



Le Mycologue

Trésors Cachés



1. *Metatrichia vesparium* (myxomycète) 2. *Hemitrichia calyculata* (myxomycète) 3. *Mollisia cinerea* (ascomycète) 4. *Ceratiomyxa fruticulosa* (protosteliomycète) 5. *Stemonitis fusca* (myxomycète) 6. *Ophiocordyceps ferruginosa* (ascomycète) parasitant une larve. 7. *Trichia decipiens* (myxomycète) Montage photo de Suzanne Béland.

Dans ce numéro

<u>Mot de la présidente du CMM</u>	p.2
<u>Petits trésors trouvés sur un seul et même tronc d'arbre mort</u>	p.3
<u>Le Tricholome de Davis (<i>Tricholoma davisiae</i>)</u>	p.4
<u>Chaga en vrai</u>	p.5
<u>Crapauds et champignons</u>	p.6
<u>Couper ou arracher, cueillette des champignons et idées reçues</u>	p.7
<u>NEMF 2017, Stratton Mountain, Vermont</u>	p.11
<u>Deux mycènes qui saignent!</u>	p.12
<u>Filet de saumon, sauce aux chanterelles et estragon</u>	p.13
<u>Les conférences, Les lundis mycologique</u>	p.14
<u>Covoiturage, Recherche correcteur ou correctrice</u>	p.15
<u>Cours d'initiation à l'étude des champignons sauvages</u>	p.16
<u>Atelier sur les hypogés (truffes)</u>	p.17
<u>Les excursions : Trajets et directives</u>	p.18
<u>Le Cercle des mycologues de Montréal</u>	p.23

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, Maxime Fortin-Faubert, Yves Gameau, Jean-Yves Gariépy, Yves Lamoureux, Chantal Paquet et Gilles Weiskircher.

Mot de la présidente du CMM

Par Catherine Bohémier

Chers membres et amis,

Lors des sorties de cueillette à Stratton Mountain, Vermont, où se déroulait la NEMF 2017, nous avons sillonné des boisés, des sentiers en forêt et des aires de défrichement protégées, notamment, quelques fois aux abords de zones résidentielles, mais pas nécessairement.

Selon mon inventaire non scientifique, j'y ai aperçu : de vieux bidons d'essence, des cartouches de chasseur, de gros morceaux de métal industriels, une vieille baignoire en céramique, des fils de fer barbelé jaillissant soudainement du sol, vestiges d'anciennes clôtures, en bref, un aria de débris abandonnés à la dégradation.

Je voudrais donc vous parler des principes « Sans trace », promu par l'organisme sans but lucratif « Sans trace Canada », qui a pour but de promouvoir l'usage responsable des aires naturelles par l'entremise de l'éducation, de la recherche, et de partenariats.

Les principes sans trace sont les suivants : préparez-vous et prévoyez, utilisez les surfaces durables, gérez adéquatement les déchets, laissez intact ce que vous trouvez, minimisez l'impact des feux, respectez la vie sauvage, respectez les autres usagers. Avec quelques adaptations afin de permettre la cueillette de spécimens fongiques, je crois que ces principes devraient guider les sorties en forêt du CMM. Vous pouvez lire le détail de leurs recommandations sur leur site: www.sanstrace.ca

Lisez mon rapport sur la NEMF 2017 dans ce présent bulletin et joignez-vous à moi pour féliciter Renée Lebeuf pour l'obtention du prix Amicus Tironum !

Notre prochaine grande rencontre est celle de la FQGM en Mauricie. Souhaitons-nous beaucoup d'humidité d'ici là, et j'espère vous y rencontrer en grand nombre.

N'oubliez pas les lundis mycologiques qui ont recommencé.



Pleurote strigueux. *Panus neostrigosus*. Photo de Claude Bélanger.

Petits trésors trouvés sur un seul et même tronc d'arbre mort

Par Suzanne Béland

Par un beau dimanche de juillet, Chantal Paquet et moi explorons la forêt de Notre-Dame-de-la-Merci, dans les Laurentides, à 100 km au nord de Montréal. Étant à la recherche de myxomycètes, nous nous attardons sur les troncs d'arbres morts en décomposition avancée et humide, un environnement idéal pour trouver des «myxos» lignicoles.

Chantal et moi repérons rapidement un tronc d'arbre de conifère, à moitié enfoui dans le sol et avant même de s'agenouiller sur nos tapis coussinés, nous apercevons une colonie de *Ceratiomyxa fruticulosa* (photo 4). Contrairement aux myxomycètes, les spores de ces espèces sont produites à l'extérieur de la fructification. Ce sont des protosteliomycètes. Sur la photo, on devine à la surface du sporophore des pédicelles qui sont de petites extensions qui portent les spores.

Tout à côté de ceux-ci, nous distinguons une multitude de myxocarpes ochracés, *Hemitrichia calyculata* (photo 2). C'est un myxomycète facilement reconnaissable. Il est muni d'un stipe et d'un calicule, c'est-à-dire d'une petite coupe distincte contenant les filaments et les spores qui forment le capillitium. Lorsqu'on souffle dessus, une poudre s'en échappe. Ce sont les spores qui se détachent pour aller se déposer plus loin.

Toujours sur le même tronc, sous notre œil attentif, de mini pézizes prennent forme. Grises et cerclées de blanc, elles ne mesurent que 0,3-3mm de diamètre. *Mollisia cinerea* probablement (photo 3). C'est un ascomycète assez commun. Il existe plusieurs espèces de *Mollisia*.

Du côté du tronc où je me trouve, je constate plusieurs petits groupes de *Stemonitis fusca* (photo 5), 6-20 mm de hauteur, vues au microscope, les spores sont réticulées. Il peut être confondu avec le *Stemonitis axifera*. Son stipe se prolonge à l'intérieur du corps (sporocyste) pour former la columelle de laquelle naît un réseau de filaments avec des embranchements.

Pendant que je récolte le spécimen, je remarque une tache rouge orangé. En y regardant de plus près je reconnais le *Metatrichia vesparium* (photo 1). Le spécimen est vieux et les calicules sont presque vides de filaments et de spores. Ce qui est intéressant avec les longs filaments de ce «myxo» est qu'ils sont pleins d'épines, très élastiques et notamment, ils sont enroulés dans le calicule en serpentins comme le cobra dans son panier!

Pour conclure l'inspection de ce tronc, Chantal attire mon attention sur un mini champignon à la tête orangée et déformée qu'elle trouvait «bizarre». En y regardant de plus près, je le reconnais aussitôt et me réjouis de revoir encore une fois ce minuscule cordyceps qui parasite les larves de coléoptères, *Ophiocordyceps ferruginosa* (photo 6). Nous récoltons précieusement l'ascomycète en conservant une bonne marge de substrat pour s'assurer de cueillir l'hôte sans l'abîmer. Ensuite, nous dégageons minutieusement la victime et un long corps d'insecte segmenté nous apparaît. *Si jamais un entomologiste connaît le nom de cette espèce, prière de nous le faire savoir. Merci d'avance!*

Sans oublier de compter le timide petit *Trichia decipiens* (photo 7) qui se tient tout seul à côté de l'imposant cordyceps. C'est l'un des plus communs myxomycètes de la planète et il est très fréquent. 1,5 – 3mm de haut.

Voilà, c'était l'histoire de notre tronc d'arbre mort. Évidemment, notre inventaire se limite à notre niveau de connaissances. Nous n'avons pas mentionné les insectes qui y logent, ni les mousses et les lichens qui capitonent le bois et ni toutes les autres créatures vivantes que nous ne connaissons pas ou que nous ne voyons pas. La biodiversité de ce tronc est si riche qu'elle forme en soi un mini écosystème. Ainsi, lors de vos prochaines sorties mycologiques, quand vous verrez un tronc d'arbre mort, rendez-lui une petite visite de courtoisie! Vous verrez que rien n'est moins mort qu'un arbre mort!

Le Tricholome de Davis (*Tricholoma davisiae*)

Par Yves Lamoureux



Tricholoma davisiae

Le Tricholome de Davis est une espèce typiquement automnale. Pour le sud du Québec, cela signifie qu'il n'apparaît jamais avant la fin du mois d'août, et qu'il peut produire de nouvelles fructifications environ jusqu'à la mi-octobre. Quoique non mentionné dans la Flore des champignons au Québec et son supplément, ce tricholome est assez commun dans la région de Montréal et celle des Basses-Laurentides, où il croît sous les conifères, surtout dans les plantations de pins.

Son nom scientifique, *Tricholoma davisiae*, signifie «Marge chevelue» (*Tricholoma*), et «de Davis» (*davisiae*). Ce champignon a été baptisé en l'honneur d'une dénommée H. C. Davis, qui le cueillit et lui porta attention pour la première fois, dans le Maine, au début du siècle.

Cette espèce se reconnaît assez facilement sur le terrain si l'on est familier avec les caractères qui réunissent les tricholomes : sporée blanche, chair fibreuse (non cassante, non cireuse), lames sinuées (ou échancrées, émarginées) et absence de voile universel.

Le Tricholome de Davis se distingue par son chapeau toujours sec et conique au début. À maturité, il devient étalé et conserve un mamelon pointu très marqué. Sa cuticule est composée de fibrilles innées et de minuscules écailles, visibles sous la loupe. Sa coloration varie de jaune vif à brun-vert foncé, étant le plus souvent un mélange de jaune et de vert, avec le centre plus foncé.

Son pied est long pour un tricholome; il atteint régulièrement 10 à 15 cm. Tout comme les lames, le pied est typiquement blanchâtre, avec des plages jaune verdâtre par endroit. Dans les lames, cette teinte est plus marquée vers la marge du chapeau. La base du pied est souvent teintée de rose orangé. Lorsque le champignon parvient à maturité, cette même teinte rose orangé envahit presque entièrement les lames et le pied, et le chapeau pâlit beaucoup. Le champignon mature prend alors une allure nettement différente de celle des jeunes spécimens. Quant à la chair, elle dégage une odeur farineuse, typique de plusieurs autres tricholomes, et possède une saveur amarescente.

Plusieurs membres du Cercle, dont moi-même, ont longtemps nommé le Tricholome de Davis, le «*sejunctum* de Lachute», désignation apparue dès le début des années 80. Cette appellation fait évidemment allusion au Tricholome disjoint (*T. sejunctum* Fries), qui est l'espèce la plus ressemblante parmi les tricholomes illustrés dans les livres d'identification. En effet, le Tricholome de Davis est malheureusement absent des ouvrages mycologiques couramment utilisés. Le Tricholome disjoint s'en distingue par son chapeau visqueux et son mamelon beaucoup plus discret.

Du point de vue de la comestibilité, son odeur et sa saveur sur le frais n'encouragent pas les expériences culinaires. En fait, on ne sait à peu près rien sur sa comestibilité. C'est plutôt à cause de sa beauté que ce tricholome suscite l'intérêt. D'ailleurs, le mycologue américain C. H. Peck, lorsqu'il le baptisa en l'an 1900, dit de lui : «C'est une des plus belles espèces de *Tricholoma* que je connais. Ces teintes variables lorsqu'il est jeune et sa délicate teinte rosée à maturité le rendent très attirant.»

Chaga en vrai

Auteur(e) : Roger Larivière

Parution : Mai 2017

Éditeur : ABC de l'édition

Le chaga, **champignon classé non comestible**, intrigue par son allure de charbon crevassé. Même si les Asiatiques, les Russes et les Scandinaves expérimentent ses bienfaits depuis fort longtemps, c'est Soljenitsyne, prix Nobel de littérature en 1970, qui l'a vraiment popularisé.

Depuis, la recherche a mis en évidence ses propriétés antivirales, antiinflammatoires, antioxydantes, anticancéreuses, antidiabétiques et ses effets modulateurs du système immunitaire. Plusieurs organismes, dont l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), la Food and Drug Association (FDA) et Santé Canada, le reconnaissent désormais comme produit de santé naturelle.

CHAGA EN VRAI, abondamment illustré, donne l'heure juste sur ce parasite du bouleau et expose les connaissances scientifiques actuelles sur le champignon, montrant ainsi que le NATUREL et le CHIMIQUE sont des alliés.

CHAGA EN VRAI vise à rassurer les consommateurs, de plus en plus nombreux, à informer les cueilleurs et à nuancer le discours des vendeurs.

SON CONTENU ADAPTÉ est accessible à trois types de lecteurs :

- ceux qui recherchent un ouvrage vulgarisé ;
- ceux qui possèdent des connaissances en biologie et en chimie ;
- ceux qui s'y connaissent bien en biochimie.

CHAGA EN VRAI donne des réponses précises à plusieurs questions :

- Comment et quand cueillir le chaga ?
- Comment l'apprêter et le conserver ?
- Quels sont les effets potentiels de ses molécules thérapeutiques ?
- Le chaga est-il aussi bon pour les chiens ?



Crapauds et champignons

Par Jean Després

En anglais, le mot *toadstool*, qui se traduit librement par « tabouret de crapaud », désigne généralement les champignons vénéneux ou non comestibles. Apparemment, ce mot fantaisiste proviendrait de l'anglais médiéval sous diverses appellations, telles que *paddockstole* ou *padstool*. À cette époque de grande noirceur, le crapaud représentait le Malin principalement en raison de ses allées et venues du marais à la terre ferme, ouvrant ainsi une porte entre le monde ténébreux du dessous et celui des hommes. Il en découlait diverses croyances, telle qu'un crapaud sautant par-dessus le pied d'un quidam lui présageait la mort. Les champignons, qui eux aussi apparaissent par surprise et disparaissent mystérieusement, le plus souvent en quelques jours, furent de plus en plus perçus par l'église catholique de l'époque comme des objets maléfiques, en raison de leur forme phallique et de leur utilisation mystique par des chamans païens. Crapauds et champignons se manifestent sensiblement dans les mêmes conditions d'humidité, ce qui accroît les occasions de leurs rencontres et alimente de ce fait, la superstition.

Crapauds et champignons faisaient aussi partie du contenu de la marmite des sorciers ou des enchanteurs. Ceux-ci utilisaient ces ingrédients dans le but de créer une ouverture vers une dimension mystique et ainsi communiquer avec les esprits de l'au-delà. Ils devaient entre autres cette illusion à une substance hallucinogène, la bufoténine. Cette toxine fut d'abord découverte dans les parotides du Crapaud buffle (*Incilius alvarius*) en 1902 et s'est révélée également présente dans certaines amanites, comme l'Amanite citrine (ci-contre), des plantes, ainsi que dans le cerveau, le plasma sanguin et l'urine des schizophrènes. La bufoténine s'apparente de très près à la psilocine, laquelle se trouve dans plusieurs espèces de psilocybes, en particulier le Psilocybe lancéolé (*Psilocybe semilanceata*), mieux connu sous le nom de Champignon magique.

Les toxicomanes préfèrent nettement le Crapaud buffle (qui a, pour cette raison, fait l'objet d'une loi le protégeant en Californie) ou le Champignon magique à l'Amanite citrine, une espèce commune en Amérique du Nord et en Europe. Cette dernière contient une concentration relativement faible de bufoténine et peut facilement être confondue avec des amanites mortelles, en particulier l'Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*).



Amanite citrine (*Amanita citrina*)

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.



Couper ou arracher, cueillette des champignons et idées reçues

Par Gilles Weiskircher

S'il y a un sujet en mycologie qui fait couler de l'encre également, c'est celui de la façon dont il faut cueillir les champignons. Dans ce domaine, chacun a sa théorie.

L'objectif de cet article est double, d'abord recenser tout ce qui se dit dans ce domaine mais surtout considérer objectivement les faits pour aboutir à une synthèse dont l'objectif prioritaire est celui de préserver le champignon, d'assurer son renouvellement, en d'autres termes être un cueilleur responsable et respectueux de l'objet qu'il collecte.

Pour la suite de l'article, on traitera des champignons qui se cueillent pour la gastronomie, à savoir certains ascomycètes et basidiomycètes. Le règne des champignons ne se réduit évidemment pas qu'aux champignons dits "supérieurs". On nommera par champignon l'organisme en lui-même, tout en gardant à l'esprit que ce terme générique reflète davantage des considérations gastronomiques que mycologiques.

Préalable : qu'est-ce qu'on cueille exactement ?

Les champignons ne sont pas des végétaux

Les végétaux à chlorophylle sont capables de fabriquer leurs constituants carbonés par photosynthèse en transformant le CO₂ contenu dans l'air en diverses substances organiques: sucres, lipides, cellulose, grâce à l'énergie du soleil. Les végétaux à chlorophylle sont donc autotrophes.

Les champignons, par contre, sont dépourvus de chlorophylle, et ne sont pas capables de fabriquer les substances organiques nécessaires à leurs cellules pour la croissance. Ils sont donc obligés de consommer des molécules fabriquées par d'autres organismes. On les dit hétérotrophes.

Le champignon n'est donc ni une plante ni un fruit. Par conséquent, les comparaisons avec la cueillette d'une plante ou d'un fruit ne sont pas pertinentes et ces métaphores n'ont pas lieu d'être dans un débat objectif et factuel.

Le mycélium

L'essentiel du cycle de vie du champignon est souterrain, sous forme d'un mycélium, constitué de fins filaments, les hyphes, enchevêtrés et ramifiés, parfois visibles à l'œil nu.

Ces filaments sont cloisonnés chez les ascomycètes et basidiomycètes.

Au moment de la reproduction sexuée, ce mycélium s'organise en sporophore, généralement visible à l'œil nu (ce qui est pratique pour la cueillette), souvent constitué d'un pied et d'un chapeau et d'une durée de vie très courte. C'est cette structure que l'on nomme classiquement le champignon et qui fait le bonheur des mycophages.

La partie visible du champignon est donc le sporophore. C'est une structure produite par le champignon, contenant les spores permettant donc au champignon de se reproduire.

Donc le champignon que l'on cueille est du mycélium enchevêtré formant un pseudo tissu.

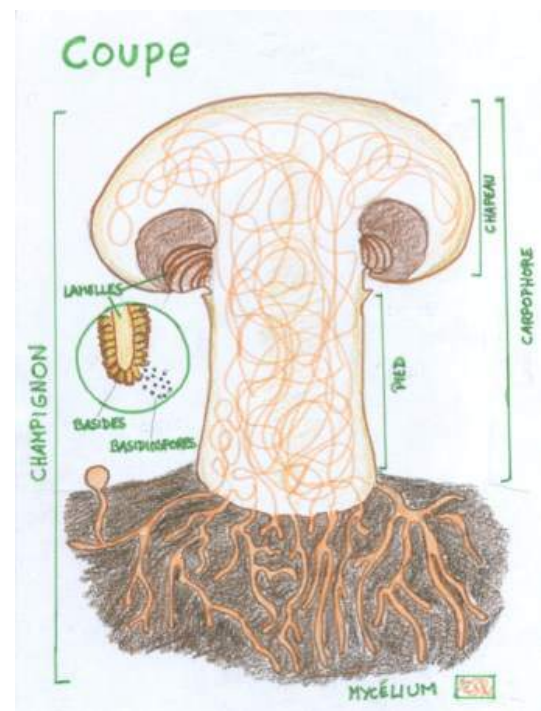


Schéma d'un sporophore (<https://eveilatschool.wordpress.com/2015/02/25/le-cycle-de-vie-du-champignon/>)

Particularités du mycélium

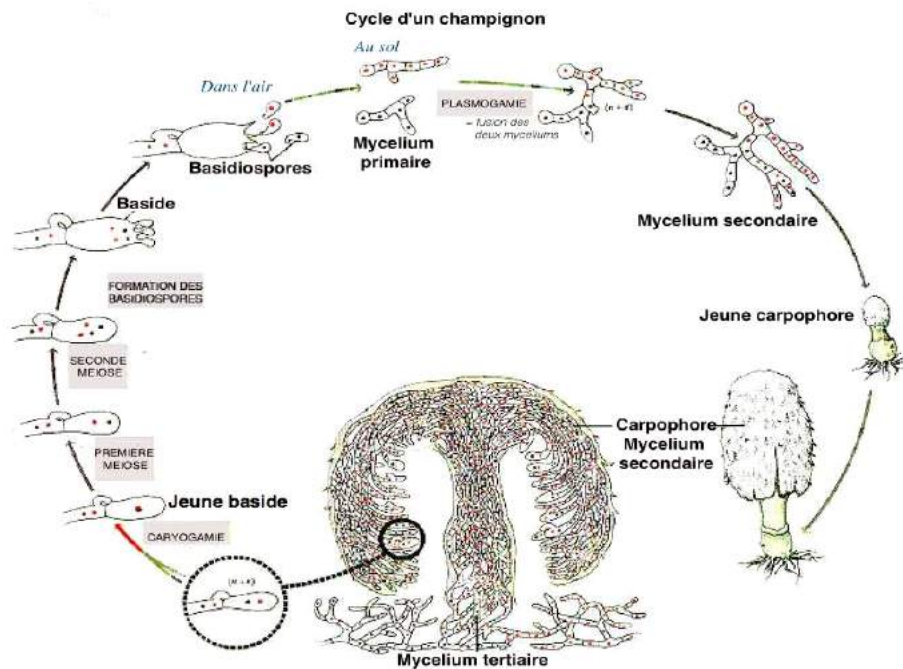
Le mycélium germant dans le sol d'une spore comporte un noyau à n chromosomes. On l'appelle le mycélium primaire.

Le mycélium primaire va se développer et coloniser petit à petit le milieu. A un certain moment, ce mycélium primaire va devoir rencontrer un deuxième mycélium primaire compatible (à polarité (= "sexe") complémentaire). Il va alors se produire une fusion des cytoplasmes de deux cellules de chaque mycélium. Cette nouvelle cellule, formée de cette fusion, aura ainsi 2 noyaux à n chromosomes ($n + n$). Cette cellule, en se divisant, va former le mycélium secondaire.

Lorsque les conditions sont réunies, ce mycélium secondaire va former une pelote (le primordium) d'où va se développer le sporophore. Ce sporophore, comme le mycélium secondaire, est toujours formé de 2 noyaux à n chromosomes ($n + n$).

Ce sporophore va développer une partie fertile, l'hyménium où seront produits les spores et le cycle sera bouclé. Cet hyménium est fondamental dans la détermination d'un champignon puisqu'il s'agit des lames ou des pores, des aiguillons etc.

Donc le champignon que l'on cueille est un sporophore constitué de mycélium secondaire.



Cycle de vie d'un agaric (<https://eveilatschool.wordpress.com/2015/02/25/le-cycle-de-vie-du-champignon/>)

Le mycélium ne se reproduit pas que par voie sexuée en émettant un sporophore

Le moyen le plus élémentaire qu'a le champignon pour se multiplier consiste à former deux individus à partir de deux morceaux de mycélium fragmenté. C'est la multiplication végétative asexuée.

Il existe un autre moyen de reproduction asexuée qui ne sera pas développé ici et consistant à l'émission de spores via des structures spécialisées nommées conidiophores.

L'idée qu'il faut retenir est que la structure sporophore n'est pas le moyen exclusif de reproduction du champignon.

L'étonnant pouvoir de croissance du mycélium

Le mycélium s'agrandit par l'extrémité par une croissance dite apicale. Cette croissance dure théoriquement jusqu'à ce que le milieu soit épuisé en substances nutritives.

Un morceau d'hyphe prélevé suffit théoriquement à reconstituer un mycélium lorsque les conditions de croissance sont réunies.

Le champignon secrète naturellement des mycotoxines ou d'autres substances pour d'une part se protéger de la prédation mais également pour inhiber la croissance d'autres champignons.

Un champignon coupé saura très bien se défendre si besoin est contre l'attaque d'autres mycéliums.

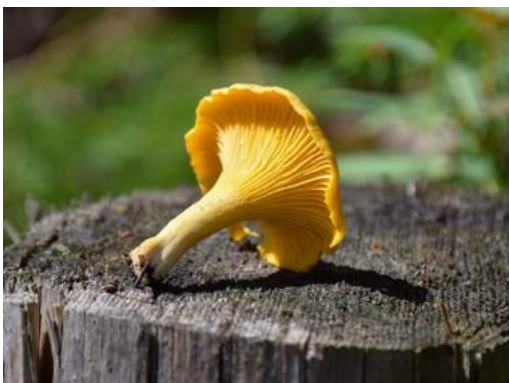


Couper ou arracher alors?

Sur Internet on peut lire de tout sans qu'une façon de faire fasse consensus. Dans les cercles mycologiques, la cueillette par arrachage semble faire consensus (couper au ras du sol est également accepté) et il est déconseillé de couper au milieu du pied de crainte que le pied soit attaqué par des moisissures et que ces dernières finissent par tuer le mycélium.

Que ce soit une méthode ou l'autre, les discussions vont bon train avec en commun une chose, c'est qu'aucune étude scientifique ne vient appuyer les affirmations qu'une méthode est meilleure qu'une autre.

Une étude à long terme sur l'influence exercée par la cueillette des champignons sur la flore fongique débuta en 1975 dans la réserve mycologique de La Chanéaz. Les données qui reposent sur 32 années d'études démontrent que la cueillette n'a d'influence significative ni sur le nombre de fructifications, ni sur le nombre d'espèces. La méthode de récolte (que l'on cueille ou que l'on coupe les champignons) n'a aucune influence non plus. Le piétinement du sol forestier indissociable de la cueillette peut toutefois entraîner un recul de la formation des fructifications chez certaines espèces.



Ce qui relève de la croyance

L'affirmation que couper le mycélium va le faire pourrir et le tuer. C'est sans fondement et fantaisiste quand on connaît la structure et les propriétés du mycélium. Cueilli ou pas, de toute façon le sporophore finira par se dégrader, par pourrir ou être consommé par des insectes, limaces, etc. La méthode de cueillette du champignon n'a donc pas d'influence sur la survie du mycélium.

Laisser en place des sporophores pour perpétuer le champignon. La capacité de multiplication, le potentiel de croissance d'un champignon ne dépendent pas du nombre de ses sporophores.

Pourquoi ces croyances ?

Les champignons ont été très longtemps considérés comme des végétaux, des fruits de la terre. Des croyances populaires ont vu le jour qui se sont certainement perpétuées jusqu'à aujourd'hui.

Mais il faut maintenant intégrer que les champignons ne sont pas des végétaux mais constituent un règne à part avec une biologie complexe, un cycle de vie sans aucune comparaison avec celui du règne végétal.

Conclusion

Au vu des propriétés de régénération du mycélium, couper ou arracher, peu importe. La méthodologie utilisée n'a aucune influence sur la survie et future croissance du mycélium.

Arracher un champignon facilite néanmoins la détermination offrant ainsi la totalité du pied ou stipe, contrairement à couper un champignon. C'est la méthode qui doit être privilégiée lorsqu'on est dans une phase de détermination d'un champignon. Lors d'une cueillette d'un champignon que l'on connaît parfaitement, la méthode utilisée n'a aucune importance.

En revanche, les contraintes soumises au sol par la cueillette ne sont pas sans effet: sur les surfaces piétinées, l'on dénombre un quart de fructifications en moins que sur les surfaces non récoltées. Cet effet n'a toutefois été visible qu'à court terme: dès que le piétinement cesse, les champignons repoussent en aussi grand nombre qu'auparavant; aucun effet négatif à long terme ne semble être induit. Pour résumer: les champignons subissent beaucoup plus l'influence d'autres facteurs, par exemple l'augmentation des dépôts azotés, ou des modifications du milieu naturel. Les conditions météorologiques décident avant tout s'il s'agit d'une bonne ou d'une mauvaise année pour les champignons.



Tout ceci n'est pas une raison pour faire n'importe quoi et piller une station de champignons. Le bon sens veut que l'on respecte l'environnement mais aussi qu'on ne cueille que le nécessaire pour sa propre consommation.

Le débat est ouvert. Cette réflexion sera certainement amenée à évoluer selon les futures recherches en mycologie mais couper ou arracher, qu'importe, le champignon est tout aussi magnifique sur pied et indispensable à l'écosystème. Pour ce rôle fondamental, sa protection doit faire l'objet de toutes les attentions.

Remerciement :

Au mycologue Guillaume Eyssartier qui m'a donné l'idée de cet article et m'avoir rappelé indirectement qu'il ne faut pas prendre pour argent comptant des affirmations gratuites. Je lui dédie cet article.

Sources :

Les champignons redécouverts de Philippe Silar et Fabienne Malagnac

<http://champignonssauvagesduquebec.com/carpophore-definition-mycologie/>

<http://mycostra.free.fr/initiation/ecologie.htm>

https://champis.net/wiki/index.php/Cycle_de_vie

http://www.waldwissen.net/waldwirtschaft/nebenutzung/produkte/wsl_pilzsammeln/index_FR

* Paru le 27 avril 2016, sur le blogue du Corbeau curieux.

NEMF 2017, Stratton Mountain, Vermont

Par Catherine Bohémier

La 41^{ème} édition de la Rencontre annuelle en l'honneur de Sam Ristich, organisée par la *Northeastern Mycological Foray* (NEMF), a eu lieu du 27 au 30 juillet 2017, dans le sud du Vermont, à Stratton Mountain, dans la Forêt nationale de Green Mountain.

8 membres du CMM ont participé à la NEMF cette année, dont votre présidente, qui a pu assister à l'Assemblée générale annuelle des Fiduciaires de la NEMF, organe décisionnel central de cette association.

Lors de cette rencontre annuelle, les participants peuvent autant participer à des séminaires scientifiques offerts par des mycologues aguerris, qu'à des ateliers de microscopie ou se joindre à un groupe de marcheurs-cueilleurs, ratissant des sentiers ou lieux de cueillette à moins d'une heure du lieu de séjour.

Ces derniers vont collecter lors de leurs sorties les spécimens de champignons et myxomycètes qui, au retour, seront individuellement identifiés au nom du cueilleur, avec références au lieu de cueillette et à la couverture végétale de proximité. Les troupes vaillantes d'identificateurs attendent l'arrivée des marcheurs-cueilleurs, afin d'assister au vidage des paniers et au dévoilement des nouvelles espèces ramenées.

La pièce centrale de la rencontre devient ainsi un musée où une grande exposition des spécimens récoltés, dûment identifiés dans un plat de carton individuel, permet à tous les participants, et au grand public, d'admirer la biodiversité fongique de ce coin de pays.

Au total, à l'heure de mettre sous presse, le décompte indiquait la cueillette et l'identification de 509 taxons, dont 22 nouveaux, et 5 nouveaux genres. Cette rencontre est proclamée la 2^e collection en importance de la NEMF, suivie de près par la meilleure rencontre ayant eu lieu en 1986, à North Adams, au Massachusetts, où 601 taxons avaient été cueillis et identifiés. Depuis sa création en 1977 jusqu'en 2016, la NEMF aura donc identifié un total de 2,651 taxons.



Remise du prix à Renée Lebeuf entourée de (a) Paul Sadowski, expert mycologique et (b) Dianna Smith, Présidente de la *Northeast Mycological Federation*. Photo de Catherine Bohémier.

Chaque participant contribue à l'effort. Quant à moi, j'y aurai trouvé ma première *Amanita Onusta* (amanite chargée), dont le chapeau est « orné d'innombrables débris vélares » (*dixit mycoquébec.org*).

À l'occasion de la rencontre de la NEMF 2017, le prix *Amicus Tironum* (« Ami de l'amateur ») a été décerné à une mycologue québécoise, Renée Lebeuf, longtemps membre du CMM. Selon les règlements de la NEMF, ce prix est remis aux mycologues ou autres experts en taxonomie fongique qui ont spécialement offert leur aide aux amateurs. Bravo Renée!

Deux mycènes qui saignent!

Par Suzanne Béland

Mycena haematopus et *Mycena sanguinolenta* sont deux espèces qui se ressemblent du fait que leur stipe et leur chair exsudent un latex rouge sang à la cassure.



Mycena haematopus / Mycène à pied rouge.

La marge du chapeau est lacérée et donne l'impression d'être bordée par de la dentelle. Grégaire en touffes, il pousse sur le bois pourri de feuillus.



Mycena sanguinolenta / Mycène sanguinolent.

On trouve toujours un liséré rouge vin à l'arête des lames. Il diffère du *M. haematopus* par sa taille petite et élancée. Le chapeau plus petit mesure 0,3-2 cm. Sa croissance, solitaire ou sub-grégaire, a lieu dans la litière de conifères, sur un tapis de mousses et d'aiguilles et de débris ligneux très décomposés.

Références : le site de MycoQuébec 2017 et «Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada.», Raymond McNeil, 2006.

Filet de saumon, sauce aux chanterelles et estragon

Par Denise Beauregard

4 filets de saumon

Sauce

250 gr (1 tasse) de chanterelles fraîches taillées grossièrement dans le sens de la longueur

250 ml (1 tasse) de fumet de poisson

1/2 poireau taillé en tranches très minces (partie blanche seulement)

30ml (2 c soupe) de beurre

5 ml (1 c thé) d'estragon frais et haché

60 ml (1/4 tasse) de crème de cuisson 15%

30 ml (2 c soupe) de vin blanc

10 g (c à thé) de fécule de maïs diluée dans un peu d'eau

10 ml (2 c à thé) de jus de citron

sel et poivre

ciboulette hachée



- Faire suer les chanterelles jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau.
- Ajouter le beurre, le poireau et l'estragon et faire revenir légèrement sans colorer.
- Déglacer avec le vin blanc et ajouter le fumet de poisson et mijoter pendant quelques minutes.
- Ajouter la crème et mijoter de nouveau pendant quelques minutes.
- Retirer du feu et ajouter le jus de citron, sel et poivre.
- Cuire les filets de saumon et les déposer dans les assiettes de service.
- Verser la sauce chaude sur les filets et décorer avec la ciboulette.



Les conférences

Par Maxime Fortin-Faubert

De septembre à mai, nous proposons aux membres une conférence chaque mois. Sauf indication contraire, elles se tiennent les troisièmes mercredis du mois et débutent à 19 h 15. Le lieu de l'activité vous sera confirmé par un envoi avant chaque conférence.

Voici un bref aperçu de quelques conférences à venir :

18 octobre: 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

15 novembre: Les tricholomes à chapeau jaune/vert du Québec - Michel Roux / CMAQ

21 mars 2018: Les chanterelles - Michel Roux / CMAQ

Avril 2018: Les champignons à sporée blanche - Renée Lebeuf, experte mycologue

16 mai 2018: Nutrition des arbres en forêt boréale : les champignons à la base de l'écosystème - Laurent Fontaine / Université Laval

Les lundis mycologiques sont commencés!!!

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.



Photo de Chantal Paquet

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

Veuillez 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 !

Recherche correcteur ou correctrice

Le Mycologue est à la recherche d'un(e) bénévole possédant un excellent français écrit pour la correction de ses textes.

Le journal ne paraît que quatre fois par année mais une aide à la correction soulagerait grandement l'équipe actuelle. Il ne s'agit que de quelques heures de travail principalement avant la parution du journal. Ceci vous permettrait de mettre le pied dans un nouveau monde et vous attirerait une énorme reconnaissance.



Pensez-y!



Polypore alvéolé. *Neofavolus alveolaris* . Photo de Claude Bélanger.



COURS D'INITIATION À L'ÉTUDE DES CHAMPIGNONS SAUVAGES Automne 2017

Responsables: Catherine Bohémier, Raymond Archambault

Objectif : Suite à cette formation, l'étudiant saura où et quand chercher des champignons sauvages, disposera de l'information de base pour interpréter correctement les descriptions contenues dans les guides d'identification, connaîtra les mesures de prudence concernant la consommation de champignons et deviendra plus familier avec certaines espèces parmi les plus intéressantes pour la table ou qui présentent des dangers d'intoxication grave.

Éléments du contenu :

- *Situer les champignons dans le monde vivant.* Cycle vital des champignons, modes de nutrition et rôles écologiques.
- *Où et quand trouver des champignons.* Saisons de croissance, principaux habitats propices à la récolte, équipement du mycologue amateur et méthodes de cueillette.
- *La classification et l'identification des champignons.* Principaux groupes, différentes parties des champignons et critères utilisés pour l'identification, ouvrages de référence pour l'étude des champignons et utilisation des clés d'identification.
- *Champignons comestibles et vénéneux.* Exemples de champignons comestibles plus fréquents et leurs sosies toxiques, règles de prudence pour la consommation des champignons sauvages.
- *Conservation et cuisine des champignons.* Méthodes de conservation et préparation des champignons pour la table.

À qui s'adresse ce cours : Ce cours s'adresse à toute personne qui désire s'initier au monde des champignons sauvages. Aucun préalable n'est requis.

Horaire et coût : Le cours est d'une durée de quatre semaines, à raison d'un soir par semaine, de 19 h 15 à 21 h 30

- Groupe 1 : Les mardis 5 - 12 - 19 - 26 septembre 2017 (Catherine Bohémier)
- Groupe 2: Les mercredis 4 - 11 - 18 - 25 octobre 2017 (Raymond Archambault)

- Le coût d'inscription, incluant les notes de cours, est de 60 \$ pour les membres, de 90 \$ pour les non-membres.
- Devenir membre: <http://mycomontreal.qc.ca/adhesion/>

Lieu: Jardin botanique de Montréal, 4101, rue Sherbrooke E. (Métro Pie-IX).

Pour renseignements : 514 872-7239 ou mycomtl@mycomontreal.qc.ca.

Inscription : Le nombre de places est limité, inscrivez-vous rapidement. Vous recevrez une réponse par courriel ou par téléphone, que vous soyez refusé ou accepté mais dans ce dernier cas, après réception de votre paiement. Faites parvenir votre bulletin d'inscription accompagné de votre chèque libellé au Cercle des mycologues de Montréal à :

Cours-I de mycologie
Att: Denise Beauregard
505 rue Notre-Dame # 1303
Repentigny QC J6A 8K5



Bulletin d'inscription Cours-I de mycologie – Automne 2017 (Écrire lisiblement)

Nom :

2^e nom (s'il y a lieu) :

Adresse : App: Code postal:

Ville: N^o de téléphone :

Courriel:

N^o de membre : 2^e nom Montant joint: x 60 \$ = \$

Groupe: #1 - Mardi-Sept #2 - Mercredi-Oct Chèque ou Argent seulement



CERCLE DES
MYCOLOGUES
DE MONTRÉAL

ATELIER SUR LES HYPOGÉS (truffes)

Responsable : Francesca Marzitelli

Description: Ce cours de base porte sur la recherche de champignons hypogés.

Contenu: L'atelier débute par une sortie pratique, en avant-midi, au Parc des Grèves, accueil Contrecoeur. Nous irons à la recherche d'hypogés, avec l'aide de Francesca. En après-midi, nous examinerons nos trouvailles à l'aide de microscopes, pour déterminer s'il s'agit d'un Elaphomyces, un Hymenogaster, un Rhizopogon, un Melanogaster, une "vraie" Truffe (tuber...), etc...

À qui s'adresse ce cours : À des mycologues amateurs qui ne s'attendent pas à trouver des truffes européennes au Québec! Le nombre de places étant très limité, ce cours s'adresse uniquement aux membres du Cercle des Mycologues de Montréal.

Date et coût : L'atelier aura lieu le dimanche 24 septembre 2017, de 9h00 à 15h00. Le coût d'inscription, est de 25 \$.

Lieu: Parc régional des Grèves, accueil Contrecoeur (Colonie des Grèves), 10350, route Marie-Victorin, Contrecoeur, J0L 1C0. Le trajet détaillé vous sera envoyé avec votre confirmation.

Pour renseignements : 438-381-3430 ou cpaquetcmm@gmail.com

Inscription : Inscrivez-vous rapidement. Vous recevrez une réponse par courriel ou par téléphone, que vous soyez accepté ou refusé, dès réception de votre paiement. Aucun paiement, ni inscription ne seront acceptés le jour même de l'activité. Faites parvenir votre bulletin d'inscription accompagné de votre chèque libellé, au nom du CMM,

avant le 18 septembre à :

Atelier des hypogés
Att : Chantal Paquet
4951, rue Ontario est #338
Montréal QC H1V 1M3

Atelier sur les hypogés - Septembre 2017

Bulletin d'inscription – ÉCRIRE LISIBLEMENT

1^{er} Nom : _____ # de membre _____

2^e Nom (s'il y a lieu): _____ # de membre : _____

Adresse : _____ App : ____ Code postal: _____

Ville : _____ No(s) de téléphone : _____

Courriel : _____

Montant joint: _____ membres _____ X 25 \$ = _____ \$

Chèque Argent

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.

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.



Photo Yves Garneau.

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.

EXCURSIONS (SUITE)

Forêt Ouareau, secteur du Massif, Notre-Dame-de-la-Merci

2007, chemin du Massif, Notre-Dame-de-la-Merci J0T 2A0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 31 min (par la 125), 105 km

Coordonnées géographiques : 46°13'32.35"N, 74°2'52.1"W

<http://www.parcsregionaux.org/parcs-regionaux/parcs/parc-regional-de-la-foret-ouareau/>

- Prendre l'autoroute 25 Nord qui devient automatiquement la route 125 Nord à la hauteur de St-Esprit.
- Toujours suivre la direction nord vers Saint-Donat. Après avoir passé Sainte-Julienne, Chertsey et Entrelacs, suivre les indications pour Entrée du Massif.
- Un peu avant Notre-Dame-de-la-Merci (sur la 125), dans une courbe sur la droite, tournez à droite sur le chemin du Canard-Blanc et suivre les indications de l'affiche intitulée Forêt OUAREAU, pour vous rendre au stationnement.

Parc du Domaine Vert, Mirabel

10423 Montée Sainte-Marianne, Mirabel, J7J 2B1

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 45 min, 38 km

Coordonnées géographiques : 45.669408, -73.907774

<http://www.domainevert.com>

- De l'autoroute 40, prendre l'autoroute 15 N.
- Prendre la sortie 23 pour rue Saint-Charles en direction de Mirabel/Saint-Augustin.
- Utiliser la voie de gauche pour rester à gauche à l'embranchement et suivre les indications pour Boulevard-du-Coteau.
- Suivre Chemin de la Côte Nord et Montée Sainte Marianne jusqu'à votre destination à Mirabel (4.5km).

Station de biologie des Laurentides de l'UdeM, Saint-Hippolyte

592, chemin du lac Croche, St-Hippolyte, J8A 3K9

Temps et distance du Jardin Botanique : 1 h 10 min, 83 km

Coordonnées géographiques : 45°59'17.90"N, 74°0'21.08"W

- De Montréal, prendre l'autoroute des Laurentides (15 Nord).
- Prendre la sortie 45(Y) – Route 117, Prévost, Montée Ste-Thérèse, Lafontaine, St-Hippolyte.
- Rouler 1 km pour la sortie menant à St-Hippolyte.
- Garder la droite au premier feu de circulation.
- Au deuxième feu, tourner à gauche sur la route 333 Nord, jusqu'au village de St-Hippolyte (15 km).
- Au village, tourner à gauche après l'église sur le chemin des Hauteurs (3,5 km).
- Au deuxième arrêt (Y), garder la droite sur le chemin du Lac-Pin-Rouge (3 km).
- À l'arrêt, tourner à gauche sur le chemin du Lac-Croche : La station est à environ 2,5 km.

Camp Boute-en-train, Chertsey

1640 chemin Rochon, Chertsey, QC JOK 3K0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 20 min (par la 125), 90 km

Coordonnées géographiques : 46° 7'25.08"N, 73°52'28.43"W

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

- Du pont PielX ou de l'autoroute 640, prendre l'autoroute 25, puis la route 125 Nord en direction de Saint-Donat.
- À la lumière clignotante de Chertsey, tourner à droite sur Chemin de l'Église, puis rouler sur une distance de 4,5km.
- À la fourche, prendre la route à gauche sur Chemin Michel et rouler sur une distance de 1km, puis tourner à droite sur rue Rochon et faire 1,9km.

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

EXCURSIONS (SUITE)

Pinède provinciale de Lachute, Lachute

Chemin des Sources, Lachute

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique: 1 h, 70 km

- Coordonnées géographiques : 45°39'58.11"N,74°14'33.84"W
De Montréal, prendre l'autoroute 15 N en direction des Laurentides.
- Prendre la sortie 35 pour l'autoroute 50 O en direction de Lachute.
- Prendre la sortie 272 vers Saint-Eustache/Mirabel/Route Arthur-Sauvé (Saint-Hermas).
- Tourner à droite sur la côte Saint Louis/Route Arthur-Sauvé/QC-148 O.
- Tourner à gauche sur la route Sir-Wilfrid-Laurier/QC-148 O/QC-158 O, rouler sur 4,6 km.
- Tourner à gauche sur le chemin des Sources (annonce du golf et de l'eau Naya).

Parc régional des Chutes-Dorwin, Rawdon

3102, 1^{re} avenue, Route 337, Rawdon, QC J0K 1S0

Temps et distance, à partir du Jardin Botanique : 1 h 07 min (par l'autoroute 19), 75 km

Coordonnées géographiques : 46.031716, -73.701707

<http://www.parcregionaux.org/parcs-regionaux/parcs/parc-des-chutes-dorwin/>

- Du pont Papineau, prendre l'autoroute 19, puis 440 E et l'autoroute 25 N
- À St-Esprit tourner à gauche et continuer sur la route 125 N (panneaux pour Sainte-Julienne/Rawdon/Saint-Donat)
- Passer Ste-Julienne et tourner à droite sur 337 N; rouler sur 4.3 km. Le lieu de destination sera à votre droite.

Parc régional des Grèves, accueil Sorel-Tracy (chalet Jean-Paul-Dubois)

3100, chemin du Golf, Sorel-Tracy, J3P 7K1

Temps et distance du Jardin Botanique : 54 min, 72 km

Coordonnées géographiques : 45°59'12.31"N, 73°10'2.34"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 en direction du fleuve.
- Juste avant la voie ferrée, tourner à gauche, dans le stationnement du chalet Jean-Paul-Dubois.



Photo Yves Garneau.

Tableau des excursions Été-Automne 2017

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

Maxime Fortin Faubert, 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 le Fungarium est situé au Centre sur la biodiversité de l'Université de Montréal.

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