

Le Mycologue

VOLUME 40, N°3

SEPTEMBRE 2015

Mot du président

À en juger par le contenu du bulletin de septembre, le Cercle des mycologues de Montréal se porte plutôt bien. Depuis la reprise des activités régulières au début août, les champignons se sont montrés abondants, aussi bien durant les sorties en forêt qu'aux rencontres des lundis mycologiques. L'été plutôt bizarre que nous avons eu côté météo y est sûrement pour quelque chose. Pour les mycophages, un été prolifique surtout pour les chanterelles; pour les autres, davantage mycophiles, on a parlé d'« été des bolets », propice à l'observation d'espèces normalement plutôt timides comme le Bolet de Russell, le Bolet de Horton, le Bolet de Huronie, le Bolet rouge sang et le Bolet rose pourpré, pour n'en citer que quelques-uns.

Plusieurs choses à surveiller durant les mois à venir : l'exposition annuelle de champignons, les cours et ateliers, la visite d'une champignonnière urbaine, l'accès gratuit en novembre au Biodôme et au Planétarium, le « 24 heures Lichens et Champignons », les troisièmes mercredis du mois, sans oublier les sorties en forêt et les lundis mycologiques. Tout cela dans ce numéro du *Mycologue*.

Nous proposons également deux articles de fonds : le premier, de Jacques Landry, traite de taxonomie en levant un peu plus le voile sur le groupe des amanites dites « vaginées »; le second, de notre historien et archiviste Guy Gaudreau, nous révèle des aspects sociaux et historiques souvent méconnus de la mycologie. Bonne lecture,

Raymond Archambault

Dans ce numéro

Mot du président	1
Le carnet Mycologique : <i>Amanita fuscozonata</i> Y. Lamoureux nom. prov. L'Amanite zonée, une nouvelle amanite vaginée	2
La perception des champignons selon les cultures	6
Les lundis mycologiques	12
Nouvelles du conseil d'administration	12
Cours offerts par le Cercle des Mycologue de Montréal	13
Excursions d'automne	13
Tableau des Excursion d'automne et trajets	14
Visite guidée de la champignonnière urbaine <i>Blanc de Gris</i>	16
Les troisièmes mercredis du mois	17
En novembre, accès gratuit au Biodôme et au Planétarium pour les membres amis du Cercle des mycologues	17
Exposition annuelle de champignons	18
24 heures Lichens et Champignons	19
Cours-ateliers : Acquisition des techniques de base en microscopie mycologique	20
Cours sur les bolets	21
Cours d'initiation à l'étude des champignons	22
Le Cercle des mycologues de Montréal	23

Comité du bulletin

Rédacteur/Rédactrice en chef : poste vacant

Édition de ce numéro : Raymond Archambault

Collaborateurs et collaboratrices : Raymond Archambault, Suzanne Béland, Colette Delwasse, Guy Gaudreau, Ginette Francis, Yves Garneau, Gérard Goulet, Jacques Landry, Yves Lamoureux, Chantal Paquet

ISSN 2368-254X

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Amanita fuscozonata Y. Lamoureux nom. prov. L'Amanite zonée, une nouvelle amanite vaginée

par Jacques Landry

Texte adapté du blogue de Mycoquébec

Résumé

Mycoquébec a récemment ajouté deux espèces d'Amanite à son index. Il s'agit d'*Amanita fuscozonata* et d'*Amanita lividella*, deux noms provisoires proposés par Yves Lamoureux pour décrire certains des spécimens regroupés jusqu'à récemment sous le nom d'*A. vaginata* s.l. et appartenant au sous-genre *Amanita*, section *Vaginatae*. Dans ce groupe d'amanites, dont 12 espèces qui poussent au Québec sont représentées ici, *A. fuscozonata*, qui est décrite, correspond à l'espèce la plus fréquente.

Le genre *Amanita* est divisé en deux sous-genres selon la réaction de leurs spores au réactif de Melzer. Les amanites du sous-genre *Lepidella* ont des spores amyloïdes et sont regroupées en quatre sections : *Amidella*, *Lepidella*, *Phalloideae* et *Validae*. Les amanites du sous-genre *Amanita* ont des spores inamyloïdes. Dans ce sous-genre, Corner et Bas (1962) et Bas (1969) placent toutes les espèces avec un pied sans bulbe dans la section *Vaginatae*. Celles avec un bulbe sont dans la section *Amanita*. Plus tard, Yang (1997; 2005) divise la section *Vaginatae* en une section *Vaginatae* au sens strict et une section *Caesareae*. La première section inclut toutes les espèces sans anneau et sans boucles à la base des basides, alors que la deuxième contient celles avec un anneau et des boucles.

Sous-genres et sections du genre *Amanita*

- *Lepidella* (spores amyloïdes)
 - *Amidella* (Type : *A. volvata*, Québec : *A. pseudovolvata*)
 - *Lepidella* (Type : *A. vittadinii*, Québec : *A. abrupta*)
 - *Phalloideae* (Type : *A. phalloides*, Québec : *A. bisporigera*)
 - *Validae* (Type : *A. excelsa*, Québec : *A. flavorubescens*)
- *Amanita* (spores inamyloïdes)
 - *Amanita* (Type : *A. muscaria*, avec bulbe, Québec : *A. velatipes*)
 - *Vaginatae* (Type : *A. vaginata*, ni bulbe ni anneau, Québec : *A. fulva*)
 - *Caesareae* (Type : *A. caesarea*, Québec : *A. jacksonii*, ni bulbe, avec anneau)

La section *Vaginatae* est un casse-tête pour les mycologues. L'espèce type, *A. vaginata*, est elle-même sujette à des interprétations diverses. Correspondant à l'origine à un concept trop large, elle commence à être précisée, non seulement dans son lieu d'origine, l'Europe, mais partout dans le monde, par la définition de nouvelles espèces rapprochées. La section *Vaginatae* devra aussi être précisée. Définie comme comprenant des amanites sans anneau, quatre espèces génétiquement associées à la section *Vaginatae* mais possédant pourtant un anneau viennent d'être découvertes en Afrique (Tang et al, 2015).

Au Québec, Pomerleau dans l'édition 1980 de son livre, décrit 3 amanites de la section *Vaginatae* : *A. inaurata*, *A. vaginata* et *A. umbrinolutea*. Il énumère, cependant, sans trop les décrire, d'autres formes de *A. vaginata*, que certains considéraient déjà comme espèces : *A. vaginata* var. *fulva*, *A. vaginata* var. *alba* ou *A. vaginata* var. *nivalis*.

Plusieurs autres espèces de *Vaginatae* ont été découvertes par la suite. Dans son livre publié en 2006, Yves Lamoureux en décrit 11 différentes, à titre provisoire. D'abord il précise le concept décrit par Pomerleau sous le nom de *A. inaurata*, une espèce européenne, en proposant deux nouvelles espèces, *A. rhacopus* et *A. varicolor*, espèces qui sont maintenant bien reconnues sur le terrain (Figures 1 et 2).



Figure 1. *Amanita rhacopus* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF2171).



Figure 2. *Amanita variicolor* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF3787)

Il divise ensuite le groupe des *Vaginata* en deux, les moyennes et les grandes. Parmi celles de grande taille, il décrit deux espèces auxquelles il donne les noms provisoires de *A. magna* (possiblement *A. umbrinolutea* au sens de Pomerleau) et *A. elongatior* (Figures 3 et 4).



Figure 3. *Amanita elongatior* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF1956)



Figure 4. *Amanita magna* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF1028)

Parmi celles de taille moyenne, en plus de *A. vaginata*, il reconnaît *A. fulva* (syn. *A. amerifulva*), *A. sinicoflava* et *A. cf. crocea* (Figures 5, 6 et 7), et nomme aussi 3 nouvelles espèces à titre provisoire, *A. albiceps*, *A. subnigra* et *A. pseudofulva* (Figure 8, 9 et 10).



Figure 5. *Amanita fulva* Fr. (CMMF2852)



Figure 6. *Amanita sinicoflava* Tulloss (CMMF2277)



Figure 7. *Amanita* cf. *crocea* (Quél.) Singer (CMMF3876)



Figure 8. *Amanita albiceps* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF2325)



Figure 9. *Amanita subnigra* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF2197)



Figure 10. *Amanita pseudofulva* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF1695)

Dans la liste actuelle des espèces québécoises, quelques noms sont encore empruntés à des espèces du continent européen. Il est probable qu'ils ne désignent pas les mêmes espèces sur les deux continents. D'ailleurs, Tulloss songe à proposer maintenant le nom provisoire d'*A. amerifulva* pour remplacer *A. fulva*, et *A. vaginata* est maintenant désigné *A. vaginata* s.l. (au sens large) pour signifier qu'il s'agit probablement d'un complexe d'espèces autour du concept de *A. vaginata* européen.

D'autres espèces cachées sous le nom de *A. vaginata* s.l. restent à découvrir. En 2007, Raymond McNeil découvre à Châteauguay une nouvelle « vaginée » qu'il identifie comme *Amanita populiphila* (Figure 11), identification qui est confirmée par Tulloss. Renée Lebeuf retrouve au même endroit cette espèce rare l'année suivante, et Fernand Therrien la trouve enfin dans la région de Québec, à l'Île d'Orléans, en 2013.

C'est dans ce contexte qu'Yves Lamoureux nous propose maintenant dans ses pages flickr de délimiter deux nouvelles espèces à l'intérieur de ce qui reste des *A. vaginata* s.l. Une première espèce nommée provisoirement *A. lividella*, peu fréquente et de couleur crème rosâtre a été décrite dans *Le Mycologue* précédent (Lamoureux, 2015). La deuxième espèce, maintenant nommée provisoirement *A. fuscozonata* (Figure 12), correspond à la plus fréquente des amanites parmi celles que nous appelons encore *A. vaginata* s.l.



Figure 11. *Amanita populiphila* Tulloss & E. Moses (CMMF 5459)



Figure 12. *Amanita fuscozonata* Y. Lamoureux nom. prov. (CMMF 1645 sous *A. vaginata*)

Voici la description d'*A. fuscozonata* (CMMF1645) telle que publiée sur l'une des pages flickr d'Yves Lamoureux :

Amanita fuscozonata Y. Lamoureux nom. prov.
= *A. vaginata* ss. auct. amer. p. p.
= *A. vaginata* ss. Lamoureux (2006)

Caractères distinctifs

- Chapeau : 4-9 cm, ovoïde, conique-arrondi puis étalé-mamelonné, gris moyen à gris-brun, plus foncé au centre et dans la zone antémarginale, habituellement dépourvu de restes vélaire, à marge longuement sillonnée.
- Lames : blanchâtres ou grisâtre pâle, grisâtres à la dessiccation.
- Pied : 7-12 X 0,5-1,2 cm, non bulbeux, finement floconneux puis glabre, blanc ou grisâtre pâle, non annelé, émergeant d'une volve bien développée.
- Chair : blanche, à odeur non distinctive.
- Voile général : membraneux, blanc, parfois grisâtre par endroits, laissant une volve à la base du pied.
- Voile partiel : absent.
- Spores : blanches en tas, globuleuses, inamyloïdes, 9,5-11,5 x 8,5-11 µm.
- Habitat, période de croissance et fréquence : sous les chênes, les hêtres et les bouleaux, de juillet à septembre, occasionnelle.

Remarques

Dans la photo d'*A. fuscozonata*, le chapeau du basidiome de gauche est couvert d'une partie de la volve; cela est accidentel. Il pousse parfois au Québec une autre entité plus petite, à chapeau gris cendré pâle à gris argenté, de coloration plus uniforme. Malheureusement, nous n'avons pas eu l'occasion de la récolter. Cette espèce cendrée et *A. fuscozonata* ont toutes deux été nommées à tort « *A. vaginata* » en Amérique du Nord. Le nom « *fuscozonata* » réfère au chapeau souvent plus foncé au centre et habituellement orné d'une zone plus foncée présente à l'extrémité des sillons (le terme « cocardé » décrit ce caractère).

Références

- LAMOUREUX, Y., 2006. *Champignons du Québec. Tome 2. Les Amanites*. Montréal : Cercle des mycologues de Montréal. 109 pages, 26 planches photographiques.
- LAMOUREUX, Y., 2015. *Amanita lividella* Y. Lamoureux nom. prov. L'Amanite livide, une nouvelle amanite du groupe *Vaginata*. *Le Mycologue*, 40 (1) : 2-6.
- POMERLEAU, R. (1980). *Flore des champignons au Québec et régions limitrophes*. Les Éditions la Presse, Ltée, Montréal, 653 p.
- TANG, L.P., CAI, Q., LEE, S.S., BUYCK, B., ZHANG, P. et YANG, Z.L. (2015). Taxonomy and phylogenetic position of species of *Amanita* sect. *Vaginatae* s.l. from tropical Africa. *Mycological Progress* (2015) 14: 1061.
- TULLOSS, R. *Studies in the Amanitaceae. Section Vaginatae*. [en ligne]. <http://www.amanitaceae.org/> [consulté en juillet 2015].



La perception des champignons selon les cultures

Par Guy Gaudreau

Certains peuples, mycophages, adorent les champignons et les consomment sur une base régulière alors que d'autres, mycophobes, les rejettent. Pourquoi cette différence qui se manifeste depuis des millénaires puisque déjà, en Antiquité, les Romains en raffolaient – un article de Yolande Dalpé publié dans *Le Mycologue* le démontrait encore récemment – alors que les Grecs n'en étaient guère friands ?

L'indifférence, la peur ou la passion vis-à-vis des champignons est surtout d'origine culturelle et remonte à des croyances anciennes. L'abondance ou la rareté de champignons dans les pays ne semble pas influencer les perceptions. À ce chapitre, il n'y a pas de différences marquées entre l'Angleterre et l'Italie, pourtant les Anglais ont traditionnellement boudé ces cadeaux de la nature alors que les Italiens – à l'instar des Chinois, des Japonais et des Russes – en font presque une obsession. Bien que friands

de champignons, les Berbères ne comptent pas, chez eux, sur des récoltes abondantes et variées. Et la présence d'espèces mortelles s'observe autant en des lieux où abondent les cueilleurs que là où on les dédaigne. En effet, l'Amanite phalloïde est bien présente en Italie tout comme en Angleterre où on traite généralement tout sporophore de *toadstool*, soit de tabourets à cra-pauds ! En raison de traditions entretenues par l'éducation dès l'enfance, la relation avec les champignons est irrationnelle et s'inscrit dans le registre émotif : on les a en horreur ou on les adore.

Chez les peuples mycophages, les termes vernaculaires pour les désigner et les recettes pour les apprêter abondent et témoignent d'une appropriation de l'espace et d'une riche culture populaire. En France, on compte quelques dizaines de mots distincts régionaux seulement pour désigner la chanterelle. L'emplacement des talles de morilles, de cèpes ou de chanterelles, véritable trésor familial, est gardé jalousement et les dégustations des récoltes font souvent l'objet de fêtes ou de festins en famille.

Se fier aux frontières nationales contemporaines pour distinguer les peuples mycophages et mycophobes n'est pas toujours avisé. L'Espagne constitue, à ce titre, un exemple éloquent puisque la Catalogne et la Castille sont aux antipodes. En effet, la langue castillane (espagnole) reste pauvre en dénominations mycologiques et doit compter notamment sur le catalan et le basque pour désigner des espèces en langue vernaculaire.

C'est aussi le cas en France. Selon Valentina Pavlovna Wasson et R. Gordon Wasson, qui sont à l'origine de l'approche ethno-mycologique, au nord de la Loire d'où est originaire la grande majorité des familles immigrantes canadiennes-françaises, on ne leur accordait que peu d'intérêt. Il ne faut peut-être pas s'étonner alors que le Canada français soit traditionnellement mycophobe, ceux venus il y a plus de trois siècles en Nouvelle-France nous ayant transmis leur crainte pour les champignons.

Ce sentiment peut aussi s'expliquer par le fait que la découverte des champignons à des fins alimentaires est survenue en France et en Europe occidentale seulement au XVII^e siècle; découverte culinaire qui expliquerait que, dans la littérature française du XVI^e siècle, par exemple, on n'en fasse à peu près pas mention, ou le plus souvent de manière négative comme chez Rabelais. En effet, selon l'historien de l'alimentation Jean-Louis Flandrin, ils ont longtemps fait l'objet d'une méfiance populaire et savante qui se transforme graduellement au XVII^e siècle, soit au moment où s'amorce l'émigration des Français en Amérique.

Ce ne sont pas tous les peuples qui ont attendu cette conversion vers la consommation des champignons, pour se mettre à en apprécier les vertus gustatives. Certains sont demeurés à l'abri de ce courant mycophobique observé au Moyen Âge, comme c'est le cas notamment en Chine ou en Italie où la tradition mycophagique reste bien ancrée depuis des milliers d'années. Ainsi le botaniste italien Mattioli évoque, au milieu du XVI^e siècle, la large consommation de champignons de ses compatriotes, malgré ses réticences personnelles qu'il laisse d'ailleurs paraître en choisissant une illustration fort évocatrice (Figure 1). Que dire du pape Clément VII, de son vrai nom Laurent de Médicis, qui aurait fait interdire la cueillette des champignons dans les jardins du Vatican afin de se les réserver et qui meurt, en 1534, à ce qu'on a cru, à tort, d'un empoisonnement aux champignons !



Figure 1. Reprenant les explications du médecin de l'Antiquité Dioscoride, le botaniste Pietro Andrea Mattioli présente cette unique illustration pour traiter des champignons, sur laquelle deux serpents évoquent leur toxicité. (*Commentaires de M. Pierre André Matthiole médecin senois, sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matière Medecinale*, Lyon, 1579, p. 614 ; voir aussi une illustration semblable dans la version latine du même ouvrage paru à Venise, en 1554, à la page 485).

Les transformations des habitudes traditionnelles des peuples peuvent survenir plus tard encore car, depuis l'accélération des moyens de communication des XIX^e et XX^e siècles, il n'y a pas que les gens qui voyagent, les idées et les manières de vivre le font aussi. Consommer des champignons reste un geste culturel qui peut être à la mode, qui pénètre plus facilement les villes que les campagnes, les classes aisées que populaires et qui peut être suggéré par l'arrivée en pays mycophobes d'immigrants de culture mycophage. Jusqu'aux guerres napoléoniennes, les Suédois demeurent résolument mycophobes. N'ayant pas de mot pour désigner le cèpe de Bordeaux, ils le baptisèrent *karljohanswamp* du nom du général de Napoléon, Bernadotte, friand de ce champignon et qui fut intronisé roi de Suède en 1818 sous le nom de Karl XIV Johan. Par la suite, ils se sont ouverts progressivement à leurs vertus gustatives, tout comme les Finlandais du nord qui s'y sont mis, au contact des Russes. L'habitude d'en

consommer peut donc être relativement récente de sorte que la distinction entre les deux attitudes devient parfois une question d'appartenance sociale plutôt qu'ethnique.

Enfin, une dernière précision : la cueillette de champignons, que les Russes appellent joliment « la chasse pacifique », ne se fait pas seulement à des fins culinaires ; ils servent aussi à préparer le feu, à se soigner, à en faire des objets décoratifs et à bien d'autres usages.

Les champignons dans les contes et légendes

Omniprésents dans la nature, les champignons ont nourri l'imagination et les croyances des hommes. C'est ainsi que les peuples ont des récits de toutes sortes qui leur font écho, que ce soit des contes et des légendes populaires, des contes littéraires, des comptines, etc. Les champignons peuvent aussi devenir, dans certaines expressions, des évocations du mal, du surnaturel, voire du diable car de nombreux imaginaires ont été imprégnés de la crainte des champignons.

Longtemps, ils ont fait l'objet de croyances sur l'identification des spécimens toxiques. Ainsi le changement ou non de la couleur d'une pièce d'argent ajoutée aux champignons lors de la cuisson était considéré comme un test fiable. Une autre croyance fantaisiste, qui avait cours dans la région d'Essex en Angleterre, prétendait qu'il n'y a pas de danger de les cueillir lors de la pleine lune!

Des mots et expressions lourds de sens

Avant d'aborder quelques contes et légendes, arrêtons-nous d'abord aux mots et expressions désignant les champignons qui peuvent, à leur manière, révéler un imaginaire remontant à des temps lointains : ce sont des vestiges, des condensés des croyances populaires.

Les Anglais, qui les appelaient *toadstool*, sont loin d'être les seuls à se servir de l'image répulsive du batracien. D'autres nations se servent aussi de cette connotation négative pour les désigner. En effet, les Danois ont le mot *paddehat*, les Norvégiens *paddehatt*, les Bretons *kabel tousec* termes qui, littéralement, signifient « chapeau de crapaud ». Quant aux Néerlandais, ils ont *paddestoelen* (tabouret à crapaud). Encore en Normandie aujourd'hui, les champignons non comestibles sont des « pains de crapaud ». Or, depuis le Moyen Âge, le crapaud, doté de pouvoirs magiques, est un animal satanique qui symbolise la luxure. Ainsi sur la façade de la cathédrale de Bourges qui date du XIII^e siècle, le portail du Jugement dernier exhibe, dans sa représentation de l'enfer, deux crapauds irrévérencieux accompagnés à leur gauche d'un serpent (Figure 2).

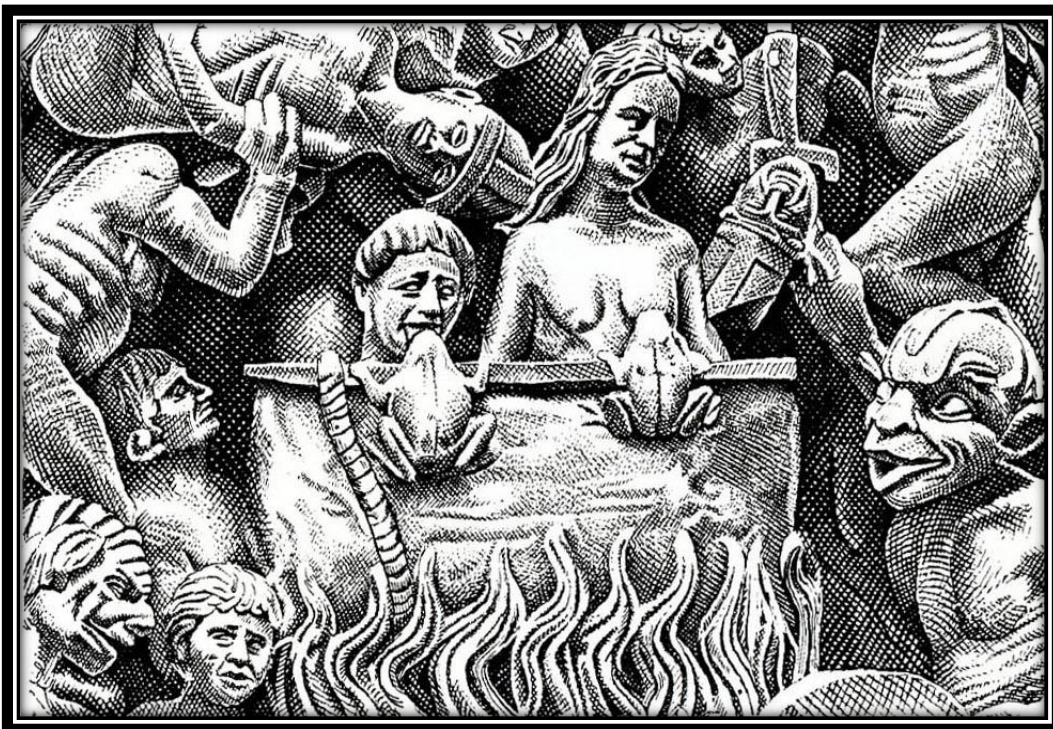


Figure 2 : Les crapauds du portail du Jugement dernier de la cathédrale de Bourges.

Parce que les perceptions se sont bonifiées depuis le XIX^e siècle, il est difficile de comprendre aujourd'hui jusqu'à quel point le crapaud a inspiré le dégoût et la répulsion. C'est en fait la toxicité de certains champignons qui explique cette association avec le crapaud. La langue bretonne permet de saisir l'origine de cette expression partagée par plusieurs peuples. En effet, non seulement le mot *tousec* signifie « crapaud » mais il signifie aussi « toxique » en breton. Autrement dit, ce serait l'idée plus plausible de toxicité et non de crapaud qui expliquerait les premières utilisations de cette expression pour désigner les champignons. Par ailleurs, quand les paysans français se sont mis à décrire un bolet toxique, on conviendra que l'appellation choisie, « bolet de satan » avait nul besoin d'explications additionnelles !

Les ronds de sorcière, bien connus des mycologues francophones, évoquent à coup sûr une dimension magique tout comme l'expression anglaise *fairy ring* qui met en cause des fées. Dans les deux langues, l'expression retenue fournit en quelque sorte l'explication que les hommes ont donnée à ce phénomène. Incapables de l'expliquer, on les a perçus comme des manifestations d'êtres surnaturels, fées ou sorcières qui habitaient les forêts en marquant ainsi certains champignons de leur présence. Ces champignons, à leur tour, sont dotés de pouvoirs tels que chez les Celtes, l'imprudent qui met le pied à l'intérieur d'un rond de sorcière risque un terrible châtement : il peut être forcé de danser pour le reste de son existence, à moins que quelqu'un ne le tire hors du cercle. Chez les Bretons, d'origine celtique, ces ronds de sorcière mettent en cause les Korrigans, soit des lutins qui, à la tombée du jour, les font jaillir de terre pour danser.

Quelques contes, comptines et légendes

Il n'y a pas que des mots et expressions qui dévoilent les perceptions et les pratiques relatives aux champignons. Il faut compter aussi sur des écrits qui traduisent une certaine culture mycologique. Peu de gens sans doute connaissent « La sœur du Petit Poucet », conte inspiré de Perrault et publié en 1862 par l'auteur français Léon de Laujon (*Contes et Légendes*). Parmi les péripéties que vit Fagotte, à la recherche de son frère, le Petit Poucet, une scène de cueillette de champignons reste fort révélatrice. Se promenant dans les bois, Fagotte rencontre une Fée et lui vient en aide, ce qui incite la Fée à la prendre à son service et à l'installer dans son château où réside un intendant malveillant. Désirant manger des champignons, la Fée demande à Fagotte d'aller en cueillir le lendemain. C'est alors que l'intendant, rendu en forêt, appelle ses frères, des nains malfaisants qui se mettent à « danser en rond » pour faire pousser des champignons vénéneux qui auraient l'air comestible. Ayant indiqué à Fagotte l'endroit où elle en trouverait, l'intendant est heureux de la voir rapporter les fameux champignons que la Fée s'empresse de manger (voir figure 3). Cette dernière, qui faillit en mourir, condamne Fagotte qui s'en sortira néanmoins et retrouvera le Petit Poucet.



Figure 3 : Illustration de Charles Albert d'Arnoux dit Bertall et de François-Auguste Trichon tirée du conte « La sœur du Petit Poucet » de Léon de Laujon [pseudonyme de Joseph-Louis Duponnois], *Contes et légendes*, Paris, Hachette, 1862, p. 120.

Des auteurs plus célèbres ont aussi mis en scène des champignons. Ainsi Léon Tolstoï publie, en 1888, dans une traduction française, « La petite fille et les champignons », insérée dans son ouvrage *Contes et fables*. Si le récit ne présente guère d'intérêt en soi, il révèle en sous-texte que les jeunes enfants s'adonnent fréquemment à la cueillette des champignons, comme chez Laujon d'ailleurs, participant ainsi à l'économie familiale.

En Chine, on retrouve un récit très similaire qui atteste de la cueillette des champignons par les enfants. Une comptine populaire apprise à l'enfance s'appelle « La petite fille aux champignons ». Elle fait encore partie du folklore chinois. Comme l'illustration le montre (Figure 4), l'héroïne, après avoir fait une cueillette abondante, se rend au marché pour y vendre le fruit de son labeur.

Figure 4: Illustration de la comptine « La petite fille aux champignons » selon l'agence officielle chinoise. Les deux vidéos suivantes permettent de découvrir cette comptine :

<https://www.youtube.com/watch?v=AzKjc8Wh1YY> ;
<https://www.youtube.com/watch?v=uml1atp5PvQ>



Les contes traditionnels de souche européenne

Même si les contes issus de la tradition orale varient beaucoup d'un pays à l'autre, on a observé de telles ressemblances dans la structure des récits de souche européenne que les chercheurs ont développé des contes-types identifiés dans un catalogue international, *The Types of International Folktales*, publié en 2004, qui porte le nom de ses différents concepteurs (Aarne-Thompson-Uther). L'examen de ce catalogue révèle l'existence de quatre contes-types qui mettent au premier plan la présence de champignons.

L'un d'eux, de provenance wallonne, évoque cette pratique de mettre des pièces d'argent dans la cuisson des champignons (le conte AT 1287*). Les trois autres proviennent de la Russie et des pays baltes. « Le champignon qui se moque du chêne » (ATU 293B) nous rappelle la fable de Lafontaine « Le chêne et le roseau ». Un autre traite de l'origine divine des champignons qui seraient nés de la salive ou du crachat de saint Pierre (ATU 774L). Le dernier raconte une guerre menée par des champignons (ATU 297B) où tous les personnages sont des champignons. L'ethnologue russe Alexandre Afanassiev, au milieu du XIX^e siècle, en a livré une version qui mérite d'être citée (dans une traduction française de Lise Gruel-Alpert) car il démontre, chez eux, la connaissance populaire de plusieurs espèces comestibles. On y reconnaîtra quelques-uns des champignons les plus prisés, telles la russule verdoyante, appelée en français palomet, la coulemelle ou la lépiote élevée, et la nonette qui peut désigner deux types de bolet, soit le jaune ou le granulé.

Les champignons

Posté sous un chêne, un cèpe eut une idée.
 Regardant tous les champignons à la ronde, il ordonna:
 «Nonettes, venez me faire la guerre !»
 Les nonettes refusèrent: «Nous sommes des demoiselles champignonnières,
 nous n'allons pas faire la guerre !»
 «Palomets, venez me faire la guerre !»
 Les palomets refusèrent : «Nous sommes de riches propriétaires,
 nous n'avons pas à faire la guerre !»
 Coulemelles, venez me faire la guerre !»
 Les coulemelles refusèrent : «Nous avons la taille altièrre,
 nous n'allons pas faire la guerre !»
 «Chanterelles, venez me faire la guerre !»
 Les chanterelles refusèrent : «Du château nous sommes les cuisinières,
 nous n'allons pas faire la guerre !»
 «Mousserons, venez me faire la guerre !
 – Nous autres, mousserons,
 vaillante troupe guerrière, n'hésitons pas à faire la guerre !»
 Ceci se passait au temps où le tsar Petit Pois faisait
 la guerre aux champignons.

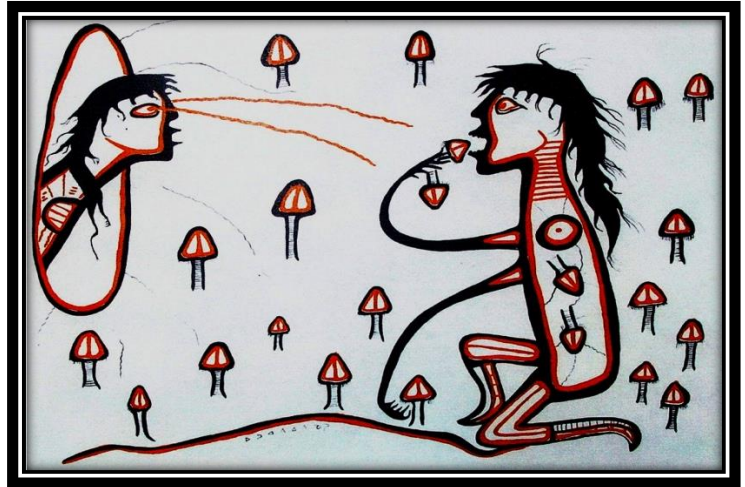
Source: Alexandre Afanassiev, *Les Contes populaires russes*, traduction de Lise Gruel-Alpert, Paris, Maisonneuve et Larose, 1988, tome premier, p. 79.

En Amérique du Nord

Pour terminer, quelques mots sur l'Amérique du Nord. Au Canada français, bien malin qui pourrait trouver, dans les contes populaires, légendes et mythes, la présence appuyée de champignons dans un récit. En effet, chez un peuple mycophobe, qui les appelait, il n'y a pas si longtemps « pain du diable », cela se comprend. On pourrait croire toutefois que les Premières nations d'Amérique du Nord, en raison de leur proximité avec la nature, aient pu, eux, les intégrer dans leur imaginaire collectif. Leur savoir botanique est en effet fort étendu, si on en juge par les Ojibwés de la région des Grands Lacs qui, au moment des premiers contacts avec les Blancs, connaissaient plus de 500 plantes et herbes. Pourtant, cet inventaire compte en fait très peu de champignons, de sorte qu'on ne s'étonnera pas de leur rareté dans les légendes amérindiennes et du fait que les Premières nations canadiennes en fassent peu usage en termes alimentaires.

Parmi les quelques champignons cueillis par les Ojibwés, l'amanite tue-mouches est consommée à des fins hallucinogènes. Cette consommation séculaire et probablement millénaire a fait l'objet d'un conte, peu connu, intitulé « Les champignons magiques », recueilli par Herbert T. Schwarz auprès du chaman et peintre ojibwé Norval Morrisseau. Bien que sa peinture ne présente pas de champignons très ressemblants à l'amanite tue-mouches, son récit, en revanche, décrit des champignons rouges entourés d'insectes, qui ne laissent aucun doute sur la nature des sporophores ingurgités (voir figure 5).

Figure 5 : « Swift Current and Silver Cloud and the Magic Mushrooms » 1968, paru dans Herbert T. Schwarz, *Windigo and other tales of the Ojibways*, illustrated by Norval Morrisseau, Toronto, McClelland & Stewart, 1972, p. 27.



Le récit raconte l'histoire de deux frères, Swift Current et Silver Cloud, qui sont allés chercher de la nourriture en forêt. Ils pénètrent dans un tunnel qui conduit à un lieu magique où poussent des champignons rouges. Affamé, Silver Cloud en mange, malgré les avertissements de son frère, et les trouve savoureux. Peu de temps après, il se sent calme et apaisé, mais c'est avec horreur que Swift Current voit son frère se transformer en un champignon identique à ceux ingurgités. Grâce à l'intervention du *Medicine Man*, Swift Current saura néanmoins annuler le mauvais sort. La morale du conte reste sans appel : il est dangereux de consommer des champignons.

Bibliographie sommaire

- BECKER, Georges, *La mycologie et ses corollaires*, Paris, Doin S. A. Éditeur et Maloine S. A. Éditeur, 1973, 242 p.
- CUERRIER, Alain, « L'ethnomycologie ou des champignons et des hommes », dans *L'univers des champignons*, Jean Després (dir.), Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2012, p. 325-333.
- DALPÉ, Yolande, « Ils sont "mycologues" ces Romains! », *Le Mycologue*, vol. 32 n° 2, juillet 2014, p. 3-4.
- DESPRÉS, Éline, « Les champignons dans la littérature », dans *L'univers des champignons*, Jean Després (dir.), Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2012, p. 335-351.
- DUGAN, Frank. M., « Fungi, Folkways and Fairy Tales : Mushrooms & Mildews in Stories, Remedies & Rituals, from Oberon to the Internet », *North American Fungi*, vol. 3 n° 7, 2008, p. 23-72.
- FLANDRIN, Jean-Louis et Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 926 p.
- GAUDREAU, Guy, Annette RIBORDY, François-Xavier RIBORDY et Micheline TREMBLAY, *Des champignons et des hommes*, Bière (Suisse) et Divonne-les-Bains (France), Cabédita, 2010, 166 p.
- MORGAN, Adrian, *Toads and Toadstols*, Berkeley, Celestial Art, 1995, 208 p.
- PAVLOVNA WASSON, Valentina et R. Gordon WASSON, *Mushrooms Russia and History*, New York, Pantheon Books, 1957 ; voir plus particulièrement « The Venomous Toad », vol I, p. 66-76 et « The Anatomy of Mycophobia » vol. II, p. 335-350.
- ROLFE, R.T. et F.W. ROLFE, « The fungi in mythology and folklore », dans *The Romance of the Fungus World*, Londres, Chapman & Hall, 1925, chapitre 2, p. 7-17.



Les lundis mycologiques

CSSE Maisonneuve - 4375, rue Ontario Est
Sur le site du Marché Maisonneuve

Les Lundis mycologiques constituent sans aucun doute l'un des moyens les plus sûrs pour apprendre à mieux connaître les champignons. En moyenne, quelque 100 espèces de champignons sont exposés, placés par groupes et identifiés. Plusieurs membres expérimentés du Cercle sont présents pour aider les débutants.

Les lundis se poursuivront jusqu'au 2 novembre inclusivement, avec relâche le lundi de la Fête du Travail. Il y aura un lundi mycologique le lundi de l'Action de grâce. Se présenter entre 19 h et 21 h. Il faut s'inscrire à la réception.

Fonctionnement des lundis : Les membres se présentent avec leurs champignons, entiers et en bon état. Les champignons sont placés sur les tables, identifiés et étiquetés, avec l'aide des responsables des lundis. En fonction de la participation, l'activité prend souvent l'allure d'une exposition où on peut observer et comparer entre eux les champignons qui poussent à cette période de la saison mycologique. C'est également l'occasion d'échanger entre les membres et plusieurs bénévoles du CMM qui sont présents pour répondre aux questions. Si vous n'avez pas fait de cueillette, vous pouvez quand même venir voir ce que les autres membres ont apporté.

Stationnement : Le coût du stationnement au CSSE est de 2 \$ par soir, payable à la réception du CSSE. On peut par ailleurs se procurer un permis pour toute la durée de la période des lundis mycologiques au coût très avantageux de 5 \$.



Des nouvelles du conseil d'administration

La gouvernance des OBNL. Au mois de juillet, le c.a. a organisé une soirée d'information concernant la gestion des organisations à but non lucratif (OBNL). La personne invitée était Luce Proulx, consultante en gouvernance. Divers sujets furent abordés dont les règlements généraux, le code Morin, le pouvoir des membres, les profits, la comptabilité, etc.; soit différents aspects qui préoccupent les membres et sur lesquels le conseil désire approfondir sa réflexion.

Une bibliothèque mycologique. Dans le procès-verbal de l'assemblée générale annuelle de 1975, il est question de mettre sur pied une bibliothèque dédiée aux membres. Différents problèmes sont évoqués : difficulté d'accès, avoir un bibliothécaire attiré, dresser un catalogue des ouvrages et articles en mycologie. Une solution évoquée : conclure des ententes avec les bibliothèques du Jardin botanique et de l'Institut botanique pour avoir accès aux prêts, sur présentation de la carte de membre du club. Depuis quelques mois le c.a. a repris ce dossier afin de le rendre à terme... 40 ans plus tard ! À suivre... patiemment! (YG)

Cours offerts par le Cercle des mycologues de Montréal

Cours d'initiation à l'étude des champignons

Ce cours est offert à tous, traditionnellement deux fois par année, à l'automne et au printemps. Le cours est donné par Catherine Bohémier, qui sera secondée par Raymond Archambault. L'annonce du cours est dans *Le Mycologue*. Les informations sont également disponibles sur le site internet du Cercle (www.mycomontreal.qc.ca). Il y a un nombre limite de places. Hâtez-vous.

Cours spécialisé : les Bolets

Il s'agit de la reprise du cours donné au printemps dernier par Renée Lebeuf et qui a connu beaucoup de succès. Le cours se donnera durant trois semaines, les dimanches après-midi, 12, 19 et 26 avril 2015. Vous trouverez le formulaire d'inscription et les détails concernant ce cours à la page 21. Renée Lebeuf est un membre très expérimenté du CMM ; elle a été active dans de nombreuses activités du Cercle, aussi que dans les rencontres de la FQGM et de la NEMF, entre autres. Elle se définit comme une mycologue généraliste, mais porte un intérêt particulier aux bolets, aux hygrophores, aux mycènes et aux lépiotes.

Cours-atelier : Acquisition des techniques de base en microscopie mycologique

Cette toute nouvelle activité fait suite à l'invitation lancée dans *Le Mycologue* de juillet dernier, à la recherche d'un professeur. L'appel a été entendu. Le Cercle offre donc à un nombre réduit de membres expérimentés de suivre une formation sur l'utilisation du microscope pour l'étude plus approfondie des champignons. Cette formation, avant tout pratique, sera donnée par Claude Kaufholtz-Couture, mycologue amateur de Québec dont les talents de microscopiste sont appréciés jusqu'en Europe. Toute l'information sur le cours, incluant les prérequis, se trouve à la page 20 du bulletin.

Cours spécialisé : les Ascomycètes du Québec

Le cours est actuellement en préparation et devrait être offert à l'hiver ou au printemps 2016. Raymond McNeil, membre émérite du CMM et auteur de guides sur les champignons donnera le cours. À surveiller dans *Le Mycologue* de décembre.

Excursions d'automne

Par le comité des excursions

Nous poursuivons l'expérience mise en place pour les excursions estivales, soit d'offrir des excursions niveau « apprenti » et excursions niveau « chevronné ». Le second type vise une reconnaissance la plus exhaustive possible, sur place, des champignons cueillis durant l'avant-midi alors que le type apprenti met l'accent sur les notions de base pour reconnaître certains groupes et certaines espèces plus importantes.

Mais quelque soit le niveau annoncé, tous les membres sont libres de participer et sont les bienvenus, à toutes les excursions. Nous re prenons ci-dessous les consignes auxquels il est demandé de se conformer.

Consignes générales aux membres :

- ◆ Se rendre sur le site d'excursion pour 9 h 45. (Excepté l'excursion du 10 octobre : rendez-vous pour 12h00)
- ◆ 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.

Tableau des excursions

Par Raymond Archambault et Ginette Francis

Dans le tableau, vous remarquerez que certaines excursions ont lieu le mercredi. Vérifier également dans la colonne « Type » le type d'excursion proposé, soit **pour tous** ou **chevronnés**. Lorsqu'il y a des frais d'accès, on demande 5\$ à chaque participant; le Cercle paie la différence dans tous les cas où le coût d'accès est supérieur à 5\$, ce qui est généralement le cas.

IMPORTANT : Que vous vous considériez un mycologue apprenti ou mycologue chevronné, **il vous sera toujours possible de participer aux excursions que vous voulez**, étant prévenu d'avance de l'orientation qui sera donnée à chaque excursion.

Les trajets pour se rendre aux différents sites sont donnés après le tableau.

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.

Date	Lieu	Coût	Type	Responsables	Détail
Samedi, 5 septembre	Chersey, Camp Boute-en-Train	5\$	Pour tous	Catherine Bohémier, Carlo Farnesi, Pierre Lequin	
Samedi, 12 septembre	Domaine Vacances Doncaster	5\$	Pour tous	R. Archambault, Ginette Francis,	Nouveau site; collaboration avec le Domaine; possibilité de camping, www.vacancesdoncaster.com
Mercredi, 16 septembre	Pinède provinciale, Lachute	Aucun	Pour tous	Carlo Farnesi, Ginette Francis, Peterjürgen Neumann,	
Samedi, 19 septembre	Rawdon, Camp Mariste, Chalet Lamoureux	5\$	Pour tous	Suzanne Béland, Jean-Yves Gariépy, Peter Neumann	Cueillette pour l'exposition; champignons apportés au Jardin botanique en soirée
Samedi, 26 septembre	St-Hippolyte, Station de biologie des Laurentides	5\$	Pour tous	Annabelle Langlois, Jean-Pierre Turgon	Excursion conjointe avec Club des mycologues des Laurentides (CML).
Dimanche, 27 septembre	Forêt Ouareau, Secteur du Massif	5\$	Chevronnés	Raymond Archambault, Dimitri Dagher, Yves Lamoureux, Annabelle Langlois.	
Samedi, 3 octobre	Chersey, Camp Boute-en-Train	5\$	Chevronnés	Suzanne Béland, Joseph Nuzzolese, Michel Sauvageau,	
Mercredi, 7 octobre	Parc de plein air Sorel-Tracy	5\$	Pour tous	Ginette Francis, Annabelle Langlois, Raymond McNeil	
Samedi, 10 octobre	Pointe-du-buisson, ATTENTION : Rendez-vous à 12h00	5\$	Pour tous et chevronnés	Ginette Francis, Raymond McNeil, Jean-Pierre Turgon,	Nouveau site en 2015. Cueillette pour la bouffe interdite. Inventaire seulement et rapport au Musée.
Samedi-dimanche 17-18 oct.	St-Hippolyte, Station de biologie des Laurentides	Inclus dans forfait	Pour tous, réservation	Raymond Archambault, Catherine Bohémier, Jean Gagnon	Lichens et champignons - Inscription obligatoire (\$); voir le formulaire d'inscription dans ce bulletin.
Samedi, 24 octobre	Pinède provinciale de Lachute	Aucun	Pour tous	Raymond Archambault, Dimitri Dagher, Carlo Farnesi	

Trajets des sites d'excursion d'automne

COVOITURAGE – Il est possible de demander ou d'offrir de participer aux sorties avec d'autres membres du CMM. Se rendre à l'adresse : <http://mycomontreal.qc.ca/covoiturage/>.

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.

Domaine Vacance Doncaster, Sainte-Lucie-des-Laurentides

2211 ch. des Menhirs, Ste-Lucie-des-Laurentides, QC, J0T 2J0, 819-323-2267

Temps et distance du Jardin Botanique: 1h26, 120 km (via autoroute #15)

Coordonnées géographiques: 46°06'26.7"N, 74°11'24.8"O

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

- Prendre Autoroute 15-N
 - À la sortie 89, tourner à droite et suivre QC-329-N, 1.7km
 - Tourner à droite sur Chemin de Ste Lucie, 9.4km
 - Tourner à droite sur Chemin du Golf, 0.5km
- Note : Le Chemin du Golf tourne légèrement à droite et devient Chemin des Menhirs, 0.4km

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).

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.

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.

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.parcsregionaux.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 Carnard-Blanc et suivre les indications de l'affiche intitulée « FORÊT OUAREAU » pour vous rendre au stationnement.

Parc de plein air de Sorel-Tracy

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

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

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

- De Montréal, se rendre sur la rive Sud afin de rejoindre l'autoroute 30, direction Est.
- 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 à gauche, dans le stationnement du chalet (Pavillon Jean-Paul-Dubois).

Pointe-du-Buisson, Musée québécois d'archéologie – Exceptionnellement, cette excursion débute à midi.

333, rue Émond, Beauharnois, QC, J6N 0E3

Temps et distance du Jardin Botanique: 1h05, 72 km (via autoroute #30)

Coordonnées géographiques : 45.314973, -73.965807

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

- De la rive-sud, prendre Autoroute 30 O en direction de Chemin du Canal E à Melocheville, Beauharnois.
- Prendre la sortie 17 vers Chemin du Canal E
- Au rond-point, prendre la 1^{re} sortie vers Chemin du Canal E, 1.7 km
- Tourner à gauche sur Boul. de Melocheville/QC-132 O, 1.5 km
- Tourner à droite sur 9^e Av, 140 m



Visite guidée de la champignonnière urbaine *Blanc de Gris*

L'entreprise *Blanc de Gris* se spécialise dans la production et la vente de pleurotes frais destinés aux restaurateurs, aux marchés de fruits et légumes et aux traiteurs montréalais. Elle a la particularité d'utiliser des résidus organiques générés localement (marc de café, drêches de brasserie et copeaux de bois) comme substrat de culture.

La localisation de l'entreprise en plein cœur de Montréal, dans Hochelaga-Maisonneuve, lui permet de livrer des pleurotes d'une fraîcheur inégalée à ses clients.

Date et heure : Samedi, 7 novembre, à 14 heures. Rendez-vous au kiosque du stationnement du Jardin botanique. Nous nous rendrons en covoiturage ou en métro à la champignonnière située non loin du Jardin;

Coût : 7,00\$ par participant;

Réservation : Il y a un nombre limite de personnes pouvant participer à la visite. Vous devez confirmer votre présence par téléphone (514 872-7239 – SVP PARLER LENTEMENT ET CLAIREMENT) ou par courriel (mycomtl@mycomontreal.qc.ca). Le paiement se fera sur place, au Jardin botanique.

Votre réservation sera confirmée par téléphone ou par courriel. S'il y a trop de demande, une autre visite guidée pourrait être organisée ultérieurement. (RA)

Les troisièmes mercredis du mois

Le troisième mercredi de chaque mois, de septembre à mai, nous proposons aux membres une conférence ou une autre activité mycologique. Sauf indication contraire, les troisièmes mercredis se tiennent à l'amphithéâtre du Centre sur la biodiversité et débutent à 19 h 15.

Mercredi, 16 septembre – Les champignons pourront-ils changer le monde? Documentaire scientifique gagnant au Festival international du Film scientifique en 2013.

Animation : Dimitri Dagher et Peterjürgen Neumann.

Venez assister à la présentation de ce documentaire qui montre comment les champignons, ces organismes vieux comme le monde, se sont au cours de leur évolution adaptés à tous les climats; ils ont acquis des résistances inouïes aux polluants et, sans trop exagérer, grâce à leur symbiose avec les plantes, alimentent le monde entier. La diversité des champignons n'a de comparable que leur implication dans les biotechnologies, de l'agriculture à la médecine, et jusqu'au transport ferroviaire. Un documentaire aux images et aux graphismes impressionnants qui sera suivi d'une période de questions et de discussion avec nos invités.

Mercredi, 21 octobre – Fongarium du CMM. Comment sont réalisées les collections scientifiques de champignons.

Responsable : Raymond Archambault et Annabelle Langlois.

Au cours de la visite, vous pourrez voir comment est organisé le fongarium du Cercle des mycologues de Montréal et comment sont conservés les champignons. Nous vous présenterons toutes les étapes de la réalisation de collections de champignons destinées à la recherche. Les membres intéressés par la visite doivent se présenter au Complexe d'accueil du Jardin botanique pour 19 h 15.

Mercredi, 18 novembre – La découverte des truffes et autres champignons hypogés.

Responsables : Michel Ashby et Yolande Dalpé, membres des Mycologues amateurs de l'Outaouais (MAO).

Invisibles aux yeux des randonneurs, les champignons hypogés, c'est-à-dire souterrains, foisonnent dans les boisés et forêts. Lors de vos excursions en forêt, il vous est certainement arrivé d'observer des champignons sphériques poussant tout juste à la surface du sol. Sans le savoir, vous pourriez avoir observé des champignons hypogés adaptés à la vie souterraine, à l'abri de la lumière. On connaît la truffe, hypogé par excellence, mais il existe une étonnante diversité d'autres espèces distribuées dans plusieurs groupes taxonomiques. Cette présentation vous introduira à ce monde caché, camouflé sous le sol.

Mercredi, 16 décembre – Les Panéoles du Québec

Responsable : Raphaël Roux, membres du Cercle des mycologues amateurs de Québec (CMAQ)

Fidèle à ses habitudes et voulant toujours démystifier le monde des PCB (Petits Champignons Bruns), après nous avoir entretenu des genres *Protostropharia* et *Stropharia*, en décembre 2014, Raphaël nous présentera cette année une conférence sur le genre *Panaeolus*. Un genre plutôt facile à apprendre que vous pourrez mettre dans votre bagage mycologique.

En novembre, accès gratuit au Biodôme et au Planétarium pour les membres amis du Cercle des mycologues.

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.



Exposition annuelle de champignons

Des Champignons et des Hommes

Dimanche, 20 septembre 2015

- **Lieu** : Centre sur la biodiversité, au Jardin botanique de Montréal.
- **Prix d'entrée** : inclus dans le prix d'entrée au Jardin botanique de Montréal. **Gratuit pour les membres du Cercle des mycologues de Montréal sur présentation de leur carte de membre avec photos.**
- **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).
- **Heures** : de 9 heures à 18 heures.

Contenu de l'exposition annuelle 2015

- **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;
- Observation au microscope de spores et autres structures de champignons invisibles à l'œil nu;
- **Des Champignons et des Hommes.** Présentations en alternance, à l'Auditorium de la biodiversité, de différentes vidéos portant sur la cueillette et l'utilisation des champignons par l'homme.



Vue partielle de l'exposition de champignons, présentée au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal.

Photo : Yves Garneau

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 Mycologue. (mycomtl@mycomontreal.qc.ca)

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 par le stationnement de la rue Sherbrooke. **Si vous désirez apporter des champignons**, la très bonne qualité de ceux-ci est primordiale. 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.

24 heures Lichens et Champignons

Station de biologie des Laurentides – Université de Montréal

17 et 18 octobre 2015

Spécialiste invité : Jean Gagnon, lichénologue.
Animateurs : Raymond Archambault et Catherine Bohémier.

Voici ce que propose l'activité : 24 heures de découvertes sur les organismes symbiotiques que sont les lichens, exemples parfaits d'une symbiose entre un champignon et une algue. Uniques dans le monde du vivant, les lichens abondent à la Station de biologie de l'Université de Montréal à St-Hippolyte. Nous explorerons sur le terrain l'habitat propre à chaque espèce (troncs d'arbres ou d'arbustes, rochers, sols) et observerons les différentes formes de croissance (lichens crustacés car incrustés au substrat, lichens foliacés, lichens fruticuleux).

En laboratoire, nous pourrions étudier leur morphologie et nous familiariser avec les méthodes permettant leur identification dont l'utilisation de quelques produits chimiques.



Des activités sont prévues durant la journée et en soirée. Durant le jour, l'accent sera mis sur l'observation sur le terrain pour voir les différents habitats, incluant l'observation et la récolte. Les principaux types de lichens seront étudiés en laboratoire incluant l'observation au binoculaire. La période de l'année étant encore propice, ceux qui le désirent pourront s'attarder à la récolte de champignons d'automne, de même qu'à la recherche de myxomycètes, groupe d'organismes auquel s'intéresse également Jean Gagnon.

Horaire et coût : L'activité débutera par le dîner qui sera servi à midi, le samedi, 17 octobre. La rencontre se terminera après le dîner du dimanche. Les participants peuvent apporter leur boisson.

Le prix demandé, incluant l'hébergement, un (1) déjeuner, deux (2) dîners et un (1) souper, est de 95 \$ par personne, en occupation double (lits superposés), avec salles de bain à l'étage. Pour une occupation simple, les prix sont majorés de 20 \$.

Inscription : Date limite, jeudi, le 17 septembre. Le nombre de places est limité. Vous recevrez une confirmation par courriel avant 21 septembre. Le trajet pour vous à la Station de biologie est dans *Le Mycologue*. Faites parvenir votre bulletin d'inscription accompagné de votre chèque libellé au Cercle des mycologues de Montréal à :

Colette Delwasse,
« 24 heures Lichens et Champignons »
5331, rue McKenna
Montréal (Qc) H3T 1V2

✂

Bulletin d'inscription – « 24 heures Lichens et Champignons »

Nom(s) : 1) _____ 2) _____

Adresse : _____

Courriel : _____ Tél. : _____

Occupation : Simple ___ Double ___ Montant inclus : _____ \$

Cours-ateliers

Acquisition des techniques de base en microscopie mycologique

Responsable : Claude Kaufholtz-Couture de Québec

Objectif : Développer son autonomie dans l'utilisation du microscope pour l'étude des champignons par l'acquisition des techniques de base utilisées en microscopie mycologique.

À qui d'adresse les ateliers

Les ateliers s'adressent à des membres du CMM qui possèdent un microscope et sont sensibilisés à la démarche d'identification des champignons dont la récolte de spécimens, la prise de données de récolte, la réalisation de sporées, la conservation des spécimens et l'utilisation des clés de détermination. Ces membres désirent développer leur habileté et leur autonomie pour une utilisation plus efficace du microscope dans leurs études mycologiques.

Éléments du contenu envisagés

- Le bon fonctionnement du microscope;
- Les différents colorants et les réactifs d'observation;
- Comment étudier les spores des différents champignons (formation, morphologie) et comment les mesurer;
- Comment étudier les hyménocystides (pleurocystides, cheilocystides, lampropleurocystides, etc.);
- Comment étudier les dermatocystides (caulocystides, piléocystides);
- Comment étudier les différents types de pileipellis.

Fonctionnement

Les ateliers sont avant tout pratiques. Les participants pourront assister à des démonstrations en atelier et pratiquer eux-mêmes avec les microscopes binoculaires mis à leur disposition, assistés du responsable du cours. Les participants devront perfectionner leur technique à la maison entre chaque rencontre afin d'accroître leur habileté et la maîtrise des manipulations. Lors de leurs exercices pratiques à domicile, les participants qui auraient des questions pourront contacter le responsable des ateliers par courriel.

Le nombre minimum d'inscriptions est de 6 personnes et le maximum de 8 personnes. Les rencontres auront lieu au Jardin botanique, des samedis après-midi, de 13 à 17 heures, du mois de novembre au mois d'avril. Le calendrier définitif des rencontres sera déterminé avec les membres qui seront sélectionnés et qui devront prévoir être disponibles pour chacune des rencontres prévues au programme.

Inscription

Le coût de l'inscription est de 150\$ pour l'ensemble des six ateliers. Le Cercle assumera la plus grande partie des frais incluant le laboratoire, l'équipement et le déplacement du responsable des ateliers.

Il n'y a pas de formulaire d'inscription. Les membres intéressés doivent communiquer avec le Cercle pour confirmer leur volonté de suivre le cours-atelier. Nous ne pouvons garantir d'accepter toutes les demandes, les places étant limitées. Pour les inscriptions, la priorité sera donnée aux membres qui sont déjà impliqués en tant que bénévoles dans les activités du Cercle (excursions, lundis mycologiques, expositions, etc.).

Il est possible que ce cours-atelier ne se donne pas si le nombre minimum de participants n'est pas atteint.

Raymond Archambault



Cours sur les bolets

Automne 2015

Responsables : Renée Lebeuf

À qui s'adresse le cours : Aux débutants membres du CMM qui ont suivi le cours d'initiation ou qui possèdent une expérience pertinente en mycologie ainsi qu'aux mycologues plus avancés ayant déjà des connaissances sur les bolets.

Description du cours : Les débutants pourront apprendre à connaître les différents genres de bolets et les espèces qui les composent ainsi que leur comestibilité. Les mycologues plus avancés pourront mettre à jour leurs connaissances en étant informés des changements taxonomiques et des nouvelles espèces découvertes sur le territoire québécois ces dernières années.

Le cours comportera un volet théorique dans lequel les participants apprendront à reconnaître les différents genres. Par la suite, il y aura des exercices pratiques à l'aide d'une clé à jour des quelques 110 espèces répertoriées au Québec et de photographies. Les étudiants pourront ainsi se familiariser avec la clé et se sentir à l'aise de l'utiliser de retour chez eux afin d'identifier leurs récoltes. Les participants se verront remettre un document d'environ 60 pages comportant la nouvelle clé des bolets et des descriptions sommaires des espèces du Québec.



Horaire et coût : Le coût d'inscription est de 65 \$ par personne et inclut les documents d'accompagnement.

Dates : Les dimanches, 8, 15 et 22 novembre 2015, de 13 heures à 16 heures.

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 à 35, 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 sur les Bolets
5331 rue McKenna
Montréal QC H3T 1V2



Bulletin d'inscription Cours sur les Bolets – Automne 2015

Nom : _____

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

Adresse : _____ App : ____ Code postal : _____

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

Courriel : _____

Montant joint : ____ x 65 \$ = _____\$ Chèque Argent

Cours d'initiation à l'étude des champignons

Automne 2015

Responsable : Catherine Bohémier et Raymond Archambault

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 : le 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, les jeudis, soit : 8, 15, 22 et 29 octobre 2015, 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 2015

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



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 aux mois de mai et de août à octobre, des séances d'identification, des cours d'initiation à la mycologie, la publication quatre fois par année 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
Suzanne Béland, directrice
Catherine Bohémier, directrice
Yves Garneau, directeur
Chantal Paquet, directrice

Conseiller scientifique : Yves Lamoureux

Conservateur du Fongarium : 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 QC H1X 2B2
Tél. : 514 872-7239
Site Internet : <http://mycomontreal.qc.ca>
Courriel : mycomtl@mycomontreal.qc.ca