

LA CORNE D'ABONDANCE

Dépôt légal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2023

Mot du président	1
Nouvelles des MAO	2
Compte-rendu de l'assemblée générale annuelle	3
«LE» souper d'avril	3
Pauline Vollering et ses 14 ans au CA	4
Les 24 heures de science	6
Salon du champignon 2023	7
Souvenirs d'excursion	7
Gagnants du concours photo 2022	8
Règlements du concours photo 2023	9
Formation en photographie de champignons	9
Plus qu'une simple poêlée	10
L'amadouvier comme matériau de l'avenir ?	11
Champignons à lames	12
Récoltes du printemps	15
Disponibles pour les membres	16
Excursions d'été et automne	17



MOT DU PRÉSIDENT

Vous recevez ce bulletin en plein été et en pleine chaleur estivale, comme une pause entre deux périodes propices aux activités mycologiques, celle du printemps avec le souper qui a repris le chemin de « L'Orée du Bois » en avril, l'assemblée générale annuelle en mai, puis les excursions aux morilles... pour ceux qui en trouvent (ce qui n'est malheureusement pas mon cas), et la saison à venir, la fin d'été et surtout l'automne, avec la reprise des sorties accompagnées, la rencontre québécoise qui aura lieu cette année et pour la toute première fois en Abitibi, dans la

région d'Amos, la longue fin de semaine de la fête du Travail, et puis, notre traditionnel Salon du champignon à la fin septembre. Toutes ces activités, passées ou à venir, sont détaillées et expliquées dans les pages de ce Bulletin.

Mais on y trouve bien plus que ça, surtout grâce à la collaboration de notre rédactrice en chef Yolande Dalpé, qui s'assure d'inclure des articles à teneur scientifique, comme celui sur les champignons à lames dans ce numéro, ou encore le répertoire des champignons récoltés au printemps. Puis, nous avons des collaborateurs occasionnels dont « la recette de Sandra » qui complètent agréablement le Bulletin.

Je garde pour la fin la mention de l'article qu'on n'aurait pas voulu avoir à lire et à écrire : l'hommage à notre chère Pauline, notre chère et précieuse secrétaire-trésorière, pendant tant d'années...

Mais c'est dans l'ordre des choses et c'est bien naturel. Dans cette tempête, nous avons cependant un baume au cœur : deux nouveaux membres du CA se sont rapidement proposés pour reprendre les rênes du secrétariat, Mathieu Dionne, et de la trésorerie, Yves Plouffe.

Merci à vous deux et bonne chance pour reprendre le flambeau de Pauline !

Finalement, un immense merci et bonne retraite à Pauline de la part de tous les membres MAO.

Yvan Liben, président

Nouvelles des MAO

Activités - été, automne 2023

Août: Sondage auprès des membres

23 août: Formation à la photographie de champignons (page 8)

1-4 septembre: 22^e rencontre annuelle de la FQGM

24 septembre: Salon du Champignon, Pavillon du Lac Beauchamp Gatineau (page 6)

Août-octobre: Excursions hebdomadaires de mycologie (page 17)

31 octobre: Date limite pour participer au Concours photo 2023 (page 8)

Sondage auprès des membres des MAO

Au cours du mois d'août, les membres des MAO recevront une invitation à un sondage en ligne afin d'obtenir votre appréciation quant aux diverses activités, conférences et publications organisées et diffusées par les Mycologues amateurs de l'Outaouais.

On vous invite chaleureusement à y répondre, avec diligence et honnêteté, afin de bien orienter les activités actuelles et futures des MAO. Vous aurez la possibilité de faire des suggestions et d'exprimer vos attentes en tant que membre de notre association.

Vous avez quelques jours pour y penser!

Rencontre annuelle de la FQGM

La 22^e rencontre annuelle des mycologues du Québec, organisée conjointement par les Mycologues amateurs de l'Abitibi-Témiscamingue et la Fédération québécoise des groupes de mycologues se tiendra du 1 au 4 septembre au Domaine St-Viateur, Trécession QC. La période d'inscription à la prochaine rencontre de mycologie est ouverte depuis avril dernier et si vous faites vite, il est toujours possible de s'y inscrire. Pour consulter le programme de la rencontre et les informations connexes, allez à fqgmyco.org@nouvelles.html



Vos suggestions sont les bienvenues

Des idées d'activités sur les champignons vous trottent dans la tête? Que ce soit pour des formations, des sorties, des sites d'excursion ou encore le désir de vous impliquer dans l'une ou l'autre des activités, vos suggestions sont toujours les bienvenues. N'hésitez pas à les communiquer via l'adresse courriel des MAO:

mycomao »mao-qc.ca



Conseil d'administration des Mycologues amateurs de l'Outaouais :

Présidence : Yvan Liben; Vice-Présidence : France Biron;

Secrétariat : Mattieu Dionne, Trésorerie : Yves Plouffe;

Administration : Michel Ashby, Yolande Dalpé, Diane Miner Tremblay

Michelle Page, Line Prévost, Sandra Spataro,

Bulletin, Rédaction - Édition: Y. Dalpé

Collaborations : F. Biron, J. Cayouette, M et C Corbeil, MF Germain, Y. Liben, S. Spataro

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada ISBN no 330028
- Bibliothèque nationale du Québec

Compte-rendu de l'AGA

L'assemblée générale des Mycologues amateurs de l'Outaouais s'est tenue en visioconférence le 10 mai dernier grâce aux bons soins de la vice-présidente France Biron, organisatrice de la rencontre en ligne.

Une trentaine de membres ont participé à l'assemblée animée par le président Yvan Liben. Les comptes-rendus des différentes activités du club furent suivis du rapport financier et le tout a suscité quelques discussions fructueuses.

En vue de la période d'élection au CA, tous les membres actuels ont accepté de prolonger leur rôle d'administrateur, sauf Pauline Vollering qui avait auparavant annoncé sa démission du CA, après 14 ans de bénévolat. Son poste jumelé de secrétaire-trésorière devenant vacant, il s'avère impératif de réorganiser la composition du CA afin de combler ces postes névralgiques pour maintenir le bon fonctionnement du club. Un hommage bien senti envers Pauline vous est présentée en page 4.

Lors de l'élection, deux nouveaux membres ont accepté de rejoindre les rangs du CA, soient Yves Plouffe et Mathieu Dionne. Le CA compte maintenant dix membres dont la liste figure au bas de la page 2.

Suite à la distribution des tâches entre les administrateurs, les deux nouveaux membres ont par la suite accepté d'occuper respectivement la trésorerie et le secrétariat. Les règlements généraux des MAO indiquent que ces postes peuvent être scindés selon la disponibilité et l'intérêt des membres du CA. Ce qui fut fait pour alléger les tâches respectives et subdiviser les responsabilités de chacun.

Sincère bienvenue à ces deux nouveaux administrateurs et grand merci à tous les membres CA.

«LE» souper d'avril

Les convives étaient au rendez-vous pour le dernier souper des mycologues au restaurant L'Orée du Bois tenu le 27 avril dernier. L'ambiance chaleureuse et les sourires des participants en disaient long sur le plaisir de se retrouver en ce début de saison de champignons. Merci au chef et à sa brigade pour les délicieux mets servis et la magnifique soirée.

Un rendez-vous pour avril prochain!

Menu du souper 2023

Potage

Crème de champignons et duxelles

Entrée

Raviolo au jaune d'œuf et ricotta, champignons poêlés

Spécialités

Duo de poulardes, purée de chanterelles, kale et bette à carde, jus et velouté de volaille

ou

Saumon en croûte de champignons et herbes, riz sauvage, sauce beurre blanc

Dessert

Baba au cognac, glace aux cèpes et granola de noix à l'érable, champignons confits

et

Café filtre, thé ou infusion



Pauline Vollering, et ses 14 ans au CA

Voici Pauline, des messages d'appréciation reçus des nombreux membres des MAO. L'unanimité règne qu'il s'agisse de collaborations de longue date ou plus récentes. Un immense merci pour ton implication et ton appui indéfectibles dans divers comités allant du salon à la révision du bulletin. Personnellement j'en ai beaucoup appris à tes côtés sur la gentillesse, l'efficacité, sans oublier sur la ponctuation ! Tout le bonheur du monde pour la suite des choses.

Yolande Dalpé

Pauline, Pauline, Pauline. On dirait que je ne sais pas par où commencer. J'ai peur de passer à côté de l'essentiel ou encore de me répéter. J'ai peur de redire ce que tu sais déjà. Par exemple, que j'ai énormément apprécié ton engagement renouvelé à chaque année pour le club. Tu le sais déjà.

Que l'ensemble du CA et des membres ont apprécié ton implication et ton engagement. Tu le sais déjà.

Que tout cela s'est fait dans la plus grande discrétion. Que tout cela s'est fait avec la plus grande humilité. Mais en même temps avec efficacité.

Tu as représenté la force tranquille des MAO.

Bref, je me répète et je l'assume : tu as été un pilier du club des mycologues amateurs de l'Outaouais pendant une très longue période. Ma tête ne veut pas le croire, mais ça semble vrai, tu nous quittes pour d'autres cieux et une retraite bien méritée auprès de tes enfants et petits-enfants.

Merci pour ce merveilleux engagement. Ton président un peu perdu de perdre une secrétaire-trésorière hors du commun.

Yvan Liben

Quelques souvenirs photographiques

2009 Pauline Vollering rejoint le CA comme secrétaire-trésorière



2010 Photo du CA des MAO



2016 Désignée membre par excellence au Gala des MAO



À l'accueil au Salon du Champignon

Gaspésie, gaspésiens, gaspésiennes, club de mycologie et autres, comme vous avez de la chance d'hériter de notre Pauline ! Souriante et efficace, elle l'était toujours. Pauline, je suis certaine que tout le club se joint à moi pour te souhaiter bon déménagement et bonne chance dans tes nouvelles aventures et découvertes. C'est si important d'être près de nos enfants. Nous allons te manquer et nous allons aussi manquer les beaux petits pots de miel de Daniel ! On se donne des nouvelles.

Diane Miner Tremblay

Ayant joint les MAO il y a quelques années et prenant charge de la trésorerie pour le groupe – une des responsabilités assumées depuis longtemps par Pauline, j'ai eu le bonheur d'interagir avec elle tant sur le terrain qu'en réunion. Outre son dévouement pour les MAO et les aptitudes d'organisation qu'elle y a démontrées, j'ai particulièrement apprécié son ouverture d'esprit, ses multiples intérêts, sa simplicité et son accueil des autres.

Pauline, merci pour ta grande contribution aux MAO et pour ta façon d'être. Je te souhaite beaucoup de bonheur, avec les tiens, dans la réalisation de tes nouveaux projets.

Yves Plouffe

Ah! Cette chère Pauline qui m'a accueillie avec son doux sourire à ma première formation à Gatineau. Me voilà tout de suite en confiance. J'ai toujours aimé te rencontrer par la suite à diverses occasions. En tant que secrétaire-trésorière, impossible de lui passer un chèque non signé ou de payer deux fois ma cotisation, je l'ai essayé. Merci Pauline pour ta grande implication dans les MAO. Tu vas me manquer.

Line Prévost

Pauline est la personne la plus douce et serviable, toujours prête à répondre à mes questions ! Secrétaire et trésorière depuis plus de 14 ans: le dicton dit il n'y a personne d'irremplaçable, mais dans son cas il a fallu la remplacer par 2 personnes qu'elle entraîne pour être aussi efficaces qu'elle. Merci Pauline du fond du coeur.

Michelle Page

UNE BELLE COMPLICITÉ ET BEAUCOUP DE SENSIBILITÉ...

J'ai rencontré Pauline grâce à la connaissance d'amis communs. Grande aimante de la nature, sociable, discrète mais combien efficace, elle s'est intégrée rapidement à notre association au point de vouloir s'impliquer et devenir un maillon essentiel de l'organisation. Le poste de secrétaire-trésorière au sein des MAO devenait vacant et comme on le sait, les candidats (tes) ne courent pas les rues. Pauline a vite montré son intérêt à se joindre au club et a accepté d'occuper la fonction. La passation de pouvoir s'est faite en douceur, grâce à toi plusieurs lacunes organisationnelles se sont réglées. Merci pour tes compétences et ton immense patience. Combien de fois tu es venue porter ou chercher des choses chez moi pour préparer les excursions, faire signer des chèques, apporter les livres, parler de l'organisation ou simplement rendre service... Sage et gentillesse dans tout ce que tu nous as rendu comme service, je dois dire qu'on perd une bonne amie avant tout. Heureusement il n'est pas question de te laisser partir ainsi Pauline. On garde contact et surtout on aura tous à l'occasion une petite pensée en cueillant de beaux champignons et en prenant nos marches en forêt. En toute amitié profite de ta nouvelle vie de gaspésienne et de ta belle famille!

France Biron

Merci Pauline d'avoir été dévouée aux MAO depuis tant d'années. Je ne me suis joint à vous qu'il y a 3 ans, mais j'ai pu apprécier ton sens de l'organisation et ta rigueur dans ta fonction de secrétaire-trésorière. Je te souhaite de beaux moments avec ta famille, tu vas nous manquer.

Bonne continuité.

Sandra Spataro

LE DÉPART DE PAULINE

Pauline Vollering, notre Secrétaire-trésorière
Plus de dix ans à la barre de son poste, c'est presque une carrière
Minutieuse, rigoureuse, consciencieuse
Pauline nous est précieuse
Superviseuse de l'état financier des MAO, mission accomplie
Responsable de l'inventaire, mission bien remplie
Contrôleuse du compte bancaire, tâche effectuée avec diligence
Procès-verbaux et autres, qualité d'écriture, grande éloquence
Pauline, personne au grand cœur et dévouée, toujours sourire
Pauline, tu nous manqueras, on conservera de toi un bon souvenir
On pensera à toi dans la lointaine Gaspésie, près de ta famille
Les MAO te souhaitent du bon temps
Dans ce pays où les champignons fourmillent
Tu serais une championne sur un ring
Au revoir Pauline Vollering

Michel Ashby

Juste un petit mot pour te remercier de tout ton excellent travail et implication parmi les Mycologues amateurs de l'Outaouais. Étant le petit nouveau parmi vous, je tiens aussi à te dire merci pour toute l'information que tu m'as préparée et partagée à titre de nouveau secrétaire. Celle-ci me sera assurément très utile dans la continuité de ce poste important. Ta disponibilité est (et sera haha) aussi très appréciée pour l'apprentissage que je suis et qui va devoir être à la hauteur de tout ce que tu as fait. Bonne chance dans tous tes nouveaux projets. Cordialement,

Mathieu Dionne

AUREVOIR
PAULINE

Comme je suis l'un des derniers à te rendre hommage et que tout a été à peu près dit à ton sujet, je ne peux qu'être d'accord avec tous ces généreux témoignages. Par contre, il y a un inconvénient, il a fallu que je trouve autre chose sur toi qu'on a ignoré ou qu'on ne savait pas. Durant la longue vie des MAO, on a eu à organiser à quelques reprises des rencontres provinciales de Mycologie, et les préparatifs pouvaient durer près de deux ans. Le côté financier était essentiel avec les réservations à la Petite Rouge, la réception des inscriptions, des commanditaires ou les paiements aux conférenciers. Avec l'aide de Michel Ashby, tu as réalisé cette tâche colossale. Je me souviens d'avoir participé à ton domicile à certaines de ces réunions. Bien sûr, Daniel nous faisait visiter ses ruches urbaines. En retour de son miel savoureux, j'avais l'habitude de lui fournir des livres anciens sur la culture des abeilles.

Tes talents d'écriture sans fautes ont été soulignés. Par contre peu de gens savent ton intérêt pour la travail des tissus, broderie ou autre. Tu fais partie d'un groupe mordu de ces activités. Au cours d'un récent déménagement, j'ai retrouvé des pièces brodées faites par ma mère et une tante. Il en restait quelques-unes que j'ai eu le plaisir de te remettre. Voilà une autre façon d'exercer tes talents avec rigueur, patience et minutie. Tu vas nous manquer beaucoup, Pauline.

Jacques Cayouette

Les 24 heures de science—2023

Sans être une tradition officielle, la première excursion du printemps ouvre la porte des MAO au grand public par une excursion organisée dans le cadre de l'événement annuel «Les 24 heures de science». Comme l'illustre très bien cette photo, la sortie de cette année à Chelsea Qc a généré beaucoup d'enthousiasme auprès des adeptes de science. Tenue au tout début mai, les espèces printanières tant recherchées se sont faites discrètes. Tout de même on a cueilli tous ensemble tout près de 25 espèces dont plusieurs exemplaires de trois gyromitres printanières, en bouclier, commune et géante. On peut consulter cette liste à la page 15 qui inventorie les récoltes effectuées lors des excursions de printemps

Malheureusement les morilles sont apparues quelques jours plus tard...



Pendant notre excursion d'autres membres actifs des MAO, Michel Ashby, Johanne Bellefeuille et Yvan Liben, participaient allègrement à la formation de la relève mycologique des prochaines années en Outaouais.

Voici le compte-rendu d'Yvan Liben.

La participation à certaines activités des MAO nous permet parfois de vivre des expériences hors de l'ordinaire C'est exactement ce qui nous est arrivé le samedi 6 mai en participant à l'activité d'initiation au merveilleux monde des champignons destinée aux enfants de Gatineau. En partenariat avec les bibliothèques de Gatineau et plus particulièrement avec la collaboration de Nancy Bilodeau, Michel Ashby, Johanne Bellefeuille et moi avons eu le plaisir d'animer 2 ateliers dans une bibliothèque du secteur Hull et 2 ateliers dans le secteur Gatineau.

Tout s'est agréablement passé, avec des enfants curieux et ayant souvent quelques connaissances élémentaires sur les champignons... et beaucoup de questions à poser !

Une partie théorique, suivie rapidement d'une activité de dessins de champignons, a permis aux mycologues en herbe de se familiariser avec des notions de base et puis, de laisser libre cours à leur talent artistique. Le tout s'est terminé par un tirage au sort qui a permis à 8 jeunes chanceux de repartir avec le très beau livre d'Élise Gravel "Le fan club des champignons".

Dernière information, les livres ont été financés grâce au Fonds Gilles Patenaude, notre généreux président fondateur des MAO.

Les huit récipiendaires provenant des 4 bibliothèques sont: Alexandra Sauvé, Lia Dechasteni, Ambre Groulx, Camille Chateauvert, Ivan David Quintana Serrano, Wasim Illmane, Rémi Sabourin et Éliane Mireault. Une activité qui on l'espère a su stimuler l'intérêt des jeunes aux sciences naturelles dont la mycologie.



SALON DU CHAMPIGNON 2023

Croyez le ou non, les MAO en sont à la 38^e édition du Salon du Champignon. Le tout premier s'est tenu à l'école secondaire Grande-Rivière à Aylmer en 1985 et la seule annulation eut lieu en 2020, vous vous doutez bien pourquoi !!

Avec sa publicité pour le moins synthétique et ses affiches fait main, cet événement, tout nouveau pour la région, avait tout de même attiré passablement de visiteurs et fait pratiquement doubler la membricité des MAO.



En 2023, la tradition se poursuit avec des objectifs très similaires, soit de faire connaître et apprécier le monde des champignons aux membres des MAO, les inciter à récolter les plus beaux spécimens de leurs sites favoris pour agrémenter les tables avec une imposante diversité des espèces retrouvées dans la région.

Le 38^e Salon du Champignon se tiendra le dimanche 24 septembre de 9 h 00 à 16 h 30

Au Pavillon du parc du Lac Beauchamp situé au 741 Boulevard Maloney E Gatineau

Vous êtes invités à venir déposer vos spécimens de champignons auprès des bénévoles la veille, samedi le 23 septembre aux mêmes heures afin de pouvoir les identifier et les exposer pour le lendemain.

SOUVENIRS D'EXCURSION

Les excursions du printemps nous ont fait visiter diverses régions de l'Outaouais. Selon les cueilleurs émérites, 2023 n'a pas été une très bonne saison pour les morilles, ni coniques, ni blondes. Toutefois, l'intérêt pour la cueillette des champignons demeure toujours grandissant. À preuve la participation du grand public à la sortie organisée dans le cadre des 24 heures de science, la prise de vue du groupe de participant en page 5 en dit long...

À la sortie au Parc régional de la forêt de Bowman, l'arrivée en trombe de trois camions de pompiers et de tout l'arsenal des bénévoles sapeurs répondant à un appel de feux, a débuté la sortie. Quinze minutes plus tard, les camions sont retournés à la caserne sans dommages. Un site magnifique avec quelques découvertes inédites pour la saison. La sortie au Mont O'Brien nous a permis d'observer quelques morilles et gyromitres ainsi qu'une espèce d'entolome rarement observée: *Entoloma nitidum*, l'entolome brillant. Le site de Kazabazua semble avoir ravi les participants en espérant que l'on puisse y retourner à l'automne.

Rendez-vous en août pour la suite de la saison des champignons. Excursion automne 2023 en page 16.



Quelques participants à l'excursion de Bowman



Quelques récolteurs au Mont O'Brien

GAGNANTS CONCOURS PHOTO 2022

Voici les photos primées du concours de 2022. Deux catégories seulement sont représentées: nature et scientifique. Aucune des photos soumises ne s'est qualifiée pour la catégorie artistique.

Toutes nos félicitations au deux gagnantes

Dans la catégorie nature:

Photographie gagnante par Monique Carpentier

De magnifiques et tout jeunes spécimens de cortinaires au chapeau couleur chamois au pied de couleur pâle taché de jaune et à la base élargie, légèrement bulbeuse.

Ces caractères nous amènent à considérer qu'il s'agirait du *Cortinarius albidipes*, le cortinaire à pied blanc occasionnellement observé à la Forêt Deschênes, Aylmer. Toutefois une identification formelle ne serait possible qu'avec une analyse détaillée d'un spécimen frais ou à la rigueur séché. Les cortinaires sont des champignons qui vivent en symbiose avec les racines des arbres, on les dit ectomycorhiziens. S'il s'agit du cortinaire à pied blanc, ce dernier se retrouve souvent associé aux chênes, aux hêtres et occasionnellement aux pins et aux peupliers.



Dans la catégorie scientifique:

Photographie gagnante par Janie Desforges

Un montage minutieux des spécimens de différents âges de *Suillus spraguei*, anciennement connu sous le nom de *Suillus pictus* d'où son nom vernaculaire de bolet peint. Les jeunes boutons montrent que le pied et le chapeau sont réunis par un anneau qui, à maturité, laisse le long du pied un cercle fibrilleux appelé dans le jargon mycologique «zone annuliforme». Le nom de bolet peint vient probablement des méchules rouges sur le chapeau qui ressemblent à des coups de pinceaux. Le bolet peint se retrouve dans la nature associé au pin blanc avec lequel il établit une symbiose mycorhizienne. Ce champignon fructifie souvent tôt en été et jusqu'en septembre.

Le spécimen blanc du milieu correspond à un bolet peint enrobé d'un duvet blanc qui grisonne avec l'âge et qui envahit les spécimens en entier. Ce duvet appartient au champignon nommé dermatose du bolet peint, *Hypomyces completus*. Il s'agit d'un parent proche du champignon responsable de la dermatose des russules, *Hypomyces lactifluorum*, beaucoup plus fréquent et surtout appréciée par les mycophages.



Le concours photo se poursuit en 2023.

Christiane et Michel Corbeil assumeront la responsabilité du comité d'évaluation.

Vous trouverez les règlements à la page suivante et pourrez faire parvenir vos œuvres à l'adresse suivante: concours-dephotosMAO2023@gmail.com

Gardez votre troisième œil aux aguets pour capter des images inédites.

Règlements du concours en page 9

Participez en grand nombre !

Règlements du concours de photographie:

1. Thèmes :

- Nature : Photo de champignons dans leur environnement naturel, sans ajout d'objets.
- Artistique : Photo créative de champignons, avec la liberté d'ajouter des éléments.
- Scientifique : Photo détaillée d'une espèce de champignon, montrant différents angles et caractères distinctifs.

2. Admissibilité :

- Ouvert aux membres en règle des Mycologues amateurs de l'Outaouais, à l'exception des membres du conseil d'administration et du comité de sélection.

3. Participation :

- Chaque membre peut présenter un maximum de trois photos prises en 2023 pour chacun des thèmes, soit 9 au total.
- Les photos doivent être en format JPG, entre 500 Ko et 10 Mo, accompagnées des coordonnées du participant.
- Soumission par courriel concoursdephotosmao2023@gmail.com avant le 30 octobre 2023 à 23h59.

4. Conditions :

- Les photos soumises deviennent utilisables par les Mycologues amateurs de l'Outaouais.

FORMATION EN PHOTOGRAPHIE DE CHAMPIGNONS

En lien avec le prochain concours photo 2023, une formation spécialisée est offerte aux membres désireux d'apprendre ou de peaufiner leurs prises de vues mycologiques principalement orientée vers l'exploitation de votre cellulaire.

Lison Chénier, artiste photographe et membre des MAO nous transmettra sa double passion, champignons et forêt, lors d'une formation en ligne qui se tiendra le mercredi, 23 août prochain, à 19 h 00. Une activité pratique pour les membres inscrits suivra lors de l'excursion du 9 septembre.

En tant que membre, un lien ZOOM vous parviendra sous peu pour vous inscrire à l'activité

Plan général de la présentation

Expliquer les 3 genres de photographies de champignons pour le concours du MAO :

Diverses photos à l'appui, incluant les photos gagnantes des MAO des années précédentes.

Élaborer sur les éléments clés d'une bonne photo de champignon :

La composition, notions de base, la netteté, la lumière, le choix de champignons, la perspective, l'angle et l'impact

Techniques :

Explorer les possibilités du cellulaire – diverses techniques/fonctions créatives – (verrouillage de mise au point, ajustement de luminosité, modification de l'exposition, contraste, post production...)



2008 Photo: R.Durette



2008 Photo: ML Paradis



2009 Photo: R Lebeuf

PLUS QU'UNE SIMPLE POÊLÉE

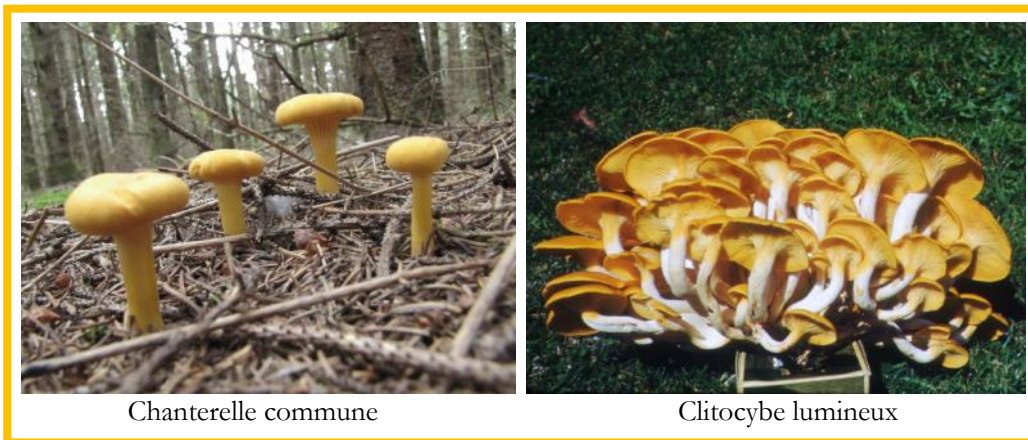
Canapés de chanterelles

par Sandra Spataro

La chanterelle

Certains l'appellent girolle, d'autres chanterelle, c'est un des champignons les plus appréciés au monde. Abondante en juillet, saviez-vous que la chanterelle se protège des insectes et des nématodes en émettant un répulsif pendant sa phase de croissance active? Attention, il ne faut pas confondre la chanterelle avec ses sosies toxiques ou non comestibles tel que le clitocybe lumineux.

Veillez consulter vos guides de référence afin de vous assurer d'une identification adéquate.



Chanterelle commune

Clitocybe lumineux

Avec le retour des belles journées et des belles cueillettes, voici une façon d'utiliser votre poêlée de champignons différemment. Cette recette privilégie des ingrédients locaux tels que l'huile de caméline qui a un goût léger qui rappelle celui du beurre et une belle couleur dorée. On fait aussi honneur aux aromates du jardin tels la fleur d'ail et le persil frais.

Cette recette utilise des chanterelles fraîches, car elles se trouvent l'été dans nos bois, mais vous pouvez expérimenter avec vos champignons préférés. À noter que si vous utilisez des champignons séchés, vous devrez les réhydrater quelques minutes dans l'eau très chaude avant de les utiliser.

À essayer lors de votre prochain 5 à 7 au bord de la piscine!

Canapés de chanterelles et de fromage de chèvre

Préparation : environ 20 minutes

Cuisson : environ 10 minutes

Portions : 20 canapés

Ingrédients

450g de chanterelles fraîches
coupées en deux
3 c. table d'huile de caméline
ou d'huile d'olive
3 tiges de fleur d'ail
ou 2 gousses d'ail hachées
1 c. table de persil frais haché
Sel et poivre
1 baguette de pain tranchée
Fromage de chèvre à tartiner au goût

Préparation

Utiliser 1 cuillère à table d'huile de caméline (ou d'olive) pour huiler les tranches de pain. Omettre cette étape si vous utilisez un grille-pain ou un four grille-pain.
Griller les tranches de pain au barbecue, dans une poêle striée ou à la poêle, dans un grille-pain ou un four grille-pain. Réserver.
À feu moyen, déposer les champignons dans un poêlon et ne pas les remuer. Attendre que les champignons aient rendu leur eau de végétation et que celle-ci se soit évaporée avant d'ajouter le reste de l'huile de caméline (ou d'olive) et de mélanger. Saler et poivrer au goût.
Ajouter la fleur d'ail ou l'ail haché et poursuivre la cuisson 1-2 minutes.
Retirer du feu et ajouter le persil haché. Mélanger.
Étendre le fromage de chèvre sur les croutons de pain et y répartir votre poêlée.

Bonne dégustation!

L'AMADOUVIER

COMME MATÉRIAU DE L'AVENIR ?

Marie-France Germain

(extrait de l'article " Les champignons, matériaux du futur pour remplacer les plastiques? " par Nora Durbecq dans la revue Science et Avenir du 22 février 2023)

L'amadouvier, ce champignon du groupe des polypore aussi appelé « allume-feu », pourrait être utilisé pour remplacer certains plastiques et trouver son utilité dans de nombreux domaines. *Fomes fomentarius*, le polypore allume-feu ou amadouvier (Timber Polypore en anglais), est un champignon commun dans l'hémisphère nord, qui pousse sur le bois en causant sa décomposition et qui peut atteindre un diamètre de 50 cm. Utilisé comme allume-feu depuis la préhistoire, il a aussi trouvé de nombreux usages en médecine (cautérisation des plaies, pansement, compresse) ou dans la fabrication de vêtements ou d'objets décoratifs. Des chercheurs finlandais, allemands et néerlandais, se proposent maintenant d'étudier en détail la structure de ce champignon étonnant et d'envisager son utilisation en tant que biomatériau.

Depuis quelques années, l'industrie des biomatériaux est florissante. Les mycomatériaux, en particulier présentent de nombreux avantages : ils sont faits à partir de matière organique, ils sont biodégradables, leur fabrication nécessite beaucoup moins de dioxyde de carbone (CO₂) que pour les matériaux traditionnels et ils sont aussi plus économiques. Ils présentent également une alternative intéressante au cuir et aux matières synthétiques dans l'industrie du textile. Ils peuvent aussi servir à fabriquer des emballages, du mobilier et même être utilisés dans le domaine du bâtiment (construction, isolation, etc.).

L'amadouvier possède une structure en trois couches constituant son basidiome (la partie visible que l'on appelle communément « champignon ») ; ces couches sont :

- a) la croûte, qui est peu poreuse et a une structure dense et relativement uniforme;
- b) la chair, mousseuse, molle et cuireuse appelée « amadou » qui donne son nom au champignon; et
- c) une dernière couche constituée de structures tubulaires creuses (tubes hyménophores) qui différencie les spores.

Les résultats de l'étude montrent que la couche constituée de tubes hyménophores et la chair ont une résistance comparable au pin, au cuir ou au contreplaqué. « Les basidiomes de *Fomes fomentarius* sont ingénieusement légers, de composition simple, mais performants », précisent les chercheurs.

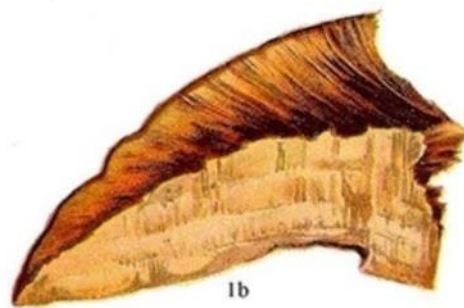
Un autre avantage de ce champignon est que sa croissance peut être guidée en une structure plus ou moins complexe capable d'adopter plusieurs fonctionnalités, et ses couches aux propriétés différentes permettent de multiples applications. Les chercheurs déclarent que « les champignons démontrent des performances physicochimiques distinctes qui surpassent la plupart des matériaux humains et naturels ». Finalement, ce champignon pourrait être utile dans le domaine médical pour l'ingénierie tissulaire, ou encore pour fabriquer des implants orthopédiques.

Bref, des utilisations qui semblent prometteuses. Une histoire à suivre!



Fomes fomentarius

Photo: Y. Dalpé



Coupe transversale de *Fomes fomentarius*

Tiré de: Losch, Fr. Dr. 1908. Les plantes médicinales. Éditeurs Vigot Frères Paris. Planche I.

Amadou

Amadou proviendrait possiblement de l'ancien occitan « amador » qui signifie amoureux. En découlent le verbe contemporain « amadouer » et le champignon « amadouvier ».

Utilisé par nos ancêtres comme allume-feu, le tissu interne spongieux du champignon possède la propriété de s'enflammer facilement tout comme lorsqu'on est amoureux!

D'ailleurs l'homme de glace Ötzi, vieux d'environ 5000 ans, et trouvé en 1991 dans le val des Senales à la frontière Italie-Autriche en transportait dans sa besace comme partie de sa trousse de survie.

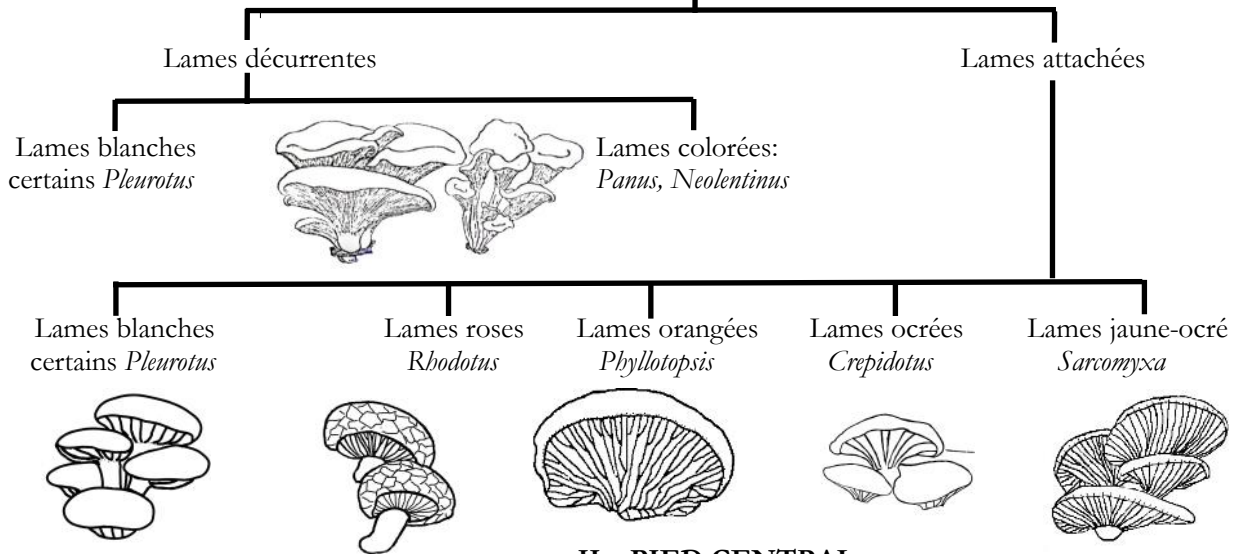
CHAMPIGNONS À LAMES

Pour s'y reconnaître un peu... genre!

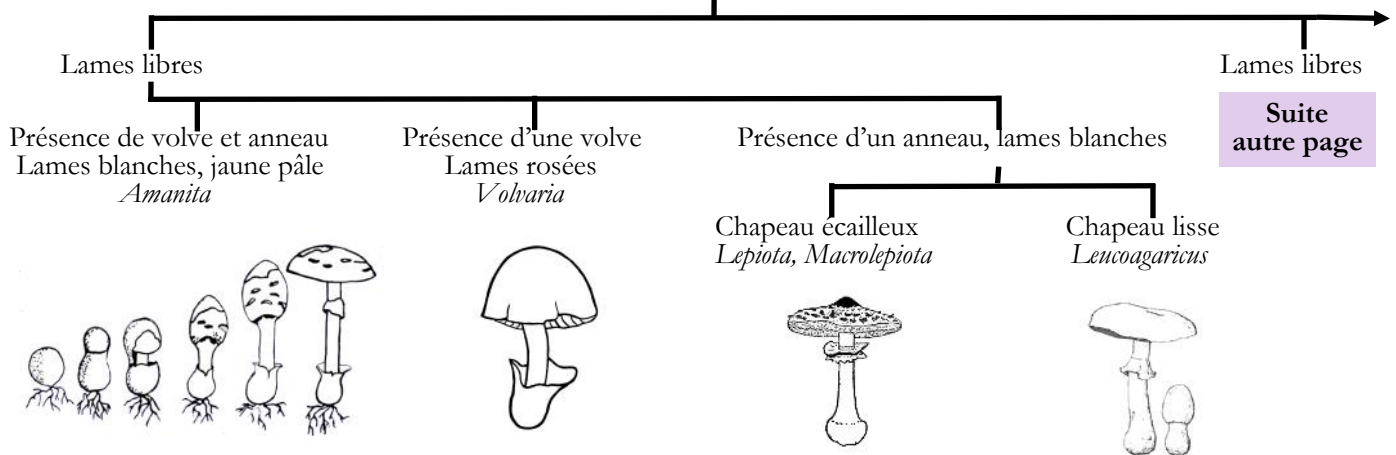
Yolande Dalpé

L'essentiel des récoltes de l'été et de l'automne se compose de champignons munis de lames ou feuilletés sous leur chapeau. Il y a bien sûr quelques espèces qui se démarquent par leur apparence originale, leur couleur ou leur odeur, toutefois pour la grande majorité, leur identification requiert une certaine connaissance et celle-ci passe par leur similitude avec un groupe de champignons ou avec un genre. On reconnaît souvent au premier regard un agaric, une amanite ou encore un cortinaire mais dans bien des cas on ne sait trop de quel côté chercher. Voici, pour vous aider à débroussailler vos récoltes, une clé visuelle d'identification d'une quarantaine de genres de champignons à lames souvent récoltés. Cette clé n'utilise que des caractères macroscopiques relativement simples à observer à moins d'être daltonien... Les principaux caractères retenus concernent la présence d'anneau, présence de volve, la position du pied, le mode d'attachement des lames au pied et la couleur des lames. À noter, la couleur des lames dans la clé correspond à des spécimens matures et ne reflète pas nécessairement la couleur des spores. Cette clé devrait permettre de vous orienter dans vos tentatives d'identification vers les genres de champignons. Il vous revient ensuite de consulter livres et applications électroniques pour confirmer ou infirmer l'identité de votre spécimen et possiblement parvenir à l'identifier à l'espèce. À essayer !

I - PIED LATÉRAL OU ABSENT



II—PIED CENTRAL



MODES D'ATTACHEMENT DES LAMES AU PIED



LIBRES

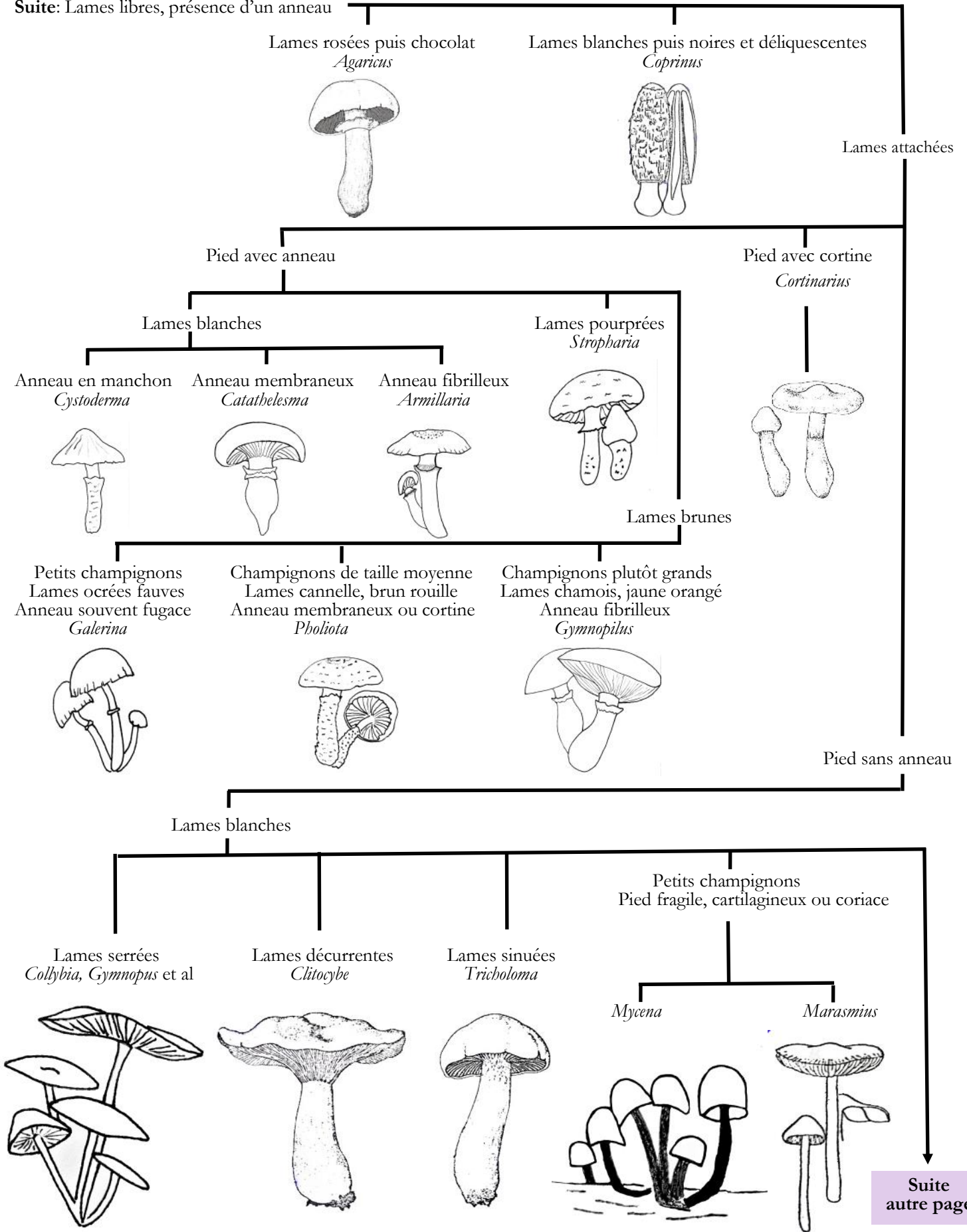
ADNÉES

SINUÉES

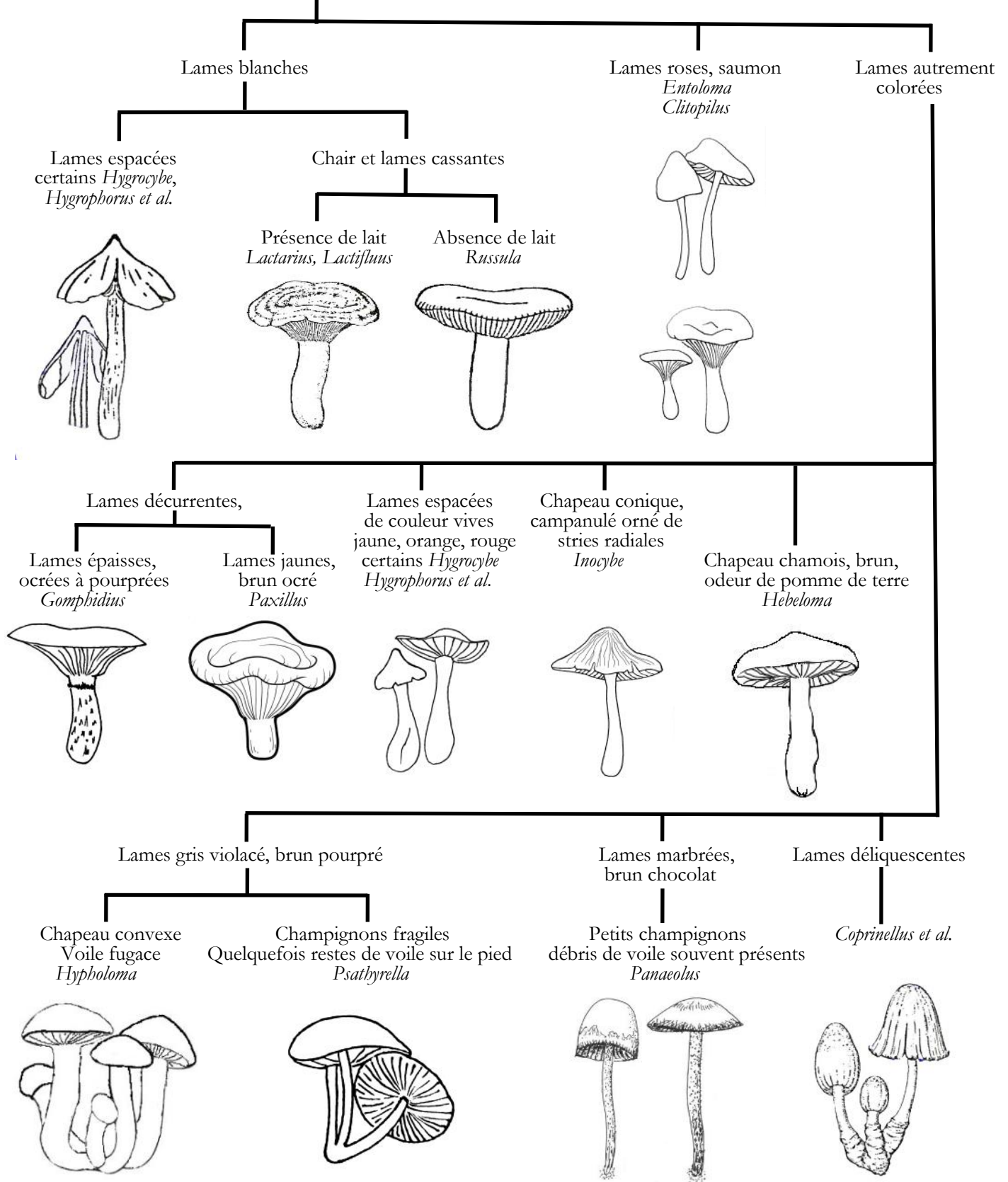
DÉCURRENTES

CORTINE

Suite: Lames libres, présence d'un anneau



Lames attachées au pied, pied sans anneau



Cette petite clé visuelle se veut un outil relativement facile d'utilisation pour vous initier à reconnaître quelques-uns des nombreux genres de champignons à lamelles observés dans notre région. Les caractères retenus donnent un aperçu général du genre. Certaines espèces peuvent se démarquer de ces généralités. Il va s'en dire qu'une identification à l'espèce demeure essentielle si vous désirez consommer l'une ou l'autre des espèces récoltées. Amusez-vous!!

RÉCOLTES - PRINTEMPS 2023

Excursions: 1- Chelsea 6 mai, 2-Lac Beauchamp 14 mai, 3-Papineauville 20 mai, 4-Mont O'Brien 28 mai,
5-Bowman 3 juin, 6-Kazabazua 10 juin.

NOM LATIN	NOM FRANÇAIS	1	2	3	4	5	6
<i>Agrocybe praecox</i>	Agrocybe précoce				x		
<i>Coprinellus micaceus</i>	Coprin micacé		x			x	
<i>Cortinarius delibutus s.l.</i>	Cortinaire lubrifié						x
<i>Entoloma nitidum</i>	Entolome brillant				x		
<i>Entoloma vernum</i>	Entolome du printemps	x					
<i>Galerina marginata</i>	Galérine d'automne		x		x		
<i>Megacollybia rodmanii</i>	Collybie de Rodman					x	x
<i>Mycena leaiana</i>	Mycène de Léa					x	
<i>Mycena silvae nigrae</i>	Mycène forêt noire					x	
<i>Pleurotus populinus</i>	Pleurote du peuplier			x			x
<i>Pluteus cervinus</i>	Plutée couleur de cerf					x	
<i>Pluteus leucoborealis</i>	Plutée blanc du Nord					x	
<i>Pluteus longistriatus</i>	Plutée à longues stries					x	
<i>Rhodocollybia butyracea</i>	Collybie butyracée						x
<i>Rhodocollybia maculata</i>	Collybie maculée						x
POLYPORES							
<i>Cerrena unicolor</i>	Tramète unicolore	x		x			
<i>Coltricia perennis</i>	Polypore persistant	x					
<i>Cryptoporus volvatus</i>	Polypore à volve			x			
<i>Daedaleopsis confragosa</i>	Tramète rougissante	x					
<i>Fomes fomentarius</i>	Amadouvier	x	x	x	x	x	x
<i>Fomitopsis betulina</i>	Polypore du bouleau	x	x				
<i>Fomitopsis mounceae</i>	Polypore du pin			x	x		
<i>Ganoderma applanatum</i>	Polypore des artistes	x	x			x	x
<i>Inonotus obliquus</i>	Chaga		x				
<i>Irpex lacteus</i>	Irpex laiteux	x					
<i>Ischnoderma benzoinum</i>	Polypore benjoin	x					
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Polypore sulfureux	x					
<i>Lentinus brumalis</i>	Polypore d'hiver	x					
<i>Leratiomyces squamosus</i>	Polypore écailleux	x	x	x		x	x
<i>Neofavolus alveolaris</i>	Polypore alvéolé	x					
<i>Oxyporus populinus</i>	Polypore du peuplier						x
<i>Peniophora cinerea</i>	Corticie cendrée	x					
<i>Phellinus alni</i>	Polypore des aulnes					x	
<i>Phellinus betulinus</i>	Polypore des bétulaies	x				x	
<i>Phellinus nigricans</i>	Polypore noircissant	x					
<i>Phellinus tremulae</i>	Polypore du tremble		x				
<i>Picipes badius</i>	Polypore bai	x				x	
<i>Sarcodontia delectans</i>	Polypore attrayant	x					
<i>Trametes betulina</i>	Tramète du bouleau		x			x	
<i>Trametes cinnabarina</i>	Tramète cinabre				x		
<i>Trametes conchifer</i>	Tramète coupelle		x				



Coprinellus micaceus Coprin micacé



Entoloma vernum

Entolome du printemps



Pluteus longistriatus

Plutée à longues stries



Rhodocollybia maculata Collybie maculée

NOM LATIN	NOM FRANÇAIS	1	2	3	4	5	6
<i>Trametes gibbosa</i>	Tramète gibbeuse	x	x		x	x	x
<i>Trametes ochracea</i>	Tramète ochracée				x		
<i>Trametes pubescens</i>	Tramète pubescente				x	x	
<i>Trametes versicolor</i>	Tramète versicolore	x	x	x	x		
<i>Trichaptum abietinum</i>	Polypore du sapin		x				
<i>Trichaptum bifforme</i>	Polypore parchemin	x	x		x	x	
GASTEROMYCETES							
<i>Apioperdon pyriforme</i>	Vesse-de-loup piriforme	x			x		
AURICULARIALES							
<i>Exidia recisa</i>	Exidie obconique	x					
ASCOMYCETES							
<i>Chlorociboria aeruginascens</i>	Pézize verdissante	x					
<i>Gyromitra ancilis</i>	Gyromitre en bouclier	x					
<i>Gyromitra esculenta</i>	Gyromitre commune	x	x	x	x		
<i>Gyromitra korfii</i>	Gyromitre géante	x					
<i>Morchella elata</i>	Morille noire				x		
<i>Morchella esculenta</i>	Morille blonde				x		
<i>Otidea alutacea</i>	Oreille alutacée					x	
<i>Peziza phyllogena</i>	Pézize oliveâtre					x	
<i>Peziza varia</i>	Pézize variable					x	
<i>Sarcoscypha dudleyi</i>	Pézize de Dudley	x					
<i>Urnula craterium</i>	Pézize cratériforme	x					
MYXOMYCETES							
<i>Reticularia lycoperdon</i>	Réticulaire vesse-de-loup					x	



Trametes ochracea Tramète ocré



Peziza phyllogena Pézize oliveâtre

Disponibles pour les membres

McNeil R. 2007. Champignons communs du Québec et de l'est du Canada. Éditions Michel Quintin, Waterloo Québec. 431 pages, couverture souple. Prix 30\$

McNeil R. 2019. Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada. Éditions Michel Quintin, Waterloo Québec. 648 pages, couverture rigide. Prix 75\$

Després J. 2008. Champignons comestibles du Québec, les connaître, les déguster. Éditions Michel Quintin, Waterloo Québec, 208 pages, couverture souple. Prix 30\$

Després, J. 2012. Clé des groupes de champignons du Québec. Cercle des Mycologues de Montréal. Prix 25\$

Després, J. 2013. L'univers des champignons. PUM. Prix 30\$

Larivière, R. 2013. Champignons comestibles de la forêt boréale. Édés de l'ABC. Prix 30\$

Miron, F. 2014. Champignons sauvages du Québec, comestibles et thérapeutiques. Prix 45\$

Miron, F et Royer A. 2015 Culture des champignons sous couvert forestier . Prix 35\$

Miron, F. 2015. Habitats – Champignons comestibles de la Mauricie. Prix 35 \$

Gravel, E. 2021. Le Fan Club des champignons. Prix 22\$ **Livre pour enfants**

Ces livres seront disponibles lors des activités des MAO ou encore par courriel à: mycomao@mao-qc.ca

EXCURSIONS D'AUTOMNE

MISE EN GARDE – Les MAO tiennent leurs excursions selon le principe de diligence raisonnable, mais n'assument aucune responsabilité en cas d'accident, et notamment de toute erreur d'identification de champignon. Les présences aux excursions ne sont pas contrôlées. Les heures de rendez-vous sont à respecter rigoureusement.

- Le dimanche 13 août : **Plaisance, Qc.** Terrain privé. **André** nous invite. Rendez-vous à 9 h 30 au 334 Montée St-François à Plaisance. Prendre l'autoroute Guy Lafleur, 50 direction est jusqu'à la sortie Plaisance (Montée Papineau). Prendre la direction Nord (à gauche) et Chemin des Cascades (à droite) puis tourner à droite sur la Montée St-François. Prévoir 45 minutes de Hull. Note : Pas de sentiers, forêt principale se marche bien.
- Le samedi 19 août : **Kazabazua, Qc** Terrain privé. **Gerry-Ann** nous accueille. Rendez-vous à 9 h 30 au 217 chemin Mulligan-Ferry. Prendre l'autoroute 5 Nord direction Maniwaki, jusqu'au bout. Tourner à gauche sur la route 105 Nord. Après le village de Kazabazua, il y a un restaurant La binerie. Continuer environ 1 mille sur la route 105 et prendre à droite le chemin Mulligan Ferry. Prévoir 1 h 00 de route de Hull.
- Le samedi 26 août : **Gatineau, Qc. (Parc Deschênes, secteur Aylmer)** Rendez-vous à 9 h 30 vis à vis le 100 chemin Fraser à l'entrée de la forêt, stationnement disponible sur la rue. De Hull, emprunter le boulevard de Lucerne ou le chemin d'Aylmer, tourner à gauche au chemin Fraser (vers le sud). Sortie en association avec Alliance parc Deschênes: parcdeschenes.ca. Le terrain visité consiste en une chênaie mature bordée de zones humides et sillonnée de nombreux sentiers. Prévoir 15 minutes de Hull.
- Le samedi 9 septembre : **Clarence-Rockland, Ont.** Terrain privé. **Bernard** nous reçoit. Présence de **Lison Chénier (suivi pour les membres inscrits à la formation photographie par cellulaire, voir page 9)**. Rendez-vous à 9 h 30 près de la maison. À partir d'Ottawa, emprunter l'autoroute 417 Est. Gardez la gauche et prendre la RD-174 Est. Dépasser le Chemin Old Montreal Rd et tourner à droite sur Canaan Rd. Puis tourner à gauche sur Baseline Rd et à nouveau à droite sur Joannise Rd. Rouler jusqu'au 1565 Joannise Rd. (Stables EQUINOX). Prévoir 35 min. d'Ottawa centre-ville. **Note : Important de fermer la barrière par sécurité pour les chevaux.**
- Le dimanche 17 septembre : **L'Ange-Gardien, Qc.** Terrain privé. **Hélène et sa famille** ont hâte de nous voir! Rendez-vous à 9 h 30 au 576 Chemin Filion à L'Ange-Gardien. De Hull prendre l'autoroute Guy Lafleur, 50 Est. Prendre la sortie 159 (rue des Laurentides) direction nord. Tourner à droite sur le Chemin Filion. L'entrée est à gauche. Prévoir 25 minutes de Hull.
- Le samedi 23 septembre : **St-André-Avellin Qc.** Terrain privé. **Amélie et Sven** vous attendent à 9 h 30 au 957, route 321 Nord. De Hull, prendre l'autoroute Guy Lafleur, 50 Est. Itinéraire suggéré : sortir à la 321 Nord. Passer le village de St-André-Avellin, continuer sur la 321 Nord environ 5 minutes. À l'entrée à gauche, il y a une affiche au nom de La Chèvre d'œuvre (www.lachevredoœuvre.com . Soyez prudents, l'entrée n'est pas évidente. Prévoir 1 h 05 de Hull. Note : Pour le plaisir des petits et grands, il y a des chèvres ...
- Le dimanche 24 septembre : **Salon du champignon**, au pavillon du parc du **Lac-Beauchamp**, 741 boul Maloney Est Gatineau. (voir page 7 de ce bulletin). EXPOSITION ET CUEILLETTE LIBRES OUVERTE AU PUBLIC. L'entrée du parc à partir du boulevard Maloney (route 148) est très bien indiquée, et le pavillon est situé au bout de la voie d'accès, qui traverse un grand parc de stationnement.
- Le samedi 30 septembre : **Réserve de biodiversité du Mont-O'Brien, Danford Lake, Qc.** Prendre l'autoroute 5 Nord, puis la route 105 jusqu'à Kazabazua. Tourner à gauche sur la route 301, rouler sur un peu plus de 11 km, passer le village de Danford Lake et parcourir encore 5 km, jusqu'à la jonction du chemin du Mont-O'Brien, à gauche. Rendez-vous à cet endroit à 9 h 30. Prévoir 1h de route à partir de Hull. Sur place, le covoiturage est recommandé et les conducteurs des véhicules qui poursuivront jusqu'au site d'excursion pourraient avoir à signer un dégagement de responsabilité. Sortie en collaboration avec l'Association du Mont-O'Brien : montobrienassociation.org.
- Le samedi 14 octobre : **Ferme Brylee, Thurso Qc.** (excursion et activité sociale). Prendre la sortie 187, Thurso, de l'autoroute 50 Est et suivre la route 317 Nord. La ferme se trouve juste après la bretelle, du côté droit. Rendez-vous dans le parc de stationnement à 9 h 30. Prévoir 45 minutes de route à partir de Hull. Activités : excursion suivie d'un repas. **Réservation obligatoire pour le repas avant le 23 septembre au 819 777-2743**. Apportez votre vin/bière. Coût : \$28,50 taxes incluses - Brochettes de boeuf mariné + Salade + Dessert de saison + Thé/café (Note : Si vous réservez et que vous ne venez pas vous devrez payer tout de même).
- Le dimanche 22 octobre : **Cumberland On.** Terrain privé. Jean nous reçoit, excursion conjointe avec des membres de Boisés Est. Rendez-vous à 9 h 30 au 6210 Garlandside Cumberland. De Hull rejoindre la 417 Est. Prendre la sortie 88, pour Embrun - Vars. Au feu de circulation à la fin de la bretelle, tourner à gauche, vers l'est, et après le pont routier et le poste d'essence Esso, tourner immédiatement à droite sur le chemin Russland (autrefois route #8). Rouler sur 6 km et tourner à gauche, vers le nord sur Garlandside jusqu'au 6210. Environ 50 min de Hull.