

LA CORNE D'ABONDANCE

Le travail dans l'ombre	1
Activités- automne 2024	2
Nouvelles des MAO	2
Salon du champignon	4
Un rappel au savoir-vivre des excursionnistes	4
Souper annuel 2024	5
Souvenirs d'excursions printemps 2024	6
Concours photo 2024	7
Filet de porc, sauce aux chanterelles	8
Mycoquebec revampé !	9
Journée porte ouverte	9
Variations humoristiques sur le thème du Cèpe	10
Bonnes adresses	11
Disponibles pour les membres	11
Récoltes printemps 2024	12
Excursions été, automne 2024	14



LE TRAVAIL DANS L'OMBRE

Non, non, je ne parle pas de ceux et celles qui travaillent à l'ombre d'un parasol !

Je veux en fait attirer votre attention sur les membres bénévoles qui font toutes sortes de tâches et qui exercent toutes sortes de fonctions au sein du club MAO et ce, en toute discrétion. Dans le précédent numéro, je vous parlais de notre précieuse secrétaire, Line Prévost, mais voilà un très bon exemple de ce que représente un travail dans l'ombre : recevoir et gérer tous les messages qui rentrent dans la boîte courriel, tant des membres que d'organismes privés qui souhaitent en savoir plus sur notre association ou qui aimeraient avoir un guide accompagnateur pour une excursion en forêt. Line prépare aussi les ordres du jour des réunions du CA, envoie les invitations, rédige les procès-verbaux et effectue nombre d'autres tâches connexes.

La préparation de l'assemblée générale annuelle mobilise plusieurs membres du CA dont notre trésorier Yves Plouffe et Michel Ashby. Ce dernier apporte toute sa connaissance et sa rigueur pour revoir les états financiers. C'est sans aucun doute un travail dans l'ombre. Quant à Yves, il a rapidement repris le flambeau et chaussé l'un des grands souliers de Pauline Vollering.

Pour l'assemblée annuelle, les rencontres du CA et les formations à distance, nous avons la chance d'avoir la précieuse collaboration de notre « Webmestre » et pilote de la plateforme ZOOM, Michelle Page. Une membre du CA aussi compétente que discrète, qui gère dans l'ombre le site Internet et l'application Facebook des MAO, des outils technologiques dont on ne pourrait plus se passer.

Pour le travail dans l'ombre, il y a clairement la recherche et l'exploration de sites pour les excursions. C'est la très expérimentée France Biron qui assure cette fonction depuis plusieurs années. France est en fait dans presque tous les dossiers des MAO, car elle assure les liens avec la ville de Gatineau pour la tenue du Salon du champignon et elle est un peu le chef d'orchestre de cet événement, tout cela dans la plus grande discrétion.

L'initiation à la mycologie se fait également dans l'ombre notamment avec Diane Tremblay qui a développé un magnifique savoir-faire tant pour accompagner des groupes de débutants que pour diriger nos excursions et soutenir l'ensemble des activités.

Pauvre Yolande, je ne la ménage pas, car après l'hommage rendu lors du souper à la ferme Brylee le 22 juin, je viens encore mettre en lumière son immense contribution à la bonne marche du club, par ses connaissances, son implication durable et ses nombreuses contributions, la plus discrète étant la rédaction et l'édition du Bulletin que vous lisez en ce moment. J'arrête là.

Je finirai par une tâche qui se fait dans l'ombre en ce moment, mais qui va éclater au grand jour très bientôt : je parle de la recherche d'un site pour accueillir la rencontre québécoise des groupes de mycologues en Outaouais en 2025. Yolande, Diane et moi-même finissons ces jours-ci notre analyse et allons sortir de l'ombre pour vous révéler l'endroit retenu pour la tenue de ce grand rassemblement de mycologie.

Je profite de l'occasion pour vous souhaiter, chers membres et familles, un bel été, et on se revoit en excursion et au Salon du champignon.... en toute discrétion !

Yvan Liben, président

ACTIVITÉS ÉTÉ - AUTOMNE 2024

3 août: Rallye de champignons sauvages, Ville de Gatineau (voir page 3)

22 septembre: Salon du champignon (voir page 4)

Août-septembre-octobre: Excursions d'été et d'automne (Voir page 13)

Concours photo 2024: Gardez l'œil ouvert pour capturer les plus belles images de la saison et soumettre vos œuvres (Voir page 7).

NOUVELLES DES MAO

ACTIVITÉS OUVERTES AU PUBLIC

En mai dernier, les MAO ont tenu deux activités sous la forme d'excursions, auxquelles le public était invité. Le 3 mai, une excursion à Chelsea dans le cadre de la 19e édition des 24 heures de science a souligné la première sortie printanière. Puis, le 22 mai, lors du Bio blitz au parc de la forêt Boucher, Gatineau secteur Aylmer, les MAO se sont associés aux zoologistes, ornithologues et botanistes pour procéder à un inventaire des espèces en fructification du moment. Merci aux responsables de ces deux événements qui assurent une belle et bonne visibilité à notre association.

TOUJOURS BESOIN DE TÊTES, D'IDÉES ET DE SOUTIEN

APPEL AUX BÉNÉVOLES

Pour continuer à proposer et réaliser adéquatement toutes les activités proposées aux membres, le club a un besoin constant de soutien de la part des participants. Nul besoin d'être des experts dans le domaine pour assister notamment les responsables d'excursions, au montage du Salon du champignon à l'exploration de nouveaux sites de sorties. Vous n'avez qu'à rejoindre les MAO par courriel et le tour est joué!

mycomao@mao-qc.ca

RENCONTRE ANNUELLE DE LA FÉDÉRATION QUÉBÉCOISE DES GROUPES DE MYCOLOGUES

Ça y est, le programme préliminaire de la prochaine rencontre québécoise vient d'être publié. Organisée par la Société de mycologie d'Alma, cette fin de semaine de mycologie se tiendra à Métabetchouan du 30 août au 2 septembre. Plusieurs membres des MAO y représenteront notre club. Pour plus d'informations consulter le site de la FQGM à www.fqgmyco.org



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

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

Secrétariat : Line Prévost, Trésorerie : Yves Plouffe;

Administration : Michel Ashby, Stéphane Jetté, Jinny Jobin, Ross Malegus,

Diane Tremblay, Michelle Page, Claire Poulin

Bulletin, Rédaction - Édition: Y. Dalpé

Collaborations : J. Cayouette, F. Biron, MF Germain, Y. Liben,

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Canada ISBN no 330028

PROFITE DE L'ÉTÉ, VILLE DE GATINEAU

Dans le cadre des activités de la ville de Gatineau, un Rallye de champignons sauvages chapeauté par les MAO se tiendra le samedi 3 août. Destiné aux petits comme aux grands, cette activité intégrée au programme *Profite de l'été* se tiendra au Parc du Lac Beauchamp. Les responsables France Biron et Michelle Page ont concocté tout un rallye. Pour plus de détails, consulter www.gatineau.ca/portail



COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DES MAO

L'AGA des Mycologues amateurs de l'Outaouais s'est tenue en visioconférence le 21 mai 2024.

Des rapports sur les diverses activités de l'année 2023-24 ont été présentés par les responsables respectifs. Un rapport financier a reçu l'aval des participants. Deux membres du CA ont annoncé leur départ du conseil d'administration, Sandra Spataro et Yolande Dalpé. Lors des élections qui ont suivies, trois membres ont accepté de rejoindre l'équipe, ce qui maintient le conseil d'administration à 11 membres. Suite à l'AGA, la distribution des postes se présente comme suit: Présidence: Yvan Liben, Vice-présidence: France Biron, Secrétariat: Line Prévost, Trésorerie: Yves Plouffe, Administration: Michel Ashby, Stéphane Jetté, Jinny Jobin, Ross Malegus, Michelle Page, Claire Poulin, Diane Tremblay.

Voici la nouvelle équipe de 11 mycologues qui forment le conseil d'administration des MAO. Merci aux membres qui continuent d'œuvrer diligemment et bénévolement au sein de notre association et bienvenue aux nouveaux membres qui se joignent à l'équipe.



De gauche à droite, Michelle Page, France Biron, Stéphane Jetté, Diane Tremblay, Yvan Liben, Claire Poulin, Yves Plouffe, Line Prévost et en médaillon de haut en bas, Ross Malegus, Jinny Jobin et Michel Ashby.

SALON DU CHAMPIGNON 2024

Notre exposition annuelle de champignons en est à sa trente-neuvième édition. Ouvert au grand public et subventionné par la ville de Gatineau, notre Salon du champignon se veut une vitrine inédite sur la diversité du monde des champignons et un outil d'apprentissage inégalé tant pour les débutants dans le domaine, les gens plus férus de ce loisir scientifique que pour éveiller la curiosité des petits et des grands envers la richesse de la nature outaouaise.



**Le 39e Salon du Champignon se tiendra
le dimanche 22 septembre de 9 h 00 à 16 h 30**

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

Chaque membre des MAO se doit de participer à cet événement en allant explorer leurs sites de cueillette préférés à la recherche des plus beaux spécimens de façon à diversifier les espèces exposées. Vous n'aurez alors qu'à venir déposer le fruit de vos trouvailles au pavillon du Lac Beauchamp la veille du salon, le samedi 21 septembre entre 9 h 00 et 16 h 00. Les bénévoles en charge du montage et de l'identification des récoltes seront sur place. Si vous désirez vous impliquer dans le club c'est une excellente façon de participer. Plus nombreux sont les cueilleurs, plus intéressante et riche sera l'exposition.

À vos paniers !!! Les jours précédents l'événement.

UN RAPPEL AU SAVOIR-VIVRE DES EXCURSIONNISTES

Nos excursions aux champignons constituent d'abord et avant tout une formation pratique à l'apprentissage de la mycologie et à l'identification des champignons. Si lors d'excursions nous avons l'opportunité de cueillir des espèces comestibles, c'est un extra bien apprécié.

Quelques règles de savoir-vivre s'imposent. Au lieu de rencontre, on prévoit un délai pour des participants qui présentent un peu de retard, une simple politesse, inutile de s'impatienter. De plus, s'il est convenu de se regrouper en un lieu dit avant de s'acheminer vers le site d'excursion c'est qu'il y a une ou des raisons logiques pour ce faire: l'état des sentiers n'était pas connu au moment de l'annonce des sorties, le chemin pour s'y rendre peut s'avérer compliqué, les places de stationnement peuvent être limitées d'où l'intérêt à convoiter le lieu de rencontre. Inutile de s'offusquer, l'information figure au préalable dans le bulletin.

Comme il s'agit d'une activité de groupe et avant tout de formation, le partage de ses découvertes est de mise. Vous trouvez un champignon recherché ou inédit? vous en déposez un ou deux spécimens sur la table d'identification, pour en faire profiter les autres. Vous connaissez l'un des champignons exposés? Pourquoi ne pas le présenter à un débutant mycologue? L'entraide prévaut.

On visite des sites souvent publics (Torbolton, Forêt Boucher, Bowman etc.) et grâce à des contacts privilégiés nous allons également sur des sites privés auxquels les propriétaires nous donnent généreusement accès. Imaginez voir arriver chez vous des dizaines de voitures et autant de mycologues....

Que ce soit sur des terres publiques ou des propriétés privées, les excès entraînent des conséquences. S'il y a profusion d'une espèce comestible, il est de mise de cueillir en quantité raisonnable, inutile de «piller» le terrain. Si vous avez cueilli plus que raisonnable, un comportement bienséant est de partager avec les gens qui n'ont pas eu votre chance. Certains propriétaires ne veulent plus nous recevoir sur leurs terres, ayant été choqués du comportement de certains participants.

Les responsables vous concoctent des sorties variées, il ne faudrait pas qu'un manque de savoir-vivre de quelques membres gâche le plaisir et l'expérience de tout le groupe. La prochaine fois pensez-y!

La courtoisie a bien meilleur goût.

SOUPER ANNUEL 2024

Malgré quelques embûches et imprévus, le souper annuel des Mycologues amateurs de l'Outaouais s'est tenu le 22 juin dernier à la Ferme Brylee, Thurso. La chef Lise Villeneuve a accepté avec enthousiasme de nous concocter un menu et d'offrir le repas à base de champignons pour environ 80 convives. On la remercie d'avoir, à pied levé, on devrait dire à «casserole» levée d'accepter le défi. Ci-dessous le menu et quelques souvenirs

Trio des bois

Crouton de levain, chanterelles, trompettes de la mort et morilles
aux deux fromages

Arancini

Risotto aux champignons sauvages frits

Salade de verdurettes

chanterelles marinées au kressi, micro pousses et
croutons de polypore soufré à la fleur d'ail

Surf and turf

Contre-filet de bœuf Brylee, écrasé de légumes
racine au beurre demi-glace, sauté de champignons homard

Brownies choco-noisette

Glace de bolets et polypores soufrés frits



À gauche, notre hôte
Lise Villeneuve et son équipe toute
souriante.

Ci-dessous quelques convives.

Photos: Line Bastrash, Donald Déry,
Michelle Page et Lise Villeneuve



Souvenirs d'excursions printemps 2024



Parc du lac Beauchamp

Un début de saison prometteur au Parc du lac Beauchamp avec déjà plusieurs espèces de champignons à lames.



Pleurote poilu *Pleurotus levis*

La sortie à Papineauville nous fait découvrir de beaux spécimens de pleurote poilu, tellement bien nommé avec son pied très poilu et sa taille plus que respectable. Une espèce facile à reconnaître une fois qu'on a fait sa connaissance.



Forêt Larose

Puis on se pointe à l'ouverture officielle de la saison d'activités estivales à la Forêt Larose à la mi-mai avec une participation de nombreux membres ainsi que la présence de morilles et de gyromitres. Sans oublier l'abondance de moustiques, l'huile à mouche était très à l'honneur.



North Onslow

Pour terminer en beauté, par une belle journée de juin, la dernière sortie du côté de North Onslow avec l'exploration de son esker nous a choyés avec ses chanterelles, plusieurs espèces d'amanites, de bolets, d'entolomes et d'ascomycètes ainsi que de beaux spécimens de l'auriculaire d'Amérique (*Auricularia americana*), souvent appelée Oreille de Judas. À en juger par les sourires des participants, la sortie semble avoir été appréciée.

On se revoit nombreux pour les sorties d'automne !

Concours photo 2024

Voici un retour sur les photographies gagnantes du concours photo de 2023, pour les trois catégories suggérées. Merci à tous les participants et aux membres du comité du concours, organisateurs et jury. Gardez vos caméras à portée de main lors de vos sorties mycologiques et participez en grand nombre au concours photo de 2024



Photo catégorie artistique

Cette photo de François Lavallée nous met en présence d'un spécimen de mycène envahi par une moisissure. Il s'agit du *Spinellus fusiger*, un champignon microscopique qui étale ici ses filaments sous la forme d'une auréole circulaire. La luminosité ambiante permet aux yeux de distinguer les détails de l'arrangement des hyphes et démontre le sens de l'observation du photographe.



Photo catégorie scientifique

Cette photo de Slavica Dragisis nous fait découvrir les caractéristiques morphologiques de l'armillaire commun, *Armillaria ostoyae* à différents stades de son développement. Les boutons élaborent déjà les mèches qui ornent leur chapeau et le voile partiel encore rattaché au pied. Les lames subdécurrentes, le pied strié et l'anneau épais avec sa teinte jaune caractéristiques complètent le tout. Un bel exemple de photographie à caractère scientifique.



Photo catégorie nature

Cette photo de France Lapointe illustre un trio d'entolome bleu que l'on peut observer notamment en Nouvelle-Zélande mais absent d'Amérique du Nord, l'entolome de Hochstetter, *Entoloma Hochstetteri*. Ce champignon a fait l'objet d'émissions philatéliques à travers le monde.

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 2024 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 concoursphotosmao2023@gmail.com avant le 30 octobre 2023 à 23h59.
4. Conditions : - Les photos soumises deviennent utilisables par les Mycologues amateurs de l'Outaouais.

FILET DE PORC, SAUCE AUX CHANTERELLES

Sandra Spataro

La saison de mycologie 2024 nous a choyés par ses chanterelles. À l'appui ces photographies de Diane Tremblay d'un parterre orangé et de la cueillette associée. Voici une recette pour agrémenter vos récoltes.

Préparation : environ 20 minutes **Cuisson :** environ 30 minutes **Portions :** 3

Ingrédients

Sauce

150 g ou plus au choix de chanterelles fraîches
 1 c. table de beurre
 ½ c. table de beurre ramolli
 1 c. table de farine ou farine sans gluten
 ¼ tasse de vin blanc
 1/3 tasse de bouillon de poulet
 ¼ tasse de crème 35%
 1 c. table de persil frais haché
 Sel et poivre

Viande

1 filet de porc
 1 gousse d'ail hachée
 1 c. thé de romarin haché
 1 c. table d'huile d'olive
 2 c. thé sel
 poivre



Marinade

Mélanger le sel, l'ail, le romarin et l'huile.
 Appliquer sur le filet de porc.
 Poivrer au goût.
 Laisser mariner au moins 30 minutes.
 Si vous faites mariner plus de 30 minutes, réfrigérer le filet de porc et sortez-le du frigo pour le tempérer environ 30 minutes avant la cuisson.

Porc

Préchauffer le four à 350F.
 Chauffer une poêle à feu vif.
 Y déposer le filet de porc, le colorer de tous les côtés.
 Retirer le filet de porc de la poêle et le placer dans un plat allant au four.
 Réserver la poêle et son contenu pour la sauce.
 Enfournier environ 20 minutes pour une cuisson rosée.

Préparations

Pour la sauce, préparer un beurre manié en mélangeant dans un petit bol ½ c. table de beurre ramolli avec la farine (ou la farine sans gluten). Réserver.

Dans la poêle qui a servie à saisir le filet de porc à feu moyen, déposer 1 c. table de beurre.

Ajouter les chanterelles et les laisser relâcher leur eau de végétation sans remuer. Une fois l'eau de végétation évaporée (environ 2 minutes), saler et poivrer les champignons.

Lorsque les chanterelles sont dorées, déglacer la poêle avec le vin blanc. Lorsque la moitié du liquide s'est évaporé, mouiller avec le bouillon de poulet. Amener à ébullition et laisser mijoter 2 minutes.

Ajouter la crème et laisser frémir 2 minutes.

Épaissir la sauce en ajoutant la moitié du beurre manié en remuant bien la sauce. Ajouter plus de beurre manié au besoin selon la consistance désirée. Retirer du feu et ajouter le persil haché.

Montage

Une fois la cuisson du filet de porc terminée, sortir du four et déposer le filet sur une planche à découper. Ajouter le jus de cuisson se trouvant au fond du plat de cuisson dans la sauce et mélanger. Laisser le filet de porc reposer 2 minutes, les trancher en médaillon et servir nappé de sauce aux chanterelles.

MYCOQUEBEC.ORG REVAMPÉ!

Le 19 mai 2024, Mycoquébec a rendu accessible au grand public son site <https://mycoquebec.org/> magnifiquement revampé. Déjà bien connu des mycologues, de partout sur la planète, cet outil d'apprentissage et d'identification des champignons offre une plateforme unique au monde et ce totalement gratuite, sans publicité et maintenue tout à fait bénévolement.

L'outil recherche, par nom ou portion de nom, français ou latin vous permet d'accéder au cardex de plus de 3 500 espèces répertoriées, illustrées et décrites. La recherche avancée par mention de caractères spécifiques de votre spécimen sélectionne des espèces qui possèdent ces caractères et vous guide ainsi vers une identification. En quelques séances, vos connaissances seront décuplées et ce tout en vous éblouissant par la diversité de la fonge. Sans oublier les quiz adaptés à votre niveau de connaissance, les forums et le suivi des nouveautés. Pour vous familiariser avec le fonctionnement, un vidéo explicatif vous guide allègrement au travers de l'outil. Voilà un 45 minutes bien utilisé !!

Comme vous y trouverez certainement votre compte, un don sera apprécié....

The screenshot displays the Mycoquebec.org website interface. At the top, there is a navigation menu with options like 'Accueil', 'Nouveautés', 'Recherche', 'Index', 'Taxonomie', 'Outils', 'Quiz', 'Forums', 'À propos', and 'Aide'. The main content area is titled 'Agaricus campestris L. | Agaric champêtre' and includes a search bar, a 'Recherche Q' section with 'Toutes les espèces (3568)', a 'Photos Macro' section with a large image of mushrooms, and a 'Description' section with details about the mushroom's characteristics (Chapeau, Lames, Pied).

JOURNÉE PORTE OUVERTE

au Centre de recherche et développement d'Ottawa (CRDO)

d'Agriculture et agroalimentaire Canada à la Ferme expérimentale centrale, Ottawa.

Samedi le 7 septembre édifice 21 de la Ferme expérimentale centrale.

Venez y rencontrer chercheurs et techniciens de recherche qui oeuvrent dans les domaines de la botanique, l'entomologie, les sols, les aliments, l'amélioration des cultures et bien sûr la mycologie.

Une belle occasion pour se familiariser avec les derniers développements de la recherche en agriculture dont plusieurs laboratoires dédiés à la mycologie. Entrée et stationnement gratuits. On peut y accéder par l'avenue Carling au 960 ou par Maple Drive puis à droite sur Winding Line.



VARIATIONS HUMORISTIQUES SUR LE THÈME DU CÈPE

Jacques Cayouette

On a dit de l'humour qu'il était «*la fiente de l'esprit*». Je ne suis pas d'accord, l'humour sent bon et est le produit des meilleures facettes de l'esprit. Jouer avec les mots est bon pour l'esprit et constitue un outil incontournable de l'humour. J'ai cherché à jouer avec les divers noms de champignons mais je n'ai pas bien réussi. Cela prend un mot court que l'on peut trafiquer à volonté. Et parut le Cèpe dans toute sa simplicité! Je me suis amusé; il n'y a rien de sérieux ici. Si cela peut vous faire sourire, tant mieux.

Le tout débuta par des questionnements :

Quelle est la meilleure réponse à donner quand on ne connaît pas un champignon? *Cépas*
 Comment appelle-t-on un cueilleur qui doute de ses identifications de bolets? *Un Cèptique*
 Ma maison d'édition préférée? *Cèpe Tentrion*
 Quel est le dernier repos d'un bolet? *Sa Cèpulture*
 Et comment appelle-t-on un cèpe qui pousse dans un cimetière? *Un Cèpulcre*
 Quel fut le premier meurtre dans l'histoire de l'humanité? Celui après Cain.
 "Septuagésime" Oui oui: "*Cèpe tua Gésime*".
 Septuagésime le nom d'un dimanche avant Pâques.
 Qu'est-ce qu'un prof dit à ses étudiants à la dernière minute d'un examen? *Cèpu le temps*
 Le nom d'un ancien politicien qui aurait pu obtenir la souveraineté de la mycologie ? *Du Cèpe. Voir Cèparatiste*

Comment réagir quand tu trouves une immense talle de cèpe? *Tu es au Cèpième ciel*
 Que faire quand quelqu'un se dirige dans ta talle de cèpes? *Tu l'interCèpes*
 Que répondre à quelqu'un qui veut savoir où se trouve ta talle de cèpes? *Cèpa de tes affaires*
 Quel est le cèpe le moins savoureux?
Le déCèptivus
 Comment désigner un cèpe qui se laisse trouver facilement?
Il est RéCèptif
 Comment qualifier une talle de 3 cèpes?
Cèpa la mer à boire
 La couleur d'un pied de cèpe? *Cèpâle*
 Comment est la sporée d'un cèpe? *Cèpoudreux*
 Comment réagir à la découverte d'une grande talle de cèpes?
Cèplaisant!

Puis vinrent les réflexions :

Un excellent mois pour la mycologie: *Cèptembre*.
 Quand tout est prêt on dit *Cèp Aré*.
 Un champignon en décomposition est de couleur *Cèpia*.
 Un autre nom pour une culture de cèpes est un *Cépage*.
 Certaines années les champignons se reproduisent au *Cèpe Tuple*.
 La planète à sept anneaux pourrait s'appeler *Cèpturne*.
 S'il y a 9 ou 11 cèpes ce ne sont *PasdiCèpe*.

La variabilité chez les champignons!
 Question de *Per Cèpe Tion*.
 Changeons le titre de trésorier du club par celui de *Per Cèpe Teur*.
 On dit d'un cèpe avec un pied démesuré qu'il a tout un *biCèpe*!
 Une culture pure de champignon est obligatoirement *À Cèptique*
 Le dernier souper mycologique fut toute une *réCèption!*

Faut toujours se méfier d'un très vieux champignon qui a déjà été excellent, même si on est soi-même vieux. C'est le cas du *Cèpe Tua-Génère*.
 La fin du monde pourrait être causée par un envahissement de champignons toxiques. En tout cas, c'est un *Con Cèpe*.
 L'empereur romain, après Néron, qui était friand de cèpes fut certainement *Cèpetime Sévère*
 En musique classique, parmi les arrangements musicaux appréciés on retrouve sûrement les *Cèptuors à cordes*

Voilà une nouvelle saison de récolte qui commence. *Cèparti*

Post-scriptum : À propos du poste de président des MAO vous comprendrez que *Cèpris*

Bonnes adresses

Comme vous le savez, internet regorge de sites et d'informations intéressantes en mycologie. Voici quelques bonnes adresses dont les sujets pourraient vous intéresser.

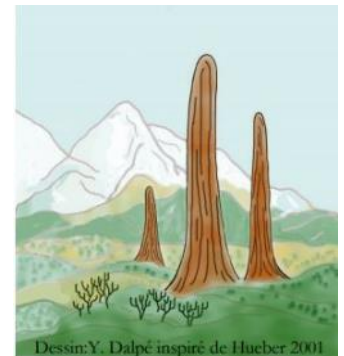
De très vieux champignons

Sur le thème de l'évolution des champignons basé sur l'étude des fossiles, ce site vous fascinera par sa présentation et ses illustrations. L'information y abonde et la littérature citée provenant de publications dans des revues de haut calibre nous rassure sur l'exactitude du contenu.

Le lien : <https://youtu.be/-G64DagHuOg>

Information transmise par M. Corbeil

À lire aussi La Corne d'abondance vol 36 no 1 sur les fossiles fongiques.



Des faits intrigants et intéressants

Pour se renseigner tout en s'amusant, ce site de la BBC présente régulièrement des capsules sur le monde des champignons, tant pour les macromycètes que les micromycètes.

À visiter lorsqu'il pleut !!!

Le lien: <https://www.bbcearth.com/news/8-fantastic-facts-about-fungi>

Information transmise par A. Juneau



Consommation d'espèces printanières

Pourquoi, il n'est pas recommandé de consommer les gyromitres?

Une thèse de doctorat en pharmacie soutenue à l'Université de Grenoble vous renseignera sur cette question. Une section traite du lien entre ingestion de gyromitre et la sclérose latérale amyotrophique.

Le lien: <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04388608v1/document>

Disponibles pour les membres

CMAQ 2012. Cuisine gourmande aux champignons sauvages. Cercle des mycologues amateurs de Québec. Prix 12\$

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. Édts 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**

Épinglette à l'effigie des MAO. Prix 5\$

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

RÉCOLTES—PRINTEMPS 2024

Excursions: 1– Bowman 12 mai, 2– Forêt Larose 18 mai, 3– Lac Beauchamp 26 mai, 4– Torbolton 1 juin, 5– Papineauville 15 juin, 6– North Onslow 15 juin.

CHAMPIGNONS À LAMES		1	2	3	4	5	6
<i>Agrocybe praecox</i>	Agrocybe précoce			x			
<i>Amanita fulva</i>	Amanite fauve					x	x
<i>Amanita gemmata</i>	Amanite précoce				x		
<i>Amanita muscaria</i>	Amanite tue-mouche						x
<i>Coprinellus micaceus</i>	Coprin micacé	x					
<i>Coprinopsis variegata</i>	Coprin écaillé			x			
<i>Entoloma bicolor</i>	Entolome bicolore						x
<i>Entoloma strictius var. isabellinus</i>	Entolome étroit var. isabelle	x					
<i>Entoloma vernum</i>	Entolome du printemps	x					
<i>Galerina marginata</i>	Galérine d'automne		x				
<i>Gymnopus dryophilus</i>	Collybie du chêne		x				
<i>Hygrocybe chlorophana</i>	Hygrophore jaunissant						x
<i>Hygrocybe conica</i>	Hygrophore conique						x
<i>Hygrocybe squamulosa</i>	Hygrophore squameux						x
<i>Hymenopilus furfuracea</i>	Collybie à racine					x	
<i>Hypsizygus ulmarius</i>	Pleurote de l'orme			x			
<i>Laccaria laccata s.l.</i>	Laccaire laqué				x		x
<i>Megacollybia rodmanii</i>	Collybie de Rodman			x	x	x	
<i>Mycena leaiana</i>	Mycène de Léa			x			
<i>Mycena silvae nigrae</i>	Mycène forêt noire	x					
<i>Pholiota granulosa</i>	Pholiote granuleuse				x		
<i>Pleurotus dryinus</i>	Pleurote voilé					x	
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Pleurote en forme d'huître						x
<i>Pleurotus populinus</i>	Pleurote du peuplier			x	x		x
<i>Pluteus cervinus</i>	Plutée couleur de cerf			x		x	
<i>Rhodocollybia butyracea</i>	Collybie butyracée						x
<i>Rickenella fibula</i>	Mycène épingle					x	
<i>Russula fragilis</i>	Russule fragile						x
<i>Xeromphalina campanella</i>	Omphale en clochette	x					



Amanite précoce, *Amanita gemmata*



Entolome du printemps, *Entoloma vernum*



Bolet couleur de datte, *Xerocomus spadiceus*

CHANTERELLES

<i>Cantharellus eneleus</i>	Chanterelle commune					x	x
-----------------------------	---------------------	--	--	--	--	---	---

BOLETS

<i>Leccinum aurantiacum</i>	Bolet orangé			x			x
<i>Leccinus scabrum</i>	Bolet scabre						x
<i>Paxillus vernalis</i>	Paxille printanier			x			
<i>Suillus brevipes</i>	Bolet à pied court					x	
<i>Suillus weaverae</i>	Bolet granulé						x
<i>Xerocomus spadiceus</i>	Bolet couleur de datte						x

POLYPORES ET CIE

<i>Coltricia cinnamomea</i>	Polypore canelle	x					
<i>Cryptoporus volvatus</i>	Polypore à volve		x		x		
<i>Daedaleopsis confragosa</i>	Tramète rougissante			x			
<i>Fomes fomentarius</i>	Amadou	x		x	x		x

		1	2	3	4	5	6
<i>Fomitopsis mounceae</i>	Polypore de Mounce	x	x	x	x		
<i>Fomitopsis rosea</i>	Polypore rose			x			
<i>Ganoderma applanatum</i>	Polypore des artistes	x		x			
<i>Ganoderma tsugae</i>	Polypore de la pruche					x	
<i>Gloephyllum sepiarium</i>	Polypore des clôtures						x
<i>Inonotus obliquus</i>	Chaga	x			x	x	
<i>Irpex lacteus</i>	Irpex laiteux	x					
<i>Ischnoderma resinatum</i>	Polypore fuligineux	x	x				
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Polypore sulfureux				x		
<i>Neofavolus alveolaris</i>	Polypore alveolé			x	x		
<i>Oxyporus populinus</i>	Polypore du peuplier						x
<i>Pbellinus tremulae</i>	Polypore du tremble						x
<i>Pbellinus nigricans</i>	Polypore noircissant				x		
<i>Piptoporus betulinus</i>	Polypore du bouleau			x			x
<i>Polyporus brumalis</i>	Polypore d'hiver	x					
<i>Polyporus squamosus</i>	Polypore écailleux	x	x				
<i>Polyporus varius</i>	Polypore vergeté				x		
<i>Schizophyllum commune</i>	Schizophylle commun			x		x	
<i>Stereum hirsutum</i>	Polypore hirsute	x					
<i>Trametes betulina</i>	Tramète du bouleau	x	x				
<i>Trametes cinnabarina</i>	Tramète cinnabre	x					
<i>Trametes gibbosa</i>	Tramète gibbeuse	x		x			x
<i>Trametes versicolor</i>	Tramète versicolore	x	x	x		x	x
<i>Trichaptum abietinum</i>	Polypore du sapin				x		
<i>Trichaptum bifforme</i>	Polypore parchemin		x	x	x		x
VESSES-DE-LOUP							
<i>Astraeus smithii</i>	Astrée de Smith						x
<i>Lycoperdon marginatum</i>	Vesse-de-loup marginée						x
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vesse-de-loup perlée						x
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Vesse-de-loup pyriforme	x	x		x	x	
AURICULARIALES							
<i>Auricularia americana</i>	Oreille de Judas						x
ASCOMYCETES							
<i>Apiospora morbosa</i>	Nodule du cerisier				x		x
<i>Caloscypha fulgens</i>	Pézize écorce d'orange	x					
<i>Chlorociboria aeruginascens</i>	Pézize verdissante	x					x
<i>Daldinia childae</i>	Daldinie de Child				x		
<i>Gyromitra esculenta</i>	Gyromitre commune		x				
<i>Gyromitra korfii</i>	Gyromitre géante		x				
<i>Morchella clade elata</i>	Morille noire	x	x				
<i>Morchella clade esculenta</i>	Morille blonde		x	x			
<i>Peziza badia</i>	Pézize baie			x			
<i>Peziza varia</i>	Pézize variable				x		
<i>Scutellinia scutellata</i>	Pézize en bouclier				x		
<i>Verpa conica</i>	Verpe conique		x				
<i>Xylaria hyoxylon</i>	Xylaïre du bois			x			x
TRÉMELLES							
<i>Dacrymyces chrysospermus</i>	Trémelle à spores jaunes	x	x		x	x	
MYXOMYCETES							
<i>Fuligo septica</i>	Fleur de tan						x
<i>Lycogala epidendrum</i>	Lycogale du bois		x		x		
<i>Stemonitis fusca</i>	Stémonite brun foncé					x	
<i>Tubifera ferruginosa</i>	Tubifère ferrugineuse					x	



Vesse-de-loup marginée, *Lycoperdon marginatum*



Pézize écorce d'orange, *Caloscypha fulgens*



Verpe conique, *Verpa conica*

EXCURSIONS ÉTÉ, AUTOMNE 2024

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. Les cueillettes effectuées lors des sorties doivent respecter les règles de base de protection de l'environnement et du savoir-vivre entre participants ainsi qu'envers les bénévoles et les propriétaires hôtes des excursions. Voir le rappel de courtoisie de la page 4.

Dimanche, le 18 août : Val-des-Bois, QC. Terrain public. 121 chemin du Pont de Bois, Sentier du lièvre. (45.897491, -75.614689). Rendez-vous à 9 h 30 dans le stationnement du centre communautaire de Val-des-Bois. Empruntez la 50 est, la sortie 174 chemin Doherty puis la 309 N jusqu'à Val-des-Bois, tourner à gauche sur le chemin du Pont-de-Bois et à gauche au 121 qui mène au centre communautaire. Prévoir une heure de route du secteur Hull de Gatineau.

Samedi, le 24 août : 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 (45.924954, -76.221104). Rendez-vous à cet endroit à 9 h 30. Prévoir 1h de route à partir du secteur Hull de Gatineau. Sur place, le covoiturage est recommandé. Sortie en collaboration avec l'Association du Mont-O'Brien : montobrienassociation.org

Samedi, le 31 août: Chamboisé l'Ange-Gardien, QC. Terrain public. Du secteur Hull, emprunter l'autoroute 50 est puis la sortie 174 Chemin Doherty. Tourner à gauche sur la 309 Nord. Rendez-vous à 9h30 à Chamboisé de l'Ange-Gardien au 1521 QC-309 situé à 4 km du rond-point (45.625288, -75.439115). Prévoir 30 minutes du secteur Hull de Gatineau.

Samedi, le 7 septembre : Bristol, QC. Terrain privé. Rendez-vous à 9 h 30 au 9 chemin Sixth Line Est. Empruntez la 148 direction ouest, environ 5 km après Quyon tourner à droite sur le chemin Gold Mine Nord puis à gauche sur Six Line Est. À l'entrée du numéro 9, stationner à droite sous les pylônes électriques (45.548194, -76.312699). Prévoir environ 45 minutes de route du secteur Hull de Gatineau.

Dimanche, le 15 septembre : Val-des-Monts, QC Terrain privé. Rendez-vous à 9h15 dans le stationnement devant l'église de Val-des-Monts/ Perkins. au 5 Chemin St-Joseph. Co-voiturage recommandé. De l'autoroute 50 direction Est, prendre la sortie 150 Blvd. Lorrain et suivre la Qc-366 O. Au village de Perkins tourner à droite sur Chemin St-Joseph (45.599945, -75.618035). Prévoir 25 minutes de routes du secteur Hull de Gatineau. Déplacement par la suite au 18 Ch. de la Barrière à Val-des-Monts.

Samedi, le 21 septembre : Papineauville, QC. Terrain public Rendez-vous à 9 h 30 dans le parc de stationnement de la rue Montfortains Nord, à gauche, entre l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau et le poste de la Sûreté du Québec, à l'ouest du village sur la route 148 (45.617351, -75.028879). Prévoir 50 minutes de route à partir du secteur Hull de Gatineau. Cueillette destinée à alimenter en champignons le Salon du champignon. Les mycologues sont invités à privilégier la cueillette dans leurs sites préférés afin de diversifier les espèces et d'apporter leurs champignons au pavillon du lac Beauchamp durant la journée du samedi afin de procéder à leur identification et leur mise en forme pour le Salon.

Dimanche, le 22 septembre : Gatineau, Pavillon du lac Beauchamp. Salon du Champignon, voir page 4

Samedi, le 28 septembre : Forêt de Torbolton, Constance Bay ON Terrain public. De l'autoroute 417 direction ouest, prendre la sortie 138 (Ch. Eagleson Rd.) en gardant la droite pour atteindre le chemin March (route régionale 49). Après 8 km, tourner à droite sur le chemin Dunrobin (route régionale 9). Après environ 15 km, tourner à droite sur le chemin Constance-Bay, à gauche sur le chemin Allbirch, à gauche sur la promenade Bishop-Davis. À la seconde rue, tourner à droite sur Bayview et à droite sur Len-Purcell. Rendez-vous à 9 h 30 au stationnement du Centre communautaire au 262 promenade Len-Purcell (45.499600, -76.091762). Prévoir une heure de route du secteur Hull de Gatineau

Samedi, le 5 octobre: Ferme Brylee, Thurso, QC. (excursion et activité sociale). Terrain privé. 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 (45.630333, -75.236912) . Rendez-vous dans le parc de stationnement à 9 h 30. Prévoir 45 minutes de route à partir du secteur Hull de Gatineau. Activités : excursion suivie d'un repas. Réservation obligatoire pour le repas avant le 22 septembre au 819 777-2743. Apportez votre vin/bière. Coût : \$28,00 taxes incluses - Potage, salade, chili au bœuf, dessert de saison, thé/café (Note : Aucun remboursement si vous réservez et ne venez pas au repas.