



Bulletin du Cercle des mycologues de Montréal

Le Mycologue

Volume 43, n° 4

Décembre 2018



Meilleurs vœux
pour la nouvelle année!

DANS CE NUMÉRO

Erratum	2
Mot de la présidente	2
Slam pour le 35 ^e anniversaire des MAO	4
Les mycologues de l'Estrie accueillent le Québec	5
<i>Polyporus tuberaster</i> : un polypore longtemps recherché	6
Précisions de la langue française pour nous servir.	10
Quelle est la différence entre <i>Russula variata</i> et <i>Russula cyanoxantha</i> ?	11
La question qui tue: l'amanite tue-mouches tue t-elle les mouches?	12
Mycokocasse!	13
Les petits secrets de l'industrie du champignon forestier	14
La cueillette commerciale au Québec	18
Brunch annuel des bénévoles du CMM	19
Recette: Risotto aux champignons sauvages	20
Littérature	21
Sorties mycologiques: Maman! C'est fini!	22
Ateliers et formations	23
Conférences 2018-2019	24
Des nouvelles du CA.	25

COMITÉ DU BULLETIN

Rédactrice en chef: Suzanne Béland
Correctrice: Solange Ouellet
Édition et graphisme: Maryse Bédard
ISSN : 2368-254X
Dépôt légal: Bibliothèque
et Archives Canada
Bibliothèque et Archives
nationales du Québec

Collaborateurs et collaboratrices:

Catherine Bohémier
Yves Garneau
Jean-Yves Gariépy
Shawn Kearney
Roland Labbé
Michèle Ledecq
Joseph Nuzzolese
Chantal Paquet
Janie Poitras
Alain Renaud
Sylvain Santerre

ERRATA

1. Dans le dernier bulletin *Le Mycologue* de septembre 2018, une erreur s'est produite concernant la photo de la page couverture, soit celle de Janie tout sourire avec le polypore soufré, le crédit de la photographie va à Alexandre Favre et non à Gilles Levasseur. Désolée!



2. Dans l'article de Raymond Archambault, *De l'herbier du CMM au fongarium*, le tableau 2 à la page 17 est erroné, une colonne est décalée. Il fallait donc lire le tableau comme suit :

TABLEAU 2 – PRINCIPALES COLLECTIONS ACQUISES ET FAISANT PARTIE DU FONGARIUM

COLLECTION	NOMBRE DE SPÉCIMENS	REMARQUES
Yves Lamoureux	4 101	collections fondatrices du fongarium
Raymond Boyer	607	
Collections transférées depuis 2012		
Raymond McNeil	3 741	
Campagna-Pomerleau	326	collection ancienne
Jacqueline Labrecque	2 190	données à compléter
Jules Simon	413	données à compléter
Sirard-Boulet	733	
Jules Brunel	531	collection ancienne UdeM
Université d'Ottawa	762	collection ancienne
Gérard Guérin	1 902	données à compléter
Patrick Nantel	1 384	
MAPAQ	512	collection ancienne, phytopathologie
Peterjürgen Neumann	304	collection d'enseignement
Raymond Archambault	213	à incorporer
Herbier Marie-Victorin	141	lichens
Amicale des mycologues de Sudbury	411	à incorporer
Ribordy	474	à incorporer
Herbier Louis-Marie (ULaval)	env. 7 000	en cours d'incorporation

Mot de la présidente

UN CMM EN DEVENIR

Membre du conseil d'administration (CA) depuis 2014, j'achèverai mon 3^e mandat à titre de présidente du CMM au début de 2019. En 2014, je rejoins un CA composé bien différemment. Les deux autres administrateurs alors sur le CA, qui y siègent encore aujourd'hui, sont Jean-Yves Gariépy et Yves Garneau. Outre nous trois, le CA a subi un renouveau complet en cinq ans.

À mon arrivée, les besoins urgents étaient ceux de la mise en place d'un cadre de gestion coopératif basé sur le consensus et l'assurance d'une relève pour plusieurs activités. Lors du dernier mandat, s'achevant en 2019, nous avons commencé à réaliser les activités menant à l'atteinte des grands objectifs de ma présidence : la poursuite de la formation en microscopie et la mise en place d'ateliers « portes ouvertes » de microscopie, le retour des cours de niveau intermédiaire et avancé, la présentation de conférences portant sur un groupe précis de champignons, une décélération des investissements dans le Fongarium du CMM, l'utilisation accrue des technologies et un espace d'expression pour la mycophagie.

Ces transitions sont toujours en cours et peuvent susciter, comme tout changement, son lot de malheureux. Quoi qu'il en soit, le CA garde le cap et valorise le renouveau afin d'établir des bases solides pour la relève. C'est pourquoi, comme dans une relation amoureuse, on ne reviendra pas à nos anciens amours, tournant définitivement la page pour assurer un avenir au CMM, votre CMM.

Plusieurs déplorent mon absence à plusieurs activités du Cercle. Je suis active dans l'organisation et l'aide à la gestion : la planification, la tenue et les suivis de tous les conseils d'administration, les relations avec tous les intervenants externes, des cours d'initiation, des articles et photographies pour *Le Mycologue* (quand Suzanne daigne publier mes photos!) et, surtout, pour l'action invisible réalisée derrière les rideaux pour orchestrer, appuyer et encourager tous les membres et bénévoles donnant vie au CMM. Je joue un rôle terne, administratif et laisse la scène aux personnalités qui ont plaisir à animer les participants.

Voici quelques-uns des résultats notables obtenus par notre équipe lors de ces trois années de présidence :

- ◆ Six « nouveaux » administrateurs formés, engagés et visant l'épanouissement du CMM
- ◆ Activité sur l'identification des arbres et sur les hypogés
- ◆ Refonte des listes d'inventaire
- ◆ Nouvelle mouture électronique de notre publication, *Le Mycologue*

- ◆ Sortie en autobus, pour tous les membres (on en planifie deux pour 2019)
- ◆ Conférences pour tous les goûts et niveaux de connaissance
- ◆ Nouveau matériel microscopique
- ◆ Communications par courriels pour les sorties
- ◆ Production des rapports d'inventaire — écrits, révisés, approuvés, déposés
- ◆ Réception de dons (financiers, matériel de laboratoire, cadeaux de présence, etc.) et un don de 5 000 \$ à la FQGM — selon la formule « donnant-donnant »
- ◆ Nomination de deux nouveaux membres émérites :
Denise Beauregard et Joseph Nuzzolese

J'aimerais bien venir me promener avec vous en forêt, prendre des photos et me permettre des plaisirs mycophagiques, mais il y a encore des dossiers de première importance à traiter qui m'obligent à rester dans l'ombre jusqu'à ce qu'ils soient réglés :

- ◆ La poursuite de la formation en microscopie
- ◆ L'avenir du fongarium
- ◆ Le statut « ami » avec le Jardin botanique

sont des exemples des enjeux cruciaux pour le CMM et je dois mettre tout mon temps et mes efforts à trouver les meilleures solutions pour notre cercle.

Le changement s'installe et une nouvelle dynamique s'est créée lors des excursions en 2018. De plus en plus de gens veulent s'impliquer. L'espoir renaît. Nous voulons aujourd'hui offrir nos remerciements à tous les collaborateurs qui de près ou de loin, plus ou moins visibles, nous donnent un coup de main pour mettre en place cette nouvelle vision. Nous espérons que cela va continuer. Certes, les excursions sont terminées, mais d'autres activités s'en viennent : conférences, cours, ateliers de microscopie et autres. Votre CA travaille en vue de vous offrir une plus grande diversité et qualité d'activités. N'hésitez pas à nous proposer des idées. Nous remercions tous les membres d'être fidèles au Cercle en renouvelant leur carte.

Joyeuses Fêtes, et n'oubliez pas de renouveler votre adhésion !
Votre présidente,
Catherine Bohémier



SLAM POUR LE 35^e ANNIVERSAIRE DES MAO

*Mycologues amateurs de l'Outaouais
Nous, les champignons, c'est notre spore
Notre spore que nous semons à tout vent, avec fierté et enthousiasme
Avec fierté, nous fêtons notre 35^e anniversaire
Il y a 35 ans, nous étions des copains chevelus
Plusieurs d'entre nous ont passé l'anneau il y a bien longtemps
Oui, en dessous du chapeau, on a pris quelques plis
Mais, ne pleurotez pas, on a encore bon pied
La preuve, certaines d'entre nous portent encore les talons aiguillons
Le soir venu, nous enfilons notre vesse de loup, garou
À la recherche d'âmes perdues, les âmes anites
Comme des loups dans la bergerie, nous coupons sauvagement
Les pieds-de-mouton, mais aussi les polypores des brebis égarées
Certains échappent à notre cruauté et seront alors tondus,
Tels les pieds-de-mouton
Ils ne seront plus déguenillés, comme leurs cousins lépiotes le sont.
35 ans sont passés et on se pose encore mille questions
Cette année, la chanterelle chantera-t-elle dans nos boisés
Les champignons poussent-ils au bord des lacs, dans la terre
Des lac-taires, telle est la question
Seuls les bolés connaissent la réponse
Car, c'est bien connu, plutée instruit, plutée mycologue avancé.
Mycologues amateurs de l'Outaouais
Il est maintenant temps de sonner la trompette
Non pas de la mort, car pas de marasme aujourd'hui
Pas non plus de couleur de suie, juste une belle lumière
La trompette pour souligner le 35^e des MAO
Un 35^e, c'est plus cortinaire, c'est extracortinaire!
Bonne fête aux MAO.*

Alors, l'auteur principal est moi-même,
avec la collaboration d'Agnès Beauvais.
Le 35^e était en 2013. Nous venons de fêter
notre 40^e anniversaire de fondation.



Les mycologues de l'Estrie accueillent le Québec

La température presque parfaite, qui a suivi des jours pluvieux, a contribué au grand succès du 19^e rassemblement annuel de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM), tant sur le plan des champignons que sur celui de l'organisation.

Notre hôte, Les mycologues de l'Estrie, représenté par sa présidente Lina Maurice, avait préparé un horaire chargé de conférences, d'excursions, de concours et de bons repas. En particulier, le banquet du samedi soir, égayé par des chanteurs a capella, Les musiques à bouche, après avoir aiguisé notre patience et nos appétits, se révéla excellent. Plus de 150 participants de tous les coins du Québec ont pu découvrir cet endroit idyllique qu'est Orford Musique. Plusieurs bénévoles, commanditaires et collaborateurs méritent des félicitations.

Il s'agissait d'un des premiers rassemblements de la FQGM organisés après la Fête du Travail et il est maintenant démontré que cette option est faisable et permet de diminuer les coûts.

Je soulignerai en passant qu'une administratrice du CMM, Suzanne Béland, a épaté l'auditoire par sa chanson composée sur l'air d'Il était, un petit homme, pirouette, cacahouète. Retenons la leçon : ne mangeons pas les champignons qui n'ont pas de nom !

Au plaisir,
Catherine Bohémier,
Présidente CMM

À gauche, Lina Maurice, présidente du cercle,
Les mycologues de l'Estrie et à droite,
Catherine Bohémier, présidente du Cercle
des mycologues de Montréal.



Photo: Paul Parent

Polyporus tuberaster, un polypore longtemps recherché au Québec

par Roland Labbé

La découverte par Jean Després de *Polyporus tuberaster*, un polypore longtemps recherché au Québec, nous est contée par Roland Labbé.

Qui dit que le hasard ne fait pas bien les choses? Parfois, il faut y mettre l'effort voulu. Jean Després a fait une rencontre exceptionnelle ce jeudi deux août dernier.

Jean est un mycologue expérimenté du Cercle des mycologues de Montréal. Il a écrit plusieurs livres sur la mycologie, dont un en collaboration avec treize spécialistes, qu'il décrit comme une approche encyclopédique sous le titre «L'univers des champignons». Ce livre laisse une marque indélébile au Québec, par la profondeur des sujets traités. De plus, quel mycologue amateur ne connaît pas son petit chef-d'œuvre «Champignons comestibles», dont la dernière édition date de 2017!

Cette journée-là, Jean se promenait comme toujours avec son appareil photo dans les sentiers de l'Arboretum Morgan de Montréal. Il fit la découverte, pour la première fois au Québec, du polypore à sclérote (*Polyporus tuberaster*) qu'il photographia sans s'imaginer la découverte qu'il faisait. Voici ce qu'il nous raconte.

«Lorsque j'ai pris cette photo, par une température extrême, j'étais perdu dans le labyrinthe de ces sentiers. Il m'a fallu l'aide de passants pour me sortir de là. La découverte était purement fortuite. S'il y avait eu d'autres champignons cette journée-là, je ne me serais certainement pas attardé à un vulgaire polypore écailleux. Il faisait chaud et je me sentais comme dans le roman l'Étranger de Camus. J'étais perdu dans ce dédale. Il me fallait donc une consolation, revenir bredouille n'était pas une option. Toutefois, je me souviens que le champignon était bien visible sur un immense tronc de feuillu noble pourrissant près d'un sentier principal.»

L'histoire se continue

«Ce polypore ne m'a pas demandé beaucoup d'efforts. Tout ce que j'ai fait c'est de lire le commentaire dans la description du Polypore écailleux sur Mycoquébec, parce que je trouvais mon spécimen bizarre et hors-saison... tout est parti de là.»



Photo: Jean Després © 2018

Polypore à sclérote (*Polyporus tuberaster*). Montréal (Arboretum Morgan), le 2 août 2018, sur un arbre pourrissant de feuillu noble.

Jean n'a rien conservé de ce champignon, sauf le souvenir douloureux d'une journée autrement absurde. Heureusement pour nous, il a pris cette photo.

Voici la courte description qu'il en a faite. Le spécimen fait environ 12 cm de largeur et a une surface très semblable à celle de *Cerrioporus squamosus*. On voit bien les pores larges et anguleux dans le haut du pied et le sclérote à la base. Ce dernier était tout à fait visible et c'était sur un tronc d'arbre pourri. Jean s'est rendu compte de la présence du sclérote seulement lorsqu'il a tenté de vérifier l'identification (il avait un doute pour *Bresadolia craterellus*). C'est en lisant les remarques sur Mycoquébec (sous Polypore écailleux), qu'il a compris que cette bosse était en réalité un sclérote. La photo a été prise telle quelle sans aucune modification.

C'était suffisant pour déclencher une petite enquête. Enfin est venue la réponse d'un polyporologue connu internationalement, Leif Ryvarden, qui a mis un sceau final à son identification.

« Je suis certain que vous avez trouvé *Polyporus tuberaster*. La surface (du chapeau) et le (la présence du) sclérote en fait une détermination 100 % certaine. C'est une espèce rare alors que *C. squamosus* est commun ».

Le tout était joué et le labyrinthe de Jean avait conduit dans la bonne direction.

Voilà une petite histoire mycologique fascinante, mais combien révélatrice! Le *Polyporus tuberaster* a deux sosies charnus que Jean a reconnus : *Bresadolia craterellus* et *Cerioporus squamosus*. Les distinguer n'est pas de tout repos. Les principales différences pourraient se résumer ainsi :

- ♦ ***Bresadolia craterellus*** (= *Polyporus craterellus*) est un polypore moins grand que *C. squamosus*, son chapeau est glabre ou est orné de fibrilles ou de fines écailles dispersées et devient plissé au sec, n'a pas de pied noir, a une odeur un peu fruitée ou de melon, est strictement lignicole et n'émerge pas d'un sclérote
- ♦ ***Cerioporus squamosus*** (= *Polyporus squamosus*) est un polypore qui peut atteindre de grandes dimensions, jusqu'à 25 (40) cm de diamètre, ses écailles piléiques sont grosses, appri-mées-concentriques, et deviennent agglutinées avec l'âge, a un pied noir au moins vers la base, une odeur forte de melon d'eau, est strictement lignicole et n'émerge pas d'un sclérote en nature, bien qu'il puisse être présent en culture
- ♦ ***Polyporus tuberaster*** est un polypore moins épais et moins robuste que *C. squamosus*, ses écailles piléiques sont dressées fimbriées avec l'âge et en touffes, a un pied noir vers la base, une odeur fongique et surtout émerge d'un sclérote présent dans le substrat, rond à ovale ou irrégulier, velouté foncé à noirâtre, surtout vers la base

Puisque la découverte fortuite du *Polyporus tuberaster* est une première au Québec, nous le connaissons peu. Les descriptions des trois espèces citées ci-dessus sur Mycoquébec prennent toute leur importance pour bien regrouper les principaux caractères différentiels qui séparent ces trois sosies, d'autant plus qu'elles ont été établies comme références



Polypore écaillé (*Cerioporus squamosus*).



Polypore du hêtre (*Bresadolia craterellus*).

par le même mycologue professionnel qui a résout la fameuse découverte de Jean, soit Leif Ryvar den. Le tableau qui suit en fait un portrait d'ensemble facile à se remémorer.

**TABLEAU DIFFÉRENTIEL ENTRE
BRESADOLIA CRATERELLUS - CERIOPORUS SQUAMOSUS - POLYPORUS TUBERASTER**

CARACTÈRES DISTINCTIFS	BRESADOLIA CRATERELLUS	CERIOPORUS SQUAMOSUS	POLYPORUS TUBERASTER
Chapeau - diamètre: - ornementation:	jusqu'à 12 cm	jusqu'à 25 (40) cm	jusqu'à 15 (20) cm
Pores:	glabre / fibrilles ou fines écailles dispersées	grosses écailles apprimées-concentriques	écailles dressées-fimbriées en touffes avec l'âge
Pied:	anguleux / alvéolés (1) 2-3 par mm	irréguliers / anguleux / alvéolés 1-2 par mm	réguliers / anguleux souvent légèrement allongés (1) 2-3 par mm
Odeur:	légèrement fruitée / melon	forte de melon	fongique / légèrement fruitée
Sclérote:	absent	absent	présent
Spores:	oblongues-ellipsoïdes cylindriques 10-14x4-6 pm	subellipsoïdes larg. cylindriques 10-18 x 4-7 pm	oblongues-ellipsoïdes cylindriques 10-16 x 4,5-7 pm
Écologie:	bois mort de feuillus hêtres surtout	bois vivant ou mort de feuillus	sur sol / bois mort ou enfoui de feuillus

Roland Labbé: août 2018.

Dans les descriptions et le tableau ci-dessus, on découvre que ces trois polypores ont sensiblement les mêmes pores et spores et qu'ils poussent sur bois de feuillus. La taille des basidiomes à maturité est normalement beaucoup plus grande chez *C. squamosus*, bien qu'il existe de nombreux intermédiaires. Seul *B. craterellus* n'a pas de pied noir, bien qu'il ne faille pas s'y méprendre avec les touffes d'hyphes foncées à sa base. L'ornementation du chapeau et l'odeur de melon d'eau sont plus marquées chez *C. squamosus* que chez les deux autres espèces. Mais, ce qui frappe le plus dans leur différenciation est la présence du gros sclérote noir et pérenne chez *P. tuberaster* d'où émerge le polypore, bien que ce dernier puisse parfois être absent. Il faut alors se référer à d'autres caractéristiques discriminantes et l'expérience compte dans ce cas.

Il m'est arrivé aussi de me perdre dans un boisé de l'île d'Orléans. On ne se perd pas sur une île, mais on peut marcher longtemps avant de rejoindre son auto, surtout quand l'île fait 42 milles de tour, comme le dit Félix Leclerc. Mais, j'avais le cœur léger, car je venais de voir pour la première fois des amanites de Jackson, des russules dorées, des chancelles des Appalaches et des bolets de Ravenel. Voilà où peut conduire la mycologie lorsqu'on est accro, qu'on est bon observateur et en plus un bon photographe comme peut l'être Jean Després.

* Texte paru dans le BLOGUE du site « Champignons du Québec » le 21 août 2018.

<http://blog.mycoquebec.org/blog/la-decouverte-par-jean-despres-de-polyporus-tuberaster-un-polypore-longtemps-recherche-au-quebec-nous-est-conte-par-roland-labbe/>



Scélote du *Polyporus tuberaster*.

Photo: Jean Després © 2018

Quelle est la différence entre *Russula variata* et *Russula cyanoxantha* ?

Par Janie Poitras

Les espèces de la famille des russules se retrouvent souvent dans le même environnement. Dans cet article, je vous présente deux russules : *Russula variata* (Russule variable) et *Russula cyanoxantha* (Russule charbonnière) qui sont macroscopiquement très semblables et également différentes des autres russules.

Ce qui distingue ces deux russules des autres est que leurs lames sont lardacées, c'est-à-dire grasses au toucher. En effet, la majorité des russules ont des lames plutôt sèches et friables qui se cassent facilement à la pression lorsqu'on les touche, ce qui n'est pas le cas des deux espèces présentées ici.

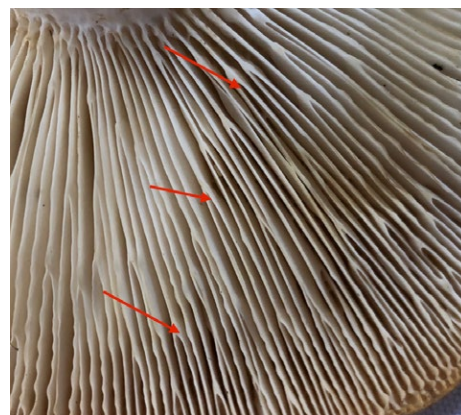
Brièvement, les principales similitudes entre *R. variata* et *R. cyanoxantha* sont leurs chapeaux à marges lisses qui peuvent varier dans les tons de mauve pâle à foncé jusqu'à vert olive. Aussi, la couleur est plutôt délavée, comme si la pigmentation se décolorait. En ce qui a trait à la cuticule, elle se détache jusqu'à la moitié du rayon. Les deux espèces peuvent avoir la même taille et, dans les deux cas, leur sporée est blanche. Finalement, elles peuvent cohabiter tant avec les chênes qu'avec les hêtres.

Au premier coup d'œil, on ne peut les différencier avec certitude. Par contre, elles se distinguent aisément entre elles par leurs lames. Ainsi, *R. variata* a des lames qui se dédoublent à plusieurs niveaux, c'est-à-dire qu'elles sont fourchues près de la marge, au milieu et près du pied. Tandis que *R. cyanoxantha*, la moins commune des deux, possède aussi des lames fourchues, mais en quantité négligeable et plus près du pied.

En outre, il convient d'ajouter qu'en mastiquant la chair crue pendant une minute au moins (n'oubliez pas de la recracher !), on constate que la chair de *R. variata* devient âcre au goût, contrairement à celle de *R. cyanoxantha* dont la saveur demeure douce.

Avis aux mycophages, sachez que les deux espèces sont comestibles !

Merci à Pierre Lequin !



Lames fourchues du *Russula variata*

Photo: Janie Poitras



Russula variata

Photo: Renée Lebeuf

Références

www.pvmafungikingdom.org

www.fungikingdom.net

<https://www.mushroomexpert.com>

La question qui tue!

Par Suzanne Béland avec la collaboration de Joseph Nuzzolese



Amanita muscaria var. *guessowii*.

Photo: Joseph Nuzzolese

L'Amanite tue-mouches tue-t-elle les mouches?

Un jour, je raconte à Joseph Nuzzolese que certains auteurs d'articles ou de livres de mycologie écrivent que l'Amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*), même trempée dans le lait, ne tue pas les mouches. Mon questionnement se porte nécessairement sur l'origine du nom dont l'épithète devient, de ce fait, inappropriée.

Aussitôt dit, Joseph réfute ces dires et dans les jours qui suivirent notre conversation, il m'envoie deux photos d'expérience qu'il a menée qui démontre et contredit cette théorie. Sur le coup, je suis convaincue et opte sans hésitation pour la thèse qui stipule que « l'Amanite tue-mouches tue les mouches » malgré ce qu'en disent les experts.

L'expérience de Joseph, que vous pourrez vous-même mettre à l'épreuve, consiste à introduire une *Amanita muscaria* fraîche dans un sac de plastique et l'écraser, c'est-à-dire la mettre en bouillie. Évidemment, il faut vous assurer de cueillir le bon champignon! On peut le confondre facilement avec l'*Amanita flavoconia* qui diffère par son voile jaune et l'absence de sillons sur la marge du chapeau et aussi avec l'*A. frostiana* qui est de plus petite taille avec un pied bulbeux bien défini.

Ensuite, dehors dans votre cour, au gros soleil, vous déposez le sac et sa compote d'amanite sur une table que vous laissez tout grand ouvert et attendez. Plus le contenu se putréfie et noircit, plus les mouches seront attirées. Après 20 heures d'exposition, votre purée d'Amanite tue-mouches aura déjà attiré plus d'une trentaine de victimes qui tomberont comme des mouches! Après un autre 24 heures, il y aura tant de mouches piégées qu'il vous sera difficile de les compter!

Or, comment expliquer cette méprise de la part de l'auteur Francis Martin, un docteur en physiologie, biologiste et mycologue? Dans son livre: « Tous les champignons portent-ils un chapeau? » (p. 139, ed. Quæ, 2014), il rejette la croyance populaire voulant que l'Amanite tue-mouche tue les mouches. Il explique que la muscarine est, en effet, une toxine potentiellement mortelle qui est présente dans l'Amanite tue-mouches mais à une très faible dose. À une dose si infime que sa consommation a rarement causé la mort.



Mouches piégées par l'Amanite tue-mouches après 20 heures d'exposition.

Photo: Joseph Nuzzolese

Le Dr Martin ajoute par contre que l'*Amanita muscaria* contient de fortes concentrations de composés psychoactifs tels que le muscimole et l'acide iboténique qui, en plus de leur action psychotonique, peuvent provoquer une sédation, une perte d'attention au réel, un sommeil profond.... **La question qui tue!**

Et si les mouches inertes de Joseph n'étaient pas mortes? Mais simplement dans un état de profond sommeil? Plausible? Or, pour connaître la vérité, il faudra, hélas!, attendre patiemment la prochaine saison de champignons et répéter l'expérience de Joseph.

Mycokasse!



Phallus ravenelii / Satyre de Ravenel,
Lac Tremblant, septembre 2018



Photos: Suzanne Béland

Les petits secrets de l'industrie du champignon forestier

Par Alain Renaud

L'intérêt pour le développement d'une industrie du champignon forestier comestible est assez récent. Alors que cette industrie est née dans l'Ouest canadien au début des années 80, c'est plutôt dans les années 90 que des récolteurs ont créé les premières cellules de cette industrie au Québec. Et ce n'est qu'en 2005 qu'a été fondée l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (l'ACCHF) réunissant des cueilleurs et des entreprises de commercialisation. L'intention derrière cet article est de rapporter quelques expériences récentes dans le domaine afin de conscientiser les mycologues amateurs et professionnels d'ici à cette nouvelle réalité émergente.

1 La chercheuse M.F. Gévry a mené, avant 2010, une étude de facteurs environnementaux déterminant la répartition de champignons forestiers comestibles en Gaspésie. Cette étude visait à déterminer l'influence des **facteurs biotiques** et **abiotiques** sur la distribution des principales espèces de **champignons ectomycorhiziens** comestibles dans l'Est-du-Québec et à identifier les habitats préférentiels pour chacune des espèces.

L'occurrence des fructifications d'espèces de champignons comestibles a été mesurée hebdomadairement pendant les saisons 2005 et 2006 dans 15 habitats forestiers représentatifs de la sapinière à bouleau blanc et de la sapinière à bouleau jaune de l'Est-du-Québec. Parmi les variables floristiques, le pourcentage occupé par chacune des cinq essences arborescentes principales a été la variable la plus déterminante pour expliquer la répartition des espèces, avec la richesse en arbustes et en **éricacées** et le recouvrement au sol en mousses et lichens. Ces résultats suggéreraient qu'elles étaient les variables principales à préconiser pour l'identification de zones à haut potentiel de récolte à partir de données disponibles sur les cartes écoforestières.



Source : champignonsauvagescomestibles.com

2 Au Lac-Saint-Jean, des entrepreneurs, comme ceux qui gèrent Le Domaine de la Rivière Mistassini, se sont intéressés dès le début des années 2000 à la récolte et à la commercialisation des champignons forestiers. Avec un financement du CLD Maria-Chapdelaine, le groupe Agir a conduit, en 2006 et 2008, une opération morille dont l'objectif était de vérifier la présence et la quantité de morilles de feu qu'il est possible de trouver à la suite de feux de forêt à l'instar de ceux de l'Ouest américain et canadien, où cela a généré une industrie importante. Bien que des quantités commerciales de morilles aient été trouvées après certains feux de forêt au nord-ouest du Lac-Saint-Jean en 2006 par le professeur Ibarzabal du laboratoire d'écologie végétale et animale de l'UQAC, cette opération-ci n'a pas permis de révéler un grand potentiel de récolte sur le lieu de divers feux de l'année précédente.

Cependant, à sa première année d'opération, la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean établissait également un inventaire des champignons forestiers comestibles à potentiel commercial au nord du Lac-Saint-Jean. Les résultats ont permis de constater la présence de plusieurs espèces de champignons forestiers comestibles en quantité suffisante pour envisager d'en faire une récolte commerciale rentable. Par la suite, cette région s'est tournée vers Développement économique Canada afin de donner un nouveau souffle à ce « Projet champignon ».

3 En 2012, « La NASA confirme la présence du matsutaké à la baie de James », ce qui incite des chercheurs à soumettre le projet suivant au CNRS: « Regional mapping of high commercial potential macromycetes using remote technologies ». Selon ce groupe de chercheurs, depuis 2006 le commerce mondial des champignons a connu une hausse de 5% par an. La cueillette commerciale d'espèces sauvages serait économiquement viable et socialement acceptable pour les populations locales, p. ex. dans le nord-ouest du Pacifique, É.-U., en Finlande, en Écosse et en Espagne. La valeur de cette industrie pourrait dépasser celle de la coupe de bois. Le développement des marchés gourmets et médicinaux serait donc désirable.

Ce potentiel n'a pas été bien exploré au Canada à cause du manque de technologies d'identification des aires de pousse de champignons sauvages. La croissance des macromycètes est associée à des facteurs environnementaux comme le climat et la végétation qui exercent une influence significative sur la distribution des fongus. Des cartes de distribution à jour seront donc importantes. C'est pourquoi la technologie de la télédétection offre un moyen pratique et économique d'étudier le couvert végétal. Sa précision a grandement





augmenté et elle est maintenant utilisée pour l'identification d'espèces végétales. Conséquemment, en reliant l'image spectrale des zones verdies avec de l'information disponible sur le territoire canadien (température, précipitation, etc.), la télédétection pourrait réussir à identifier des zones potentielles de macromycètes. De plus, si on se base sur le succès d'initiatives européennes, une distribution temporelle des champignons pourrait être documentée avec l'aide du public, donnant ainsi d'importants renseignements sur la présence fongique. Selon ce groupe, cette compilation participative sur le Web n'existe pas encore au Canada.

À court terme, le projet vise l'identification d'espèces végétales et de conditions abiotiques associées dans la croissance fongique au Québec et en Ontario. Plus tard, il aura pour objectif de dresser une cartographie de distribution des macromycètes au Canada. Les espèces suivantes répondraient à des usages ciblés : **a)** le médicinal : *Ganoderma tsugae*, *Trametes versicolor*, *Inonotus obliquus* et **b)** l'alimentaire : *Pleurotus ostreatus*, *P. pulmonarius*, *P. serotinus*, *Sarcomyxa serotina*, *Tricholoma equestre*, *Tricholoma magnivelare*, *Cantharellus sp.* (*appalachiensis*, *cibarius*, *cinnabarinnus*), *Craterellus sp.* (*falax*, *tuberformis*). Puis on compilera une liste des champignons les plus économiquement intéressants au Canada. Finalement, on pourrait établir des stratégies de plus-value commerciale dans les chaînes de distribution.

4 D'autre part, le Service canadien des forêts tenait un colloque en 2013 sur ce sujet au Québec avec Biopterre, le Centre de développement des bioproduits : en Colombie-Britannique, la récolte de champignons forestiers (chanterelles, matsutakés, bolets, morilles) pour la dernière décennie représente environ 50 M\$/année (un marché qui s'élèverait à 2,5 G\$ à l'échelle mondiale, dont la Finlande est un des chefs de file). On nous informait alors qu'il s'est réalisé un projet de localisation du matsutaké sur le territoire de la Baie-James en partenariat avec des communautés criées : le *Tricholoma magnivelare* aurait un potentiel commercial au nord du 49^e parallèle.

5 Le chaga (*Innotus obliquus*), un supposé parasite des bouleaux, fait tourner les têtes ces temps-ci. Malgré le scepticisme du CMQ, certains comme *Chapeau les bois* de Québec croient en ses vertus antioxydantes. De sorte que cette petite entreprise produit depuis 2015 un concentré de chaga lyophilisé en poudre qu'elle s'est mise à distribuer. Comme le dit son président : « Je n'ai pas un souci de faire de l'argent avec ça, mais le chaga a des propriétés extraordinaires pour la cosmétique et l'alimentaire ».

6 Dans une autre perspective, on compte moins d'une dizaine de producteurs de champignons au Québec. Chez nous, un jeune trentenaire, David Dussault a acheté les installations d'Advitam situées à Saint-Ours. Grâce à ce passionné, les Sorelois pourront faire pousser des champignons chez eux à la maison. Des biscuits aux champignons et des champignons frais de couleur noir, gris, rose ou blanc seraient disponibles par l'intermédiaire du Marché Urbain Pierre-de-Saurel. Son initiative a été récompensée puisqu'il a reçu en 2017 le prix Création d'entreprise volet local bioalimentaire du Concours Défi entreprendre de la SADC régionale.

Ayant donc informé les mycologues québécois avec ces quelques exemples assez variés du développement potentiel de cette industrie, ils seront à même d'en juger la pertinence, les bons et les mauvais côtés. Il serait par exemple intéressant de savoir quelles sont les conséquences sur la quantité et la qualité des repousses annuelles d'une exploitation systématisée des champignons sauvages, notamment en Finlande et en Pologne; on sait par exemple que l'Espagne et la France ont pris des mesures pour mettre de l'ordre dans ce qui pourrait s'avérer un véritable Far West à moyen terme. Le CMM serait peut-être bien avisé de voir d'un peu plus près à la pérennité de sa ressource la plus précieuse.

RÉFÉRENCES

- CAI, M., PETTENELLA, D., VIDALE, E. *Income generation from wild mushrooms in marginal rural areas*, For. Policy Econ. 13. (2011) www.sciencedirect.com
- GÉVRY, M.-F., *Étude des facteurs déterminant la répartition des champignons forestiers*, mémoire à l'UQAR (2010). <http://semaphore.uqar.ca/536/>
- GRANDTNER, M., ANDRE, J., The coenological organization of ectomycorrhizal macrofungi in the Laurentide Mountains of Quebec, Can. J. Bot. 69 (1991). www.researchgate.net
- XIE, Y., SHA, Z., YU, M., *Remote sensing imagery in vegetation mapping: a review*, J. Plant Ecol. 1 (2008). <https://academic.oup.com/jpe/article/1/1/9/1132900>
- GOULD, W., *Remote sensing of vegetation, plant species richness, and regional biodiversity hotspots*, Ecol. Appl. 10 (2000). www.jstor.org/stable/2641244?seq=1#page_scan_tab_contents
- Micodata: www.micocyl.es/visor
- PALAHÍ, M., PUKKALA, T., BONET, J.A., COLINAS, C., FISCHER, C.R., MARTÍNEZ DE ARAGÓN, J., *Effect of the inclusion of mushroom values on the optimal management of evenaged pine stands of Catalonia*, For. Sci. 55 (2009). <https://repositori.udl.cat/handle/10459.1/59001>
- PETTENELLA, D., KLOEHN, S., *Mediterranean mushrooms: how to market them*, in: N. Berrahmouni, X. Escuté, P. Regato, C. Stein (Eds.), *Beyond Cork - a Wealth Resource of People Nat.*, WWF Mediterranean and IPADE (2007). PDF: http://assets.panda.org/downloads/beyond_cork_publication.pdf
- KILLMANN, W. (FAO), *Champignons comestibles sauvages*, Rome (Italie) (2006).
- TREMBLAY, É., *Les champignons forestiers comestibles*, U. Laval (2011). PDF: http://www.plg.ulaval.ca/giraf/tremblay_e_2011.pdf
- MARTIN, G., *Le projet Champignon, Forêt modèle du Lac Saint-Jean* (2010). PDF: www.foretmodeledulacsaintjean.ca/donnees/media/fichiers/210-2233_Projetchampuniifie_sept%202010ad.pdf

La cueillette commerciale au Québec

Par Suzanne Béland

Une bonne chose ou non ?

L'article dans ce bulletin préparé par Alain Renaud, « Les petits secrets de l'industrie du champignon forestier » est très informatif! L'idée de son article n'est pas de convaincre, mais d'informer sur les faits actuels et les nouvelles technologies de la cueillette commerciale afin de nous permettre, une fois éclairés, d'entamer la discussion si souvent repoussée.

Certains mycologues sursauteront en voyant le propos de l'article parce qu'ils sont contre la cueillette commerciale. Pourquoi pas? D'autres préconisent que l'on devrait plutôt encourager la culture des champignons comme elle se pratique en Chine par exemple, un des plus grands producteurs au monde. Qu'ont-ils à craindre?

Que cette industrie menace les sites de récolte de nos clubs de mycologues? Qu'un jour, on soit obligé d'acheter un permis de cueillette comme c'est le cas dans certaines communes en Europe? Qu'on nous impose un quota de cueillette? Que la surcueillette mette en danger l'équilibre de notre écosystème?

Pourtant, André Fortin (1), chercheur émérite de l'Université de Laval, pense le contraire. Lors de sa conférence sur « Les mycorhizes », présentée au CMM en 2016, il s'est montré très favorable au développement de l'industrie. Selon lui, cela favoriserait l'économie dans nos régions en créant par le fait même, de l'emploi.

Et l'écologie M. Fortin? « Rien à craindre » a-t-il répondu: « La forêt boréale occupe un territoire immense au Québec, là où on trouve de la forêt, on trouve des champignons. Et des champignons, il y en a pour tout le monde! ».

1. J. André Fortin est coauteur du livre: *Les mycorhizes, la nouvelle révolution verte*. 2016. Éditions Quæ.



Brunch annuel des bénévoles du CMM

Nouveau membre émérite honoré!

Le 17 novembre dernier, au restaurant « Robin Des Bois », s'est déroulé l'événement annuel du Brunch des bénévoles. À cette occasion, le CMM recevait une trentaine de membres bénévoles ayant contribué à la réalisation de différentes activités organisées dans le courant de l'année 2017-2018.

Lors du brunch, Michèle Ledecq a présenté une allocution pour honorer un membre du Cercle s'étant distingué au cours des dernières années par sa généreuse implication au sein de notre organisation. Il s'agit de notre bien aimé M. Joseph Nuzzolese. On lui a remis un cadeau symbolique et la carte de membre Émérite qui fait de lui un « Membre à vie » du CMM! Félicitations à Joseph!

Le brunch était délicieux, la conversation agréable avec beaucoup d'anecdotes et de bons souvenirs. Un événement somme toute réussi! Merci à Yves Garneau qui a organisé le brunch!



Membres émérites présents lors du brunch:
De gauche à droite: Denise Beauregard, Yves Garneau, Joseph Nuzzolese, Colette Delwasse, Carlo Farnesi et Jean Després.



Risotto aux champignons

Par Sylvain Santerre



Voici une recette qui permet d'utiliser des champignons sauvages déshydratés, durant l'hiver lorsqu'il n'y a plus de champignons sur le terrain.

Ingrédients:

- ▶ 20 g de champignons déshydratés
- ▶ 750 ml de bouillon de champignons, légumes, ou poulet
- ▶ 250 g de riz Arborio ou à sushi
- ▶ 100 ml de vin blanc
- ▶ 20 g de beurre
- ▶ 20 ml d'huile végétale
- ▶ 50 g de parmesan râpé
- ▶ ½ oignon finement ciselé
- ▶ 1 petite gousse d'ail haché
- ▶ 1 cuillère à soupe de fromage Mascarpone ou fromage à la crème

Préparation:

Retirez les champignons que vous aurez fait réhydrater 24 heures à l'avance dans l'eau, pressez-les bien pour extraire le maximum de liquide que vous conserverez, avec le liquide de trempage, si les champignons sont trop gros coupez-les en petits dés. Les cèpes et shiitakes sont de bons champignons pour cette recette, mais vous pouvez utiliser n'importe quel champignon. Ensuite, faites suer les oignons et l'ail dans l'huile à feu doux pendant 10 min sans coloration. Simultanément, sur un autre rond, amenez à ébullition le bouillon avec l'eau de champignons et réservez. Quand les oignons auront bien sué, augmentez à feu moyen et ajoutez les champignons en remuant constamment, ajoutez ensuite le riz et continuez à remuer. Déglacez le tout avec le vin blanc, laissez réduire un peu à feu moyennement élevé et ajoutez le bouillon à petites doses successives sur le riz à mesure qu'il réduit tout en remuant constamment pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit al dente. Ajoutez le Mascarpone en remuant, continuez à remuer, ajoutez des noisettes de beurre et le fromage parmesan. Si le mélange est trop compact, détendez-le avec un peu de bouillon, salez et poivrez au goût.

Garnissez-le avec des croutons à l'ail, des petites feuilles de roquette et des copeaux de parmesan.

Littérature

Suggestion de Suzanne

Apprendre sur le tas

Apprendre sur le tas. La biologie des bouses et autres résidus de digestion. Par Boucar Diouf, Éditions La Presse. Parution : septembre 2018

Humoristique, instructif et fascinant! L'utilité des excréments dans le monde animal: marquer un territoire, tromper les prédateurs, piéger des proies, se rafraîchir, imposer sa suprématie... un livre loin d'être banal!



À SURVEILLER!

- ▶ Édition revue et augmentée
- ▶ Classement simplifié

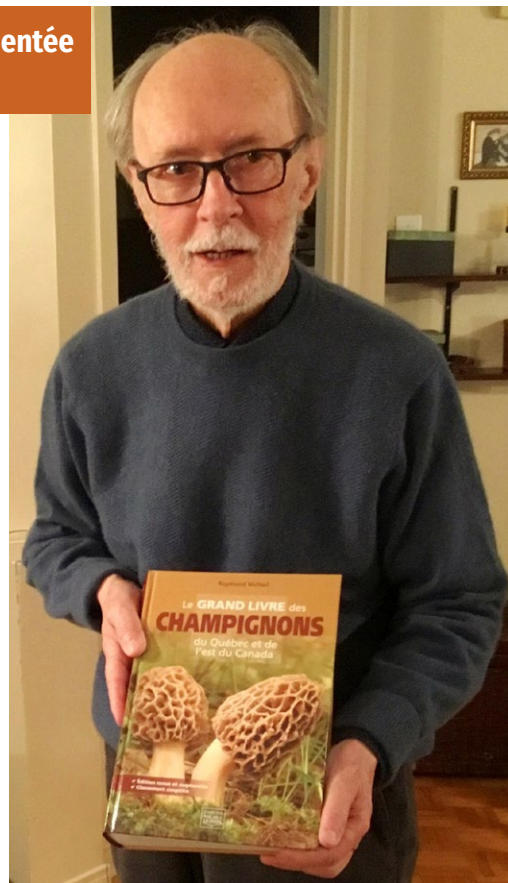
Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada

NOUVELLE ÉDITION À VENIR: *Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada.* Éditeur : Guide Nature Quintin. La nouvelle édition du livre de Raymond McNeil sera offert seulement au printemps. Le lancement aura lieu lors de l'événement du Salon du livre!

Samedi, le 3 novembre, lors d'une soirée organisée chez sa fille Carole, M. Raymond McNeil recevait l'épreuve de la nouvelle édition de son livre: « Le GRAND LIVRE des CHAMPIGNONS du Québec et de l'est du Canada ».

L'épreuve a été approuvée par Michel Quintin et par sa collaboratrice à l'édition scientifique, Johanne Ménard. Ils nous annoncent donc que la commande de l'édition sera livrée en mars 2019.

Ce fut une belle rencontre solennelle où ont été conviés famille et amis de M. McNeil, dont Joseph Nuzzolese et moi-même, Jean-Yves Gariépy du CMM.



Sorties mycologiques



Photo: Suzanne Béland

MAMAN, C'EST FINI!

La saison des excursions 2018 s'est terminée en beauté ! Un gros merci à tous nos bénévoles qui ont organisé et animé les sorties et aussi à nos fidèles participants. Nous nous reverrons au printemps pour la saison des morilles !



Photo: Claude Béland

Ateliers et formations



photo: Alexandre Favre

ATELIER DE MICROSCOPIE

Un local au Jardin botanique est mis à la disposition des membres du CMM voulant pratiquer la microscopie des champignons. L'atelier est une activité libre qui s'adresse à tous les membres.

Les novices sont les bienvenus ! Il est toutefois **obligatoire** de vous inscrire, car le nombre de places est limité. Il est aussi possible de réserver un microscope. Prière de vous inscrire à l'avance !

Au plaisir de vous rencontrer !

Le prochain atelier aura lieu :

Samedi 12 janvier 2019 de 10 h à 16 h

Au Jardin Botanique, Salle Poly-2, au rez-de-chaussée

Coût: gratuit

Mettre à votre agenda les dates prévues pour les ateliers futurs : 9 février, 9 mars, 16 mars et 6 avril. Vous recevrez un courriel de rappel au fur et à mesure. Pour information et inscription, contactez Suzanne Béland : subela2002@yahoo.com

Apportez votre lunch !



Conférences 2018-2019

Par Shawn Kearney et Chantal Paquet

21 NOVEMBRE

Les noix sauvages du Québec
par Yvan Perreault, mycologue du CMLM

12 DÉCEMBRE

La maladie de Lyme au Québec
par François Milord, md

16 JANVIER 2019

Les Crépidoles par Jonathan Jensen-Lynch

20 FÉVRIER

Rien pour l'instant. Avez-vous une suggestion?

20 MARS

Mycoremédiation et phytoremédiation
par Maxime Fortin-Faubert

17 AVRIL

Les tricholomes bruns du Québec
par Michel Roux

COURS 2019

10 MARS

Les hygrophores par Renée Lebeuf



Physarum viride / Physare vert

Photo : Suzanne Béland, 2018

Des nouvelles du CA

NOUVELLE CARTE DE MEMBRE PERSONALISÉE

Le Cercle des Mycologues de Montréal est fier de vous présenter sa nouvelle carte de membre pour l'année 2019. Lors de votre renouvellement, le numéro de carte qui vous est attribué devient désormais permanent, c'est-à-dire que votre numéro d'abonné ne changera plus, il vous est attribué à vie.

Aussi, en plus d'actualiser le visuel, nous avons ajouté un code barre 2D. Celui-ci permettra aux responsables d'excursions, par exemple, d'automatiser le décompte et de s'assurer que personne ne reste perdu en forêt. Dorénavant, la présentation de votre carte sera obligatoire pour toutes les activités organisées par le Cercle, que ce soit pour les excursions, les conférences, les ateliers ou autres. Conservez précieusement votre carte, elle vous réservera des surprises au courant de l'année 2019. N'oubliez pas de vous réabonner !



RENCONTRE FQGM/NEMF 2020

En avril 2017, considérant l'expérience de Raymond Archambault et de Colette Delwasse dans l'organisation des rencontres mycologiques des groupes de mycologues du Québec, auxquelles se sont joints à quatre reprises des groupes de mycologues américains (NEMF 1998, 2006, et 2013 et NAMA 2003), le conseil d'administration du CMM leur a offert d'organiser la rencontre conjointe de la FQGM et de la NEMF prévue en 2020. Ayant accepté le mandat, un comité central a été formé par Raymond Archambault. Après plusieurs recherches, le choix s'est porté sur la fin de semaine de la fête du Travail 2020 à l'Hôtel Château Joliette.

En octobre dernier, le projet de contrat qui a été soumis est malheureusement considéré inadéquat par le CA. Subséquemment, le projet est refusé entraînant par la suite la dissolution du comité organisateur. La raison invoquée est le montant trop élevé du cautionnement que le CMM aurait à verser à l'hôtel et du risque financier. Ainsi, dans sa nouvelle résolution, le CA a mandaté Chantal Paquet pour entreprendre des démarches immédiates afin de trouver une solution viable pour l'organisation de la rencontre de la FQGM/NEMF 2020. À suivre...

Yves Garneau



CERCLE DES MYCOLOGUES DE MONTRÉAL

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente :

Catherine Bohémier

Vice-président**aux activités scientifiques :**

Alexandre Favre

Vice-président aux activités sociales :

Jean-Yves Gariépy

Secrétaire :

Yves Garneau

Trésorière :

Chantal Paquet

Directeurs :

Alexis Maheu

Denise Beauregard

Louise White

Shawn Kearney

Suzanne Béland

Conseiller scientifique :

Yves Lamoureux

Conservateur du Fongarium :

Raymond Archambault

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. Connue à l'origine sous le nom de *Club des Mycologues Amateurs de Montréal*, il fut fondé en 1950 à la suite du 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).

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

BULLETIN LE MYCOLOGUE


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

Le Cercle des mycologues de Montréal

Jardin botanique de Montréal

4101, rue Sherbrooke Est, Montréal QC H1X 2B2

Tél. : 514 872-7239

 mycomontreal.qc.ca @ mycomtl@mycomontreal.qc.ca