



Le Mycologue

Des « Microscopains » à l'œuvre!



Voir texte page 3.

Dans ce numéro

<u>Mot de la présidente du CMM</u>	p.2
<u>Sondage sur le Mycologue</u>	p.2
<u>Samedi Microscopie</u>	p.3
<u>Le collectionneur du mois de décembre</u>	p.4
<u>Une cueillette éthique et sécuritaire des champignons</u>	p.6
<u>Phytotechnologie— Champignons champions</u>	p.10
<u>Crise d'identité</u>	p.11
<u>Camembert aux trompettes de la mort</u>	p.12
<u>Assemblée annuelle, conférences et local du CMM</u>	p.13
<u>Tiques et maladie de Lyme</u>	p.14
<u>Covoiturage</u>	p.14
<u>Les excursions printanières : Trajets et directives</u>	p.15
<u>Cours d'initiation à l'étude des champignons sauvages</u>	p.17
<u>1^{re} rencontre annuelle de la FQGM</u>	p.18
<u>4^e rencontre annuelle de la NAMA</u>	p.19
<u>Le Cercle des mycologues de Montréal</u>	p.21

Comité du bulletin

Rédactrices en chef : Mirjam Fines-Neuschild, Chantal Paquet
Édition de ce numéro : 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, Catherine Bohémier, Jean Després, Juliette Duranleau, Alexandre Favre, Maxime Fortin Faubert, Yves Gameau, Chantal Paquet et Gilles Weiskircher.

Mot de la présidente du CMM

Par Catherine Bohémier

Chers membres et amis,

À l'aube d'une nouvelle saison mycologique, une première année d'exercice de notre nouvelle équipe d'administrateurs s'achève. Les situations à gérer, parfois euphorisantes, parfois vénéneuses, comme nos amis les mycètes, ont requis plusieurs efforts bénévoles. Le bilan de cet An 1 sera présenté lors de notre prochaine assemblée générale annuelle, le mercredi 26 avril 2017, à laquelle les membres sont tous cordialement invités. Dans l'ensemble, nous finissons en beauté en ayant réussi à maintenir « les services essentiels ».

Le présent Mycologue vous propose une partie du menu annuel du Cercle : des cours, des sorties, des ateliers de microscopie, auxquels s'ajoutent des conférences et quelques activités sociales. C'est la partie visible du Cercle pour les membres.

Autrement, votre Conseil d'administration gère aussi les inscriptions, un site internet, un système de covotage, une équipe d'évaluation des dons (microscope, collections, etc), des relations institutionnelles avec le Jardin et le Centre de la biodiversité, une vigie téléphonique, une bibliothèque de livres mycologiques, les lundis mycologiques, un service d'identification des champignons pour le grand public, en plus de la publication du Mycologue lui-même. En j'en passe. Pour toutes ces fonctions invisibles, accomplies avec un grand dévouement, j'aimerais remercier tous mes administrateurs.

C'est le temps de vous inscrire, si ce n'est déjà fait, à la 18e Rencontre annuelle de la FQGM 2017 se déroulant en Mauricie cette année. Comme à chaque année, férus et amateurs trouveront chapeau à leur pied parmi une gamme impressionnante d'activités proposées.

D'ici là, j'espère avoir le plaisir de vous croiser et vous souhaite d'excellentes cueillettes. Soyez prudents dans vos identifications!

Sondage sur le Mycologue

Par Catherine Bohémier

Au courant des derniers mois, le Conseil d'administration a élaboré un sondage visant à évaluer la satisfaction des membres relativement aux communications du Cercle avec ses membres, que ce soit via notre site internet ou les courriels ou, d'une façon plus ciblée, Le Mycologue.

Un des buts de l'exercice était de collecter les propositions des membres concernant le contenu du Mycologue. Comme vous le savez peut-être, la préparation du Mycologue est une opération qui demande énormément d'organisation et de rigueur. Le gros du travail est effectué par 2 de nos membres : Mirjam Fines-Neuschild et Chantal Paquet, rédactrices en chef. Nous voulions nous assurer que tout ce travail résulte dans une publication qui rejoint, voire dépasse, les intérêts et attentes des membres.



Sondage – suite

Une trentaine de répondants ont exprimé leurs points de vue. Trois messages-clés ressortent des commentaires soumis : (1) faire place à plus de contenu pour les mycologues débutants, (2) l'augmentation de l'information en ligne sur le site internet (inscriptions, sorties, activités) et (3) une grande volonté d'offrir un coup de main comme bénévole pour la préparation du Mycologue. Les administrateurs ont pris bonne note de tous les commentaires.

Merci à tous d'avoir pris le temps de participer au sondage. Parmi tous les participants (non membres du CA), un tirage a eu lieu et M. Nigai Constantin recevra une petite loupe grossissante (45x) avec lumière intégrée.

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 mériterait une énorme reconnaissance.



Jean-Yves Gariépy, notre V.P. aux activités sociales, tirant le nom gagnant

Samedi Microscopie

Par Suzanne Béland

Une nouvelle activité est née cette année : le « Samedi Microscopie ». Il s'agit d'un atelier libre de microscopie organisée par le CMM pour les membres qui veulent parfaire leurs connaissances en mycologie en utilisant la microscopie comme mode d'étude. Avec une réservation, des microscopes étaient mis à la disposition de ceux qui en faisaient la demande.

Plus d'une vingtaine de personnes de différents niveaux de compétence (novice à plus avancé) ont participé à l'atelier. Allégresse, convivialité, partage de connaissances et entraide; sont les mots qui résument le mieux l'ambiance de ces ateliers où nous avons observé des spores, pratiqué des coupes de lames de champignon séché pour observer les basides et les cystides. Quelques uns travaillaient seul sur leur projet, d'autres, en équipe.

Les novices ont eu droit à une initiation de base et assez rapidement, ils maîtrisaient les techniques de coupe et de montage pour réussir à bien visualiser les structures microscopiques à l'aide de colorants. Suite à cette belle expérience, c'est avec plaisir que le Cercle accepte de maintenir cette activité qui reprendra à l'automne prochain, c'est-à-dire : après la saison des champignons!



Photo de Chantal Paquet.

N.B. : Lors des « Lundis Mycologiques » un microscope sera mis à la disposition pour l'observation des spores.

Le collectionneur du mois de décembre*

Par André Lapointe et Juliette Duranleau

Raymond Archambault est le conservateur du fongarium du Cercle des mycologues de Montréal (CMM). Cette collection réunit des champignons récoltés sur une période de 20 ans par Yves Lamoureux, ainsi que plusieurs autres collections mycologiques léguées par des chercheurs universitaires et des mycologues amateurs. Le fongarium compte plus de 20 000 spécimens séchés dont une partie a été photographiée à l'état frais avant séchage, ce qui en fait une collection exceptionnelle. Depuis son déménagement au Centre sur la biodiversité en 2011, le fongarium continue de s'enrichir grâce à l'ajout d'importantes collections réalisées par les mycologues de différentes régions du Québec.



« L'étude des champignons est tout à fait passionnante ! Il s'agit d'un domaine tellement diversifié, on a énormément de découvertes à y faire. Seulement au Québec, on découvre entre 10 et 20 nouvelles espèces de macromycètes par année. La mycologie a un potentiel énorme dans toutes sortes de secteurs comme la bioremédiation ou encore la médecine. Par exemple, la ciclosporine, isolée d'un champignon, a permis dans les années 80 d'accroître considérablement le succès des greffes chez les humains. » (Raymond Archambault)

Raymond Archambault a fait ses études à l'Université de Montréal, où il a complété une maîtrise en phytopathologie. Son directeur Peterjürgen Neumann l'a alors initié au monde merveilleux des champignons. Son intérêt marqué pour la mycologie l'a amené à être actif au sein du CMM dès le début de ses études supérieures. Botaniste de formation et de profession (il a enseigné à l'école Louis-Riel pendant plus de 25 ans), Raymond Archambault s'est impliqué de plus en plus en tant que mycologue au sein du CMM. Il a d'ailleurs été président de cet organisme pendant 29 ans et a été impliqué dans plusieurs de leurs importants projets, dont la création d'une collection scientifique de champignons du Québec, le fongarium, et son déménagement au Centre de la biodiversité. Il est depuis lors, conservateur de cette collection.

Le fongarium

Jugeant qu'une collection facilement accessible (pouvant servir à l'étude des champignons macroscopiques par les mycologues amateurs) manquait au Québec, le CMM décide en 1988 d'engager Yves Lamoureux comme conseiller scientifique pour entreprendre une telle collection. Au départ, le but du fongarium était de fournir un outil de référence pour aider les mycologues amateurs à développer leurs connaissances et mieux connaître les champignons du Québec. Avec le temps, le fongarium s'est davantage orienté vers la recherche et est maintenant devenu une collection de recherche sollicitée par des chercheurs et étudiants de plusieurs continents.

Le fongarium est une collection relativement petite, mais très performante et très bien documentée. Au Centre de la biodiversité, les champignons sont entreposés dans un local où la température et l'humidité sont contrôlées, ce qui permet une meilleure conservation à long terme des spécimens. « L'étude des champignons est tout à fait passionnante ! Il s'agit d'un domaine tellement diversifié, on a énormément de découvertes à y faire. Seulement au Québec, on découvre entre 10 et 20 nouvelles espèces de macromycètes par année. La mycologie a un potentiel énorme dans toutes sortes de secteurs comme la bioremédiation ou encore la médecine. Par exemple, la ciclosporine, isolée d'un champignon, a permis dans les années 80 d'accroître considérablement le succès des greffes chez les humains. »

Collection coup de coeur

La collection préférée de Raymond Archambault est la collection fondatrice, la toute première collection du fongarium réalisée par Yves Lamoureux. « C'est une collection d'une qualité exceptionnelle faite par un grand mycologue. Yves Lamoureux a une démarche personnelle très méticuleuse et précise, ce qui fait en sorte que la collection est absolument remarquable. »



Amanita rubescens, un champignon assez répandu au Québec (photo de Yves Lamoureux, CMMF000224)

Raymond Archambault souhaite vivement que le fongarium serve de plus en plus à la recherche et à la mycologie amateur. Il aimerait augmenter sa visibilité et le faire connaître mondialement pour contribuer au développement de nouvelles connaissances. Il aimerait également continuer à y intégrer de nouvelles collections mycologiques. Rappelons que depuis son déménagement au Centre sur la biodiversité, 13 collections importantes ont été déposées au fongarium en plus d'autres collections plus petites d'origines diverses. Plusieurs collections anciennes ont ainsi pu être sauvées. Raymond Archambault encourage donc fortement les propriétaires de collections mycologiques à le contacter s'ils souhaitent intégrer leur collection au fongarium du Cercle des mycologues de Montréal.

* Texte initialement publié le 15 décembre 2016 sur le site de l'Institut québécois de la biodiversité. <http://iqbio.qc.ca/le-collectionneur-du-mois-de-decembre/>

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.



Pensez-y!

Une cueillette éthique et sécuritaire des champignons*

Par Gilles Weiskircher

Un rappel pour les pros et un guide pour les débutants.

Il est indispensable d'avoir de solides connaissances, dans divers domaines, lorsqu'on cueille et consomme des champignons sauvages. La nature n'est pas un supermarché gratuit.

Je n'ai pas l'ambition d'être exhaustif dans ces recommandations mais je vous partage ici ma longue expérience de terrain avec tout les réflexes que j'ai acquis. Cet article peut évoluer au fil des remarques. L'objectif n'est pas de faire la morale mais d'informer et/ou de rappeler des règles de bon sens. La sécurité est la priorité mais aussi le respect de la nature. La cueillette n'est pas qu'un passe temps, mais aussi un art.

S'assurer qu'on est autorisé à cueillir les champignons sur le terrain qu'on prospecte

Le cueilleur doit garder à l'esprit que les champignons n'appartiennent pas à tout le monde mais qu'ils ont un propriétaire, privé ou public. Une propriété privée, qu'elle soit clôturée ou non, reste une propriété privée et nul ne peut y pénétrer sans l'autorisation de ses propriétaires. C'est la base même du respect du bien d'autrui. Toute cueillette sur un terrain privé, sans autorisation du propriétaire, est donc assimilable à un vol de récolte. Il en est de même pour les parcs, forêts, champs... dont vous devez vérifiez si vous avez l'autorisation auprès des propriétaires qu'ils soient privés, municipaux, provinciaux, fédéraux ou autres.

Vérifier le statut environnemental du terrain

Dans l'intérêt de la protection de la faune et de la flore sauvages et de la conservation des habitats naturels, certaines réserves écologiques ont été créées. Il est normalement interdit même d'y mettre les pieds. Il vous faut aussi voir à ne pas endommager ou détruire les espèces protégées lors de vos promenades de cueillette. Deux de nos amanites, amanita ristichii et amanita morrisii ont d'ailleurs été classés comme espèces vulnérables lors du dernier congrès de la UICN (Union internationale pour la conservation de la nature) qui a eu lieu en Oregon, en avril 2016.

Évaluer la pollution de l'environnement

Les champignons aiment absorber les substances toxiques, les métaux lourds, transportés par l'eau ou le vent. La proximité d'un champ ou d'un jardin traités avec des engrais et de produits phytosanitaires est à éviter ainsi que les cueillettes aux abords des champs (surtout en contrebas de ceux-ci) et au bord des routes à cause des gaz d'échappement qui contaminent les champignons. Pour ramasser sur les berges des rivières: assurez-vous que le site n'a pas été déclaré impropre à la baignade. Ne pas cueillir non plus le long des rails de chemin de fer et sur les sites industriels ou miniers abandonnés.



Photo de Chantal Paquet.

Respecter la nature

La trace de notre passage ne doit pas se remarquer; par conséquent laissons les lieux propres.

Outre de respecter les champignons, il faut aussi respecter la flore et la faune en tenant son chien en laisse, en faisant le moins de bruit possible et en respectant leur habitat. On ne saccage pas les endroits où on passe. Il est inutile aussi de piétiner ou casser un champignon qu'on ne cueillera pas. Ces champignons abritent souvent des insectes, des limaces, qui s'en délectent.

Disposer d'un minimum de matériel

Ce matériel peut être:

- une petite trousse de secours en cas de coupures, écorchures, etc.;
- de l'eau, des en-cas;
- des habits couvrants;
- un sachet plastique, non pour y mettre sa cueillette, mais les déchets qu'on générera ou qu'on trouvera en forêt;
- - un téléphone portable, à défaut prévenir ses proches de l'endroit qu'on prospecte;
- un GPS pour éviter de se perdre et un sifflet pour pouvoir être entendu;
- un guide d'identification, en gardant à l'esprit les limites de ces outils;
- un bâton pour déplacer les feuilles mortes;
- un couteau muni d'une brosse pour cueillir et nettoyer le champignon;
- un appareil photo pour photographier le champignon sous toutes ses coutures; il faut privilégier la lumière naturelle pour bien restituer les couleurs;
- un carnet de note pour consigner tous les éléments utiles pour l'identification (couleur, odeur, texture, arbres présents, composition du sol, plantes avoisinantes, etc.) pour restitution ultérieure à un professionnel;
- une loupe grossissante x 10 pour l'observation de certains détails du champignon.

On ne dépose pas les champignons dans un sachet plastique (risque de fermentation qui peut rendre le champignon toxique) mais dans un panier en osier ou un sac de papier.

Adopter un comportement responsable

- On gare son véhicule à l'entrée de la forêt et on respecte les routes fermées; la voiture doit être visible de la route.
- On ne ramasse pas un panier entier d'un champignon qu'on ne connaît pas pour l'identifier ensuite. Quelques exemplaires à différents âges suffisent, en veillant à prendre l'intégralité du champignon, avec la base du pied.
- On isole les champignons à identifier de la cueillette qui sera consommée. Pour cela, on peut prévoir un petit panier supplémentaire ou une boîte. Cela permet d'éviter de mélanger des morceaux de champignons vénéneux avec des champignons comestibles ou de risquer de retrouver la sporée d'une amanite mortelle sur un beau bolet comestible!
- Couper ou arracher n'a aucune importance ni aucune conséquence sur la pousse du champignon. La notion qui voudrait que couper un champignon le fait pourrir est fautive et relève des idées reçues. Néanmoins on privilégiera l'arrachage pour l'identification afin de s'assurer d'avoir la base du pied très importante pour l'identification (présence d'un bulbe, d'une volve par exemple).
- On évite le piétinement. Des études ont montré clairement que le piétinement intempestif nuit au développement du mycélium.
- On n'identifie pas un champignon en regardant quelle photo dans le livre est la plus ressemblante. L'aspect, la couleur d'un champignon hautement toxiques ressemblent beaucoup à des espèces comestibles.
- On se méfie des noms usuels qui ne désignent pas forcément le même champignon d'un endroit à l'autre; on privilégie la dénomination universelle en latin.
- On ne récolte que des individus en bon état et on laisse en place les spécimens trop jeunes et trop âgés.
- On dispose avec précaution les champignons dans le panier après les avoir bien nettoyés.
- On ne ramasse que ce qu'on a besoin pour la consommation familiale.

Être vigilant et informé des dangers parasitaires

Le principal risque est la contamination par les œufs du parasite d'Echinococcus multilocularis, véhiculés par les crottes du renard mais aussi les animaux domestiques. Il est cependant inutile de traquer les déjections pour identifier un risque, le parasite pouvant survivre plusieurs mois à terre. Seule une cuisson à plus de 65°C une dizaine de minutes peut détruire le parasite et rien d'autre, ni le séchage, ni la congélation ni le trempage dans une solution vinaigrée. Ce risque est présent au Canada mais relativement faible au Québec.

Être à jour dans ses vaccinations

Crapahuter dans la nature, c'est souvent faire intime connaissance avec les ronces, s'écorcher, se faire des plaies, etc, des aléas qui augmentent le risque d'attraper le tétanos. Cette maladie est mortelle. Être à jour dans sa vaccination permet la maîtrise de ce danger. Une amie s'est écorchée à deux reprises sur de vieux fils de fer barbelés et rouillés, qui traînaient au ras du sol, camouflés par les végétaux. Heureusement, elle avait fait son rappel pour le tétanos!

De retour, je m'ausculte

Les tiques peuvent véhiculer plusieurs maladies dangereuses dont la maladie de Lyme. De retour de la promenade, se doucher et s'ausculter, surtout les endroits où la peau est la plus fine et que les tiques affectionnent (pli de l'aîne, pli du coude, etc.). Il faut également connaître les symptômes associés à la maladie de Lyme, surtout la phase aiguë où il est encore temps d'agir.

Dans la cuisine

- On vérifie une dernière fois un par un les champignons cueillis pour voir si l'identification est correcte; si on repère un petit morceau de champignon non identifié, si un champignon est douteux, jeter tout le panier.
- Consommer rapidement les champignons récoltés, au maximum dans les 48 heures, en les conservant dans le bac à légumes du réfrigérateur.
- On évite de rincer les champignons. Le nettoyage se fait en forêt.
- Ne pas consommer plus de 150 grammes de champignon par jour; on n'oublie pas que les champignons ne sont pas des aliments mais davantage des condiments. Par conséquent, le champignon sauvage ne doit pas constituer le seul repas.
- Quand on consomme une espèce pour la première fois, on privilégie une toute petite quantité pour voir si on n'est pas intolérant. Ceci est également valable quand on a des invités. Nous sommes tous différents au niveau de la tolérance.
- On ne propose pas de champignons cueillis soi-mêmes à de jeunes enfants, femmes enceintes ou personnes dont le système immunitaire est fragile.
- On ne demande pas sur un réseau social si un champignon est comestible, comme on ne vérifie pas une comestibilité dans un ouvrage ancien. La mycotoxicologie est une science qui évolue et un champignon considéré comme comestible hier ne l'est plus forcément aujourd'hui au vu des nouvelles connaissances.
- Ce n'est pas parce que votre ami Pierre n'est jamais tombé malade en consommant tel champignon que ce sera le cas également pour vous. Refusez comme preuve tout témoignage qui n'engage que son auteur.
- On effectue une cuisson prolongée pour d'une part éliminer tout danger sanitaire mais aussi parce que certains champignons sont toxiques consommés crus. Conservez un échantillon de chaque variété de champignons que vous allez consommer et mettez-les au frigo, vous en aurez besoin en cas de problèmes après la consommation.
- On ne consomme jamais un champignon cru.
- Si vous souffrez de nausée, vertiges, tremblements, troubles de la vue, ou vomissements après avoir consommé des champignons, appelez immédiatement le service Info-santé 811. Apportez avec vous votre échantillon de champignon lorsque vous vous rendrez à l'hôpital. Les symptômes peuvent apparaître jusqu'à 12 heures ou davantage après l'ingestion.

Les champignons à identifier

- On prélève des champignons en bon état et en totalité sans oublier la base du pied;
- On ne compte pas sur Facebook ou un autre réseau social pour identifier le champignon. Si possible, on montre l'échantillon à un cercle mycologique, pour l'identifier. Les débutants devraient toujours faire confirmer l'identité de leur spécimen par un expert. Pour votre information, le Jardin botanique de Montréal offre un service gratuit d'identification des champignons.
- On n'identifie jamais un champignon d'après des photos mais d'après des critères objectifs (insertion des lames, présence d'éléments d'ornementations comme une volve, sporée, etc.)
- On ne consomme jamais un champignon non identifié et pour lequel subsiste le moindre doute

Rappelons-nous que les champignons sauvages ne sont pas classés en comestible d'un côté et toxique de l'autre. La nature n'a cure de nos considérations gastronomiques.



Photo d'Alexandre Favre.

Conclusion

Cueillir des champignons obéit à une éthique. Les champignons ne sont pas à notre service. Ils ont une place équivalente à la nôtre dans la biosphère.

On gardera à l'esprit qu'un bon cueilleur est quelqu'un de prudent, de méfiant, qui remet sans cesse ses acquis en cause, qui s'informe des dernières découvertes et qui n'adhère pas aux idées reçues non justifiées. En mycologie, le doute est gage de longévité. Il ne véhicule pas des mythes et idées reçues telles que les champignons sont des plantes, la couleur et l'odeur renseignent sur la comestibilité, si une limace, un écureuil ou un chevreuil mange un champignon, on le peut aussi. Il sait que ce sont des fadaises. Idéalement, le cueilleur débutant suit un cours d'initiation donné par un club mycologique de sa région.

Le vrai cueilleur partage aussi ses connaissances avec tout le monde et est également quelqu'un de curieux qui fait fonctionner sa cervelle et pas que son estomac. Il est aussi quelqu'un de modeste qui ne cache pas son ignorance devant un règne du vivant dont on n'a même pas identifié 1 % des espèces qui le constitue. Il sait qu'un champignon est un membre essentiel de l'écosystème et que sans lui il n'y aurait plus de forêt. Rien que pour ça il le respecte et si la curiosité l'habite, il se rapproche d'un club de mycologie local et fait des sorties avec ses cueilleurs expérimentés.

Et même si la cueillette n'a pas été bonne, s'oxygéner au contact de la nature, faire de la marche, bouger, c'est déjà très profitable. On ne rentre jamais bredouille d'une promenade en forêt.

*Publié le 8 novembre 2016 sur le site de: Le corbeau curieux <http://gillesw.over-blog.com/search/cueillette/>

Adaptation: Chantal Paquet

PHYTOTECHNOLOGIE – Champignons champions*

Par Maxime Fortin Faubert

Et si la solution pour décontaminer les sols se trouvait dans votre assiette?

Shiitake, maitake, pleurote pulmonaire et pleurote en huître... Plusieurs champignons connus pour leurs qualités culinaires ont aussi le potentiel de dégrader et d'éliminer des contaminants organiques très persistants dans l'environnement. À l'Institut de recherche en biologie végétale (IRBV), situé au Jardin botanique de Montréal, les champignons sont donc au menu des chercheurs, plutôt que des cuistots !

Il faut dire que plusieurs champignons possèdent une qualité unique dans le monde du vivant : ils dégradent la lignine, une des principales composantes du bois (la lignine procure aux plantes vasculaires une rigidité et une protection contre les attaques microbiennes). Pour dégrader cette lignine, le champignon sécrète des enzymes tout autour de lui. Ces enzymes brisent les grosses molécules et les transforment en de plus petites molécules, plus facilement assimilables pour le champignon, et nécessaires à son bon développement.



Ce travail de dégradation de la lignine n'est accompli que par des champignons décomposeurs, de type carie blanche. Des champignons symbiotiques, comme les délicieux pied de mouton et chanterelle, jouent un rôle écologique très différent et ne peuvent ainsi accomplir ce boulot. Le pleurote en huître (*Pleurotus ostreatus*) est un de ces décomposeurs, et c'est de surcroît un candidat de choix pour la dégradation des contaminants organiques. Les enzymes qui lui servent à dégrader la lignine sont la clef de voûte de ce mécanisme puisqu'elles ne différencient pas un contaminant de la lignine. Le pleurote en huître a donc l'habileté de biodégrader des molécules complexes (comme les biphenyles polychlorés, ou BPC; les hydrocarbures aromatiques polycycliques, ou HAP; et des hydrocarbures pétroliers) et de les minéraliser en des molécules plus simples et inoffensives, comme du CO₂.

Des expériences menées en laboratoire ont d'ailleurs donné des résultats très impressionnants. Dans une étude de l'Université de la Tuscia (Italie) parue dans la revue scientifique *Chemosphere* en 2010, le pleurote en huître a permis de réduire de 80 % les niveaux de HAP d'un sol contaminé en deux semaines seulement. Une autre étude de l'Institut de microbiologie de l'Académie des sciences de la République tchèque, publiée dans la même revue (2012), révèle une réduction de 99,6 % des niveaux de BPC après six semaines de croissance de ce champignon.

Les BPC, les HAP et les hydrocarbures pétroliers sont des contaminants très dangereux pour la santé humaine et environnementale, car ils peuvent perturber le système hormonal et même causer des cancers. De plus, certains types de ces contaminants peuvent voyager sur de grandes distances et s'accumuler dans les tissus des animaux et à travers la chaîne trophique. Étant au sommet de la chaîne alimentaire, les humains sont donc exposés à ces contaminants.

Selon les données du Répertoire des terrains contaminés du ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC), le Québec compterait plus de 10 150 terrains ayant un historique de contamination. Parmi eux, 2 113 sites sont situés dans la région de Montréal.

Si les contaminants organiques peuvent être dégradés – notamment par certains champignons –, les contaminants inorganiques, quant à eux, ne peuvent pas l'être. C'est le cas des métaux lourds. Heureusement, on peut extraire les métaux lourds des sols en y cultivant des plantes comme les saules, qui agissent comme des éponges en accumulant et en concentrant les contaminants dans leurs tissus. Ces plantes sont ensuite coupées et retirées du site. Elles pourront servir à produire des biocarburants ou être incinérées pour en récupérer les cendres. Ainsi, dans le cas d'un sol comportant à la fois des contaminants organiques et inorganiques, le pouvoir de dégradation du pleurote en huître peut être combiné au pouvoir extractif des saules pour assainir un site.

L'efficacité des saules et du pleurote en huître pour la bioremédiation des sols a déjà fait ses preuves. Plusieurs expériences ont été menées par le passé, mais aucune ne traite du potentiel des deux organismes combinés. Cette combinaison entre pleurote et saule fait actuellement l'objet d'une recherche de grande envergure menée sur le site de l'ancienne entreprise pétrochimique Pétromont située à Varennes, près de l'île de Montréal, dont le sol contient un mélange de contaminants organiques et inorganiques.

Notons enfin que tout comme les plantes, les champignons peuvent absorber certains contaminants. Il vaut donc mieux éviter de mettre ces super champignons dans votre assiette après qu'ils aient effectué leur travail en milieu contaminé !

*Ce texte a initialement été publié en décembre 2016 dans la revue Quatre-temps.

Crise d'identité

Par Jean Després

La Pholiote ridée (ci-dessus), récemment renommée Cortinaire ridé, apparaît comme un champignon terrestre en forme de parasol sous lequel pendent des feuillettes ou lames qui produisent des spores brun rouille et dont le pied porte une jupette. Elle fit sa première apparition dans la littérature scientifique en 1796, dans *Observationes mycologiae* de Christiaan Hendrik Persoon, sous le nom d'*Agaricus caperatus*. À cette époque, le genre *Agaricus* incluait tous les champignons à lames, sans autres distinctions. En 1838, Elias Magnus Fries proposa d'inclure la Pholiote ridée dans le genre *Cortinarius* en se basant sur la couleur de ses spores et de sa croissance au sol, mais en faisant abstraction de sa jupette, bien différente de la cortine (voile en fils d'araignées) des cortinaires. En 1874, Claude-Casimir Gillet, un botaniste et mycologue français, considéra ce « vêtement » bien plus important et proposa



de déplacer cette espèce dans le genre *Pholiota*, un genre caractérisé par ses spores brun rouille et son voile souvent membraneux, mais, à son tour, en faisant abstraction de son habitat terrestre plutôt que lignicole. Quelques années plus tard, en 1879, Petter Adolf Karsten, un mycologue finlandais, considéra que notre champignon était en quelque sorte un « ornithorynque fongique » et lui créa, pour lui seul, le genre *Rozites*, ce qui donna le nom de *Rozites caperata*, un nom qui allait enfin persister plus d'un siècle et quart. D'autres scientifiques tentèrent, sans succès, d'inclure cette espèce dans des genres apparentés aux familles des strophariacées ou agaricacées (*Togaria* et *Dryophila*). C'est finalement une analyse phyllogénétique (ADN) qui trancha et donna raison à Fries, notre pholiote était bel et bien un cortinaire.

Vertige : en plus de toutes ces dénominations, ce champignon est aussi connu sous les noms vernaculaires de Champignon des bohémiens et Pholiote aux chèvres.

Camembert aux trompettes de la mort

Par Denise Beauregard

- 1 camembert d'environ 175 ou 200g
- 25g de trompettes de la mort réhydratées et bien essorées.
- 60ml de crème champêtre 15%
- 2 échalotes hachées finement
- 15ml fines herbes fraîches et hachées (persil, coriandre)
- sel, poivre



Couper le fromage horizontalement en 2. Garder au réfrigérateur

Tailler les champignons en fines lamelles.

Faire revenir doucement dans un peu de beurre les échalotes et les champignons. Ne pas laisser rôtir.

Ajouter la crème et réduire de moitié. Retirer de feu.

Ajouter les fines herbes, sel et poivre et refroidir.

Séparer les 2 parties du fromage et déposer le mélange champignons et fines herbes sur l'une. Refermer et emballer.

Refroidir pendant au moins 24 h.

Pour servir, mettre au four à 300°F quelques minutes pour permettre au fromage de fondre sans complètement s'écraser.

Servir en entrée sur de petites laitues avec un pain baguette.

Peut servir 3 à 4 personnes



Photo de Denise Beauregard.

Assemblée annuelle du CMM

L'assemblée annuelle du CMM aura lieu mercredi le 26 avril à 19h30 dans la salle 354 du Jardin botanique. Si vous désirez contribuer à la gestion du Cercle des mycologues de Montréal, il y a cinq postes à combler au conseil. Nul besoin d'être déjà un mycologue aguerri pour mettre à profit vos compétences, votre expérience et vos qualités.

Si ce n'est déjà fait, l'invitation avec l'ordre du jour vous seront envoyés par courriel dans les prochains jours. Une date à inscrire dans votre agenda !

Pensez-y!

Calendrier des conférences du CMM

Le troisième mercredi de chaque mois, nous proposons aux membres une conférence ou une autre activité mycologique. Sauf indication contraire, les troisièmes mercredis se tiennent à l'amphithéâtre du Centre sur la biodiversité et débutent à 19 h 15.

Mercredi, 19 avril – Les divisions du genre *Hygrocybe* au Québec

Responsable : Michel Roux

Michel Roux est un mycologue amateur émérite, conférencier, identificateur et moniteur d'excursions. Expropriétaire d'une compagnie en réseautique et maintenant consultant en solutions technologiques, Michel vient nous présenter « Les divisions du genre *Hygrocybe* au Québec ». Ce dernier genre a été scindé en 8 genres différents. Chacun a maintenant sa reconnaissance distincte. Durant cette conférence, nous insisterons en particulier sur les caractères qui définissent les nouveaux genres et passerons en revue les principales espèces qui sont maintenant réparties dans les genres créés. Une démarche mycologique rigoureuse sera suivie par Michel durant toute la présentation, ce qui est le cas normalement lorsque l'on tente de faire la détermination des taxons.

Mercredi, 17 mai – Polyculture - Compagnonnage entre plantes et champignons

Responsable : Vincent Leblanc

En plus d'être membre de l'Ordre des agronomes du Québec, Vincent a suivi cinq formations se rapportant à l'agroenvironnement. Sa passion pour la nature l'a poussé à étudier en horticulture, en agronomie, en sciences et en qualité des aliments, afin d'approfondir ses connaissances en lien avec la culture des champignons. Il a même décroché une maîtrise en biologie végétale. De plus, il a travaillé sur divers projets agroforestiers et agricoles au Québec, au Burkina Faso et au Pérou. La création de Violon et Champignon est le fruit des nombreux systèmes novateurs qu'il a conçus, expérimentés et mis en œuvre. Vincent présentera les plus récents projets de polyculture réalisés chez Violon et Champignon. Cette forme de compagnonnage privilégie la production de plusieurs espèces végétales, fongiques et animales de façon simultanée afin de créer un effet de synergie. Cette synergie améliore la productivité et la durabilité de l'agroécosystème alimentaire. Les avantages de la culture des champignons seront aussi présentés lors de cette conférence.

Local du Cercle

En janvier dernier, dans la foulée des projets de rénovation du Biodôme et de l'Insectarium, le local du Cercle fut convoité afin de devenir un espace à bureau pour les employés délocalisés par les travaux à venir dans ces deux institutions.

Après quelques rencontres avec le directeur du Jardin botanique/EPLV, une entente est intervenue. Le local du Cercle deviendra un local communautaire pour les sociétés partenaires du Jardin botanique, dont le CMM fait partie. Vu l'espace plus restreint de ce local maintenant partageable, un lieu de rangement nous a été alloué au sous-sol.

Tiques et maladie de Lyme

Par Chantal Paquet

L'INSPQ (Institut National de Santé Publique a compilé les données recensant les cas où la présence de tiques ont été déclarés, ainsi que les cas d'infection. Farnham est la ville la plus à risque selon ces données.

Bien sûr, les gens sont de plus en plus conscients des risques de transmission de la maladie de Lyme par les tiques (*Ixodes scapularis*), peut-être cela explique-t-il en partie la hausse drastique de cas signalés en 2016 au Québec. Des tiques infectées ont été trouvées en Estrie, en Montérégie et dans le Centre-du-Québec.

Un tableau des villes et du risque considéré selon les données reçues, est disponible pour consultation à l'adresse suivante:

<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/documents/zoonoses/liste-municipalites-a-risque-maladie-lyme-aout2016.pdf>

Vous pouvez aussi consulter une carte interactive des risques pour 2016 au Québec:

<https://www.inspq.qc.ca/zoonoses/maladie-de-lyme>

Un feuillet explicatif sur les tiques et les précautions à prendre mais aussi quoi faire si on se retrouve avec une tique sur soi:

<http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2015/15-227-02F.pdf>

Enfin les symptômes d'infection de la maladie de Lyme sont expliqués sur ce site:

<http://sante.gouv.qc.ca/problemes-de-sante/maladie-de-lyme/>

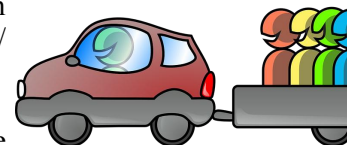
Que ceci ne vous empêche de participer allègrement à nos sorties! Des vêtements pâles, le bas du pantalon inséré sous le haut de la chaussette, de bons souliers fermés et un chandail à manches longues sont de mise. N'oubliez pas votre panier!

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!

LES EXCURSIONS PRINTANIÈRES :

TRAJETS ET DIRECTIVES

Par Chantal Paquet

Le Cercle des mycologues de Montréal vous invite aux sorties mycologiques accompagnées de moniteurs. Quatre sorties auront lieu au mois de mai. Les sorties en forêts reprendront ensuite au mois d'août et se poursuivront jusqu'à la mi-octobre.

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 : 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.

TABLEAU DES EXCURSIONS

Date	Lieu	Responsables	Notes	Coût
Samedi 6 mai	Sorel-Tracey Accès Contrecoeur	Joseph Nuzzolese Suzanne Béland		5.00 \$
Samedi 13 mai	Beauréal réserve naturelle	Jean-Yves Gariépy Pierre Lequin	Sortie conjointe avec le <u>CML</u>	5.00 \$
Samedi 20 mai	Parc des chutes de Ste-Ursule	Joseph Nuzzolese Gilles Levasseur		4.50 \$
Mercredi 24 mai	Station de biologie des Laurentides	Jean-Yves Gariépy Mathieu Predan- Chauvin		5.00 \$ balance de 2.50\$ payé par le CMM

EXCURSIONS PRINTANIÈRE (SUITE)

TRAJETS POUR SE RENDRE AUX LIEUX DES EXCURSIONS

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.

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 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.

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).

COURS D'INITIATION À L'ÉTUDE DES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Printemps 2017

Responsable: Catherine Bohémier

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 lundis 24 avril et 1-8-15 mai 2017
- Groupe 2 : Les jeudis 4-11-18-25 mai 2017

→ Le coût d'inscription, incluant les notes de cours, est de 60 \$ pour les membres, de 90 \$ pour les non-membres.

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 accepté ou refusé. 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 – ÉCRIRE LISIBLEMENT

Cours-I de mycologie – Printemps 2017

Nom : _____

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

Adresse : _____ App : ____ Code postal : _____

Ville : _____ N° de téléphone : _____

Courriel : _____

Montant joint, membre : ____ x 60 \$ = _____ \$ Montant joint, non-membre : ____ x 90 \$ = _____ \$

Groupe: #1 - Lundi ...#2 - Mardi

Chèque ... Argent

18^e Rencontre annuelle de la FQGM

du 1^{er} au 4 septembre 2017



Bienvenue à tous les membres des cercles de mycologues du Québec!

C'est avec un grand plaisir que le président et le comité organisateur du Cercle des mycologues de Lanaudière et de la Mauricie (CMLM) vous invitent à venir découvrir Shawinigan et ses environs à l'occasion de la 18^e Rencontre annuelle de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM).

La rencontre se tiendra à l'hôtel *Auberge Gouverneur Shawinigan*, situé au 1100, promenade du St-Maurice, à Shawinigan (G9N 1L8). L'hôtel dispose de grandes salles qui seront dédiées aux repas, à l'exposition des champignons et aux conférences/ateliers. Nous pourrions accueillir jusqu'à 200 participants. Pour plus d'information sur l'hôtel et ses services, consultez <http://www.gouverneurshawinigan.com/>.

Quelques-uns de nos membres ont exploré les quatre coins de la région l'été dernier pour vous dénicher les meilleurs **sites d'excursion**. Nous avons également réussi à obtenir la permission exceptionnelle d'amener un groupe dans le Parc national de la Mauricie. La cueillette s'y fera selon des exigences précises et servira à la recherche scientifique. De son côté, la responsable des **conférences et ateliers** s'est efforcée de trouver des conférenciers intéressants et stimulants, autant pour les débutants que pour les plus avancés. De plus, si certains d'entre vous ont le goût de découvrir la ville de Shawinigan, vous aurez le loisir de vous inscrire à une **sortie culturelle** organisée sur mesure par l'Office du Tourisme de Shawinigan. Cette activité débute par un tour de ville et vous amène par la suite à l'église Notre-Dame-de-la-Présentation pour voir les œuvres uniques d'Ozias Leduc.

Comme nous vous l'avions annoncé lors de la dernière rencontre annuelle de la FQGM, nous vous offrons la possibilité de vous inscrire dès maintenant à certaines activités. En plus de nous aider à mieux planifier, par exemple, les locations d'autobus, cela vous permettra aussi, si vous vous inscrivez assez tôt, d'aller aux excursions de votre choix. Cependant, puisque certaines activités sont contingentées, nous ne pouvons pas vous garantir que tous vos choix seront satisfaits. Cela dépendra du moment où vous vous inscrivez. Nous confirmerons vos choix en août ou à votre arrivée à Shawinigan.

Pour obtenir les documents d'inscription, il vous suffit de cliquer sur les liens suivants :

<http://www.mycolanauricie.ca/fqgm-18e-rencontre-annuelle>

La **liste des activités** de la 18^e Rencontre annuelle (excursions, ateliers, conférences et sortie culturelle). Prenez le temps de bien la consulter, car elle vous aidera à faire des choix éclairés et à partager au mieux votre temps entre toutes ces activités intéressantes. Ouvrir le lien suivant:


<http://www.mycolanauricie.ca/wp-content/uploads/2017/04/Activit%C3%A9s-de-la-18e-Rencontre-annuelle-2017-04-06.pdf>

Le **formulaire d'inscription individuel**, un formulaire par participant qui vous permet d'indiquer vos choix personnels. Ouvrir le lien suivant:

<http://www.mycolanauricie.ca/wp-content/uploads/2017/04/Formulaire-dinscription-2017-04-06.pdf>

Nous vous invitons à nous envoyer par la poste, le plus tôt possible, le formulaire accompagné de votre chèque. Nous n'acceptons pas les chèques postdatés.

L'organisation d'une rencontre annuelle de la FQGM est une première pour nous, et nous travaillons très fort pour faire en sorte de vous procurer une expérience enrichissante et plaisante. Nous avons bien hâte de vous recevoir et vous attendons en grand nombre.


Yvan Perreault
Président, CMLM


Co-directrices du Comité organisateur
18^e Rencontre annuelle de la FQGM



41me Rencontre Annuelle du Samuel Ristich du Northeast Mycological Federation

Jeudi 27 Juillet au Dimanche 30 Juillet 2017

Stratton Mountain Resort, Bondville, VT

41em Rencontre Annuelle NEMF Samuel Ristich

Venez vous joindre avec le New York Mycological Society, Connecticut-Westchester Mycological Association, Mid-Hudson Mycological Association et Long Island Mycological Club, au Stratton Mountain Resort situe dans le sud du Vermont. The Green Mountains est une montagne très verdoyante riche en Pruches du Canada, Épinettes Rouges, Bouleaux Érables et plus, le parfait habitat pour bolets, girolles (chanterelles) et autres variétés de montagnes.

Gary Lincoff (auteur de *The Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms*) a assemblé une brochette d'experts incluant Rick Kerrigan, Rod Tullos, Roz Lowen, Jason Karakehian, Larry Millman, Elinoar Shavit, Danny Newman, John Plischke III, Terrance

Delaney, Walt Sturgeon, Bill Yule, Henry Beker, Raymond Archambault, Renée Lebeuf, Tim Baroni et Roy Halling.

L'hébergement: 3 hôtels, le Black Bear, le Lift Line et le Long Trail.

Chambres à deux lits taille "Queen" au Black Bear avec salle de bain privée, bureau, télévision, wifi et air conditionne. Ce type de chambre peut accommoder 1, 2, 3 ou 4 personnes.

Le Lift Line Lodge, premier hôtel construit à Stratton, offre le même type de chambres que le Black Bear Lodge, mais SANS air conditionne.

Le Long Trail Lodge offre des chambres à coucher individuelles dans un grand appartement, chaque chambre à un lit taille "Queen", avec un choix de salle de bain privée ou partagée. Il y a un salon et espaces cuisine commune. Il y a l'air conditionné dans tout l'hôtel. Dans cet hôtel, le petit-déjeuner sera servi dans l'espace repas de l'appartement.

Draps, serviettes de toilette, savons, shampoing et autres sont inclus.

Pour ceux qui seront logés au Black Bear et au Lift Line Lodge, le petit déjeuner à la française sera servi dans la salle à manger du Black Bear. Déjeuner et dîner seront servis sous forme de buffet au Base Lodge, ou se dérouleront toutes les activités.

Laissez-nous savoir sur la fiche d'inscription si vous avez des besoins particuliers pour les repas.

Les enfants de 17 ans et moins, sont admis dans la chambre de leurs parents sans extra charge

Il est interdit de fumer dans toutes les facilités du Resort Village. Il y aura un bar payant au Base Lodge Grizzly dans la salle à manger ainsi que dans la salle à manger du Black Bear.

La station de ski à un très beau terrain de golf de 27 trous à quelques minutes du village, ainsi qu'un complexe sportif avec piscine et court de tennis. Ils sont accessibles pour tous à partir de la station de ski, à vos frais.

Pour ceux qui préfèrent camper. Il y a dans les environs plusieurs Vermont State Park, à moins d'une demi-heure de Stratton. Vous pouvez regarder sur ce site : <http://www.nemf.org/area-attractions.html>

Pour les personnes intéressées à rester plus longtemps dans la région, la station de ski elle-même à des chambres et repas disponibles, il y a aussi de nombreux motels et hôtels autour de Stratton.

Sur le site du NEMF, vous trouverez les directions routières. NEMF organisera des moyens de transport de NYC à Stratton. Laissez-nous savoir si vous voulez prendre avantage de cette offre, en l'indiquant sur la fiche d'inscription.

Pour ce weekend, Nous avons un ambitieux programme de conférences, d'ateliers, de marches forestières, d'organisation des tables des champignons à identifier après chaque sortie, etc... Portez-vous volontaire pour nous assister, marquez la case sur la fiche d'inscription, vous serez bienvenue. D'avance : Merci, vous ne le regretterez pas.

REGISTRATION FORM

2017 NEMF Samuel Ristich Foray, July 27-30, 2017,
Stratton Mountain Resort, Stratton Mountain, VT

Name(s): _____ City: _____ State: _____ Zip: _____

_____ Phone: _____

Address: _____ e-mail: _____

_____ Club Affiliation: _____

Male Female I would like to share a room with _____

Special requirements (e.g., handicap, vegetarian): _____

I need transportation from _____ to Stratton Mountain. I can provide transportation.

I would like to help with the foray. _____

Liability Waiver: ALL adult members in the group must sign and date.

By signing below, I release the Connecticut-Westchester Mycological Association, The Long Island Mushroom Club and Mid-Hudson Mycological Association, The New York Mycological Society, The Northeast Mycological Federation, Inc., officers and members, Stratton Mountain Resort, my fellow Foray participants and instructors from any and all liability and loss arising from any accident, injury or illness which may result from activities of the NEMF Samuel Ristich Foray.

Print Name _____ Signature _____ Date _____

Print Name _____ Signature _____ Date _____

Fees: All fees are per person

	Amount		Attendees	Enclosed
Single Occupancy, (Air-Conditioned) Thu-Sun, 8 meals	610.00	x	=	_____
Single Occupancy, (Air-Conditioned) Fri-Sun, 6 meals	460.00	x	=	_____
Double Occupancy, (Air-Conditioned) Thu-Sun, 8 meals	420.00	x	=	_____
Double Occupancy, (Air-Conditioned) Fri-Sun, 6 meals	330.00	x	=	_____
Double Occupancy, (NOT Air-Conditioned) Thu-Sun, 8 meals	390.00	x	=	_____
Double Occupancy, (NOT Air-Conditioned) Fri-Sun, 6 meals	310.00	x	=	_____
Triple Occupancy, (Air-Conditioned) Thu-Sun, 8 meals	388.00	x	=	_____
Triple Occupancy, (Air-Conditioned) Fri-Sun, 6 meals	320.00	x	=	_____
Quadruple Occupancy, (Air-Conditioned) Thu-Sun, 8 meals	372.00	x	=	_____
Quadruple Occupancy, (Air-Conditioned) Fri-Sun, 6 meals	300.00	x	=	_____
Children's (10 and under) rate, (Air-Conditioned) Thu-Sun, 8 meals	200.00	x	=	_____
Children's (10 and under) rate, (Air-Conditioned) Fri-Sun, 6 meals	175.00	x	=	_____
Commuter or (Children 17 and under), Thu-Sun, 8 meals	250.00	x	=	_____
Commuter or (Children 17 and under), Fri-Sun, 6 meals,	215.00	x	=	_____
Commuter, Sat. only, 3 meals incl. banquet	160.00	x	=	_____
Late Fee (after May 26, 2017)	30.00	x	=	_____

TOTAL AMOUNT

- I am paying by check payable to **NEMF** drawn on a US bank for the total amount.
- I wish to use **PayPal** to pay registration fee. PayPal surcharge will be added to your invoice. (Mail this form)

Registration Closes: June 27, 2017

Please mail check and this form to:
 Laura Biscotto
 9 Stanton St. #2C
 New York, NY 10002

Questions:
 e-mail Registrar <2017nemf@gmail.com>
 or call Reema Keswani at 917-673-7900
 or visit <http://nemf.org>

Confirmation of registration will be sent by e-mail or by regular mail if no e-mail address is provided.
 Cancellation policy: Prior to 6/25/2017, refunds are subject to a \$30 cancellation fee. After that date, call registrar.



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

Colette Delwasse, 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

Chantal Paquet, Directrice

Suzanne Béland, Directrice

Conservateur du Fungarium : Raymond Archambault

Conseiller scientifique : Yves Lamoureux

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