



# Le Mycologue

## Deux membres du CMM trouvent un *Sarcosoma globosum*



Voir l'article d'Alexandre Favre et de Louise White à la page 4.

### Dans ce numéro

<u>Mot de la présidente du CMM</u> .....	p.2
<u>Poussées exubérantes</u> .....	p.3
<u>À la recherche de morilles</u> .....	p.4
<u>Champignons comestibles du Québec</u> .....	p.5
<u>Une nouvelle révolution verte grâce aux champignons?</u> .....	p.6
<u>Bolets, Québec et Est du Canada</u> .....	p.8
<u>Le CMM participe au Bioblitz Canada 150</u> .....	p.9
<u>Ateliers sur l'identification des arbres, Le CMM au Jour de la Terre</u> .....	p.10
<u>Glace au thé vert et aux trompettes de la mort</u> .....	p.11
<u>18e Rencontre annuelle de la FQGM, Les lundis mycologique, Covoiturage</u> .....	p.12
<u>Exposition annuelle de champignons, Conférences, Assemblée générale annuelle</u> .....	p.13
<u>Rapport d'excursions—Printemps 2017</u> .....	p.14
<u>Les excursions : Trajets et directives</u> .....	p.15
<u>Le Cercle des mycologues de Montréal</u> .....	p.18

### Comité du bulletin

Rédactrice en chef : Chantal Paquet  
Édition et graphisme : Mirjam Fines-Neuschild  
ISSN 2368-254X  
Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada  
Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Correction: Chantal Paquet  
Collaborateurs et collaboratrices : Denise Beauregard, Suzanne Béland, Claude Bélanger, Catherine Bohémier, Jean Després, Alexandre Favre, Maxime Fortin Faubert, Yves Garneau, Jean-Yves Gariépy, Chantal Paquet, Guillaume Roy et Louise White.

## Mot de la présidente du CMM

Par Catherine Bohémier

Chers membres et amis,

Merci d'être venus en si grand nombre à l'Assemblée générale annuelle, suivie de la rencontre annuelle, de votre Cercle. Tous les administrateurs dont le mandat finissait ont été réélus de sorte que la nouvelle équipe en poste est formée de tous les membres précédents du Conseil, à une exception près. En effet, nous accueillons un nouveau membre, Alexis Maheu, un brave ayant accepté de s'embarquer avec nous.

Le Cercle a déménagé ses pénates et nous avons maintenant accès à un petit espace de travail et de rangement au rez-de-chaussée de l'édifice principal du Jardin botanique. Vous pouvez continuer de communiquer avec le CMM par téléphone, par courrier, ou par le courriel indiqué sur le site internet. Donnez quelques jours à nos bénévoles pour répondre à votre demande.

Les pelouses surgissent enfin de la neige et, incidemment, le risque d'ingestion d'un champignon de pelouse par un enfant. Depuis l'été 2010, le Centre antipoison du Québec a modifié sa façon de traiter ces ingestions afin d'éviter les intoxications graves. Avant cette date, une telle ingestion d'un champignon de pelouse était considérée comme peu toxique, ou non toxique. Le Centre antipoison est ouvert 7/7, 24/24.

Pour prévenir une telle intoxication, le Centre antipoison indique qu'il suffit qu'un adulte responsable cueille et détruise les champignons sur la pelouse avant qu'un enfant y ait accès. Permettez-moi de vous proposer une variante à la destruction. Pourquoi ne pas conserver quelques spécimens et les faire identifier? Amenez-les à nos Lundis mycologiques. Qui sait, ces petits champignons bruns (PCBs) sur votre pelouse sont peut-être des Marasmes des Oréades (*Marasmius Oreades*)!

En cas d'ingestion d'un champignon par un enfant, il faut appeler sans tarder le Centre antipoison. Des infirmières spécialisées vont évaluer le risque d'intoxication en fonction de la description visuelle du champignon et le danger potentiel en fonction de certains critères. Si les infirmières ne peuvent obtenir de description du champignon ingéré, par exemple s'il n'en reste plus sur la pelouse, ou si un des critères de danger est présent (ex.: champignon blanc), elles orientent l'enfant vers un centre hospitalier pour un traitement de décontamination.

Il faudrait idéalement avoir sous la main un champignon complet semblable à celui que l'enfant a ingéré afin d'en faciliter la description. Une photo numérique du champignon peut aussi aider à l'évaluation du danger.

Faites toujours cuire vos champignons et rappelez-vous que certaines toxines ne sont pas détruites par la cuisson. Vous demeurez en tout temps responsable et c'est vous qui décidez d'ingérer ou non des champignons sauvages.



Coprin Écailleux. *Coprinopsis variegata*. Photo de Claude Bélanger.

## Poussées exubérantes

Par Jean Després

En apparence, les poussées de champignons, par leur spontanéité, l'abondance des fructifications et la rapidité du phénomène, semblent résulter d'un prodige. La compréhension des cycles de vie des champignons et des conditions de leurs fructifications permette de démystifier le tout.



*Russula hydrophila*

Si une faible minorité de champignons se manifestent du printemps à l'automne rapidement après la pluie, les autres dépendent de conditions plus complexes. La plus importante d'entre-elles concerne l'assujettissement du cycle de vie des espèces symbiotiques à celui de leur hôtes végétaux. En effet, du printemps au milieu de l'été, les arbres retiennent les sucres qu'ils produisent par la photosynthèse pour assurer leur croissance annuelle et produire leurs fruits. Ils entrent ensuite progressivement en repos, mais leurs feuillages toujours présents continuent de produire des sucres, qu'ils retournent vers les racines. Les partenaires fongiques saisissent et accumulent cette importante source d'énergie, le plus souvent dans des sclérotés (organes de résistance), en attendant des conditions favorables à leur reproduction. De leur côté, les champignons décomposeurs, dont la majorité se reproduit d'août à octobre, accumulent au cours de l'été l'énergie nécessaire à leur reproduction par leur activité digestive dans les substrats qu'ils envahissent.



*Coprinus palladissimus*

Ainsi, vers la fin de l'été, les premières nuits fraîches et la soudaine abondance des pluies diluviennes déclenchent une grouillante activité reproductive dans les mycéliums. Dès le lendemain, de petits et fragiles décomposeurs tels que des coprins, des psathyrelles et des mycènes ouvrent le bal, suivis quelques jours plus tard par d'autres espèces plus charnus tels que des psalliotés, des pholiotés, des pleurotes, des clitocybes et des entolomes. Une semaine plus tard, une exubérante poussée d'espèces symbiotiques comme des amanites, des cortinaires, des bolets, des russules et des lactaires se manifestent au sol, complétant le spectacle féérique.

Source :

Boullard, B. 1997. *Dictionnaire des plantes et champignons*. Éditions Estem, Paris. (p. 36, 177, et 205)

Després, J. (sous la direction de) et autres, 2012. *L'univers des champignons*. Presses de l'Université de Montréal, Montréal, Québec. (p. 25, 83, 88, 91, 235)

Raven, R. H., Evert R. F. et Eichhorn, S. E. 2007. *Biologie végétale*, 2e édition, Édition De Boeck, Bruxelles. (traduction de la 7e édition américaine par Jules Bouharmont et révision scientifique de Carlo Evrad) (p. 283-284)

Environ 20 000 espèces : [http://esmisab.univbrest.](http://esmisab.univbrest.fr/scientifique/Mycologie/G%C3%A9n%C3%A9ralit%C3%A9s/Deuteromycetes)

[fr/scientifique/Mycologie/G%C3%A9n%C3%A9ralit%C3%A9s/Deuteromycetes](http://esmisab.univbrest.fr/scientifique/Mycologie/G%C3%A9n%C3%A9ralit%C3%A9s/Deuteromycetes)

## À la recherche de morilles

Par Alexandre Favre et Louise White



Morilles

Avec toutes les pluies du printemps, la saison de la chasse aux morilles s'annonçait prometteuse. Depuis des années, mon amie Louise et moi en cherchons sans succès. Après avoir participé à plusieurs sorties printanières avec le Cercle des mycologues de Montréal, nous étions confiants de pouvoir enfin en trouver. Forts de ce que nous avons appris à ces excursions, nous nous sommes rappelés avoir trouvé l'automne dernier l'endroit idéal, une forêt de peupliers dans la région de St-Gabriel de Brandon, à la belle terre sablonneuse. C'est ainsi que le 7 mai dernier nous décidâmes d'aller explorer ce coin si prometteur.

Nous voici donc sur le terrain, la pluie des derniers jours ayant favorisé la fructification. Comme nous l'avions espéré, à l'orée de la forêt nous découvrons une colonie impressionnante de gyromitres. On peut en trouver des centaines, il y en a partout.

Nous nous enfonçons tranquillement sous les peupliers. Après 30 minutes de recherche quelle déception, il n'y a que des gyromitres et du crottin de chevreuils. Aurais-je de la compétition? La question est lancée. Un peu déçus nous décidons d'explorer un autre endroit où la forêt, principalement des pins, a été coupée pour faire place à un futur chemin. Encore une fois, on ne trouve que des gyromitres mais pas de morilles. Soudainement Louise me hèle et me dit qu'elle a trouvé un drôle de champignon! Quelle ne fût pas ma surprise en découvrant sa trouvaille cachée dans la mousse et les aiguilles de pins. Délicatement, je le dégage et lui demande de le tenir pour que je puisse le photographier (voir photo en page couverture).



Gyromitre



*Sarcosoma globosum*

Nous étions tellement excités par notre découverte que nous en avons complètement oublié notre chasse aux morilles. De retour en ville, en fin d'après midi, je fouille dans le grand McNeil\* pour y trouver le nom de l'espèce, et sans pouvoir le trouver avec certitude je complète ma recherche avec l'engin de recherche de Google. L'espèce trouvée est un *Sarcosoma globosum*. Le lendemain j'écris au professeur Raymond McNeil pour lui faire part de notre découverte. Il me répond que j'avais très probablement trouvé un *Sarcosoma globosum*, une espèce rare au Québec. Il me confirme aussi que cette espèce a été rajoutée dans la prochaine édition de son livre.



Morilles

Il y a quelques semaines j'ai fait part de notre découverte à un ami qui est ingénieur forestier. Très impressionné par le spécimen il m'a cependant dit de ne pas me décourager et de regarder comme lui, au pied d'un vieil orme malade qui a tristement été abattu au printemps et d'y chercher des morilles blondes.

Dans le prochain bulletin du Mycologue nous vous ferons part de nos observations macroscopiques et microscopiques du spécimen trouvé.

\*McNeil, Raymond, Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada, Québec Canada, Éditions Michel Quentin, 2013, 575 pages. (Épuisé) Nouvelle édition devant paraître au printemps 2018.

---

## Champignons comestibles du Québec



LES CONNAÎTRE - LES DÉGUSTER

Auteur(e) : Jean Després

Parution : 18 mai 2017

Collection : Guides Nature Quintin

Couverture : Couverture souple

Dimensions : 17 X 21 cm

Nombre de pages : 224

ISBN Papier : 978-2-89762-095-0

### À LA DÉCOUVERTE D'UN MONDE CAPTIVANT ET SAVOUREUX

Dans une édition bonifiée, voici l'ouvrage parfait pour tous les amants de la nature et les gourmets qui souhaitent faire l'expérience gastronomique des champignons sauvages en toute sécurité sans avoir à devenir spécialiste.

- Des renseignements clairs pour différencier les espèces à déguster de celles à éviter.
- Des fiches détaillées présentant une abondante sélection de champignons comestibles: description, caractères distinctifs, lieux et moments propices à la cueillette, préparation...
- Des photos fascinantes dont un bon nombre sont inédites.
- Des recettes alléchantes.
- Une clé d'identification visuelle pratique

*Auteur ou coauteur de plusieurs ouvrages et outils didactiques sur les champignons, Jean Després est membre émérite du Cercle des Mycologues de Montréal. Il est également reconnu pour ses talents de photographe et de conférencier.*



---

## Graphiste ou maquettiste recherché

Le conseil d'administration est à la recherche d'une personne apte à utiliser le logiciel Microsoft Publisher ou tout autre logiciel qui serait approprié pour la mise en page du Bulletin Le Mycologue.

Le journal ne paraît que quatre fois par année, il s'agit donc de quelques heures de travail bénévole avant la parution du journal. Vous travaillerez en équipe avec la rédactrice. Rires, idées et création assurément partagés! Plus tout un nouveau monde à découvrir.



# Une nouvelle révolution verte grâce aux champignons?

Par Guillaume Roy



Photo de Premier Tech.

## Une nouvelle révolution verte grâce aux champignons?

**En s’associant à des champignons dans la terre, les plantes sont en mesure de capter plus d’eau et de nutriments tout en résistant mieux au stress. Cette association méconnue en agriculture pourrait bien être la source de la prochaine révolution verte.**

« Les premières plantes terrestres sont apparues il y a 400 millions d’années. À l’époque, il n’y avait pas de matière organique sur le sol et c’est en s’associant aux champignons que les plantes ont pu avoir accès au phosphate », explique J. André Fortin, sommité mondiale sur les champignons et chercheur émérite de l’Université Laval à la retraite. Ces associations ont été si importantes dans le cours de l’évolution que plus de 90 % des plantes ont développé des relations mutuellement bénéfiques avec des champignons.

Comment ça marche? Dans le sol, le champignon développe un réseau de « racines » très fines, appelées hyphes, qui permettent de capter des nutriments inaccessibles aux plantes. Lorsque l’hyphe se connecte à une racine, on parle de mycorhize. C’est à ce moment que le champignon se met à fournir des nutriments et de l’eau à la plante en échange de sucres, sous forme de glucose, généré grâce à l’action de la photosynthèse. En s’associant au champignon, la plante augmente donc énormément son réseau de racines, ce qui la protège des stress, notamment du manque d’eau (Figure 1).

Dans le sol, les bactéries sont en mesure de dissoudre le phosphate. Le réseau de « racines » du champignon, appelées hyphes, transporte ensuite le phosphate jusqu’à la plante en échange d’énergie, que le champignon partage avec la bactérie. C’est une relation bénéfique pour tous. Montage: Salma Taktek

Le rôle des bactéries n’est pas à négliger non plus, car ce sont elles qui solubilisent le phosphate disponible dans le sol, explique M. Fortin. « Les bactéries échangent ensuite le phosphate avec le champignon contre de l’énergie. Le champignon agit alors comme une ligne de transmission d’énergie et de phosphate dans le sol, entre la plante et les bactéries », dit-il. Et ce réseau de transmission invisible à l’œil nu, ou presque, est immense. « Sur une superficie d’un mètre carré de sol, on retrouve 100 mètres carrés de surface d’absorption lorsque les mycorhizes sont bien développées », ajoute M. Fortin.

Les agriculteurs ont commencé il y a quelques années à exploiter ce phénomène naturel grâce à la mise en marché de produits spécialisés développés par l’entreprise Premier Tech.

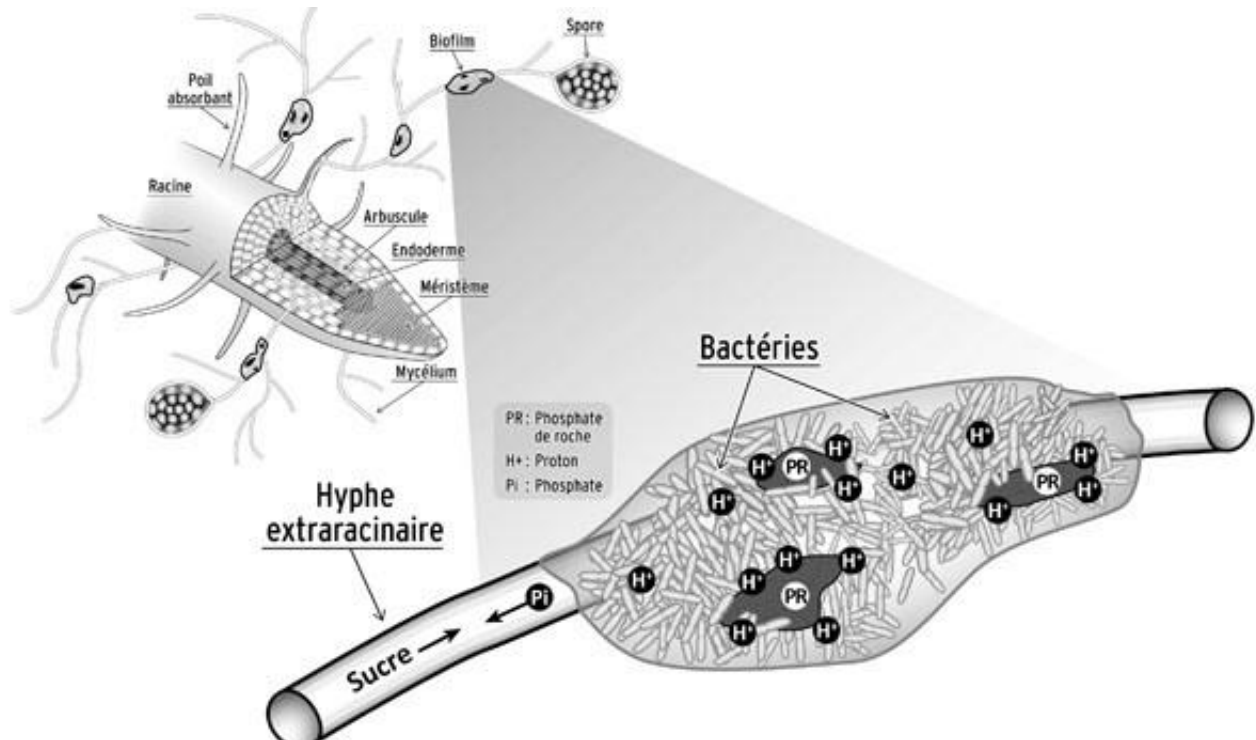


Figure 1: Dans le sol, les bactéries sont en mesure de dissoudre le phosphate. Le réseau de « racines » du champignon, appelées hyphes, transporte ensuite le phosphate jusqu'à la plante en échange d'énergie, que le champignon partage avec la bactérie. C'est une relation bénéfique pour tous. Montage: Salma Taktek

Si la technique est connue depuis longtemps, il a fallu plusieurs années pour mettre en marché un produit fiable, rentable et facile d'application pour les producteurs. C'est pourquoi il a fallu attendre à 2010 avant que la gamme de produits AGTIV (anciennement Myke's) n'apparaisse sur le marché.

« En 2016, plus de 280 000 hectares de cultures ont été traités avec l'inoculant mycorhizien AGTIV, dont 8 200 hectares de pommes de terre », mentionne Jacynthe Thériault, responsable du marketing et des communications pour Premier Tech. Plus de 65 % de ces superficies mycorhizées, principalement des cultures de pois et de lentilles, se trouvent dans l'Ouest canadien. La quantité des superficies inoculées ne cesse de croître depuis 2010, et, d'ici 2019, l'entreprise basée à Rivière-du-Loup devrait inoculer un million d'hectares de terres agricoles.

Des tests réalisés par Premier Tech ont démontré que les pommes de terre inoculées avec des mycorhizes, à droite, étaient plus grosses.

De 2011 à 2016, des tests réalisés sur 581 sites de culture de pomme de terre, dans trois pays différents, ont démontré une hausse du rendement moyen de 10,6 %, ce qui représente une augmentation moyenne de 3,8 t/ha. D'autres tests ont démontré une augmentation de rendement de 5,3 % dans le soja, de 18,7 % dans les cultures fourragères, de 5,4 % dans le blé, de 11,8 % pour les oignons, de 10,1 % pour les carottes, de 14 % pour les fraises, de 9,7 % pour les pois et de 6,8 % pour les poivrons et les piments. Selon les cultures, l'application coûte entre 35 et 125 \$/ha.

Pour l'instant, Premier Tech a mis en marché des produits spécifiques aux grandes cultures et aux cultures spécialisées : le soja, les lentilles, les pommes de terre, les pois, les légumes, les petits fruits, les arbres fruitiers et les fines herbes. Selon les cultures, les produits sont appliqués sous forme de poudre, de granules ou de liquide.

André Fortin souligne également que les mycorhizes permettent d'épandre directement dans les champs de l'apatite provenant de la mine au lieu d'employer un fertilisant soluble. Résultat : le phosphore demeurera dans le sol au lieu de s'écouler vers les cours d'eau. Il faudra tout de même convaincre les agronomes de l'efficacité de ce produit méconnu, estime ce dernier.

« Il y a toujours de la résistance au changement. Dans certains champs de soya inoculés avec des mycorhizes, les producteurs ont vu plus de fleurs sur les plants, mais pas de cosses, ce qui leur laissait croire que l'inoculant était inefficace. Mais c'était plutôt un problème de potassium. Lorsqu'on ajoute des mycorhizes, il faut abaisser les recommandations de fertilisation en phosphore et augmenter le potassium, qui joue le rôle de translocation des sucres dans les plantes. Si les plantes manquent de potassium, elles se retrouvent bourrées de sucres, sans avoir les pipelines pour faire des cosses », explique le mycologue.



Photo de Premier Tech.

Pour l'instant, les tests ont démontré une augmentation de la production de 300 \$/ha en moyenne. D'ici 2021, Premier Tech augmentera la production des produits AGTIV pour être en mesure de couvrir 3 millions d'hectares, ce qui pourrait représenter une croissance des rendements d'une valeur de 1 G\$, soutient M. Fortin. « L'inoculation de toutes les cultures au Canada pourrait faire croître l'économie canadienne de 15 G\$ si les agronomes se réveillent », conclut ce dernier.

Êtes-vous prêt à prendre le virage champignon?

Paru le 01 mars 2017 sur le site de "La Terre de chez nous". <http://www.laterre.ca/utiliterre/dossier/nouvelle-revolution-verte-grace-aux-champignons.php>

<https://www.facebook.com/guyamedia/>

<http://guillaumeroy.ca/guy%40media/guy%40media.html>

---

## Bolets, Québec et Est du Canada

Un nouveau livre, sous le thème "*Une image vaut mille mots*" découvrez "**Bolets, Québec et Est du Canada**", entièrement consacré aux bolets, vient d'être publié. En format 8 1/2 x 11, 304 pages et 1 710 photographies couleur de haute qualité. Le livre est complètement bilingue (français et anglais) et il a été édité par la Fondation Miron-Royer Inc.

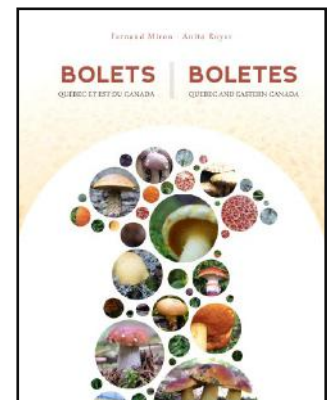
Sous ce thème, identifiez facilement votre récolte, en faisant trois ou quatre choix, grâce à des clés d'identification abondamment illustrées de photos couleur. Sur les 111 espèces que l'on retrouve dans l'est du Canada, 88 espèces sont décrites par des photos illustrant les détails du chapeau, du pied, de la surface des tubes, des changements de la couleur à la coupe, de leur habitat, etc... Parmi toutes ces espèces, seulement 55 sont comestibles. Découvrez celles que vous devez rechercher pour leurs excellentes qualités culinaires, et celles que vous devez éviter pour les problèmes graves de santé qu'elles peuvent causer. Dans les tableaux récapitulatifs, découvrez leur rareté ou leur abondance, les arbres avec lesquels ces bolets sont associés et leur habitat. Et surtout, identifiez les bolets que vous venez de récolter, par des critères facilement visibles à l'œil nu.

Site web: <http://www.fondationmironroyer.com>

La clef d'identification peut être consultée gratuitement en cliquant le lien suivant:

<http://www.fondationmironroyer.com/en/identification>

Fernand Miron, biologiste et président de la Fondation Miron-Royer Inc.



## Le CMM participe au Bioblitz Canada 150

Par Suzanne Béland

Quelques membres du CMM sélectionnés pour leur expertise en mycologie ont participé au BioBlitz Science des Laurentides de la Station de biologie des Laurentides (SBL) de l'Université de Montréal qui s'est tenu les 26-27 mai et 3-4 juin derniers à Saint-Hippolyte.

Lors de ce blitz d'inventaire, plus de 70 naturalistes de différentes spécialités (lichens, bryophytes, hépatiques, champignons (hypogés), myxomycètes, plantes, poissons, insectes...) se sont rassemblés pour mettre à contribution leurs connaissances sur les organismes indigènes et exotiques répertoriés dans les habitats aquatiques et terrestres du territoire de la SBL.



Plusieurs photos (+500) de collections rapportées des sorties exploratoires provenant de différents secteurs du site de la SBL, sont disponibles sur le site : <https://www.inaturalist.org>. D'autres données seront intégrées d'ici le 15 août.

Cet événement scientifique a permis la diffusion et le partage du savoir et de l'expérience, notamment intergénérationnelle, entre spécialistes et généralistes et de créer une nouvelle occasion de promouvoir la connaissance de la biodiversité.

Le CMM tient à remercier pour leur généreuse contribution au Bioblitz, leur apport à la conservation et la protection de la biodiversité et à l'avancement de nos connaissances en mycologie, les membres participants suivants : Raymond Archambault, Suzanne Béland, Carlo Farnesi, Francesca et Domenico Marzitelli ainsi que Joseph Nuzzolese.

*Ce projet a été réalisé dans le cadre de BioBlitz Canada 150, une série nationale des événements pour marquer les 150 ans de la confédération canadienne. BioBlitz Canada 150, un projet Signature fédéral de Canada 150 financé par le ministère du Patrimoine canadien et coordonné par la Fédération canadienne de la faune.*

## Ateliers sur l'identification des arbres

*Par Chantal Paquet*

Ces ateliers d'identification des arbres ont été si populaires que nous les réinscrivons à notre agenda l'an prochain.

L'excellente Julie Boudreau, horticultrice, chroniqueuse et maintenant rédactrice en chef de son propre magazine Planète Jardin, a animé les ateliers avec toute la fougue, l'expertise et la générosité d'une femme habitée par sa passion.

Les participants ont reçu une formation leur permettant d'identifier les arbres en hiver par leurs bourgeons et leur écorce, et en été, par leurs feuilles et bien sûr leur écorce. Tous sont repartis fort heureux, avec en main une clé d'identification créée par Julie elle-même.



Photo d'Annie Blanc.

---

## Le CMM au Jour de la Terre

*Par Chantal Paquet*

Pour la première fois cette année, la ville de Sainte-Julienne a fêté le **Jour de la Terre**, à **Beauréal réserve naturelle**. Nous étions très heureux de participer à titre d'exposant sur ce lieu qui nous sert régulièrement de site d'excursion. L'accueil très chaleureux du propriétaire et la qualité exceptionnelle du site, en font un endroit de choix pour cette fête qui a réuni les gens des communautés voisines, y compris autochtones, en ce jour de découverte.

Beauréal réserve naturelle est récipiendaire de la plus haute distinction environnementale décernée au Québec, soit le Premier prix Phénix, dans la catégorie « protection et mise en valeur de l'environnement et des écosystèmes », section entreprise.



Photo d'Alexandre Favre.

# Glace au thé vert et aux trompettes de la mort

*Par Denise Beauregard*

500 ml de lait

500 ml de crème champêtre à 15%

30 ml de thé vert en poudre

30 ml de trompettes de la mort réhydratés et hachées

finement

4 jaunes d'oeuf

4 blancs d'oeuf

200 gr de sucre en poudre



- Verser le lait, la crème et les trompettes de la mort dans une casserole et ajouter 100gr de sucre.
- Mettre sur le feu et porter à ébullition. Retirer du feu.
- Battre les jaunes avec le reste du sucre. Ajouter au 1<sup>o</sup> mélange et remettre sur le feu. Cuire quelques minutes sans bouillir et en remuant sans arrêt.
- Dès que la crème devient onctueuse, retirer du feu et déposer sur un lit de glace pour refroidir.
- Battre légèrement les blancs et ajouter au mélange avec le thé vert . Battre quelques minutes pour intégrer les blancs. Déposer dans un contenant et mettre au réfrigérateur pour refroidir.
- Lorsque le mélange est refroidi, déposer au congélateur.
- Pour servir, retirer du congélateur et laisser sur le comptoir environ 3/4 d'heure.

N.B. On peut remplacer les trompettes par 30 ml de poudre de cèpes ou autres champignons



# 18e Rencontre annuelle de la FQGM

du 1<sup>er</sup> au 4 septembre 2017 en Mauricie

Organisé le Cercle des mycologues de Lanaudière et de la Mauricie (CMLM), cette rencontre se tiendra à l'hôtel *Auberge Gouverneur Shawinigan*, à Shawinigan. Pour obtenir les documents d'inscription et le calendrier d'activités, il vous suffit de cliquer sur les liens suivants :

- [[Activités de la 18e Rencontre annuelle](#)]
- [[Formulaire d'inscription](#)]

Veillez noter qu'en raison de la très grande popularité de ce congrès, certaines activités et excursions ne sont plus disponibles, il reste tout de même un beau choix. Par ailleurs, le forfait partiel, excluant les couchers, n'est plus disponible non plus mais vous pouvez encore vous inscrire au forfait pour la durée complète du congrès.



**Hâtez-vous !**

---

## Les lundis mycologiques; de mini-expositions de champignons

*Par Jean-Yves Gariépy*

Les lundis mycologiques sont un complément aux sorties en forêt. Ces rencontres, qui sont réservées aux membres du Cercle des mycologues de Montréal, auront lieu tous les lundis du 31 juillet au 30 octobre 2017, à l'exception du 4 septembre (fête du travail). Pour les membres qui ne peuvent pas participer aux sorties en forêt avec le Cercle, les lundis mycologiques représentent l'activité idéale afin d'accroître ses connaissances ou tout simplement d'échanger avec des mycologues amateurs expérimentés. Ces rendez-vous donnent la chance de voir beaucoup de champignons (frais et entiers) apportés par tout un chacun. Les champignons sont placés dans des plateaux avec des fiches d'identification (autant que possible) et déposés sur des tables et classés par groupe morphologiques. Des livres et des ordinateurs ainsi qu'un microscope sont disponibles pour ses membres.

Les lundis mycologiques ont lieu au local « Pinceau » situé à l'étage du CCSE Maisonneuve 4375, rue Ontario Est Montréal, (Québec) H1V 1K5 de 19 h à 21 h

Vous pouvez venir même si vous n'avez pas de champignons à apporter. Votre participation animera ces soirées et vous stimulera entre mycologue.

---

## Covoiturage

Le Cercle offre à ses membres un système de transport partagé très facile à utiliser. Ceux et celles qui désirent offrir ou demander du covoiturage, pour une excursion donnée, doivent s'enregistrer sur le site web du CMM à l'adresse suivante:

<http://mycomontreal.qc.ca/covoiturage/> Le mot de passe à saisir est: coprin2017

Veillez noter que le covoiturage ne doit jamais être considéré comme un moyen de voyager gratuitement ou à coût réduit sur le compte d'un conducteur/propriétaire.

Afin d'éviter tout malaise de négociation, le CMM propose aux covoiturés de participer aux frais de transport du conducteur, par une contribution de 10\$, incluant l'aller et le retour au site.



**Pensez-y !**

## Exposition annuelle de champignons: Dimanche, 17 septembre 2017

**Lieu** : Centre sur la biodiversité, au Jardin botanique de Montréal.

**Prix d'entrée** : inclus dans le prix d'entrée au Jardin botanique de Montréal. Gratuit pour les membres du Cercle des mycologues de Montréal sur présentation de leur carte de membre avec photo.

**Accès** : par le stationnement de la rue Sherbrooke (payant) ou, à pied, entrée publique au coin de Pie-IX et Sherbrooke (station de métro Pie-IX).

**Heures** : de 9 heures à 18 heures.

Les bénévoles, avec ou sans expérience, seront chaudement accueillis pour l'organisation de l'exposition. Plus de détails sur l'organisation et le programme de la journée suivront dans Le Mycologue de septembre.

Nous vous rappelons qu'en tout temps, au cours de l'année, la carte de membre « ami » du CMM donne accès aux jardins extérieurs et aux serres du Jardin botanique, ainsi qu'à l'Insectarium.

---

### Conférences des troisièmes mercredis du mois

Le troisième mercredi de chaque mois, de septembre à mai, nous proposons aux membres une conférence. Sauf indication contraire, les troisièmes mercredis se tiennent à l'amphithéâtre du Centre sur la biodiversité et débutent à 19 h 15. Vous retrouverez l'horaire complet dans notre prochain Mycologue de septembre 2017.

Voici un bref aperçu de quelques conférences à venir :

- Quels champignons vivent dans les sols contaminés? Venez explorer ce qui se trouve sous la surface grâce à la génomique - Kawina Robichaud / IRBV – Université de Montréal
- Les tricholomes à chapeau jaune/vert du Québec - Michel Roux / CMAQ
- Nutrition des arbres en forêt boréale : les champignons à la base de l'écosystème - Laurent Fontaine / Université Laval
- Les chanterelles - Michel Roux / CMAQ

---

### Assemblée générale annuelle

Le 26 avril dernier, le Cercle a tenu au Jardin botanique son assemblée générale annuelle. Vingt-sept membres étaient présents. Un nouveau venu, Alexis Maheu, a intégré le conseil d'administration. Lors de cette assemblée le conseil fut ainsi formé :

Catherine Bohémier au poste de présidente,  
Jean-Yves Gariépy au poste de vice-président aux activités sociales,  
Alexandre Favre au poste de co-vice-président aux activités scientifiques,  
Maxime Fortin Faubert au poste de co-vice-président aux activités scientifiques,

Colette Delwasse au poste de trésorière,  
Yves Garneau au poste de secrétaire,  
Denise Beauregard au poste directrice,  
Suzanne Béland au poste de directrice,  
Alexis Maheu au poste de directeur,  
Chantal Paquet au poste de directrice.

---

### Trésorerie et adhésion des membres

Après de nombreuses années à la barre de la trésorerie et de l'inscription des membres, Colette a passé le flambeau pour ces deux tâches. En date du 9 mai 2017, Chantal est maintenant trésorière du CMM et Alexandre est dorénavant responsable des inscriptions des membres. Un gros merci à Colette, qui demeure toutefois membre du CA.

# Rapport d'excursions – Printemps 2017



Sorel-Tracy, Contrecoeur (Parc régional des Grèves) 06-05-2017	1 - Myxomycètes
Lieu :	Hemitrichia calyculata Lycogala epidendrum
Sorel-Tracy, Contrecoeur (Parc régional des Grèves)	2 - Ascomycètes
Nombre de participants :	Chlorociboria aeruginascens
22	3 - Trémelles et analogues
Responsable :	Dacrymyces chrysospermus Exidia glandulosa Exidia recisa
Carlo Famesi	4 - Polypores, Stérées...
Suzanne Béland	Bjerkandera adusta Cerrina unicolor Cryptoporus volvatus Daedalea quercina Daedaleopsis confragosa Fomitopsis pinicola Gloeophyllum sepiarium Neofavolus alveolaris Peniophora rufa Polyporus brumalis Schizophyllum commune Trametes versicolor
Nombre d'espèce(s) :	8 - Pleurotes et Crépîdotes
23	Panellus stipticus
	10 - Tricholomes, Clitocybes...
	Hygrophoropsis aurantiaca Hypsizygus ulmarius
	16 - Entolomes, Plutées...
	Entoloma vernum
	22 - Gastéromycètes
	Geastrum striatum

Saint-Hyppolite (Station de biologie des Laurentides, UdM) 24-05-2017	2 - Ascomycètes
Lieu :	Gyromitra esculenta Gyromitra leucoxantha Gyromitra perlata Morchella elata
Station de biologie des Laurentides, UdM, Saint- Hyppolite	4 - Polypores, Stérées...
Nombre de participants :	Fomes fomentarius Fomitopsis pinicola Ganoderma applanatum Phellinus igniarius s.l. Piptoporus betulinus Trametes gibbosa
12	16 - Entolomes, Plutées...
Responsable :	Entoloma strictus var. isabellinum
Jean-Yves Gariépy	
Mathieu Prédan-Chauvin	
Nombre d'espèce(s) :	
11	

Sainte-Julienne (Beauréal Réserve Naturelle) 13-05- 2017	1 - Myxomycètes
Lieu :	Lycogala epidendrum
St-Alphone(chalet d'Emilie)	2 - Ascomycètes
Nombre de participants :	Caloscypha fulgens Chlorociboria aeruginascens Gyromitra ancilis Gyromitra esculenta Gyromitra leucoxantha Pseudoplectania vogesiaca Urnula craterium
32	4 - Polypores, Stérées...
Responsable :	Aleurodiscus amorphus Bjerkandera adusta Daedaleopsis confragosa Gloeophyllum sepiarium Phellinus alni Phellinus nigricans Piptoporus betulinus Polyporus melanopus Polyporus varius Poronidulus conchifer Trametes pubescens
Jean-Yves Gariépy	11 - Mycènes, Collybies...
Pierre Lequin	Fiammulina velutipes
Nombre d'espèce(s) :	14 - Coprins, Psathyrelles...
22	Coprinellus micaceus
	16 - Entolomes, Plutées...
	Entoloma vernum

Parc des Chutes de Sainte- Ursule 20-05-2017	2 - Ascomycètes
Lieu :	Chlorociboria aeruginascens Gyromitra ancilis Gyromitra esculenta Gyromitra gigas s.l. Helvella acetabulum Morchella spp. (clade Elata) Morchella spp. (clade Esculenta)
Parc des Chutes de Sainte- Ursule	3 - Trémelles et analogues
Nombre de participants :	Tremella mesenterica
0	4 - Polypores, Stérées...
Responsable :	Ceriporus squamosus Cerrina unicolor Daedaleopsis confragosa Fomes fomentarius Fomitopsis betulina Fomitopsis pinicola Ganoderma applanatum Inonotus obliquus Neofavolus alveolaris Oxyporus populinus Phellinus alni Phellinus nigricans Picipes tubaeformis Trametes betulina Trametes gibbosa Trametes ochracea Trametes versicolor Trichaptum subchartaceum
Joseph Nuzzolese	10 - Tricholomes, Clitocybes...
Inconnu	Melanoleuca brevipes
Nombre d'espèce(s) :	13 - Pholiotés, Agrocybes...
31	Galerina marginata Kuehneromyces marginellus
	14 - Coprins, Psathyrelles...
	Coprinellus micaceus
	16 - Entolomes, Plutées...
	Entoloma strictus var. isabellinum

# LES EXCURSIONS : TRAJETS ET DIRECTIVES

Par Chantal Paquet

Le Cercle des mycologues de Montréal vous invite aux sorties mycologiques accompagnées de moniteurs. Celles-ci commenceront le 29 juillet pour se terminer le 21 octobre 2017.

Consignes générales aux membres :

- Se rendre sur le site d'excursion pour 9 h 45.
- Attendre les directives des responsables avant d'entrer en forêt.
- Se munir de chaussures de marche, d'un panier, de sacs en papier (pas de sacs en plastique), d'un couteau, d'un sifflet, d'un chasse-moustiques.
- Les excursions se terminant rarement avant 15 h, ne pas oublier son lunch!

En cas de forte pluie continue, il est impossible de garantir la présence des responsables sur le site d'excursion. Toutefois, chacun a le loisir de se rendre au site et de procéder à la cueillette de champignons en l'absence des responsables. L'accès à la plupart des sites est payant. Lorsque le coût d'accès est plus élevé que 5 \$, le Cercle paie la différence.

Attention :

- Il est formellement interdit d'entrer sur le site de cueillette et de cueillir avant que le groupe n'y soit autorisé.
- La participation à une sortie de groupe organisée par le CMM ne donne pas libre accès au site en tout temps. Il faut s'informer auprès des responsables de chaque site et se conformer aux règlements qui sont différents d'un endroit à l'autre. La plupart des sites ne permettent pas la présence de chiens dans la forêt, même en laisse.

## TRAJETS POUR SE RENDRE AUX LIEUX DES EXCURSIONS

*Le tableau des excursions se trouve à la page 16.*

Veuillez noter que les trajets pour les excursions de septembre et octobre paraîtront dans le bulletin de septembre.

### **Parc des Chutes de Sainte-Ursule Inc., Sainte-Ursule**

2575, Rang des Chutes, Sainte-Ursule J0K 3M0

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

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

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

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

### **Camp Mariste, Rawdon**

8082, chemin du Lac Morgan, Rawdon, J0K 1S0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique: 1 h 20 min, 81 km

Coordonnées géographiques: 46°8'23.81"N, 73°44'23.98"W

<http://www.campmariste.qc.ca/>

- De Montréal, se rendre à Laval par l'une ou l'autre des options suivantes: Pont Papineau (19 Nord), l'autoroute 15 Nord ou encore l'autoroute 13 Nord. Se rendre jusqu'à l'autoroute 440, direction est. Continuer sur la 440 Est jusqu'à ce qu'elle devienne la 25 Nord.

## EXCURSIONS (SUITE)

- Emprunter l'autoroute 25 Nord jusqu'à St-Esprit et tourner à gauche aux feux de circulation à St-Esprit, en direction de St-Donat/Rawdon/Route 125 Nord.
- Continuer sur environ 1 km. À la fourche, bifurquer à droite pour rejoindre Rawdon par la 337 Nord.
- Dans Rawdon, tourner à gauche sur la rue Queen (IGA). Remonter cette rue et tourner à droite sur la 6e avenue.
- Suivre cette route, chemin Morgan, sur 14 km.

### **Pointe-du-Buisson, Musée québécois d'archéologie**

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

Temps et distance du Jardin Botanique: 1 h 05, 72 km (via autoroute #30)

Coordonnées géographiques: 45°18'54.1"N, 73°57'53.5"W

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

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

### **Beauréal Réserve Naturelle**

2777A, Ch. McGill, Sainte-Julienne, J0K 2T0

Temps et distance du Jardin botanique: 1 h, 64 km

Coordonnées géographiques: 45°58'21.97"N, 73°45'33.12"W

<http://www.beaureal.ca/>

- De Montréal prendre Autoroute 19 Nord en direction de Laval.
- À hauteur de l'autoroute 440, prendre la sortie 8 pour autoroute 440 Est, en direction de 25 Nord
- Suivre Autoroute 25 Nord, à Saint-Esprit tourner à gauche et continuer sur la 125 Nord
- À Sainte-Julienne, tourner à gauche sur la rue Cartier/337Sud (0,7km)
- Tourner à gauche sur le chemin de la Fourche/337 Sud (1,7 km)
- Tourner à droite sur Montée St François (0,6 km)
- Tourner à droite sur Chemin McGill (3,5 km)



### **Parc régional des Grèves, accueil Contrecoeur (Colonie des Grèves)**

10350, route Marie-Victorin, Contrecoeur, J0L 1C0

Temps et distance du Jardin Botanique: 56 min, 73 km

Coordonnées géographiques: 45°58'36.84"N, 73°10'53.04"W

<http://www.coloniedesgreves.com/parc-regional-des-greves/>

- De Montréal, se rendre sur la rive Sud afin de rejoindre l'autoroute 30, direction Est.
- Prendre la sortie 135. À l'arrêt, tourner à gauche sur le chemin du Golf jusqu'à la 132.
- Tourner à gauche sur la 132 et continuer environ 1 km jusqu'à l'entrée de la Colonie des Grèves à droite.

Note: À partir de Chertsey, surveiller les indications du Camp Boute-en-train.

## Tableau des excursions Été-Automne 2017

Date	Lieu	Responsables	Notes	Coût réel
<b>Samedi 29 juillet</b>	Parc des Chutes de Sainte-Ursule	Joseph Nuzzolese Johanne Dussault		5.00 \$
<b>Samedi 5 août</b>	Camp Mariste, Rawdon	Jean-Yves Gariépy Pascale Libersan-Laniel		5.00 \$ (8.00\$)
<b>Mercredi 9 août</b>	Musée Québécois d'archéologie, Pointe-du-Buisson	Suzanne Béland	Pas de cueillette personnelle. Sortie pour inventaire seulement	5.00\$ (12,50\$)
<b>Samedi 12 août</b>	Beauréal Réserve Naturelle, Sainte-Julienne	Joseph Nuzzolese Pierre Lequin	Excursion conjointe CML	5.00 \$
<b>Samedi 19 août</b>	Parc des Chutes de Sainte-Ursule	Raymond Archambault Jean-Yves Gariépy	Avec la société des Amis du Jardin botanique	5.00 \$
<b>Samedi 26 août</b>	Parc régional des Grèves, Accueil Contrecoeur	Jean Després Denise Boudreau		5.00 \$
<b>Dimanche 27 août</b>	Beauréal Réserve Naturelle Sainte-Julienne	Joseph Nuzzolese Gilles Levasseur		5.00 \$
<b>Samedi 9 septembre</b>	Forêt Ouareau	Maxime Fortin Faubert Patricia Séguin Carlo Farnesi		5.00 \$
<b>Mercredi 13 septembre</b>	Parc du Domaine vert, Mirabel	Chantal Gauthier Carlo Farnesi		5.00 \$ (7.00 \$)
<b>Samedi 16 septembre</b>	Station de biologie des Laurentides, UdM, Saint-Hyppolite	Suzanne Béland Pierre Lequin	Cueillette exposition annuelle et sortie conjointe CML	5.00 \$ (7.50 \$)
<b>Samedi 23 septembre</b>	Camp Boute-en-Train Chertsey	Chantal Gauthier Mathieu Predan-Chauvin		5.00 \$ (8.00 \$)
<b>Mercredi 27 septembre</b>	Pinède provinciale de Lachute	Carlo Farnesi Yves Garneau		0.00 \$
<b>Samedi 30 septembre</b>	Chutes-Dorwin, Rawdon	Jean Després Marie-Josée Van Sterthem		5.00 \$ (8.00 \$)
<b>Mercredi 4 octobre</b>	Parc régional des Grèves Accueil Sorel-Tracy	Jean-Yves Gariépy Maxime Fortin Faubert		5.00 \$
<b>Samedi 7 octobre</b>	Station de biologie des Laurentides, UdM, Saint-Hyppolite	Suzanne Béland Mathieu Predan-Chauvin		5.00 \$ (7.50 \$)
<b>Samedi 14 Octobre</b>	Musée Québécois d'archéologie, Pointe-du-Buisson	Suzanne Béland Pascale Libersan-Laniel	Pas de cueillette personnelle. Sortie pour inventaire seulement	5.00\$ (12,50\$)
<b>Samedi 21 octobre</b>	Pinède provinciale de Lachute	Carlo Farnesi Pascale Libersan-Laniel		0.00 \$

Note: le prix entre parenthèses est le coût réel des frais d'entrée ; la différence est assumée par le Cercle.



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 suite au regroupement d'un petit noyau d'amateurs de champignons de Montréal animés des conseils et de l'enthousiasme de René Pomerleau et de son président-fondateur, le frère Rolland-Germain é.c., attaché de recherche à l'Institut botanique de l'Université de Montréal et premier collaborateur du frère Marie-Victorin.

Après le départ du frère Rolland-Germain de la présidence, en 1955, le père Bernard Taché s.j., appuyé de la trésorière Florence Montreuil, prend la relève pendant deux décennies et assure le bon fonctionnement du club. La hausse rapide des effectifs, au tournant des années 1970, le vieillissement de l'équipe de direction et une ère plus communautaire et participative allaient conduire, à compter de 1975, à une transformation radicale. En effet, devenu beaucoup plus collégial, le Cercle s'incorpore et se structure, grâce notamment aux efforts de Michel Famelart, et, en raison d'initiatives de Louis Richard, il bonifie ses moyens de communication avec les membres et la communauté montréalaise. Depuis 1975, il porte le nom de *Cercle des mycologues de Montréal* et est administré par un conseil d'administration formé de dix membres élus lors de l'assemblée annuelle.

Pour atteindre ses buts, le Cercle a mis sur pied un certain nombre d'activités : des excursions mycologiques au printemps et à l'automne, des séances d'identification au Jardin botanique de Montréal, des cours d'initiation à la mycologie, la publication du bulletin *Le Mycologue*, une exposition annuelle au Jardin botanique, des échanges avec d'autres associations, et la publication d'ouvrages mycologiques. Le Cercle a créé une collection de référence sur la macrofonge du Québec dont il est responsable et qui fait partie depuis 2011 des collections du Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal, situé au Jardin botanique.

Le Cercle des mycologues de Montréal est membre de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM), de la *NorthEast Mycological Federation* (NEMF), de la *North American Mycological Association* (NAMA) et de l'Institut québécois de la biodiversité (IQBIO).

#### Conseil d'administration

Catherine Bohémier, Présidente

Yves Garneau, Secrétaire

Chantal Paquet, Trésorière

Alexandre Favre, Co-Vice-président aux activités scientifiques

Maxime Fortin Faubert, Co-Vice-président aux activités scientifiques

Jean-Yves Gariépy, Vice-président aux activités sociales

Denise Beauregard, Directrice

Colette Delwasse, Directrice

Suzanne Béland, Directrice

Alexis Maheu, Directeur

**Conseiller scientifique** : Yves Lamoureux

**Conservateur du Fungarium** : Raymond Archambault

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

#### Bulletin *Le Mycologue*

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

Le Cercle des mycologues de Montréal  
Jardin botanique de Montréal  
4101 rue Sherbrooke Est  
Montréal QC H1X 2B2  
Tél. : 514 872-7239  
Site Internet : <http://mycomontreal.qc.ca>  
Courriel : [mycomtl@mycomontreal.qc.ca](mailto:mycomtl@mycomontreal.qc.ca)