

Le Mycologue

Nouveauté : *Le Mycologue* en version électronique

Par Raymond Archambault

Le passage à une version électronique du bulletin du Cercle des mycologues de Montréal faisait partie des projets depuis un certain temps. Deux circonstances particulières ont devancé l'échéance. D'abord, la démission, pour raisons professionnelles, de la rédactrice en chef, Nathalie Daigneault, ensuite, l'augmentation considérable des frais de poste. Nous avons donc décidé de passer à l'action.

Le numéro que vous avez en main (!) constitue une première expérience qui sera sûrement sujette à des améliorations dans le futur. En effet, nous sommes toujours à la recherche d'un rédacteur ou d'une rédactrice en chef qui pourra assurer la relève.

Un avantage de la version électronique, qui plaira à plusieurs, est la présence de couleurs.

Les membres qui ne disposent pas d'Internet ou qui préfèrent recevoir la version papier du bulletin pourront continuer de recevoir celle-ci, mais en version noir et blanc. La version électronique en couleurs sera envoyée à tous les membres qui nous ont donné leur adresse courriel. La version papier sera envoyée aux membres qui ne nous ont pas fourni de courriel, ou qui nous en feront la demande.

DANS CE NUMÉRO

Nouveauté : Le Mycologues en version électronique	1
Les lundis mycologiques se déplacent au Marché Maisonneuve	2
Ils sont « mycologues », ces Romains !	3
Le carnet mycologique : Clé des tricholomes à chapeau jaune au Québec	4
Y a-t-il des champignons à Hong Kong?	6
Récolte nouvelle de <i>Calocera furcata</i> (pour la région de Québec)	9
Myco-Barbo	11
La cueillette des champignons et la maladie de Lyme	12
Conférences et ateliers pour les membres	14
Sondage sur les cours offerts aux membres du CMM	14
Les champignons sauvages pour teindre de la laine de mouton!	15
Excursions estivales	17
Trajets des sites d'excursion	18
Changement au conseil d'administration	18
BBQ annuel du CMM – Camp Mariste	19
Mycodébrouillard I	20
Le Cercle des mycologues de Montréal	21

Comité du bulletin

Rédacteur/Rédactrice en chef : poste vacant

Édition de ce numéro : Raymond Archambault, Yves Garneau

Collaborateurs et collaboratrices : Raymond Archambault, Hélène Aubin, Denise Beauregard, Suzanne Béland, Yolande Dalpé, Nathalie Daigneault, Yves Garneau, Gérard Goulet, Yves Lamoureux, Michèle Ledecq, Fernand Thérien et Jean-Pierre Turgon.

ISSN 2368-254X

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Les lundis mycologiques se déplacent au Marché Maisonneuve

Par le Comité des lundis

Les lundis mycologiques sont, avec les excursions, l'une des principales activités d'apprentissage à la mycologie offertes aux membres du Cercle des mycologues de Montréal. Ils sont le complément des sorties en forêt, et même pour les membres qui ne peuvent participer aux sorties avec le Cercle, les lundis donnent la chance de voir beaucoup de champignons apportés par tout un chacun.

Depuis près de quarante ans, les lundis du CMM ont eu lieu au Jardin botanique de Montréal. Ces dernières années, ils ont connu une baisse significative de participation. La principale raison est l'augmentation régulière des frais du stationnement au Jardin botanique, liée à la difficulté de trouver du stationnement sur les rues avoisinantes. En conséquence, beaucoup de membres, adeptes des lundis mycologiques, se sont découragés et ont diminué leur participation.

Cette année, l'activité, qui est réservée aux membres du Cercle, aura lieu tous les lundis, du 4 août au 3 novembre, à l'exception du lundi de la Fête du Travail (1^{er} septembre).

Lieu : CSSE Maisonneuve (Centre culturel et sportif de l'Est), situé à côté du Marché Maisonneuve, au 4375, rue Ontario Est.

Heure : Se présenter entre 19 h et 21 h. Apporter sa carte de membre avec photo, à montrer à la réception.

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 \$.



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 mycologique où on peut observer et



Une table bien garnie de champignons apportés aux lundis mycologiques.

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.

Comptoir de livres du CMM : On peut sur place se procurer à bon prix les publications du Cercle ainsi que les principaux livres utiles pour l'identification des champignons du Québec.

Ils sont « mycologues », ces Romains !

Par Yolande Dalpé

Tiré de *La Corne d'abondance*, Volume 30 n° 1, Bulletin des Mycologues amateurs de l'Outaouais

D'abord un peu d'histoire : Trajan (53-117), treizième empereur romain, ordonne vers l'an 100 la fondation de la cité de Thamugadi (Timgad) au pied des monts Aurès en Algérie de l'est, comme poste de garde d'Afrique du Nord afin de contrer l'invasion des Berbères. Site prospère durant les années 200-300, la ville dépérit peu à peu pour être finalement reprise et brûlée par



les Berbères en 534 et ses ruines graduellement recouvertes du sable du désert. La ville demeura enfouie sous le sable pendant plus de 12 siècles jusqu'au début d'excavations archéologiques au 19^e siècle. On y a alors dégagé un théâtre, une bibliothèque, des thermes, un capitole, une place de marché et la fameuse arche de Trajan, tous représentatifs des prouesses architecturales et d'ingénierie de l'époque romaine. Sur la place du marché, originellement entourée de colonnes, deux immenses pierres sculptées ont attiré l'attention de mycologues au début du 20^e siècle, l'une décorée de grappes de raisins, l'autre de feuilles d'acanthe formant une couronne autour d'un champignon à lamelles.



Le champignon représenté sur la sculpture correspond, par sa morphologie élancée, ses lamelles et la présence d'une volve à la base du pied à une volvaire. Ce champignon aurait été couramment vendu sur les étals algériens et est cultivé commercialement depuis des siècles ailleurs dans le monde dont en Chine. Sa représentation sur une pierre sculptée confirme la bonne connaissance de cette espèce dès les premiers siècles de notre ère. L'observation et la description détaillée de la pierre sculptée reviennent à John W. Harshberger qui a découvert cette sculpture lors d'un voyage en Algérie en 1928, découverte qu'il relate dans la revue *Mycologia* en 1929. L'identification de l'espèce à *Volvaria speciosa*, qui

date de 1936 revient, quant à elle, à H. Lohwag mycologue et alors président de la Société mycologique d'Autriche. L'illustration couleur représente *Volvaria bombycina*, une espèce apparentée trouvée occasionnellement en Outaouais.

Références : Harshberger, J.W. 1929. An Ancient Roman Toadstool Carved in Stone. *Mycologia* 21: 143-144.
Lohwag, H. 1936. An Ancient Roman Toadstool Carved in Stone. *Mycologia* 28:396-397.



LE CARNET MYCOLOGIQUE

Clé des tricholomes à chapeau jaune au Québec

Par Yves Lamoureux

(Version originale : © 3^e trimestre 2010.)

Toutes les espèces de la clé se trouvent en photographie sur le site internet de Mycoquébec, à l'adresse suivante :

<https://www.flickr.com/groups/myco-quebec/>

Caractères du groupe traité :

- Tricholomes à chapeau dont la couleur dominante est le jaune, ou nettement jaune verdâtre au moins par endroits. Seul du jaune présent vers le pourtour du chapeau d'un tricholome est suffisant pour le trouver dans cette clé. Le revêtement du chapeau peut être glabre ou à fibrilles innées, voire fibrilleux/méchuleux par endroits; sec ou viscidule; opaque ou rarement subhygrophane.
- Lames blanches, jaunes ou grisâtres, ne se tachant pas de brun roux au froissement ni de manière intrinsèque. (On exclut ici le groupe des « tricholomes bruns », dont certaines espèces ont une chair jaune, ayant pour effet que la cuticule piléique peut alors paraître brun jaunâtre et jaune au pourtour du chapeau. Ces espèces ont toutes des lames qui se tachent de brun dans la vétusté, ou parfois même dès le tout jeune âge.)
- Chair blanche à jaunâtre. Odeur habituellement farino-cucumique (farine mouillée, concombre), plus rarement farineuse rance, de gaz d'éclairage ou de vieilles jacinthes.

Clé des espèces

1. Odeur de gaz ou de vieilles jacinthes; chapeau habituellement sec, glabre ou presque, ni hygrophane ni visqueux; poussant avec les feuillus nobles et les pruches. Occasionnel *Tricholoma odorum*
1. Odeur différente, faible ou farino-cucumique 2
2. Saveur amère puis nettement âcre après mastication; chapeau sec, jaune olivâtre 3
2. Saveur douce ou farineuse, même après 30 secondes de mastication 4
3. Habitat sous divers conifères. Rare *Tricholoma aestuans*
3. Habitat sous divers feuillus nobles. Très rare *Tricholoma palustre*
4. Chapeau hygrophane ou subhygrophane à l'humidité, non visqueux, habituellement glabre 5
4. Chapeau jamais hygrophane, viscidule ou à la fois sec et fibrilleux-squamuleux 6

5. Port trapu; chapeau hygrophane mais vite sec, jaune olivâtre dans le tout jeune âge (par temps humide), puis se décolorant rapidement (devenant verdâtre, grisâtre ou brunâtre au centre et blanchâtre vers la marge); espèce ubiquiste, particulièrement abondante dans les plantations d'épinettes. Très commun *Tricholoma saponaceum*
5. Port élancé; chapeau toujours jaune à jaune fuligineux, jaune brunâtre pâle au sec; espèce subboreale, poussant dans les forêts humides d'épinettes et de sapins. Occasionnel *Tricholoma fumosoluteum*
6. Chapeau jaunâtre seulement à la marge, noir au disque (par la présence d'abondantes fibrilles innées noires); poussant avec les conifères et les peupliers. Assez commun *Tricholoma portentosum*
6. Chapeau plus jaune et parfois avec des tons bruns ou verts au centre 7
7. Chapeau toujours sec et fibrilleux-méchuleux (attendre que l'« effet pluie » disparaisse au besoin!) 8
7. Chapeau viscidule à visqueux à l'humidité 9
8. Poussant avec les conifères (pins surtout); chapeau souvent pointu, brun-vert au centre et jaune vers la marge. Occasionnel *Tricholoma davisiae*
8. Poussant avec les chênes; chapeau largement ombronné, brun-vert au centre et jaune vers le pourtour, nettement squamuleux à partir de la marge avec l'âge. Rare (localisé) *Tricholoma robustipes* Y. Lamoureux nom. prov. (= *T. quercetorum* Y. Lamoureux, inéd., 1993, non Contu 2004)

Tricholoma robustipes Y. Lamoureux nom. prov.



Cette espèce au pied robuste est parfois fortement tachée de saumon ou de jaune vif à l'arête des lames ou sur le pied. Le chapeau peut atteindre 15 cm de diamètre à maturité, et le pied, 4 cm d'épaisseur. On trouve *T. robustipes* communément seulement dans les chênaies calcaires près de Rawdon. L'espèce est très rare ailleurs, comme dans la région montréalaise où seules trois stations sont connues. Parmi les sites d'excursions du Cercle, on la trouve uniquement au Parc régional de Sainte-Ursule, lors des sorties vers la fin de septembre. C'est d'ailleurs là qu'on l'a vue pour la première fois, au début des années 90.

9. Chapeau lisse, au plus finement écailleux à partir du centre 10
9. Chapeau lisse, parcouru de fibrilles innées plus évidentes vers la marge 11
10. Lames jaunes; chapeau au plus ombronné; poussant avec les conifères et les peupliers. Très commun *Tricholoma equestre* var. *albipes*
10. Lames parfaitement blanches; chapeau parfois pointu; poussant avec les conifères et les peupliers (vu de haut, le basidiome est un parfait sosie de l'espèce précédente, lorsque son mamelon piléique est absent). Occasionnel *Tricholoma intermedium*
11. Chapeau surtout jaune, lorsque viscidule se tachant souvent d'orangé, tachant aussi le papier ciré d'orange roux; poussant avec la pruche et le sapin. Commun *Tricholoma subluteum*
11. Chapeau brun-vert au centre et jaune vers la marge, couvert de fibrilles innées noirâtres; poussant avec le sapin, la pruche et le chêne rouge. Assez commun *Tricholoma subsejunctum*

Y a-t-il des champignons à Hong Kong?

Par Raymond Archambault

Au cours des dernières années, durant mes séjours à Hong Kong, je n'ai pas vraiment eu de succès avec les champignons (voir *Le Mycologue*, Vol. 34, n° 2 et Vol. 36, n° 2). Je me suis résigné et en suis venu à ne plus espérer grand-chose côté fonge. En 2014, mon opinion s'est confortée encore une fois. Nous avons cependant eu droit à quelques surprises. La première découverte, pas vraiment originale, s'est produite le lendemain de notre arrivée, date correspondant au Flower Show de Hong Kong, événement se tenant à Victoria Park. En fait, il n'est pas certain que le créateur de l'œuvre ci-contre ait voulu représenter un champignon. Ce pouvait tout aussi bien être la représentation d'un arbre.



Quelques jours plus tard, une découverte plus spectaculaire de mon point de vue. Hong Kong est fameuse pour ses ding ding trams à deux niveaux dont tous les touristes aiment faire l'expérience. Vestige de l'époque victorienne, ils sont très populaires pour se déplacer sur l'île de Hong Kong, et pas seulement pour les touristes; peut-être à cause du coût dérisoire du passage. Les ding ding, ainsi nommés pour des raisons évidentes, sont très nombreux et servent en plus de panneaux publicitaires mobiles, ce qui contribue certainement à leur rentabilité. Quelle ne fut pas ma surprise cette année d'apercevoir plusieurs ding ding couverts de dessins de champignons. Mon idée première a été qu'on faisait la publicité pour un ouvrage



traitant de mycologie. Ou encore d'un événement mycologique quelconque. Cela aurait été trop beau étant donné le peu d'intérêt pour les champignons sauvages que j'ai pu constater chez les Hongkongais. Sur les trams, pas d'indication claire de la signification des champignons. Seuls indices, les noms de quelques grands magasins et

un nom, Paul Smith, inscrit sur les ding ding. Ça ne me disait rien. Peu après, une recherche sur le web m'a permis de comprendre cette publicité. Paul Smith est une marque vestimentaire du Royaume-Uni, la publicité se rapportant à une ligne de vêtements imprimés de ces dessins de champignons. Avis aux intéressés qui ont le goût du chic et de l'extravagant, on trouvera ces articles vivement colorés en vente sur Internet.



La fin du mois de mars a été très pluvieuse cette année à Hong Kong. On aurait pu s'attendre à une poussée conséquente de champignons. Tel ne fut pas le cas, tant en ville qu'en montagne. Le territoire de HK présente un relief très accidenté dont l'altitude maximale est d'environ 550 mètres. Il y a, à Hong Kong, incluant les nombreuses îles, Kowloon et les nouveaux territoires, un grand nombre d'espaces verts et de parcs naturels. S'il y a une saison des champignons dans cette région subtropicale de la Chine, ce ne semble pas être de janvier à mai, période à l'intérieur de laquelle se situent nos différents séjours. Malgré tout, cette année, nous avons pu observer quelques rares champignons saprotrophes du genre *Agaricus* (photo) et *Lepiota* sensu lato poussant sur la pelouse de certains parcs. « Rares » n'est pas exagéré, car on n'a observé qu'un ou deux spécimens à la fois.

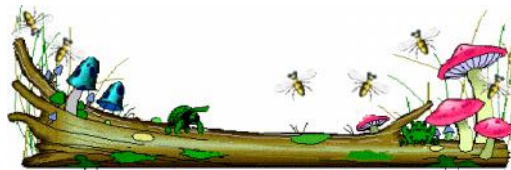
En 2013, nous avons interrompu quelques jours notre séjour à HK et fait un saut à Taïwan. À cette occasion, nous avons pu observer beaucoup de champignons spontanés, c'est-à-dire des champignons sauvages, ailleurs que dans les marchés publics où on voit beaucoup d'espèces de culture. Dans ce cas-ci, il s'agit d'une découverte faite au cours d'une visite dans un musée localisé dans une mine d'or désaffectée. Plusieurs galeries y sont aménagées qui conduisent les visiteurs sous terre et permettent de voir des scènes représentant le travail des mineurs. Lors de cette visite, nous étions encore une fois en période très humide. Conditions favorables pour la fonge, direz-vous. Et bien, oui! Nous avons vu beaucoup de champignons, appartenant à différentes espèces, qui poussaient sur les poutres de soutènement des galeries souterraines. Très impressionnant!



Évidemment, une question vient à l'esprit : est-ce que ces poutres servent vraiment à soutenir les parois des galeries souterraines de la mine? Si tel était le cas, à en juger par la quantité de sporophores couvrant les poutres, on pouvait mettre en doute la solidité de la structure en train de se faire bouffer par le mycélium des champignons, et par la même occasion mettre en doute notre propre sécurité. C'était néanmoins un spectacle magnifique; la plus belle diversité de champignons sauvages que j'ai pu observer en un même endroit au cours de mes séjours en Chine.



Quelques fructifications de champignons observées en 2013 sur les poutres des galeries souterraines d'une mine d'or à Taiwan.



Récolte nouvelle de *Calocera furcata* (pour la région de Québec)

Par Fernand Therrien

Tiré du *Boletín*, Volume 61, n° 1, Bulletin du Cercle des mycologues amateurs de Québec

Ne me résignant toujours pas à accrocher définitivement mon appareil photo, ce matin-là, non sans quelques hésitations, je n'ai pu me retenir. Je suis donc parti, mais sans grands espoirs. Après une couple d'heures infructueuses en ce terrain pourtant bien connu, je m'apprêtais enfin à rentrer bredouille de mon excursion aux abords du chemin du Mitan.

En revenant nonchalamment, vers mon auto, sac au dos, mon œil tombe sur cette petite merveille gelée. Elle se tient bien ancrée parmi les mousses colonisant une souche récemment abattue de sapin ou d'épinette, et toute

fière de résister au froid automnal, déjà bien installé depuis plusieurs jours. Sans vraiment le savoir, je venais de trouver un petit bijou qu'on n'avait pas souvent observé, tout au moins dans la région de Québec. Une belle et fructueuse aventure, toutefois.

À mon retour, encouragé par Roland Labbé, qui encore une fois s'exclame à la vue de ma photo du petit spécimen et de quelques informations que je lui fournis en réponse à ses questions enthousiastes, j'entreprends de m'investir en microscopie. À son tour, Guy Fortin intervient et me fait profiter de ses précieux conseils et démonstrations, au microscope assisté par ordinateur.

Après de nombreuses vérifications, descriptions, mesures, et photos micrographiques, le verdict tombe. Nous sommes bien en présence de *Calocera furcata*, que nous vous présentons ici, puisqu'en effet il s'agit bien du résultat d'un travail indubitablement d'équipe.

Telle fut ma fin de saison pour l'année 2013, à l'Île-d'Orléans.

Fiche de récolte des spécimens

Date : 31 octobre 2013

- localité : Sainte-Famille, Île-d'Orléans, au bord du chemin du Mitan;
- habitat : érablière éclaircie, dont on vient de couper les conifères;
- spécimen : croissance parmi les mousses tapissant l'écorce d'une souche récemment abattue, récolté gelé;
- taille : 17 mm;
- surface : très glutineuse, une fois à la température ambiante.

Caractères applicables au genre *Calocera*

- basidiome cylindrique, spatulé à clavé, furqué ou ramifié, à surface visqueuse, tenace à cartilagineux;
- hyménophore amphigène, lisse ou rugueux;
- sporée jaune;
- basides cylindriques à clavées, furquées lorsque pleinement matures;
- spores cylindriques à suballantoïdes, de 1 à 3 septa;
- hyphidies présentes;
- boucles parfois présentes chez certaines espèces;
- saprotrophique, poussant sur bois, l'automne.

Description de *Calocera furcata* (Calocère cornue)

Habitat

Sur bille de pin, bois décortiqué et petit tapis de mousse ou directement sur substrat ligneux.

Description macroscopique

Petit champignon dressé, en bâtonnet, souvent simple ou parfois courtement ramifié par 2 ou 3 petites branches vers le sommet, mais aussi sur le côté, et assez près de la base, à profil légèrement bombé à presque droit, un peu rétréci vers la base, aplati sur un côté et arrondi à presque plat au sommet, de 6-8 x 1,5-3 mm; surface lisse, luisante, un peu irrégulière, voire vaguement et non profondément sillonnée; couleur uniforme, jaune à jaune à peine orangé; consistance molle, collante, gélatineuse-tenace de type *Calocera*.



Photos prises sur le terrain (à gauche) et à l'intérieur.

Description microscopique

Spores ellipsoïdes, souvent courbes ou presque cylindriques, septées 1 à 3 fois, parfois avec un appendice hilari-
re à la base ou sur un côté, de 10-12 x 3,5-6 µm.

Basides à 2 spores, nettement furquées, assez étroites, de 3-4 µm de diam., parfois jusqu'à 6 µm sous les sté-
rigmates; stérigmates très longs, élancés, 10-22 x 2,5-3 µm.

Chair formée d'hyphes septées, irrégulières, étroites, de 1,5-3 µm de diam.

Remarques

L'habitat et la microscopie correspondent bien à ceux de *Calocera furcata*. La taille du spécimen récolté atteint
17 mm, alors que celle du type peut atteindre 23 mm.

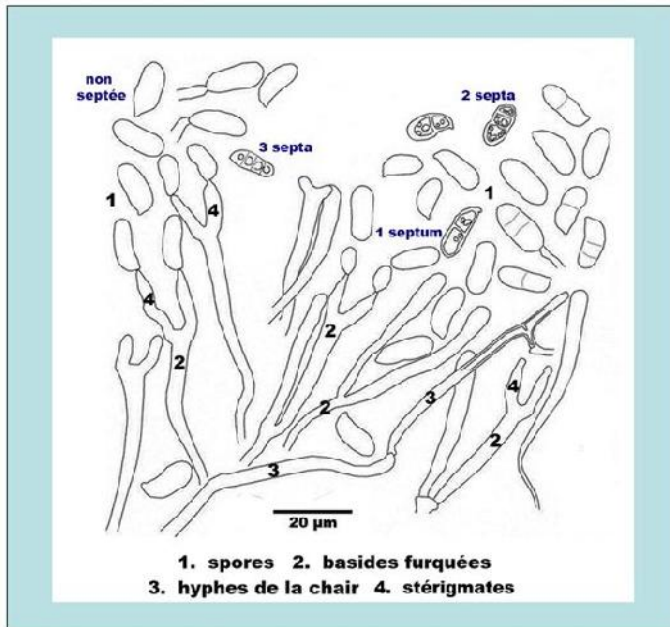
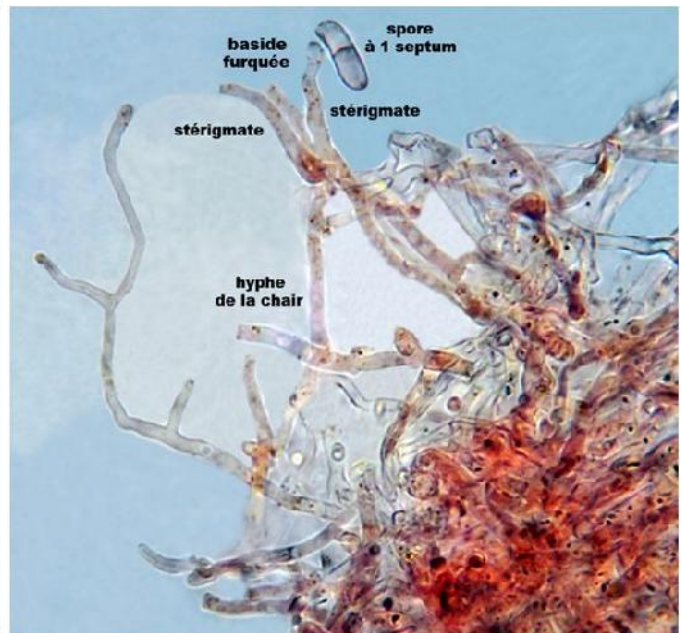


Schéma microscopique



Photos microscopiques (Guy Fortin)

Clé des *Calocera* au Québec (Roland Labbé, novembre 2013) :

1. Basidiome 5-10(15) cm de hauteur, ramarioïde, à ramifications dichotomiques répétitives *Calocera viscosa*
Basidiome gélatineux-tenace, élastique, jaune brillant à orangé; spores ellipsoïdes à suballantoïdes, à 1 septum, (7)8-10(13) x 3-5 µm; solitaire ou grégaire; sur bois de conifères.
1. Basidiome jusqu'à 3 cm de hauteur, au plus avec quelques ramifications apicales 2
2. Basidiome peu ramifié ou furqué; spores à 1 septum, 7-11 x 2,5-4,5 µm; poussant surtout sur bois de feuillus *Calocera cornea*
Basidiome gélatineux-tenace, jaune brillant à safran; spores cylindriques à allantoïdes; solitaire, dispersé, grégaire à subcespiteux; sur bois de feuillus, rarement de conifères.
2. Basidiome distinctement furqué au bout; spores à 1-3 septa, 7-9(12) x 3-5 µm; poussant sur conifères *Calocera furcata*
Basidiome gélatineux-tenace, jaune brillant à orangé; spores ellipsoïdes à subcylindriques, souvent allantoïdes; cespiteux ou en grands groupes; sur bois de conifères.

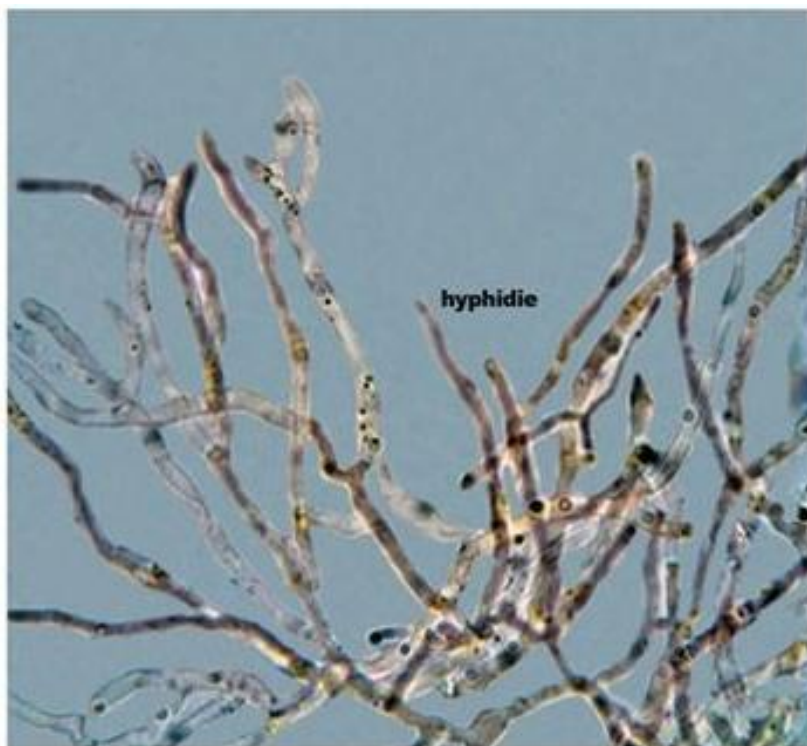


spores



basides furquées

Hyphes de la chair
Hyphidies



La cueillette des champignons et la maladie de Lyme

Par Raymond Archambault et Jean-Pierre Turgon

La présence d'*Ixodes scapularis*, vecteur, entre autres, de la maladie de Lyme, impose un changement de comportement de la part des cueilleurs de champignons, de même que pour tous les usagers de la forêt et amateurs de plein air. Selon le ministère québécois de la Santé, 114 cas de maladie de Lyme ont été rapportés au Québec en 2013, comparativement à 42 pour l'année 2012 et à une moyenne annuelle de 16 cas pour la période 2007-2011. Nous reprenons ici un feuillet d'information sur la maladie de Lyme publié par le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec. On trouvera d'autres informations sur la maladie de Lyme sur le site Internet du Cercle des mycologues de Montréal (www.mycomontreal.qc.ca).



FEUILLET D'INFORMATION SUR LA MALADIE DE LYME

QUE FAUT-IL SAVOIR ?

La maladie de Lyme est causée par une bactérie (*Borrelia burgdorferi*) transmise par un petit parasite : la tique. Au Québec, une seule espèce de tique – soit la tique du chevreuil (*Ixodes scapularis*) – transmet cette maladie, qui est présente dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie ainsi qu'aux États-Unis. Bien qu'il soit faible dans l'ensemble du Québec, le risque d'attraper la maladie de Lyme est en augmentation dans le sud-ouest de la province. La maladie de Lyme se traite par un antibiotique.

Il faut s'en préoccuper et savoir comment se protéger, même chez nous !

MESURES DE PROTECTION PERSONNELLE

Éviter l'exposition aux tiques en s'éloignant des habitats qui leur sont favorables. Les tiques infestent les boisés et les hautes herbes, à la recherche d'un hôte à piquer. Il est donc conseillé d'éviter de marcher dans les boisés ou les hautes herbes et de se tenir dans les sentiers bien dégagés. Couper l'herbe, les broussailles et les branches basses autour des aires de jeu et de loisir extérieures, chez soi et sur les terrains publics, est une façon d'éloigner les tiques de l'environnement immédiat.

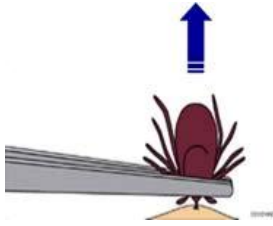
Éviter les piqûres par l'application d'un répulsif à insectes. Les produits à base de DEET sont efficaces contre les tiques. Ils peuvent être appliqués sur les parties exposées du corps, en évitant le visage toutefois. Il est important de suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Éviter les piqûres en portant des vêtements qui couvrent la peau. Pour des activités dans les boisés ou les hautes herbes, il est recommandé de porter un chapeau, des vêtements à manches longues ou à jambes longues – que l'on entre dans les chaussettes – et des souliers fermés. Par ailleurs, on voit mieux les tiques sur les vêtements de couleur pâle.

SURVEILLANCE, EXTRACTION ET ANALYSE DE LA TIQUE

Le risque de transmission de la bactérie augmente avec la durée de la piqûre. Le risque de transmission est très faible avant 24 heures et plus important après 72 heures.

Après une activité où l'on risque d'avoir été exposé aux tiques, il est important de bien examiner toutes les parties de son corps; pour les parties moins facilement visibles (ex. : le dos), on peut utiliser un miroir ou se faire aider par une autre personne. Les enfants doivent être examinés ou supervisés par un adulte. Il faut rechercher les tiques adultes (de la grosseur d'une pointe de crayon) et, surtout, les nymphes (de la grosseur d'une tête d'épingle).



Le meilleur moyen à utiliser pour extraire une tique de la peau demeure la pince fine aux extrémités pointues (pince à écharde). On la place le plus près possible de la surface de la peau et, par un mouvement sûr et constant, on tire la tique de façon perpendiculaire à la peau, sans tourner. Il faut éviter d'écraser ou de perforer la tique, ce qui augmenterait le risque de contamination. Si une petite partie de la tique est restée dans la peau, on la retire avec la pince; cette partie ne peut toutefois plus transmettre la bactérie. Il n'est pas recommandé d'utiliser de la gelée de pétrole, du vernis à ongles ou de

l'essence pour tenter d'enlever la tique, ni d'essayer de la brûler. Après avoir retiré la tique, on doit laver le site de la piqûre et se laver les mains avec de l'eau et du savon.

La tique, vivante ou morte, doit être conservée à sec, sans rien ajouter, dans un petit contenant rigide propre (ex. : un contenant de pilules, un petit pot ou un tube à prélèvement). On doit consulter un médecin pour obtenir une prescription afin que la tique soit analysée au laboratoire du CSSS ou de l'hôpital le plus près de chez soi. Il faut mentionner au médecin le lieu et la date de chaque déplacement fait hors de sa municipalité de résidence au cours des deux semaines précédant le prélèvement de la tique.

Il peut s'écouler plusieurs semaines avant de savoir si une tique est porteuse de la bactérie.

SURVEILLANCE DES SYMPTÔMES ET CONSULTATION MÉDICALE

La maladie de Lyme se présente souvent par l'apparition, au site de piqûre de la tique, d'une rougeur de la peau qui dépasse 5 cm et qui augmente progressivement durant quelques jours ou quelques semaines. Cette lésion s'appelle un *érythème migrant*. D'autres symptômes peuvent survenir, tels que des douleurs musculaires ou articulaires, des maux de tête, de la fièvre ou de la fatigue. Dans les semaines ou les mois suivants, des complications peuvent toucher le cœur, le système nerveux ou les articulations. Après quelques années, la maladie de Lyme peut entraîner des problèmes persistants, comme l'arthrite, si elle n'est pas traitée.



Érythème migrant

La personne piquée par une tique doit surveiller l'apparition de symptômes durant un mois et consulter un médecin si elle présente :

- une rougeur de la peau qui s'étend sur plus de 5 cm de largeur;
- des lésions multiples de la peau;
- des douleurs musculaires et articulaires inhabituelles;
- des engourdissements, de la faiblesse ou de la paralysie, à un ou plusieurs endroits du corps;
- à la fois de la fatigue, des maux de tête et de la fièvre.

Le médecin pourra prescrire des épreuves de laboratoire ou un traitement, selon son évaluation. Si une personne n'a pas de symptôme après avoir été piquée par une tique, même s'il s'agit de l'espèce de tique qui transmet la maladie (*I. scapularis*) et même si la tique était porteuse de la bactérie pouvant causer la maladie de Lyme (*B. burgdorferi*), l'antibiotique n'est pas indiqué.



INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Pour obtenir plus d'informations : communiquer avec le service téléphonique Info-Santé au 8-1-1 ou visiter le site Web du ministère de la Santé et des Services sociaux portant sur la maladie de Lyme : <<http://www.msss.gouv.qc.ca/sujets/santepub/maladie-lyme.php>>.

Texte réalisé par l'équipe Zoonoses de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), révisé juin 2011.

Conférences et ateliers pour les membres

Mercredi, 23 juillet – Annabelle Langlois – Comment réaliser une collection scientifique de champignons

Peut-on démarrer une collection scientifique de champignons chez soi? Comment sont réalisées les récoltes de champignons qui viennent enrichir le fongarium du Cercle des Mycologues? En quoi les champignons séchés et conservés sont-ils si importants? Peut-on contribuer comme membre du CMM à l'enrichissement du fongarium? Ce sont là des questions auxquelles répondra Annabelle Langlois qui a participé durant deux années à l'inventaire des champignons de la réserve écologique du Boisé-des-Muir et travaille, quelques heures par semaine, sur la base de données du fongarium. Pour reprendre les propos d'Annabelle : Je veux vraiment que la présentation soit très « pratique » et concrète.

Mercredi, 20 Août – Visite du fongarium du Cercle des mycologues et du Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal.

Responsable : Raymond Archambault.

Nous reprenons cette activité qui a connu beaucoup de succès en janvier dernier. 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. Vous pourrez également voir les imposantes collections de plantes et d'insectes qui rassemblent plus de 2 millions de spécimens. Les membres intéressés par la visite doivent se présenter au Complexe d'accueil du Jardin pour 19 h 15. La visite débutera à l'heure indiquée; donc pas de retardataires.

Sondage sur les cours offerts aux membres du CMM

Suite à l'assemblée générale spéciale tenue le 27 mai, les membres du Cercle des mycologues de Montréal recevront un courriel leur demandant de préciser leurs attentes concernant les cours offerts par le Cercle. C'est l'occasion de nous faire connaître vos attentes concernant les activités de formation offertes au CMM, qu'il s'agisse de cours, d'ateliers ou d'autres suggestions d'activités.

Le c.a. aimerait également connaître ceux qui sont aptes et intéressés à donner des formations en mycologie dans le cadre des activités du Cercle.

Faire parvenir vos commentaires et suggestions par courriel ou par courrier au Cercle des mycologues de Montréal

Le conseil d'administration vous remercie de votre collaboration.

Les champignons sauvages pour teindre de la laine de mouton!

par Suzanne Béland,
participante à l'atelier sur les champignons tinctoriaux,
donné par Susan Hopkins, le 15 juin 2014

Pendant que tout le monde célèbre la Fête des Pères, je brasse la laine dans mon chaudron en inox pour que la cuillère d'ammoniaque que je viens de verser se répande uniformément dans le liquide.

Encore une fois, je dois vérifier le pH en trempant mon petit papier gradué dans le bain de teinture. Cette fois c'est bon! Le pH est à 9. Eureka! Et la température se situe entre 170-180° F. Excellent! Le bain de teinture est à point, il ne reste plus qu'à laisser macérer la laine qui absorbera lentement les pigments du champignon et se colorera... De quelle couleur? Je ne sais pas encore.

Je ne suis pas seule. Nous sommes un petit groupe de néophytes qui assistent à l'atelier donné par Susan Hopkins, une mycologue de l'État de New York, experte en champignons tinctoriaux. Certains participants sont venus simplement pour ajouter une connaissance à leur culture, un autre veut teindre des tee-shirts, d'autres ont des projets de tricot, de tissage. Les pigments que nous extrayons des champignons peuvent également servir pour l'aquarelle ou pour teindre la soie ou le papier artisanal.



Dans l'atelier, la scène est plutôt comique! Affublé d'un tablier et de gants, chacun est penché sur sa haute casserole et remue son contenu. De temps en temps, un participant relève l'écheveau de laine comme on le fait pour les pâtes de spaghetti, pour vérifier la couleur de la teinte et l'uniformité. Un chercheur qui passe dans le corridor vient nous prévenir qu'il est interdit de cuisiner dans les locaux du Centre sur la biodiversité! Il a eu droit à une visite guidée avec Michèle Ledecq, la traductrice et bras droit de Susan! Il est parti un peu plus instruit!

Je laisse donc chauffer ma concoction pendant une heure avant d'obtenir le résultat final. Dans mon bain d'eau chauffante, il y a 20 grammes de *Phaeolus schweinitzii* (Polypore de Schweinitz) séché que j'ai préalablement réduit en miettes. Je veux teindre deux écheveaux de laine pesant 10 grammes chacun. Un premier écheveau est à son état pur, c'est-à-dire que la laine n'a subi aucun traitement (pas de mordantage). Le deuxième écheveau, la laine a été traitée avec un mordant d'alun (sulfate de potassium et d'aluminium) pour favoriser l'absorption des pigments par la fibre.

Pendant que nos recettes mijotent, Susan nous résume l'histoire de cet art, nous enseigne les rudiments techniques de la teinture mycologique (étapes de mordantage, de séchage et d'entreposage, différentes qualités de laine), elle nous montre des tricots et des foulards de soie teints à la main. Magnifiques! Elle nous présente des livres traitant du sujet. Elle nous parle d'autres champignons qui ont des propriétés tinctoriales. Elle répond aux nombreuses questions. Et...

Le moment crucial est arrivé! La cuisson est maintenant terminée, je rince les écheveaux dans une eau aussi chaude que celle du bain pour éviter le choc thermique, lequel endommagerait la fibre de laine. Le résultat est saisissant! Mon brin de laine écriue est d'un jaune pâle subtil tandis que celui traité avec le mordant d'alun (et devant lequel je suis en pamoison!) est d'un beau doré intense! Comme de l'or!



Il faut préciser que chaque participant a travaillé avec un champignon différent utilisant une laine écriue ou traitée, ou les deux à la fois. Les mordants que nous utilisons sont des composés d'alun, de fer, de cuivre ou d'étain. Toutes ces variables expliquent la diversité des couleurs des écheveaux obtenues par le groupe. La multitude de couleurs est impressionnante.

D'autres teintes s'ajoutent dans l'après-midi alors qu'on procède à un deuxième bain en réutilisant le même liquide. Étonnamment, cette deuxième production génère des couleurs tout aussi belles avec des teintes plus douces. C'est un arc-en-ciel mycologique qui se déploie sous nos yeux! On trouve du bleu, du vert, du rose, du rouge pourpre, du lilas, de l'orange, des gris... et la couleur « or », bien sûr!

Une fois lavés et essorés, les écheveaux sont coupés en plusieurs brins puis sont attachés à une carte d'identification. Sur chaque carte, il est inscrit le nom du champignon correspondant, le type de mordant et le numéro du bain (1^{er} ou 2^e). Pour finir, chaque participant remet à chacun un échantillon de brins provenant de sa cuisson.

Ce kit d'échantillons ainsi constitué, contenant une trentaine de brins, me servira de référence le jour où je voudrai teindre ma laine pour tricoter ma tuque! Mais avant de me lancer dans mon projet, je dois trouver d'abord des champignons tinctoriaux et ensuite de la laine pure qui sent le mouton!



Un gros merci à Susan Hopkins (à gauche sur la photo) pour ce partage de connaissances et félicitations aussi pour la mise en œuvre de l'atelier. Susan a fourni tout le matériel : les chaudrons en acier inoxydable, les poêles à 2 ronds, les produits chimiques, les ustensiles, les champignons, la laine, le matériel didactique... Et, merci également à Michèle Ledecq, l'assistante, pour l'organisation et le soutien technique tout au long de cette activité.

Photos
Page 15 : R. Archambault.
Page 16 : Participants.

Excursions estivales - Directives

Le Cercle des mycologues de Montréal vous invite aux sorties mycologiques accompagnées de moniteurs. Ces excursions auront lieu les samedis, du 2 août 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
2 août	Parc des Chutes de Sainte-Ursule	5 \$	Raymond Archambault Jean-Yves Gariépy	
9 août	Station de biologie des Laurentides (UdeM) à St-Hippolyte	5 \$	Raymond McNeil Pascale Libersan-Laniel	
16 août	Camp Mariste à Rawdon	Inscription obligatoire	Carlo Farnési Ginette Francis Yves Lamoureux	<u>BBQ annuel du CMM</u> ; voir bulletin d'inscription dans ce numéro du Mycologue.
23 août	Parc des Chutes de Sainte-Ursule	5 \$	Raymond Archambault Jean-Yves Gariépy Pascale Libersan-Laniel	Sortie conjointe avec les Amis du Jardin botanique
30 août au 1 ^{er} septembre	Rencontre annuelle de la FQGM au Lac Saint-Jean	Informations sur le site internet du Cercle des mycologues de Montréal (www.mycomontreal.qc.ca)		Pas de sortie organisée par le CMM
6 septembre	Forêt Ouareau, Notre-Dame-de-la-Merci	5 \$	Peter Neumann Ginette Francis	
13 septembre	Camp Mariste à Rawdon	5 \$	Raymond McNeil Hélène Aubin Yves Lamoureux	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</u> . Carte de membre avec photo exigée.

Excursions d'automne

Les excursions se poursuivront jusqu'à la fin du mois d'octobre. Tous les détails seront donnés dans Le Mycologue de septembre.

Trajets des sites d'excursion

Parc des Chutes de Sainte-Ursule, Sainte-Ursule

2575, rang des chutes, Sainte-Ursule J0K 3M0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 25 min, 112 km

Coordonnées géographiques : 46°18'5.34"N, 73°5'39.02"O

<http://www.chutes-ste-ursule.com/>

- ◆ De Montréal, prendre l'autoroute 40 Est jusqu'à la sortie 166.
- ◆ Prendre la route 138 Est, en direction de Louiseville.
- ◆ Prendre la route 348 Ouest, en direction de Sainte-Ursule.
- ◆ Continuer sur cette route jusqu'au Parc des Chutes de Sainte-Ursule.

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.

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.

Forêt Ouareau, entrée 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.municipalitenotredamedelamerici.com>

- ◆ 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 ».
- ◆ Dans une courbe, à droite sur la 125, une affiche intitulée « FORÊT OUAREAU » indique l'entrée du stationnement.

Changement au conseil d'administration

Nous avons eu en mai et juin deux démissions au conseil d'administration du CMM, toutes les deux pour des raisons professionnelles. Il s'agit d'Hélène Aubin et de Nathalie Daigneault. Hélène, avait la responsabilité de l'organisation des excursions. Denise Beauregard a accepté de prendre la relève. Nous sommes par ailleurs toujours à la recherche d'une ou d'un responsable du Mycologue. Un gros merci à Hélène et Nathalie pour le temps qu'elles ont pu consacrer au Cercle et au Conseil d'administration, et bienvenue à Denise.

BBQ annuel du CMM – Camp Mariste

Par le comité des activités sociales

Le CMM organise un barbecue au camp Mariste, à Rawdon, secteur du lac Lamoureux. Un vrai bon pique-nique : nous vous proposons des hot-dogs et des hamburgers avec salades et condiments. Le camp Mariste a toujours été un endroit de grand intérêt pour les mycologues comme en font foi les nombreuses sorties à travers les années. Situé sur un magnifique domaine privé de plus de 2 000 acres en pleine nature, le camp Mariste vous offre une variété de paysages parsemés de lacs. Venez profiter avec nous du plaisir des rencontres amicales avec ceux qui partagent votre passion. Une journée de plaisir!!!

(Avis aux bénévoles : l'heure d'arrivée permise est à 9 h, prévoir votre dîner)

MENU

Maïs des Îles-de-Boucherville
Bouchées forestières
Apéro estival
Hot-dogs, hamburgers et condiments
Salade, gâteaux

À APPORTER

Équipement de cueillette
Vin et boissons
Verres
Ustensiles
Chaises de parterre, jeux

Date : samedi, 16 août 2014.

Trajet : Voir le trajet du Camp Mariste, page 18. Suivre l'indication du Lac Lamoureux.

Horaire de la journée : 13 h Excursions en forêt, libres ou guidées, et activités libres
15 h Exposition et identification de la récolte des champignons
16 h Dégustation de maïs
17 h Apéro
18 h Barbecue

Coût : Le prix demandé est de 25 \$ par personne; pour les 0-6 ans, l'inscription est gratuite.

Inscription obligatoire : Date limite, le mercredi 6 août 2014.

Le nombre de places est limité à soixante.

Faites parvenir votre bulletin d'inscription accompagné de votre chèque libellé au Cercle des mycologues de Montréal à :

Colette Delwasse, trésorière
BBQ du CMM
5331, rue McKenna
Montréal (Qc) H3T 1V2

Bulletin d'inscription

BBQ au Camp Mariste – le 16 août 2014

Nom(s) : 1) _____ 2) _____

Adresse : _____

Courriel : _____

Nombre de personnes

Nombre de personnes de plus de 6 ans _____ 25 \$ = _____ \$

Nombre de personnes de 0 à 6 ans _____ 0 \$ = _____ \$

Total = _____ \$

Mycodébrouillard I

Par Suzanne Béland

n	o	i	t	a	c	i	x	o	t	n	i
o	t	i	a	l	p	l	e	n	t	i	n
n	a	l	e	l	o	b	e	n	i	f	n
o	x	u	e	n	i	g	i	l	u	f	e
n	o	l	e	m	a	m	s	g	a	r	a
i	n	m	a	h	b	p	a	r	u	e	d
a	y	i	y	r	o	c	c	s	d	e	n
h	s	p	i	r	e	i	s	i	t	t	e
c	h	q	a	p	i	u	s	a	p	e	x
e	u	n	u	i	l	a	m	e	l	l	e
e	g	x	u	e	b	l	u	b	i	o	p
e	e	s	e	d	i	m	u	h	s	b	a

COMMENT JOUER?

D'abord, trouvez les mots de chaque énigme qui serviront à compléter le mot mystère.

Avec les 7 lettres restantes, composez un nom de champignon.

Ce nom désigne un groupe de champignons dont plusieurs espèces peuvent contenir de fortes concentrations d'amatoxines, et d'autres espèces qui sont d'excellents comestibles.

Vous pouvez faire parvenir votre réponse par courriel à mycomtl@mycomontreal.qc.ca

Protozoaire pourvu d'un noyau: BIEAM: A _ I _ E

Mode d'insertion des lamelles au pied du champignon: DEEANX: A _ _ E _ E

Sommet ou partie supérieure (2 fois): XEPA: A _ E _

Organe de reproduction: USAEQ: A _ _ U _

Cellule reproductrice: SABIED: B _ _ I _ E

Renflé: LUUEXBB: B _ L _ E _ _

Maillon: NNHCIAO: C _ _ I _ O _

Outil servant à identifier: LCE: C _ _

Se dit du pied d'un champignon rempli de tissus mous ou ouatés: RCFAI: F _ R _ I

Groupe de champignons du Québec sans espèce vénéneuse: TOBLE: B _ _ E _

Lorsqu'une structure a atteint sa maturité: INF: F _ _

Évanescent: CAFGUE: F _ A _ E

Gris noirâtre: XILUFEINUG: F _ L _ G _ _ E _ _

Contraire de «arides»: DUEISMH: H _ _ I _ _ S

Préfixe grec signifiant membrane: EYNOHM: H _ _ E _ O

Cellule de base qui forme le champignon et le mycélium: YEHP: H _ _ _ E

Lorsque des structures se recouvrent partiellement: QBIIEMRU: I _ B _ _ _ U _

Se dit des fibrilles incluses dans la cuticule du chapeau et non en relief: NNEI: I _ N _

Empoisonnement: XANNTTOOIIIC: I _ _ O _ _ C _ _ I _ _

Latex: TALI: L _ I _

Feuillet mince sous la tête du carpophore: MLLLEEA: L _ _ E _ _ E

Il ressemble aux pleurotes: NNLTEI: L _ _ T _ _

Partie arrondie et saillante d'un organe: BOLE: L _ _ E

Proéminence arrondie au centre du chapeau: NMMLEOA: M _ _ E _ O _

Stipe: DIPE: P _ E _

Rides: LIPS ou (SLIP!): P _ _ S

Basidiomycète à la chair friable: LUEURSS: R _ _ S _ _ E

Organe qui contient les spores: RNPGSOEA: S _ O _ _ N _ E

Avec un pied: PETIITS: S _ I _ _ _ E

Unité de classification: XNATO: T _ _ O _

Terme latin pour « Ormes»: MUIL: U _ M _



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 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 (Québec) H1X 2B2
Tél. : 514 872-7239
Site Internet : www.mycomontreal.qc.ca
Courriel : mycomtl@mycomontreal.qc.ca