de cours représente un changement important dans le fonctionnement du Cercle puisque jamais depuis plus de 30 années, aucun membre n'a été rémunéré pour ces services offerts à d'autres membres.

Donnant suite à la résolution de l'AGS, le CMM offrira un montant de 200\$ par séance de deux à trois heures de cours dans le cadre des activités régulières du Cercle.

Dès cet automne, deux cours sont offerts, soit le cours d'initiation à l'étude des champignons donné par Catherine Bohémier, et un nouveau cours sur les amanites, donné par Ginette Francis et Peterjürgen Neumann. Au printemps prochain, nous reprendrons normalement le cours d'initiation et offrirons un cours sur les bolets donné par Renée Lebeuf.

Donnant suite aux demandes et aux commentaires exprimés, les membres ont été invités à répondre à un sondage afin de préciser davantage les besoins concernant les cours en mycologie. Vingt-sept membres ont répondu à notre sondage.

1- À la question : « Nous aimerions que vous nous indiquiez les sujets que vous aimeriez voir traiter (variétés de champignons, autres sujets en mycologie) », une longue liste de souhaits est apparue :

Des cours sur tous les groupes de champignons, puis sur la culture, comment utiliser des clefs d'identification, la microscopie, la myco-photographie, les champignons médicinaux, la myco-gastronomie, la nomenclature des espèces et les changements de noms, comment tirer le maximum du site web Mycoquebec.org, la phylogénétique, Canadensys et le fongarium du CMM, des ateliers pratiques, comment se servir d'un GPS en forêt, écologie et géographie des champignons, etc.

2- À ceux qui avaient répondu à la question précédente, question supplémentaire : « à quel moment souhaitez-vous assister à ces cours, ateliers ou conférences ? ».

La tendance est plutôt sur semaine, le soir, du lundi au jeudi au cours des saisons d'hiver, printemps et automne. Un certain nombre de répondants ont aussi manifesté une préférence pour les samedi ou dimanche, le jour, au printemps et à l'automne.

3- Quant à l'autre volet du sondage : « Le c.a., ayant la responsabilité d'organiser et de gérer les activités du CMM, dont les cours de mycologie, aimerait connaître ceux et celles qui pourraient offrir ces cours ».

Sept membres se sont dits intéressés à donner un cours, dans des champs vraiment spécifiques.



Les champignons ne sont pas des plantes...

Exposition annuelle du Cercle des mycologues de Montréal

Par le comité de l'exposition

Après avoir fait relâche en 2013, l'exposition annuelle du Cercle des mycologues de Montréal (CMM) revient sous le thème **Les champignons ne sont pas des plantes**, et se tiendra le 14 septembre au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, au Jardin botanique.

Les détails :

- Date et heure : le dimanche, 14 septembre, 2014, de 9 heures à 18 heures.
- Lieu : Centre sur la biodiversité, au Jardin botanique de Montréal.
- Prix d'entrée : GRATUIT pour les membres en règle* du Cercle des mycologues de Montréal qui doivent présenter leur carte de membre du CMM avec leur photo apposée dessus. Pour les non-membres, le droit d'accès à l'exposition est inclus dans le prix d'entrée au Jardin botanique.
- Accès : par le stationnement de la rue Sherbrooke (payant) ou, à pied, entrée publique au coin de Pie-IX et Sherbrooke (station de métro Pie-IX).

Contenu de l'exposition annuelle 2014

- Présentation de 200 à 300 espèces de champignons frais, récoltés dans la grande région de Montréal, identifiés et placés par groupes;
- Animation autour des tables de champignons et réponses aux questions des visiteurs par des mycologues experts du CMM;
- Informations sur les activités organisées par ce CMM;
- Comptoir de livres du CMM;
- Conférences portant sur les champignons offertes au grand public durant la journée (programme à venir).



Vue partielle de l'exposition de champignons 2011, présentée au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal.
Photo : Yves Garneau

* IMPORTANT : Les cartes de membre du CMM donnent l'accès gratuit au Jardin botanique le jour de l'exposition **seulement** pour les détenteurs de cartes de « cotisations partenaires ». Les détenteurs de cartes de « cotisations amies » ont accès au Jardin botanique en tout temps. Chaque carte **doit avoir la photo de son détenteur** apposée dessus.

Membres qui désirent participer à l'exposition de champignons du CMM

Nous avons besoin de bénévoles pour effectuer différentes tâches, soit le montage ou le démontage des tables, accueillir les visiteurs, recueillir des inscriptions, participer au comptoir de vente, etc. Si vous êtes intéressés à vous impliquer, il est important de nous le faire savoir afin que nous établissions un horaire de présence. Vous devez téléphoner au Cercle (514 872-7239) ou envoyer un courriel au Cercle des Mycologues (mycomtl@mycomontreal.qc.ca)

Si vous désirez apporter des champignons

Le montage de la salle d'exposition se fera le samedi soir, 19 septembre, à compter de 17 heures. Vous pouvez apporter vos champignons au Centre sur la biodiversité, jusqu'à 21 heures (9 heures pm) au Jardin botanique. L'accès est le même, par le stationnement de la rue Sherbrooke.

La très bonne qualité des champignons présentés à l'exposition est primordiale. Vous voulez fournir des champignons? Il faut éviter de trop les empiler dans votre panier; apporter seulement des **champignons entiers** et en **bon état**. Nous vous suggérons d'utiliser de la **mousse fraîche** sous les champignons déposés dans votre panier. Les **sacs de papier** sont également très utiles pour séparer les différentes espèces.

Information

mycomontreal.qc.ca
514 872-7239



En bref

La **bourse du 60^e anniversaire du CMM** a été créée en 2010 en vue d'encourager les étudiantes et les étudiants d'une université canadienne à poursuivre des études graduées (Maîtrise ou Doctorat) dans le domaine de la mycologie et, plus particulièrement, l'étude des macromycètes (Eumycota macroscopiques). Le montant de la bourse est de 4000\$, auquel s'ajoute un montant de 500\$ pour la participation à un congrès dans le domaine d'étude.

En 2014, la bourse est attribuée à Maxime Fortin Faubert, étudiant à la maîtrise en sciences biologiques à l'Institut de recherche en biologie végétale (IRBV) de l'UdeM. Son projet a pour objectif de vérifier les potentiels de bioremédiation des saules et des pleurotes sur des sols contaminés par des polluants organiques et inorganiques. Maxime aborde une technologie novatrice qui veut marier la mycodégradation de polluants organiques (BPCs et HAPs) et l'efficacité reconnue en phytoremédiation de plantes comme les saules.

Ceux qui aimeraient connaître davantage Maxime Fortin Faubert peuvent visionner un vidéo qu'il a produit alors qu'il était étudiant au bac à l'UQAM : <https://vimeo.com/90670556>

Conférences et ateliers pour les membres

Le troisième mercredi de chaque mois, nous présentons aux membres une conférence ou autre activité mycologique différente. Plusieurs suggestions ont été faites par les membres qui ont répondu au sondage envoyé en juillet. Parmi les membres du Cercle, certains peuvent se sentir à l'aise pour présenter une conférence ou animer un atelier sur l'un ou l'autre des sujets suggérés (voir l'article à la page 13). Ces membres sont invités à se manifester. Les conférences et ateliers ont lieu au Jardin botanique et débute à 19h15.

Mercredi, 17 septembre – Mycoquébec 101 – Amphithéâtre du Centre sur la biodiversité

L'objectif de cette activité est de rendre plus facile l'utilisation du site Internet mycoquébec.org aux membres du CMM peu expérimentés à naviguer sur le web. Les participants auront avantage à apporter avec eux leur ordinateur portable lequel pourra se connecter sans fil au réseau Internet dans l'amphithéâtre du Centre sur la biodiversité, au Jardin botanique. Chacun pourra suivre avec son propre ordinateur les explications et directives données par l'animateur sur grand écran.

Mercredi, 15 octobre – Chantal Beaulieu, herboriste-thérapeute accréditée – Utilisation des champignons médicinaux – Local 354 de l'immeuble administratif

La conférence portera sur l'aspect thérapeutique, incluant les principes actifs, les propriétés médicinales, les études cliniques disponibles, les formes d'utilisations (incluant quelques notions de transformation) et quelques histoires de cas rencontrer dans la pratique personnelle de Chantal Beaulieu. Il y aura dégustation de décoctions et de teintures thérapeutiques. Les participants seront amenés à voir les champignons médicinaux comme des toniques supérieurs très utiles pour retrouver ou maintenir son potentiel de santé.

Mercredi, 19 novembre – Dimitri Dagher – Les champignons dans la bioremédiation : État des avancées et nouvelles tendances – Local à déterminer

L'utilisation de champignons est une pratique qui est devenue populaire pour la décontamination de milieux pollués. Les champignons saprotrophes furent les premiers à être utilisés, à cause de leur batterie d'enzymes capables de dégrader toute une panoplie de contaminants organiques. Mais qu'en est-il des polluants inorganiques comme les éléments traces métalliques? La présentation fera le point sur l'état actuel de cette biotechnologie, puis introduira l'utilisation de plus en plus courante des champignons mycorhiziens dans des systèmes de décontamination biologiques plus complexes.

Mercredi, 17 décembre – Raphaël Roux – les genres *Protostropharia* et *Stropharia* du Québec- Local 354 de l'immeuble administratif

Il s'agit d'une reprise de la conférence présentée par Raphaël Roux lors de la rencontre annuelle de la Fédération québécoise des groupes de mycologues tenue à la fin du mois d'août à Métabetchouan-Lac-à-la-Croix, au Lac Saint-Jean. Comme c'est le cas pour plusieurs genres chez les macromycètes, le groupe des strophaires sensu lato subit des remaniements taxonomiques. Cette conférence s'adresse aussi bien aux mycologues amateurs débutants qu'aux plus expérimentés.

En bref

En novembre, accès gratuit au Biodôme et au Planétarium pour les membres amis.

Durant tout le mois de novembre, les membres du Cercle des mycologues de Montréal qui ont payé la « **cotisation ami** » sont invités à visiter gratuitement le Biodôme et le Planétarium. Il est essentiel d'avoir sa carte de membre en règle avec photo pour obtenir l'accès gratuit aux institutions d'Espace pour la Vie. Notez qu'il y a possibilité d'assister au spectacle du Planétarium en effectuant sur place une réservation, avant de vous présenter à la salle. Les places sont en effet limitées.

Nous vous rappelons qu'en tout temps de l'année, la carte de membre « ami » du CMM donne accès aux jardins extérieurs et aux serres du Jardin botanique, ainsi qu'à l'Insectarium.

Excursions d'automne – Directives

Par Denise Beauregard

Le Cercle des mycologues de Montréal vous invite aux sorties mycologiques accompagnées de moniteurs. Les excursions se poursuivront jusqu'à la mi-octobre.

Consignes générales aux membres :

- ◆ Se rendre sur le site d'excursion pour 9 h 45.
- ◆ Attendre les directives des responsables avant d'entrer en forêt.
- ◆ Se munir de chaussures de marche, d'un panier, de sacs en papier (pas de sacs en plastique), d'un couteau, d'un sifflet, d'un chasse-moustiques.
- ◆ Les excursions se terminant rarement avant 15 h, ne pas oublier son lunch!

En cas de forte pluie continue, il est impossible de garantir la présence des responsables sur le site d'excursion. Toutefois, chacun a le loisir de se rendre au site et de procéder à la cueillette de champignons en l'absence des responsables. L'accès à la plupart des sites est payant. Lorsque le coût d'accès est plus élevé que 5 \$, le Cercle paie la différence.

Attention : la participation à une sortie de groupe organisée par le CMM ne donne pas libre accès au site en tout temps. Il faut s'informer auprès des responsables de chaque site et se conformer aux règlements qui sont différents d'un endroit à l'autre. La plupart des sites ne permettent pas la présence des chiens dans la forêt, même en laisse.

Tableau des excursions. Les trajets pour se rendre aux différents sites sont à la page suivante.

Date	Lieu	Coût	Responsables	Remarques
13 septembre	Camp Mariste à Rawdon	5 \$	Raymond McNeil Hélène Aubin	Cueillette pour l'exposition
14 septembre	Centre sur la biodiversité au Jardin botanique de Montréal	Gratuit pour les membres		<u>Exposition annuelle de champignons du CMM. Carte de membre avec photo exigée.</u>
Samedi 20 septembre	Lachute	Gratuit	Carlo Farnési Jean-Yves Gariépy	
Dimanche 21 septembre	Centre de la nature UQAM	Gratuit	Raymond Archambault Yvon Dulude	
Mercredi 24 septembre	Parc Sorel-Tracy	5,00\$	Peterjürgen Neumann Yvon Dulude	
Samedi 27 septembre	Camp boute-en-train	5,00 \$	Ginette Francis Raymond McNeil	
Dimanche 28 septembre	Forêt Ouareau, Notre-Dame-de-la-Merci	4,75\$	Jean-Pierre Turgon Catherine Bohémier	
Samedi 04 octobre	Station des Laurentides (UdeM) à St-Hippolyte	5,00 \$	Raymond Archambault Annabelle Langlois	
Samedi 11 octobre	Parc Sorel-Tracy	5,00 \$	Raymond McNeil Jean-Yves Gariépy	
Samedi 18 octobre	Lachute	Gratuit	Peterjürgen Neumann Yvon Dulude	

Remarque : même si les excursions avec le Cercle des mycologues sont terminées, les lundis mycologiques se poursuivent jusqu'au 3 novembre, toujours au CSSE du Marché Maisonneuve.

Trajets des sites d'excursion

Camp Mariste, Rawdon

8082, chemin du Lac Morgan, Rawdon J0K 1S0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 20 min, 81 km

Coordonnées géographiques : 46°8'23.81"N, 73°44'23.98"O

<http://www.campmariste.qc.ca/>

- ◆ De Montréal, se rendre à Laval par l'une ou l'autre des options suivantes : Pont Papineau (19 Nord), l'autoroute 15 Nord ou encore l'autoroute 13 Nord. Se rendre jusqu'à l'autoroute 440, direction est. Continuer sur la 440 Est jusqu'à ce qu'elle devienne la 25 Nord.
- ◆ Emprunter l'autoroute 25 Nord jusqu'à St-Esprit et tourner à gauche aux feux de circulation à St-Esprit, en direction de St-Donat/Rawdon/Route 125 Nord.
- ◆ Continuer sur environ 13 km. À la fourche, bifurquer à droite pour rejoindre Rawdon par la 337 Nord.
- ◆ Dans Rawdon, tourner à gauche sur la rue Queen (IGA). Remonter cette rue et tourner à droite sur la 6^e avenue.
- ◆ Suivre cette route, chemin Morgan, sur 14 km.
- ◆ Suivre les indications du Lac Lamoureux.

Centre d'accès à la nature de l'UQAM, Lac-Supérieur

2424, chemin du Lac-Quenouille, Lac-Supérieur

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 45 min, 130 km

Coordonnées géographiques : 46°11'29"N, 74°26'10"O

<http://www.sports.uqam.ca/nature/site.php>

- ◆ Prendre l'autoroute des Laurentides (15) en direction nord jusqu'à la fin de l'autoroute (Sainte-Agathe).
- ◆ Continuer sur la route 117 Nord jusqu'à Saint-Faustin (15,7 km).
- ◆ Prendre la sortie et rouler jusqu'au feu clignotant, puis tourner à droite en suivant les indications pour le parc du Mont-Tremblant, secteur La Diable. Traverser le village de Lac-Carré, fusionné à Saint-Faustin (2,4 km).
- ◆ Tourner à gauche sur le chemin Lac-Supérieur, en direction du parc du Mont-Tremblant (7,5 km).
- ◆ Après avoir traversé 2 petits ponts, tourner à droite sur le chemin Le Nordet, en direction du Ranch Mont-Tremblant / Val-des-Lacs (1,6 km).
- ◆ À l'intersection des routes de Saint-Donat et de Val-des-Lacs, poursuivre à droite sur le chemin du Lac-Quenouille [-- Attention ! Google map et plusieurs GPS n'ont peut-être pas encore corrigé le nom du chemin et indiquent encore chemin Le Boulé E.--], en direction de Val-des-Lacs. Vous êtes alors à moins de 1 km du Centre d'accès à la nature.
- ◆ Sur la droite, un panneau représentant une chute indique l'accueil au Centre d'accès à la nature.
- ◆ Rouler lentement car l'entrée du Centre se situe tout juste après une légère courbe (montante).

Parc de plein air de Sorel-Tracy, Sorel-Tracy

3100, chemin du Golf, Sorel-Tracy (QC) J3P 7K1

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 54 min, 72 km

Coordonnées géographiques : 45°59'12.31"N, 73°10'2.34"O

<http://www.pleinairlacarte.com/qc/monteregie/parc-de-plein-air-desorel-tracy.html>

- ◆ De Montréal, se rendre sur la Rive-Sud afin de rejoindre l'autoroute 30, direction est.
- ◆ À Sorel-Tracy, prendre la sortie 135. À l'arrêt, tourner à gauche sur le chemin du Golf en direction du fleuve.
- ◆ Juste avant la voie ferrée, tourner de nouveau à gauche, dans le stationnement du chalet du Parc.

Camp Boute-en-train, Chertsey

1640 chemin Rochon, Chertsey, QC J0K 3K0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 20 min (par la 125), 90 km

Coordonnées géographiques : 46° 7'25.08"N, 73°52'28.43"O

<http://www.boutentrain.com/>

- ◆ Du pont Pie-IX ou de l'autoroute 640, prendre l'autoroute 25, puis la route 125 Nord en direction de Saint-Donat.
- ◆ À la lumière clignotante de Chertsey, tourner à droite sur Chemin de l'Église, puis rouler sur une distance de 4,5 km.
- ◆ À la fourche, prendre la route à gauche sur Chemin Michel et rouler sur une distance de 1 km, puis tourner à droite sur rue Rochon et faire 1,9 km.

Note : À partir de Chertsey, surveiller les indications du Camp Boute-en-train.

Forêt Ouareau, secteur du Massif, Notre-Dame-de-la-Merci

2007, chemin du Massif, Notre-Dame-de-la-Merci J0T 2A0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 31 min (par la 125), 105 km

Coordonnées géographiques : 46°13'32.35"N, 74°2'52.1"O

<http://www.parcregionaux.org/parcs-regionaux/parcs/parc-regional-de-la-foret-ouareau/>

- ◆ Prendre l'autoroute 25 Nord qui devient automatiquement la route 125 Nord à la hauteur de St-Esprit.
- ◆ Toujours suivre la direction nord vers Saint-Donat. Après avoir passé Sainte-Julienne, Chertsey et Entrelacs, suivre les indications pour « Entrée du Massif ».
- ◆ Un peu avant Notre-Dame-de-la-Merci (sur la 125), dans une courbe sur la droite, tournez à droite sur le chemin du Canard Blanc et suivre les indications de l'affiche intitulée « FORÊT OUAREAU » pour vous rendre au stationnement.

Station de biologie des Laurentides de l'UdeM, Saint-Hippolyte

592, chemin du lac Croche, St-Hippolyte (Québec) J8A 3K9

Temps et distance du Jardin Botanique : 1 h 10 min, 83 km

Coordonnées géographiques : 45°59'17.90"N, 74°0'21.08"O

- ◆ De Montréal, prendre l'autoroute des Laurentides (15 Nord).
- ◆ Prendre la sortie 45(Y) – Route 117, Prévost, Montée Ste-Thérèse, Lafontaine, St-Hippolyte.
- ◆ Rouler 1 km pour la sortie menant à St-Hippolyte.
- ◆ Garder la droite au premier feu de circulation.
- ◆ Au deuxième feu, tourner à gauche sur la route 333 Nord, jusqu'au village de St-Hippolyte (15 km).
- ◆ Au village, tourner à gauche après l'église sur le chemin des Hauteurs (3,5 km).
- ◆ Au 2^e stop (Y), garder la droite sur le chemin du Lac-Pin-Rouge (3 km).
- ◆ Au stop, tourner à gauche sur le chemin du Lac-Croche : La station est à environ 2,5 km.

Pinède provinciale de Lachute, Lachute

Chemin des Sources, Lachute

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique: 1 h, 70 km

Coordonnées géographiques : 45°39'57.54"N, 74°14'33.90"O

- ◆ De Montréal, prendre l'autoroute 15 N en direction des Laurentides.
- ◆ Prendre la sortie 35 pour l'autoroute 50 O en direction de Lachute.
- ◆ Prendre la sortie 272 vers Saint-Eustache/Mirabel/Route Arthur-Sauvé (Saint Hermas).
- ◆ Tourner à droite sur la côte Saint Louis/Route Arthur-Sauvé/QC-148 O.
- ◆ Tourner à gauche sur la route Sir-Wilfrid-Laurier/QC-148 O/QC-158 O, rouler sur 4,6 km.
- ◆ Tourner à gauche sur le chemin des Sources (annonce du golf et de l'eau Naya).

Activités du CMM

Le barbecue au Camp Mariste à Rawdon a été un succès. La participation de tous les convives en a fait une expérience à renouveler. Malgré un peu de pluie, la bonne humeur régnait et tous les gens ont pu échanger. La participation de Yves Lamoureux à la période d'identification avec Carlo Farnesi, a été très appréciée. Les rencontres amicales étaient au rendez-vous ainsi qu'un très bon repas. Jean-Yves Gariépy

Photos de Ginette Francis



Catherine Bohémier, Yves Lamoureux, Jean-Yves Gariépy, Raymond Archambault et Carlo Farnesi à la table d'identification.



Dominico Marzitelli, au chaudron, sa spécialité.



Huguette Vincent, Jean-Yves Gariépy et Carole Burelle.

Réponses du quiz 2 (page 12)

1. Vrai. En superficie, les armillaires sont les plus grands organismes vivants connus. Le mycélium provenant d'un seul individu peut couvrir près de 10km².
2. Faux. Le séchage n'élimine pas les toxines chez la grande majorité des espèces toxiques.
3. Faux. La Trompette des morts (en latin *Craterellus cornucopioides*) est une espèce européenne aussi appelée Corne d'abondance. Elle est génétiquement très proche de l'espèce américaine, la Fausse corne d'abondance (*Craterellus fallax*).
4. Vrai. Il est impossible de décoller l'hyménophore (structure portant l'hyménium) des polypores de la chair du chapeau.
5. Vrai. Un pied creux est une caractéristique propre à la craterelle (*Craterellus*).
6. d) Crépidote, donne une sporée brune.
7. c) Le Polypore des brebis n'est pas lignicole, il est symbiotique et pousse dans les forêts de conifères, surtout sous les épinettes.
8. d) Chez l'Amanite vireuse (*Amanita virosa*), la marge du chapeau est non sillonnée.
9. b) Tous les ormes indigènes en l'Europe ou en Amérique du Nord sont sensibles à la maladie. L'Orme de Sibérie et d'autres espèces orientales introduites ne sont pas affectés par ce fléau.
10. c) Vernaculaire: nom populaire donné à une espèce. Par exemple: « faux mousseron » est le nom vernaculaire désignant le Marasme des Oréades. *Ne pas confondre avec **Vermiculaire***: adj. *Qui ressemble à un ver*.
11. Féminin ou masculin?
Mycène M ; gyromitre M ; hydne M ; stipe M ; pleurote M ; spore F ; pézize F ; hyphe F ; pore M ; clavaire F.

Vous êtes invités à donner vos commentaires ou suggestions en écrivant à l'attention d'Hélène Béland à l'adresse du Cercle des mycologues : mycomtl@mycomontreal.qc.ca.

Activités du CMM

Les **Lundis mycologiques** connaissent une affluence plus importante que l'an dernier. La facilité d'accès au CSSE Maisonneuve en est en grande partie responsable. On a pu y observer quelques raretés... Rappelons que les lundis se poursuivent jusqu'au 3 novembre inclusivement.



Photos de Yves Garneau

Cours d'initiation à l'étude des champignons

Automne 2014

Responsable: Catherine Bohémier

Objectif : Suite à cette formation, l'étudiant saura où et quand chercher des champignons sauvages, disposera de l'information de base pour interpréter correctement les descriptions contenues dans les guides d'identification, connaîtra les mesures de prudence concernant la consommation de champignons et deviendra plus familier avec certaines espèces parmi les plus intéressantes pour la table ou qui présentent des dangers d'intoxication grave.

Éléments du contenu :

- *Situer les champignons dans le monde vivant.* Cycle vital des champignons, modes de nutrition et rôles écologiques.
- *Où et quand trouver des champignons.* Saisons de croissance, principaux habitats propices à la récolte, équipement du mycologue amateur et méthodes de cueillette.
- *La classification et l'identification des champignons.* Principaux groupes, différentes parties des champignons et critères utilisés pour l'identification, ouvrages de référence pour l'étude des champignons et utilisation des clés d'identification.
- *Champignons comestibles et vénéneux.* Exemples de champignons comestibles plus fréquents et leurs sosies toxiques, règles de prudence pour la consommation des champignons sauvages.
- *Conservation et cuisine des champignons.* Méthodes de conservation et préparation des champignons pour la table.

À qui s'adresse ce cours : Ce cours s'adresse à toute personne qui désire s'initier au monde des champignons sauvages. Aucun préalable n'est requis.

Horaire et coût : Le cours, d'une durée de quatre semaines, à raison d'un soir par semaine, aura lieu les jeudis 2, 9, 16 et 23 octobre, de 19 h 15 à 21 h 30.

Le coût d'inscription, incluant les notes de cours, est de 60 \$ pour les membres, de 90\$ pour les non-membres

Lieu: Jardin botanique de Montréal, 4101, rue Sherbrooke E. (Métro Pie-IX).

Pour renseignements : 514 872-7239 ou mycomtl@mycomontreal.qc.ca.

Inscription : Le nombre de places est limité, inscrivez-vous rapidement. Vous recevrez une réponse par courriel ou par téléphone, que vous soyez accepté ou refusé. Faites parvenir votre bulletin d'inscription accompagné de votre chèque libellé au *Cercle des mycologues de Montréal* à :

Cours-I de mycologie
5331 rue McKenna
Montréal QC H3T 1V2



Bulletin d'inscription Cours-I de mycologie – Automne 2014

Nom : _____

2^e nom (s'il y a lieu) : _____

Adresse : _____ App : ____ Code postal : _____

Ville : _____ N^o(s) de téléphone : _____

Courriel : _____

Montant joint, membre : ____ x 60 \$ = _____\$ Montant joint, non-membre : ____ x 90 \$ = _____\$

Chèque Argent

Atelier sur les Amanites

Responsables : Ginette Francis et Peterjürgen Neumann

Objectif : Familiariser les participants avec les espèces d'Amanites les plus fréquentes au Québec. Des exercices d'observation permettront de reconnaître les principaux caractères macroscopiques à l'aide de photos et d'identifier les espèces à l'aide de clés.

À qui s'adresse l'atelier : Cet atelier pratique s'adresse aux membres du CMM qui ont déjà suivi le cours d'Initiation à l'étude des champignons et qui désirent améliorer leurs connaissances pour l'identification des espèces d'un des groupes de champignons observés fréquemment l'été et l'automne.

Horaire et coût : Il y aura deux séances d'atelier, soit les mardis, 28 octobre et 4 novembre 2014, de 19h15 à 21h30. Le coût d'inscription est de 45 \$ par personne et inclut les documents d'accompagnement.

Lieu: Jardin botanique de Montréal, 4101, rue Sherbrooke E. (Métro Pie-IX).
Pour renseignements : 514 872-7239 ou mycomtl@mycomontreal.qc.ca.

Amanita velatipes
Photos : Jean Després



Inscription : Le nombre de places est limité, inscrivez-vous rapidement. Vous recevrez une réponse par courriel ou par téléphone, que vous soyez accepté ou refusé. Faites parvenir votre bulletin d'inscription accompagné de votre chèque libellé au *Cercle des mycologues de Montréal* à :

Atelier sur les Amanites
5331 rue McKenna
Montréal QC H3T 1V2



Bulletin d'inscription Atelier sur les Amanites – Automne 2014

Nom : _____

2^e nom (s'il y a lieu) : _____

Adresse : _____ App : ____ Code postal : _____

Ville : _____ N^o(s) de téléphone : _____

Courriel : _____

Montant joint : ____ x 45 \$ = _____ \$ Chèque Argent



Le Cercle des mycologues de Montréal regroupe des personnes animées des mêmes buts : promouvoir l'étude et la connaissance des champignons, plus particulièrement les macromycètes. Connu à l'origine sous le nom de *Club des Mycologues Amateurs de Montréal*, il fut fondé en 1950 suite au regroupement d'un petit noyau d'amateurs de champignons de Montréal animés des conseils et de l'enthousiasme de René Pomerleau et de son président-fondateur, le frère Rolland-Germain é.c., attaché de recherche à l'Institut botanique de l'Université de Montréal et premier collaborateur du frère Marie-Victorin.

Après le départ du frère Rolland-Germain de la présidence, en 1955, le père Bernard Taché s.j., appuyé de la trésorière Florence Montreuil, prend la relève pendant deux décennies et assure le bon fonctionnement du club. La hausse rapide des effectifs, au tournant des années 1970, le vieillissement de l'équipe de direction et une ère plus communautaire et participative allaient conduire, à compter de 1975, à une transformation radicale. En effet, devenu beaucoup plus collégial, le Cercle s'incorpore et se structure, grâce notamment aux efforts de Michel Famelart, et, en raison d'initiatives de Louis Richard, il bonifie ses moyens de communication avec les membres et la communauté montréalaise. Depuis 1975, il porte le nom de *Cercle des mycologues de Montréal* et est administré par un conseil d'administration formé de dix membres élus lors de l'assemblée annuelle.

Pour atteindre ses buts, le Cercle a mis sur pied un certain nombre d'activités : des excursions mycologiques au printemps et à l'automne, des séances d'identification au Jardin botanique de Montréal, des cours d'initiation à la mycologie, la publication du bulletin *Le Mycologue*, une exposition annuelle au Jardin botanique, des échanges avec d'autres associations, et la publication d'ouvrages mycologiques. Le Cercle a créé une collection de référence sur la macrofonge du Québec dont il est responsable et qui fait partie depuis 2011 des collections du Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, situé au Jardin botanique.

Le Cercle des mycologues de Montréal est membre de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM), de la *NorthEast Mycological Federation* (NEMF), de la *North American Mycological Association* (NAMA) et de l'Institut québécois de la biodiversité (IQBIO).

Conseil d'administration

Raymond Archambault, président
Charlotte Marchand, v.-p. aux activités scientifiques
Jean-Yves Gariépy, v.-p. aux activités sociales
Colette Delwasse, trésorière
Raymond McNeil, secrétaire
Denise Beauregard, directrice
Catherine Bohémier, directrice
Yves Garneau, directeur
Franck Stefani, directeur

Conseiller scientifique : Yves Lamoureux

Conservateur du Fungarium : Raymond Archambault

Le Cercle des mycologues de Montréal occupe des locaux dans l'immeuble principal du Jardin botanique de Montréal et au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, où il tient ses réunions et plusieurs activités.

Bulletin *Le Mycologue*

Le Mycologue est le bulletin du Cercle des mycologues de Montréal; il est publié quatre fois par année, soit en avril, en juillet, en septembre et en décembre. Toute reproduction est permise à la condition d'en indiquer la source et l'auteur. Les personnes intéressées à s'impliquer dans *Le Mycologue* (rédaction d'articles ou autre collaboration) sont invitées à communiquer avec le Cercle.

Le Cercle des mycologues de Montréal
Jardin botanique de Montréal
4101, rue Sherbrooke Est
Montréal (Québec) H1X 2B2
Tél. : 514 872-7239
Site Internet : www.mycomontreal.qc.ca
Courriel : mycomtl@mycomontreal.qc.ca