



Photo : Claude Béland

En souvenir d'une séance d'identification présidée par le regretté M. Raymond McNeil

DANS CE NUMÉRO

Mot de la présidente.....	2
Hommage à M. Raymond McNeil.....	3
Témoignages de sympathie.....	4
Petit lexique des couleurs en latin.....	5
Quand les tiques attaquent.....	8
Ma découverte de <i>Bryoperdon acuminatum</i>	10
Mycocasse !.....	14
Une équipe de chercheurs en génie génétique tire profit d'un champignon.....	15
Coin lecture.....	16
Recette.....	17
Les champignons chez les Inuits.....	18
Faut-il imposer un quota de cueillette ?.....	19
Activités et conférences.....	20

COMITÉ DU BULLETIN

Rédactrice en chef : Suzanne Béland
Correctrice : Michèle Ledecq
Révisseuse : Solange Ouellet
Édition : Patrice Dauzet
ISSN : 2368-254X
Dépôt légal :
Bibliothèque et Archives Canada
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Collaborateurs et collaboratrices :
Suzanne Béland
Gwenaël Cartier
Patrice Dauzet
Karen Dunlap
Guy Fortin
Michèle Ledecq
Chantale Paquet
Dr Danielle Perreault
Janie Poitras

Mot de la présidente



Au nom du Cercle des mycologues de Montréal, je désire faire part de notre profonde tristesse et de nos plus sincères vœux de condoléance à la famille et aux amis.

Le décès de M. McNeil nous affecte tous énormément.

Cet homme que j'ai eu la chance de rencontrer m'a surprise par sa simplicité et son humilité malgré un immense savoir et une aussi grande réputation. Lorsque j'ai participé à des activités avec lui, il était chaque fois joyeux comme un petit garçon et plein d'émerveillement.

Il a pavé le chemin de la mycologie en la rendant accessible et compréhensible à tous. Il a formé bien des mycologues aujourd'hui expérimentés qui transmettent maintenant son savoir. Sa minutie, sa détermination, sa curiosité, son constant questionnement, son humanité ont fait de lui un homme unique et réputé.

Quel homme merveilleux! Quelle grande perte mais aussi quel héritage époustouflant!

Toutes nos meilleures pensées,

Chantal Paquet, présidente

APPEL AUX BÉNÉVOLES

Le Cercle des mycologues de Montréal repose essentiellement sur le bénévolat. Il est le moteur qui fait marcher le CMM tant pour ses activités administratives, récréatives ou d'apprentissage.

Je sais que l'appellation bénévole pour plusieurs d'entre vous sonne vieillotte. En fait, nous pourrions les désigner comme amis, acolytes, partenaires ou complices. Ce n'est qu'un mot, s'il vous embête nous pouvons le changer. Mais ce mot désigne la secrétaire qui s'occupe de votre abonnement, répond à vos messages, envoie des communiqués et vous inscrit aux activités. C'est la rédactrice en chef de notre bulletin, *Le Mycologue*, le graphiste, la correctrice et les collaborateurs qui écrivent des chroniques. C'est aussi l'informaticien qui supervise le site Web ou aide à sa mise en place, les mycologues qui identifient vos trouvailles, ceux qui organisent les conférences et les excursions, ainsi que les experts qui vous initient à la microscopie lors des ateliers.

Sans les bénévoles, pas de conférences, pas de page Facebook, pas de site Web, pas d'excursions, pas de bulletin... pas de Cercle des mycologues de Montréal. Nos bénévoles sont la machine qui fait rouler notre organisme.

De ce fait, le congrès annuel de la FQGM/NEMF 2022, qui se tiendra l'automne prochain, aura besoin de vous pour toutes sortes de tâches non spécialisées. Cette rencontre ne peut avoir lieu sans votre aide. Votre participation à la réalisation de cet événement sera une expérience enrichissante. Elle rendra vos cœurs débordants de fierté, vous permettra de rencontrer des gens qui partagent vos passions et vous fera découvrir un monde où existe l'entraide et la collaboration.

Nous vous attendons, un sourire reconnaissant aux lèvres! Manifestez-vous!

Hommage à M. Raymond McNeil, un grand mycologue québécois

Né à St-Fabien-de-Panet, dans Chaudière-Appalaches, en 1936, monsieur Raymond McNeil a fait ses études collégiales au Collège de Ste-Anne-de-la-Pocatière, puis ses études universitaires en sciences biologiques à l'Université de Montréal où il a présenté sa thèse de doctorat en ornithologie en 1968.

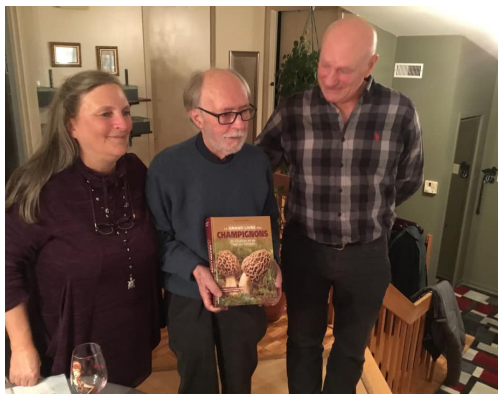
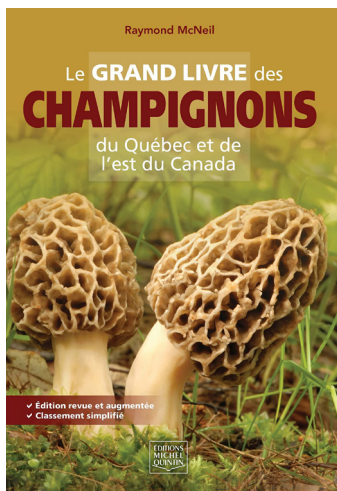
En tant que professeur au département de sciences biologiques, il a supervisé des dizaines d'étudiants gradués et, en tant que chercheur, il a publié près de 150 articles scientifiques. Son influence s'est fait sentir sur de nombreuses générations de biologistes et de gestionnaires de la faune en Amérique. Son parcours l'a mené à diriger le Centre de recherches écologiques de Montréal (CREM) ainsi que le Département de sciences biologiques de l'Université de Montréal. Il a reçu le titre de professeur émérite.

Parallèlement à sa carrière universitaire, il s'est passionné pour la mycologie. Membre du Cercle des mycologues de Montréal depuis la fin des années 1970 et par la suite président en 1976, il a participé à des inventaires mycologiques à Châteauguay, à Lachute et à Sainte-Ursule, entre autres, et à des activités de protection des boisés naturels. Ses talents d'observateur de la nature et de photographe l'ont amené, après de nombreuses années d'observation et de compilation, à publier en 2006 un ouvrage incontournable pour les mycologues amateurs du Québec, soit *Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada*. Son engagement envers la protection des habitats vulnérables et la diversité des espèces l'a incité à travailler à la création, en 2011-2012, de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM) dont il a été le premier président. Enfin, il a légué au Fongarium du Cercle des mycologues de Montréal plus de 3 000 spécimens accumulés au fil des ans dans sa collection personnelle.

C'est toutefois au cours des excursions et des lundis mycologiques que les membres du Cercle des mycologues de Montréal ont appris à le connaître et à l'estimer. Discret mais toujours présent aux excursionnistes qui lui posaient des questions, monsieur McNeil n'hésitait pas à partager ses connaissances d'une façon simple et généreuse, comme en font foi les nombreux témoignages que vous trouverez à la suite de cet article.



Nous rendons hommage à cet homme qui a été une source d'inspiration pour la mycologie amateur au Québec et a formé un grand nombre d'entre nous.



Son départ a suscité de nombreux témoignages de sympathie sur les réseaux sociaux des clubs de mycologie

Nous garderons de Raymond McNeil le souvenir d'un homme respectueux des personnes qu'il côtoyait, persévérant dans les projets qu'il entreprenait et rigoureux dans sa démarche scientifique. - *Raymond Archambault*

J'ai aimé sa présence lors des marches en forêt et à l'identification des champignons. Un grand mycologue, vulgarisateur et écrivain. Raymond McNeil va nous manquer. - *Claude Béland*

Il a été pour moi un mentor, un compagnon de randonnée et un partenaire dans l'élaboration de *L'Univers des champignons*, qui n'aurait pas vu le jour sans sa participation. Aussi, j'aimerais souligner qu'il a côtoyé René Pomerleau (le père de la mycologie au Québec) et concouru à la réalisation du *Supplément à la flore des champignons du Québec*. Raymond McNeil restera dans ma mémoire longtemps. - *Jean Després*

Un jour, découragée, je dis à M. McNeil « Plus je prends de l'expérience en mycologie, moins je suis sûre des identifications que j'apporte aux champignons qui me sont présentés » et il me répondit : « La plus belle qualité d'un mycologue est le doute. » Merci pour tout, et bon repos M. McNeil ! - *Suzanne Béland*

Ce si humble et savant M. McNeil, ce scientifique qui était le plus grand sans jamais le clamer, en constante recherche et émerveillement, accessible. Il est l'étincelle qui a allumé bien des âmes de mycologues. Il nous manquera tant malgré son incroyable héritage. Bonne excursion D^r McNeil ! - *Chantal Paquet*

Ce grand mycologue a osé publié deux bibles mycologiques du Québec, l'une après l'autre, dans le but d'enrichir celle de son mentor, le D^r René Pomerleau. Nos plus sincères remerciements et gratitude envers vous, M. McNeil ! - *Roland Labbé*

Mes condoléances pour une grande figure de la mycologie québécoise. - *Pierre-Arthur Moreau*

C'est avec grand regret que j'ai appris le décès de mon grand ami mycologue et auteur de plusieurs publications de mycologie, M. Raymond McNeil. Merci Raymond j'ai appris beaucoup de toi. - *Joseph Nuzzolese*

Nous avons perdu un grand personnage qui a grandement contribué à l'avancée mycologique. - *Loulou Fortin*

C'est un grand deuil pour toute la famille mycologique du Québec et de l'Amérique française. Il restera pour toujours une référence majeure. - *Maryse Bédard*

Son perfectionnisme, sa générosité et sa détermination nous auront permis de bénéficier de ses connaissances et de sa passion. Merci Raymond. - *Eliane Gauvin*

Je me rappellerai du D^r McNeil pour toujours pour son excellente formation mycologique très inspirant. Au revoir Raymond, tu as tout le paradis des champignons à explorer. - *Yvan Bolduc*

« Le Mc Neil » est une oeuvre incontournable pour les amateurs avertis de champignons. Combien de fois, j'ai tourné les pages de votre guide, combien d'heures heureuses j'ai passé à identifier de nouveaux spécimens trouvés. Vous avez contribué largement au développement de ma passion pour ce monde mystérieux et fascinant et à mon enchantement. - *Hélène Poissant*

Son livre que j'ai attendu est précieux. Il me suit et me guide à chaque saison mycologique. Merci M. McNeil. - *Diane Francoeur*

Merci d'avoir enrichi mes expéditions! Par votre expérience, vous avez laissé un bagage de connaissances inestimables. - *Josée Berard*

Un homme adorable et très affable; un grand connaisseur des champignons, toujours prêt à aider et à encourager ceux qui suivaient ses pas. Son départ représente une grande perte pour les mycologues du Québec et de l'Amérique du Nord. Paix à son âme. - *Antonio Coelho*

Si gentil et généreux, en plus d'être un communicateur exceptionnel. C'est lui qui nous a aidés à faire démarrer le Club des mycologues des Laurentides. Merci infiniment, M. McNeil. - *Marie Morin*

Petit lexique des couleurs en latin à l'usage du mycologue amateur

par Guy Fortin et Johanne Paquin

Plusieurs champignons portent un nom dérivé du latin, parfois du grec, décrivant leur couleur. Connaître la signification de ces mots peut être utile lorsque vient le temps d'identifier un champignon. Ainsi, le préfixe ou suffixe *aure* signifie doré, et on peut être presque certain que : *Arachnopeziza aurelia*, *Ramaria aurea* et *Suillus subaureus* seront de couleur jaune ou d'une couleur qui tire vers le jaune, ou qu'ils seront partiellement jaune.



Arachnopeziza aurelia
Photo : Fernand Therrien



Ramaria aurea
Photo : Raymond Boyer



Suillus subaureus
Photo : Fernand Therrien

LATIN	SIGNIFICATION	COMMENTAIRE	EXEMPLE CLIQUEZ POUR VOIR LES PHOTOS
Aeruginosus	Vert-de-gris	avec un mélange de bleu	Russula aeruginea
Aeruginascens	Verdissant	-ens = participe présent	Chlorociboria aeruginascens
Albescens	Blanchissant		Psathyrella albescens
Albidus	Blanchâtre	crayeux; blanc un peu sale	Antrodia albida
Albus	Blanc		Cortinarius balteatoalbus
Alutaceus	Bronze	jaune cuir	Suillus subalutaceus
Anthracinus	Charbon	noir tirant un peu vers le bleu	Elaphomyces anthracinus
Argenteus	Argenté	blanc tirant vers le bleu gris	Tricholoma argenteum
Armeniacus	Abricot	pêche; jaune avec un peu de rouge	Cortinarius armeniacus
Atramentarius	Noir d'encre		Coprinopsis atramentaria
Atropurpureus	Pourpre foncé		Russula atropurpurea
Atrovirens	Vert foncé	tirant vers le noir	Coryne atrovirens
Aurantiacus	Orangé	avec du jaune	Leccinum aurantiacum
Auratus	Doré		Arachnopeziza aurata
Aureus	Doré		Pseudomerulius aureus
Azureus	Azur	bleu ciel	Cortinarius azureus
Badius	Noisette	brun avec un peu de rouge	Xerocomus badius
Brunneus	Brun foncé		Cortinarius brunneus
Caeruleus	Bleu foncé		Cortinarius croceocaeruleus
Caesius	Lavande	entre le bleu et le violet	Postia caesia
Candidus	Blanc pur		Henningsomyces candidus
Canescens	Grisâtre	gris cendré	Cuphophyllus canescens
Canus	Blanc argenté	gris	Agaricus osecanus
Carneus	Carné	tirant sur la couleur de la chair	Rugosomyces carneus
Cerinus	Jaune cireux	comme un citron	Galerina cerina
Cervinus	Fauve	de cerf, fulvus plus foncé	Pluteus cervinus s.l.
Chloro-	Vert		Chlorosplenium chlora
Chryso-	Jaune doré		Chrysomphalina chrysophylla
Cinereus	Cendré	gris pâle	Lactarius cinereus
Cinnabarinus	Cinabre	rouge vermillon	Pycnoporus cinnabarinus

De même, le préfixe ou suffixe *virid* signifiant vert, *Entoloma flavoviride*, *Trichoderma viride* et *Russula viridella* seront presque assurément dans des teintes de vert.



Entoloma flavoviride
(flavus : jaune; virid : vert)
Photo : Jacqueline Labrecque



Trichoderma viride
Photo : Jules Cimon



Russula viridella
Photo : Yves Lamoureux

La liste n'est pas exhaustive. Elle présente, en ordre alphabétique, plusieurs couleurs en latin, suivies de leur signification en français, parfois d'un commentaire et toujours d'un lien hypertexte vers un exemple sur MycoQuébec. Quelques préfixes grecs sont aussi inclus, ceux-ci se terminent par un trait d'union.

Cinnamomeus	Cannelle	brun avec du jaune et du rouge	Cortinarius cf. cinnamomeoluteus
Citrinus	Jaune citron		Vesiculomyces citrinus
Coccineus	Écarlate	rouge vif	Nectria coccinea
Coracinus	Noir corbeau	noir lustré	Mycena coracina
Croceus	Safran	orangé avec un peu de brun	Hapalopilus croceus
Cupreus	Cuivre	rouge-brun	Russula cupreiceps Y. Lamoureux nom. prov.
Cyanescens	Bleuissant		Gyroporus cyanescens
Cyano-	Bleu		Chromosera cyanophylla
Dealbatus	Blanchi	blanc sur fond plus foncé	Clitocybe dealbata var. sudorifica
Eburneus	Ivoire	blanc tirant vers le jaune	Hygrophorus eburneus
Erythro-	Rouge		Typhula erythropus
Ferrugineus	Brun rouille	avec un peu de rouge	Tylopilus ferrugineus
Flammeus	Rouge feu	flamboyant	Anthina flammea
Flavescens	Jaune pâle	jaunissant, tirant vers le jaune	Mycena flavescens
Flavidus	Jaune pâle	tirant vers le jaune citron	Gymnopilus flavidellus
Flavovirens	Jaune-vert		Entoloma flavoviride
Flavus	Jaune pâle	tirant vers le blond	Gliophorus flavus Lebeuf comb. prov.
Fuliginosus	Brun noirâtre	tirant vers le noir	Pluteus flavofuliginus
Fulvus	Fauve	jaunâtre tirant vers le roux	Amanita amerifulva Tulloss nom. prov.
Fumosus	Gris fumé	virant au brun	Lactarius fumosus
Fuscus	Bruni	teinté de gris ou de noir	Cortinarius olivaceofuscus
Galacto-	Blanc laiteux	tirant vers le bleu	Tyromyces galactinus
Gilvus	Isabelle	jaune avec du gris et du rouge	Fuscoporia gilva
Glaucescens	Vert marin	tirant vers le bleu gris	Lactifluus glaucescens
Glaucus	Vert bleuâtre	entre le bleu et le violet	Menispora glauca
Griseus	Gris perle	tirant vers le bleu	Retiboletus griseus
Haematiticus	Rubis	rouge, avec un peu de brun	Mycena haematopus
Helvolus	Jaunâtre	tirant vers le jaune	Clavulinopsis helvola
Hepaticus	Brun jaunâtre	de la couleur du foie	Fistulina hepatica
Hyalinus	Hyalin	la transparence du verre	Hypomyces hyalinus
Ianthinus	Violet	couleur de la violette	Leucocoprinus ianthinus
Incanus	Gris blanchâtre	comme des cheveux gris	Lactarius quietus var. incanus
Incaratus	Incarnat	couleur chair, rouge rose clair	Arcyria incarnata
Lacteus	Blanc laiteux	tirant vers le bleu	Irpex lacteus
Lateritius	Rouge brique		Hypomyces lateritius
Lilacinus	Lilas	bleu avec un peu de blanc	Cortinarius lilacinus
Lividus	Livide	jaune, bleuâtre, noirâtre	Peniophora violaceolivida
Luridus	Brun pâle	blême, blafard	Boletus luridus
Luteolus	Jaunâtre	jaune pâle	Lactifluus luteolus
Lutescens	Jaune pâle	tirant sur le jaune	Craterellus lutescens
Luteus	Jaune	tirant sur le rouge	Gymnopilus luteus

Melano-	Noir pur		Inocybe melanopus
Miniatus	Vermillon	rouge avec du jaune	Hygrocybe miniata
Murinus	Gris souris	avec un peu de rouge	Entoloma murinum
Niger	Noir	légèrement teinté de gris	Phellodon niger
Niveus	Blanc pur	comme de la neige	Pluteus niveus
Ochraceus	Ochracé	jaune tendant vers le brun	Pas de photo sur MycoQuébec
Ochroleucus	Ochracé pâle	jaune blanchâtre	Russula ochroleucoides
Olivaceus	Vert olive	un mélange de vert et brun	Craterellus olivaceus Y. Lamoureux nom. prov.
Phaeo-	Brun	teinté de gris ou de noir	Hygrocybe phaeococcinea
Plumbeus	Gris plomb		Bovista plumbea
Porphyreus	Brun rougeâtre		Porphyrellus porphyrosporus
Pullus	Brun foncé	brun-jaune tirant sur le noir	Tricholoma pullum
Puniceus	Pourpré	rouge sang	Hygrocybe punicea
Purpureus	Pourpre		Boletus roseopurpureus
Rhodo-	Rose		Entoloma rhodopolium
Roseus	Rose		Corticium roseum
Rubellus	Rougeâtre	tirant sur le rouge	Xerocomus rubellus
Ruber	Rouge		Hygrocybe ruber
Rubescens	Rougir		Russula rubescens
Rubeus	Roux	rougeâtre	Cortinarius rubellus
Rubicundus	Rubicond	écarlate, rougissant	Clavaria rubicundula
Rufescens	Brun roux	roussir, devenir roux	Geastrum rufescens
Rufus	Brun rougeâtre	entre le jaune et le rouge	Lactarius rufus
Sanguineus	Rouge sang	tirant vers le brun noirâtre	Cortinarius sanguineus
Spadiceus	Brun clair	de la couleur des dattes	Psathyrella spadicea
Stramineus	Jaune paille	mat avec un peu de blanc	Cortinarius olivaceostramineus
Sulfureus	Jaune soufre	vif avec un peu de blanc	Tricholoma sulphurescens
Tephro-	Gris cendré		Postia tephroleuca
Testaceus	Jaune brique	jaune brun	Diderma testaceum
Umbrinus	Brun foncé		Inocybe umbrina
Vermiculatus	Vermillon	rouge avec du jaune	Boletus vermiculosus
Violaceus	Violet	entre le bleu et le rouge	Cortinarius violaceus
Virens	Vert gazon	de la couleur de l'herbe	Coryne atrovirens
Virescens	Vert	verdissant, tirant sur le vert	Physarum virescens
Viridis	Vert	verdissant, tirant sur le vert	Mycena griseoviridis
Vitellinus	Jaune d'œuf		Stereopsis vitellina
Xantho-	Jaune		Orbilia xanthostigma
Xerampelinus	Rouge brun	couleur feuille de vigne morte	Russula xerampelina

Quelques autres exemples fournis par la Rédaction :



Gyroporus cyanescens
Photo : Renée Lebeuf



Hygrocybe punicea
Photo : Patrice Dauzet



Chlorociboria aeruginascens
Photo : Patrice Dauzet

Références

1. Stearn, W.T. (2013). *Botanical Latin* (4e éd.). Timber Press, Portland, Oregon.
2. Arora, D. (1986). *Mushrooms Demystified* (2e éd.). Ten Speed Press, Berkely, California.
3. <http://www.dicolatin.com>
4. Le glossaire de MycoQuébec.

Quand les tiques attaquent

Après nos longs hivers, nous avons tous hâte au printemps de nous lancer sur les chemins en quête de nos légendaires morilles. Mais nous savons trop bien que c'est aussi le temps où les tiques fraîchement écloses attendent patiemment le passage de leur mammifère préféré, et qu'il est alors prudent de se couvrir de façon hermétique.

Il arrive malgré tout à notre retour, après une inspection minutieuse de notre anatomie, que nous découvrons l'un de ces petits acariens avide de sang ayant trouvé le moyen de se frayer un chemin vers notre épiderme tant convoité et qui s'y est solidement accroché.

C'est justement ce qu'il m'est arrivé cette année où, malgré mes précautions, ce n'est pas moins de cinq de ces petits monstres que j'ai découverts le surlendemain d'une excursion et que j'ai dû extraire à grand peine devant mon miroir de salle de bain.

Nous avons bien sûr tous entendu parler de la fameuse maladie de Lyme (borréliose de Lyme) et des séquelles parfois graves qu'elle peut entraîner. Ne voulant prendre aucune chance, puisque les « bibittes » avaient séjourné plus de 36 heures sur mon anatomie, j'ai obtenu auprès de mon pharmacien une dose de doxycycline, l'antibiotique habituellement recommandé comme prophylaxie contre *Borrelia burgdorferi*, la bactérie responsable de la maladie.

Les *Borrelia* sont des bactéries spiralées de la famille des spirochètes, c'est-à-dire de la même famille où l'on retrouve par exemple *Treponema pallidum*, l'agent de la syphilis... Pas très rassurant !

Pour donner une issue favorable à cette mésaventure et satisfaire mon insatiable curiosité, j'ai donc décidé de profiter de l'occasion pour étudier d'un peu plus près la vraie nature de ces petites bêtes qui avaient, bien malgré elles, accepté de donner leurs corps à la science.

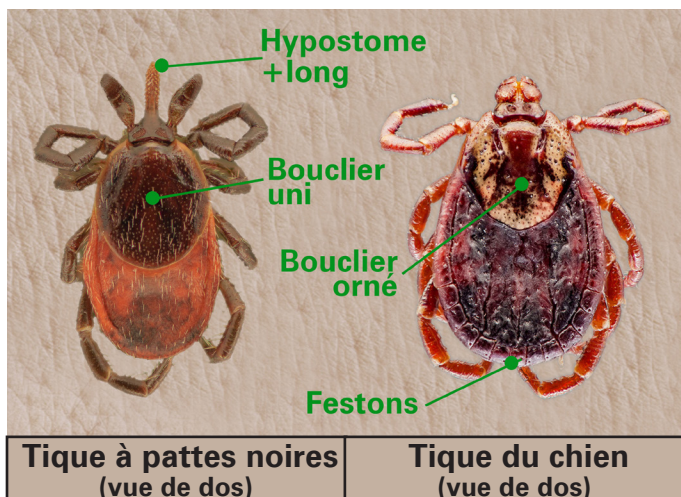


Figure 1

Une recherche sur Internet nous amène rapidement sur le site très bien documenté de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), à la page intitulée « Guide d'identification des tiques du Québec » (voir lien ci-dessous).

<https://www.inspq.qc.ca/guide-d-identification-des-tiques-du-quebec>

On y apprend alors qu'il n'existe pas moins de 900 espèces de tiques dans le monde dont 12 ont été répertoriées au Québec. Une seule cependant semble être le vecteur de transmission de la maladie de Lyme : la tique à pattes

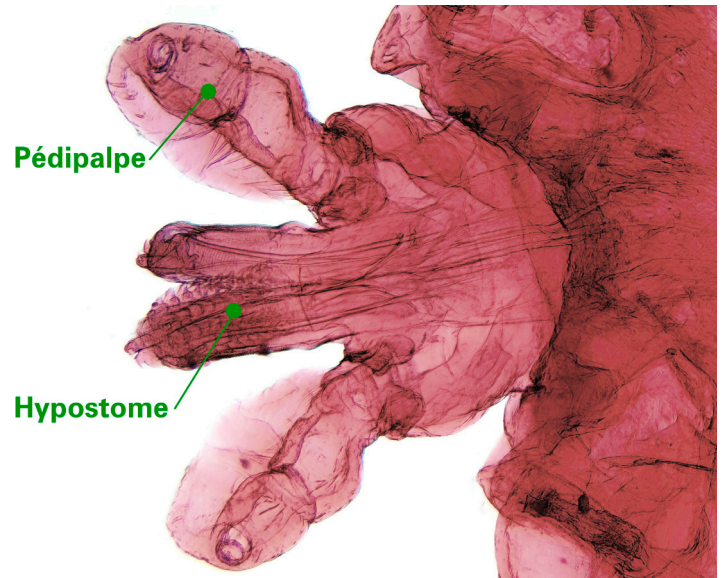
noires (dite tique du chevreuil) de son petit nom latin *Ixodes scapularis*. Il serait donc important avant toute chose de sortir la loupe, ou mieux le binoculaire, si vous en avez un, pour observer d'un peu plus près les détails anatomiques de la bête, afin d'essayer d'en identifier l'espèce.

Là encore le site de l'INSPQ, au chapitre « Autres espèces de tiques retrouvées au Québec », nous propose d'excellentes illustrations qui permettent de reconnaître les 5 genres des tiques les plus communément retrouvées au Québec.

<https://www.inspq.qc.ca/guide-d-identification-des-tiques-du-quebec/autres-especes-de-tiques-retrouvees-au-quebec>

Parmi les différences anatomiques entre les diverses espèces, la façon peut-être la plus facile pour reconnaître la tique à pattes noires (*Ixodes scapularis*) est l'absence d'ornementations en forme de segments nommés festons que l'on observe sur le bord de la face dorsale de la carapace des autres espèces. (Voir fig. 1)

À mon grand soulagement, les petits passagers que j'avais rapportés ce jour-là se sont finalement avérés être des tiques américaines du chien, *Dermacentor variabilis*, bien reconnaissables à leurs festons et aussi à leur bouclier orné (pièce ovale au haut du dos).



Organes buccaux de la tique du chien

Pour aller un peu plus loin et observer les armes qui permettent aux tiques de s'accrocher aussi efficacement à leurs proies, il faut passer au grossissement du microscope.



Détail de l'hypostome



Griffe en forme de crochet

Il faut alors tenir compte du fait qu'au microscope on observe les objets par transparence. Pour les insectes (ou les acariens) cela signifie donc qu'il faut commencer par leur faire subir un traitement éclaircissant qui laissera passer la lumière au travers. Sans entrer dans tous les détails de l'opération, on doit les traiter par une solution de potasse (KOH) pour dissoudre leurs organes opaques, les laver soigneusement puis les colorer (par exemple, à l'éosine). On les aplatit ensuite sous une lamelle de verre dans un milieu d'observation approprié (ici, une résine à haut indice de réfraction nommée Euparal).

Je vous laisse alors apprécier les belles dents de scie, qui ornent la partie de leur organe buccal appelé hypostome. Une fois enfoncée dans la peau, cette sorte de trompe peut alors y rester solidement accrochée ! Souvenez-vous en pour la prochaine fois où il vous arriverait d'être piqué; le « tire-tique » ou les petites pinces sont indispensables si vous voulez vous débarrasser de l'intrus sans que sa tête s'arrache et reste enfoncée sous votre peau, augmentant ainsi les risques d'infection...

Bon printemps quand même!

Ma découverte de *Bryoperdon acuminatum*

Raconté par Gwenaël Cartier

Sous l'une de mes photos de *Helicoglea compressa* prise le 10 novembre, en cette année 2020 de pandémie (Fig. 1), j'ai raconté les détails de sa récolte et de sa conservation. J'y mentionnais que, curieusement, ce n'était pas la seule histoire associée à cette espèce qui m'était arrivée cette année.

En effet, une autre histoire liée à cette espèce, encore plus rocambolesque, confirme comment le hasard fait parfois bien les choses. Et cette histoire, cette fois-ci, c'est bien celle de ma découverte de *Bryoperdon acuminatum*.

Ainsi, quelques jours plus tôt, en plein milieu de cet été des Indiens mémorable de l'année 2020, le 7 novembre, ma douce et moi sommes au chalet pour profiter des derniers chauds rayons de soleil de l'année. Pour certains, la saison est déjà bien terminée, mais moi, je garde toujours l'œil ouvert, car je sais que certains champignons peuvent même se cacher sous la neige.



Fig. 1 *Helicoglea compressa* (voir commentaires sur [Flickr](#)).

Mais loin de moi cette idée, car en ce beau matin de novembre, nous partons voir nos nouveaux voisins qui viennent tout juste de faire l'acquisition du terrain en flanc de montagne juste à côté du mien. Ils ont amorcé les travaux préliminaires pour l'édification de leur chalet et les débuts de leurs travaux sont exécutés en partie sur une zone très proche de la ligne qui sépare nos deux terrains. Question de voir si les travaux avançaient rondement et de leur dire bonjour, cette visite s'imposait.

Le haut de cette partie de mon terrain y est assez hostile, car très abrupt, mais ma douce et moi avons décidé au départ que compte tenu des conditions météo exceptionnelles, ce serait une belle activité que de monter en haut de la montagne pour profiter de la vue qui devrait, en cette journée magnifique, être spectaculaire.

J'ouvrirai ici une petite parenthèse, car la partie de ce boisé, presque exclusivement peuplée d'érables, de bouleaux blancs et bouleaux jaunes, recèle quelques espèces de champignons relativement peu fréquentes. Par exemple, c'est là, au bas de la pente, dans un petit marécage que, bon mal an, j'y trouve *Mitrula elegans*. En même temps, plus on monte, moins il y a d'espèces, mais j'y ai déjà fait des trouvailles intéressantes comme *Lepiota clypeolaria* ou *Inocybe hystrix*. Par contre, aujourd'hui, comme je n'avais pas vraiment l'esprit à ça, je n'ai pas non plus apporté de matériel mycologique ni d'appareil photo. Ce devait être une simple balade en montagne.

La rencontre avec nos nouveaux voisins étant terminée, nous avons donc commencé l'escalade. Une fois en haut de la montagne, ma douce et moi admirons le paysage lointain, une vue à couper le souffle, qui nous est offert grâce à l'absence du couvert végétal, disparu au gré des vents et de la baisse de luminosité. Une fois de plus, c'est le temps de rêver à la construction d'une petite plateforme pour jouir pleinement de cet horizon idyllique. Ces bons moments

sont malheureusement de courte durée, car nous devons penser au dîner et donc nous devons redescendre de la montagne. Plutôt que de repasser par la section escarpée de la face nord que nous venons d'emprunter, nous passerons donc par le flanc sud-est qui est beaucoup plus adapté à la descente. Ce faisant, nous allons sur une partie de mon terrain que je n'avais jamais arpentée et je sais déjà que nous allons longer la limite du terrain conjointe à de nombreux voisins qui jouxtent la montagne et que nous n'aurons d'autre choix que de traverser le terrain de l'un d'eux pour le retour sur la route.

Chemin faisant, j'observe les restes de certaines espèces encore accrochés aux troncs et tout à coup, mon regard s'arrête sur un vieux tronc couché densément peuplé par des *Helicoglea compressa*.

Sûr que cette scène mérite une photo, mais je n'ai malheureusement pas mon appareil avec moi.

Nous revenons donc au chalet, mais je traîne avec moi un ardent désir de retourner sur mes pas afin de revoir cette scène et de pouvoir l'immortaliser avec mon appareil photo.

Une fois le dîner complété, je me prépare à repartir vers le flanc de montagne où j'avais vu ces *Helicoglea compressa*. J'avise ma douce que mon trajet est de repasser sur nos pas et d'aller ensuite un peu plus loin en direction du lac qui se trouve au bout du terrain, au-delà du versant sud de la montagne. Ainsi, sac au dos, je repasse sur le terrain d'un de mes voisins pour accéder au mien et tenter de retrouver le tronc où se trouvaient les perles vues plus tôt ce matin. Je n'avais pas pris exactement les traces de nos pas si bien que j'ai dû tourner un peu en rond pour finalement retomber dessus. Une fois retrouvé, je prends donc mes photos de ces *Hélicogloéa* (Fig. 2), ainsi que quelques photos d'autres spécimens autour. Puis je repars vers le lac.



Fig. 2 *Helicoglea compressa*.

Le décor est tout simplement enchanteur. À l'aller, je n'avais pas bien remarqué que le flanc sud-est de ma montagne faisait face à un flanc nord-ouest d'une élévation moindre, mais qui créait une gorge pointant vers le lac où je me dirigeais. Puis, quelques minutes plus tard, descendant doucement dans le creux des deux pentes, au beau milieu du ravin, un arbre abattu, dont la partie du tronc restée debout et mesurant une quinzaine de pieds, avait gardé accroché sa partie tombée à la renverse sur le côté du ravin opposé à mon terrain. Cette curiosité de la nature se présentait comme une moitié de pont reliant une rive à l'autre.

S'il y a une chose que j'apprécie quand je fouille les troncs couchés à la recherche de champignons c'est quand ceux-ci sont tombés les uns sur les autres ou sur une grosse roche ou encore parce que déracinés, une partie des racines fait office de table pour le tronc qui touche le sol près de sa cime. La raison en est bien simple, pas besoin de se mettre à quatre pattes pour y jeter un coup d'œil, le tronc étant surélevé on n'a à peine à se pencher un peu pour en examiner l'écorce de près. Un excès de paresse diront certains, je leur répondrais que je ménage mon dos et mes genoux au maximum.

Je suis donc remonté un peu sur le côté opposé à ma montagne pour commencer debout l'examen de ce tronc penché, suspendu dans les airs. Ça doit faire déjà quelques années qu'il s'est brisé, car il est presque entièrement recouvert de mousses. Quand je me suis rapproché du tronc pour voir s'il n'y avait pas des myxomycètes, en posant ma main gauche sur le tronc, j'ai vu un nuage violacé de spores s'élever dans l'air. Je ne comprenais pas trop ce qui venait d'arriver parce qu'avant d'y poser ma main je n'avais rien vu et encore moins des vesses de loup. Puis, en y regardant de plus près... Surprise ! je les ai vues. Fascinantes !!! (Fig. 3)

Elles étaient toutes petites, accrochées sur la mousse, mesurant à peine un petit peu plus d'un centimètre de haut, mais le plus caractéristique était leur forme. Évidemment, cela n'avait rien à voir avec les formes classiques des autres vesses-de-loup souvent en forme de poire ou de petit ballon rond. Ici, on pouvait davantage parler d'une forme ressemblant à la figue. Bref, j'étais tout excité d'avoir trouvé une vesse-de-loup que je n'avais jamais vue auparavant. Une fois un peu remis de mes émotions, j'ai pris quelques photos et ramassé quelques échantillons, la routine habituelle. Puis je me suis remis en marche vers le lac pour finalement rebrousser chemin et retourner au chalet.



Fig. 3 *Bryoperdon acuminatum* / Vesse-de-loup acuminée Laurentides, 7 novembre 2020 (Flickr)

De retour à Montréal, je scrute la base de données de Mycoquébec, je passe en revue les 25 espèces présentes et aucune des vesses-de-loup n'a cette apparence en forme de figue. J'ai également scruté sur Internet au hasard, mais, peau de balle, il n'y avait rien de tel. Peut-être que si j'avais consulté une clé j'y serais arrivé. Bref, je dépose tout de même ma photo sur le site d'identification et c'est à nouveau Roland Labbé [1] qui me met sur la bonne voie. Il s'agit bien de *Bryoperdon acuminatum*. Je vérifie donc d'autres sources pour compléter ma recherche qui me confirment l'identification de cette vesse-de-loup qui a une forme toute particulière; elle est acuminée.

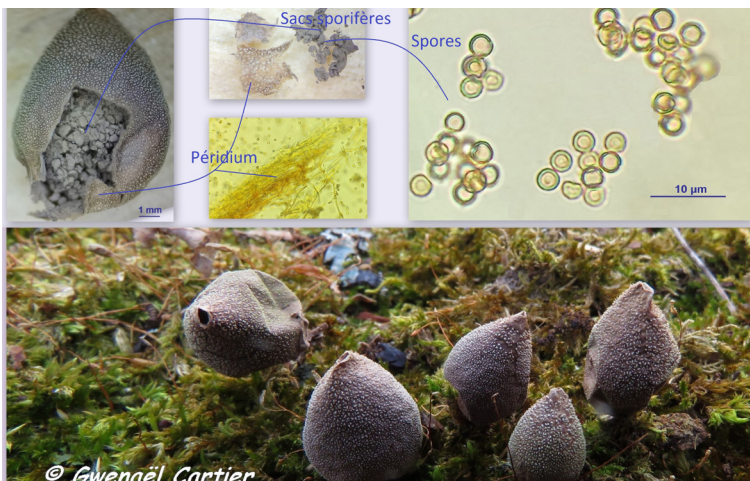


Fig. 4 *Bryoperdon acuminatum* / Vesse-de-loup acuminée (Flickr)

Les choses ensuite ont déboulé. J'ai complété une planche microscopique que j'ai déposée sur le site d'identification de Mycoquébec (Fig. 4)

L'identification de mes spécimens a été confirmée assez rapidement, et cet intérêt une fois soulevé a permis de retrouver une rare photo de cette espèce



Fig. 5 *Bryoperdon acuminatum* / Vesse-de-loup acuminée Collection Raymond McNeil #606, CMMF004561 (Flickr)

prise par Raymond McNeil (Fig. 5). Cette photo s'était égarée dans l'abysse des souvenirs, mais a été finalement remise sur son socle par Jacques Landry [2]. Il faut également remercier la mémoire de Renée Lebeuf [3] qui avait bien retenu le dévoilement de cette photo lors de l'hommage rendu à Raymond McNeil [4] lors du congrès de la FQGM en septembre 2012.

Ceci dit, même si l'histoire semble se clore ici, ceux qui me connaissent savent très bien que j'ai rendez-vous l'an prochain pour les revoir naissantes, plus jeunes, toutes blanches et compléter ainsi le portrait de cette petite espèce magnifique.

Le 24 juillet 2021, moins d'un an plus tard, je m'y prends de bonne heure cette fois-ci pour ne rien rater du spectacle. J'ai décidé d'y aller cette journée-là parce que la veille j'ai vu ma première vesse-de-loup perlée blanche. Je pense que c'est un bon signal malgré que je trouve que c'est un peu tôt dans la saison. Il faut mentionner ici qu'à ce jour, 2021 étant une saison assez mauvaise pour les mycologues, je peux m'attendre à tout. Mais, de toute façon, vu la nature de ma quête, vau mieux trop tôt que trop tard...

Ainsi, je retourne dans mon boisé en cette belle journée de juillet, mais je ne m'y retrouve pas comme en 2020. À la différence du mois de novembre, fin juillet toutes les feuilles sont bien accrochées aux arbres, ce qui change pas mal le décor. Je dois donc retrouver mes repères, mais je n'arrive pas à repérer mon arbre. Je le retrouve finalement, mais pas dans la même position. Vraisemblablement, à cause du poids de la neige et de la glace, celui-ci s'est décroché du tronc et s'est écrasé sur le sol. Malheureusement, dans sa chute la partie où j'avais repéré les bryoper-

dons l'an dernier est allée s'écraser sur un tronc encore debout. Heureusement, ma joie s'est concrétisée à la vue de jeunes spécimens non loin de là. Il y en avait moins que l'an dernier, mais au moins il y en avait encore. Par contre, cette fois-ci, ils étaient beaucoup plus jeunes. J'ai évidemment installé rapidement mon matériel afin de cristalliser ce moment dans ma mémoire numérique (Fig. 6).



Fig. 6 Laurentides, 24 juillet 2021 (Flickr).

Au bilan, ma joie fut immense de les retrouver, mais aussi de réaliser que si l'arbre était tombé un an plus tôt je ne les aurais peut-être jamais trouvés. Vraisemblablement je serais passé à côté malgré que cela devait faire déjà quelques années que cet arbre s'était abattu et que ces vesses-de-loup s'y soient installées dans la mousse qui le recouvrait.

Malheureusement, à cause du délai pour les retrouver j'avais eu à peine le temps de prendre quelques photos cette journée-là si bien que je suis revenu le lendemain pour en prendre d'autres. Il faut avouer que j'étais malgré tout un peu déçu de ne pas les retrouver toutes blanches et en tout début de croissance. Ainsi la confirmation de leur stade de développement m'a été donnée lorsque j'en ai coupé une en deux. Ma déception était de constater que malgré une apparence de jeunesse, la glèbe n'était pas blanche, mais tirait déjà sur le gris (Fig. 7).

Ce qui m'a assez surpris c'est de voir à côté des spécimens très jeunes dont la couleur tirait sur le roux (Fig. 8). Donc je reste encore une fois sur ma faim avec cette question de leur passage au blanc ainsi que du moment où la glèbe est encore blanche.

Finalement, j'y suis retourné le 17 septembre afin de vérifier ce qui était advenu des plus jeunes dont le roux était la couleur prédominante. J'ai retrouvé des spécimens assez jeunes pour avoir une glèbe blanche (Fig. 9), mais leur aspect n'était pas parfait si bien que j'en ai conclu qu'un suivi plus serré sur cette espèce était nécessaire afin de mieux les voir évoluer du début à la fin de leur courte vie.



Fig. 7 Laurentides, 25 juillet 2021 (Flickr).

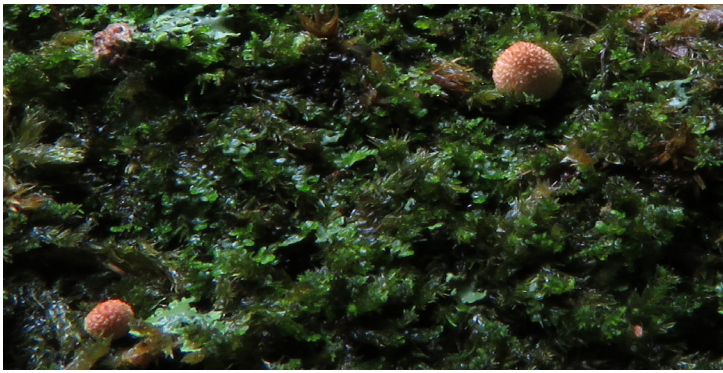


Fig. 8 Laurentides, 25 juillet 2021 (Flickr).



Fig. 9 Laurentides 17 septembre 2021.

En terminant, cette histoire, je la dédie au hasard. À ce sacré hasard qui m'a porté vers la découverte d'une espèce assez rare en passant par une espèce qui l'est beaucoup moins, mais suffisamment photogénique pour m'inciter à retourner sur mes pas et, de là, plonger vers l'émerveillement d'une belle découverte. De plus, et c'est aussi ce qui ajoute au rocambolesque de cette histoire, c'est que la découverte s'est faite presque sur le terrain dont je suis l'heureux propriétaire depuis près d'une cinquantaine d'années et que je n'avais jamais vu cette espèce auparavant. Comme quoi, il faut repasser souvent sur nos pas et dans des directions différentes afin de bien voir tout ce qui se trouve dans notre univers immédiat.

[1] Roland Labbé, est une sommité en ce qui concerne l'identification des champignons, il est également administrateur et cofondateur du site Mycoquébec.

[2] Jacques Landry est administrateur et fondateur du site Mycoquébec et de ses produits dérivés.

[3] Renée Lebeuf est une mycologue experte, une sommité en ce qui concerne l'identification des champignons.

[4] Raymond McNeil est un professeur émérite de l'Université de Montréal. Il est l'auteur du *Grand livre des champignons du Québec et de l'Est du Canada*. Il nous a malheureusement quitté le 16 janvier 2022.

Quelques différents profils d'amateurs de champignons !

Le mononcle!

Ne peut s'empêcher d'attribuer des caractéristiques sexuelles aux champignons

Clitocybe!
clitoris!
Ha! Ha!

Sont quand même plus faciles à trouver!
Hihihihih

Le Ça se mange tu?

Se désintéresse automatiquement de toutes explications si l'espèce n'est pas comestible

Plate!

Regardez bien ici ...

Le voyageur

Celui qui est emballé par les nouvelles découvertes sur la psilocybine

WoW! Je vais rencontrer Dieu

L'orgueilleux

Personne insécure qui se valorise principalement avec la mycologie

C'est moi qui a raison!

Le survivaliste

Veut connaître les bons comestibles au cas où il n'y aurait plus rien à manger, il pense que la Terre est plate.

Donne moi tes réserves ou je t'ouvre le front!

L'ésotérique

S'intéresse aux champignons mais encore plus aux plantes médicinales

Je sens l'énergie de la forêt

Le spécialiste

Ne sort jamais sans sa loupe. Connait les noms latins

Pseudotricholoma umbrosum!

Illustration : Janie Poitras

Janie Poitras pour Connais ton bolet!

Une équipe de chercheurs en génie génétique tire profit d'un champignon

par Karen Dunlap

Article repris du Los Angeles Mycological Society, déc. 2021 [Traduction de M Ledecq]

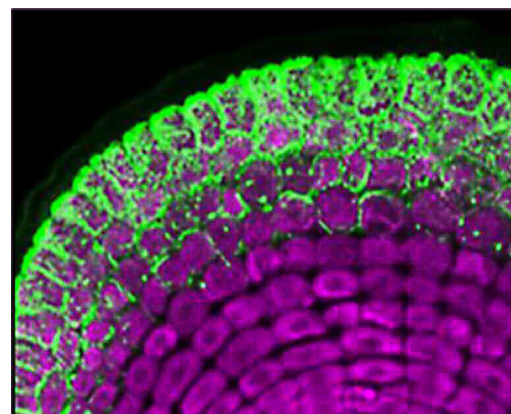
Une équipe de chercheurs du laboratoire national d'Oak Ridge (ORNL, Oak Ridge National Laboratory) a réussi à introduire un gène de peuplier dans une graminée, le panic érigé, qui s'avère une importante source de biocarburant. Cette modification a permis au panic érigé d'interagir avec un champignon utile, qui au bout du compte a stimulé la croissance de la graminée et favorisé sa viabilité dans des milieux en continuel changement.

Les chercheurs ont remarqué que le mycélium du Laccaire bicolore (*Laccaria bicolor*), un ectomycorhizien, enveloppait les racines de la graminée ainsi modifiée. Ce comportement, qui ne se produit pas naturellement entre ce champignon et cette graminée, aide le panic érigé à absorber efficacement les nutriments et l'eau. Cette interaction symbiotique permet au panic érigé de mieux résister aux maladies et à la sécheresse.

Selon M. Jay Chen, chercheur au ORNL, le panic érigé ainsi modifié peut pousser dans des milieux où il le ferait normalement avec difficulté, soit dans des terres peu productives ne convenant pas aux cultures vivrières, car le champignon lui permet d'absorber des minéraux du sol.



Laccaire bicolore (*Laccaria bicolor*), une espèce ectomycorhizienne facile à cultiver.



Le champignon ectomycorhizien (ici en vert) enveloppe les racines de la graminée génétiquement modifiée (ici en mauve). Normalement, le panic raide ne se lierait pas avec cette espèce de champignon, si ce n'était de l'ajout du gène *PtLecRLK1* qui l'incite à ce comportement.



Lise Dubé, Club de gestion des sols du Témiscouata.

Dans une étude antérieure (Phys.org, oct. 2021), l'équipe de chercheurs avait identifié le gène récepteur qui aide la plante à se lier avec des champignons bénéfiques. Il reste maintenant à valider sur le terrain les résultats obtenus en laboratoire.

Panic érigé (*Panicum virgatum*). Cette graminée peut servir de matière première pour la production énergétique de biomasse et être utilisée comme couvre-sol pour protéger le sol et lutter contre l'érosion, comme plante fourragère et plante de broutage, comme élément de protection pour le petit gibier, et comme matière première pour la production de plastiques biodégradables. Les éleveurs peuvent également en donner à leurs bovins sous forme de foin et d'herbage et le substituer à la paille de blé dans de nombreux usages, y compris comme litière et élément de construction pour les maisons en paille. Enfin, le panic érigé peut servir de substrat pour la culture de champignons.

LE MONDE CACHÉ : COMMENT LES CHAMPIGNONS FAÇONNENT NOTRE MONDE ET INFLUENT NOS VIES

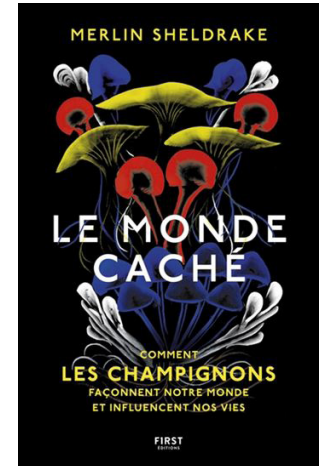
par Merlin Sheldrake

Imaginez un organisme capable de vivre dans l'espace, ou de détruire les déchets les plus polluants, comme les mégots de cigarette. Imaginez un organisme à même de remplacer le cuir, les plastiques, le béton. Imaginez encore un organisme en mesure de faire disparaître la radioactivité et de rattraper les dégâts environnementaux engendrés par l'activité humaine.

Sous nos pieds, dans nos corps, à l'abri des regards, les fungi participent à la vie de tous les systèmes vivants, nous maintiennent en santé et nous aident à mieux comprendre notre planète.

Dans ce livre passionnant que tous les «mycofans» devraient lire, le biologiste Merlin Sheldrake vous raconte les multiples facettes des champignons et leurs bienfaits en passant des levures au LSD, des truffes aux macros champignons qui relient les plantes en formant ainsi de vastes réseaux fongiques souterrains dont dépend toute Vie sur terre, y compris la nôtre ! Un voyage étonnant au tréfonds de la Terre vous attend !

Éditions FIRST, avril 2021 - 378 pages



RÉPERTOIRE DES CORTINAIRES DU QUÉBEC

par J. Landry, Y. Lamoureux, R. Lebeuf, A. Paul, H. Lambert et R. Labbé - *Mycoquébec*, 2021 - 252 pages

Cortinarius (Pers.) Gray est le genre comptant le plus d'espèces parmi les *Agaricales*. L'identification à l'espèce dans le nord-est de l'Amérique du Nord pose des difficultés étant donné qu'il existe un bon nombre d'espèces mal connues et qu'il en reste beaucoup à découvrir. Dans le but de dresser un inventaire le plus exact et complet possible des cortinaires du Québec, nous avons obtenu 1024 nouvelles séquences ITS et réalisé une analyse phylogénétique de plus de 1100 collections faites dans la province au cours des trente dernières années. Les résultats de ces analyses, ainsi que de nouveaux examens morphologiques, ont révélé l'existence de 363 espèces, 263 correspondant à des espèces décrites et 100 apparemment inconnues. Selon les classifications supragénériques récemment proposées pour les cortinaires, les espèces se répartissent dans 97 sections phylogénétiques distinctes. Plus de la moitié des espèces (185) appartiennent à des sections télamonioïdes, dont 158 au sous genre *Telamonia*. Les autres espèces se distribuent dans les sections anomalioïdes (27), dermocycloïdes (25), léprocyboïdes (17), myxacioïdes (13) et phlegmacioïdes (93). Les résultats sont présentés sous forme de liste illustrée et commentée des espèces, classées par sections. Le répertoire devrait faciliter la conception d'outils d'identification des cortinaires présents au Québec et servir de tremplin pour la description des nouveaux taxons.



La version PDF du livre peut être téléchargée gratuitement en haute ou basse résolution :

[Repertoire Cortinarius Quebec.pdf](#) (240 Mo)

[Repertoire Cortinarius Quebec-small.pdf](#) (48 Mo)

Recette

BEURRE AUX MORILLES

Une recette de Janie Poitras

INGRÉDIENTS

- ▶ ¼ lb (225 g) de beurre salé, de préférence
- ▶ 4 à 5 morilles séchées, selon la grosseur

PRÉPARATION

- ▶ Au robot, mettre en poudre les morilles séchées.
- ▶ Dans une casserole, à feu très doux, laisser fondre le beurre pendant 3 minutes, tout en incorporant la poudre de morille.
- ▶ Verser le contenu dans un récipient en verre.
- ▶ Laisser refroidir tout en remuant de temps en temps le beurre liquide pour empêcher la poudre de morille de se déposer au fond du récipient.
- ▶ Une fois le beurre saisi, il se conserve au réfrigérateur.

Une petite noix de ce beurre à la morille étendue sur une croûte de pain frais saura régaler vos papilles.

D'autres champignons peuvent être utilisés pour la recette. Faites-nous part de vos expériences culinaires.



Bon appétit !

Les champignons chez les Inuits

Extrait de « Soigner du Nord au Sud » par la D^{re} Danielle Perreault

La D^{re} Perreault, qui a parcouru le monde afin de pratiquer la médecine chez des peuples isolés ou défavorisés, nous raconte ici un épisode de son séjour chez les Inuits et sa rencontre avec les champignons - *Suzanne Béland*

« ... De longues marches dans la toundra me redonnent de la force. Quand j'étais petite, mes parents faisaient partie d'un club de mycologie. Nous passions nos dimanches à ramasser diverses variétés de champignons sous la supervision d'experts en la matière. J'ai appris beaucoup sur le sujet. Alors, quand ma copine infirmière Zoé, par un beau samedi d'août, m'invite à courir la toundra pour aller cueillir des champignons, j'accepte sans hésiter.



shutterstock.com · 1559750924



Download from
Dreamstime.com

25949422
Serguei | Dreamstime.com



Rapidement, nos sacs sont remplis à ras bord. Mais il en faut plus, cette abondance est irrésistible. Chemin faisant, je croise une patiente qui est surprise de nous voir si heureuses de notre récolte, et je lui demande si elle en consomme. Non ! C'est la nourriture des caribous ! Ce n'est pas le goût de ces succulents bolets qui la répugne, mais l'idée de perturber la chaîne alimentaire. J'apprendrai plus tard qu'un entrepreneur français, enthousiaste à l'idée de faire des affaires avec les Inuits, avait envisagé une récolte "industrielle" en calculant que dix kilos de champignons frais pouvaient donner un kilo de champignons séchés valant 40 \$ sur le marché. Les aînés avaient refusé, pour les mêmes raisons que ma patiente croisée en chemin.

Sans en faire une industrie, nous avons quand même pu faire une belle provision de ces champignons pour notre consommation personnelle, et nous avons passé de longues heures à les couper et à les enfiler sur des fils à coudre, afin de les faire sécher. Pendant plusieurs jours, notre salon a été décoré de ces guirlandes de champignons dont le parfum corsé (et désagréable, je dois dire) empestait toute notre demeure. Sauf que cela en valait tellement la peine ! J'ai pu intégrer ma récolte à mes mets pendant un peu plus de deux ans ! Je remercie les caribous d'avoir partagé avec nous ce régal. »

Photo : <https://purity.designuspro.com/storage/kak-xranit-sushenye-griby.html>

Faut-il imposer un quota de cueillette ?

par Suzanne Béland

Je me souviens, lors d'une excursion organisée par le Cercle, d'une personne qui avait rempli quatre sacs à pain comble de Chanterelle en tube/*Craterellus tubaeformis*. Lorsque je lui ai posé ma question rabat-joie : « Vas-tu manger tout ça ? » Elle a répondu qu'elle allait les congeler et en mettre dans la soupe. Certes, elle a le droit de cueillir autant de champignons qu'elle veut, mais personnellement, j'éprouve un malaise devant cette abondance arrachée à la forêt au bénéfice d'une seule



Exidie obconique/ *Exidia recisa*, une espèce dite non comestible. Honteuse de sa méprise, discrètement, elle est allée jeter sa somptueuse cueillette dans le sous-bois du parc. D'autant plus qu'elle ne respectait pas les consignes du parc qui impose un quota de cueillette de 250 grammes de champignons par cueilleur ! Aujourd'hui, la nouvelle direction du parc va plus loin ; elle interdit aux randonneurs de marcher hors des sentiers, même pour aller récolter des champignons. Depuis, le Cercle n'est plus retourné sur le site.

Pour faire suite au sujet, l'automne dernier, dans une magnifique pinède, nous avons vu une horde de cueilleurs descendre d'un



personne.

Une autre anecdote est celle d'une femme, au parc de Sorel, qui avait récolté une énorme quantité d'un même champignon qu'elle croyait être *Auricularia americana* (anciennement et faussement appelé Oreille de judas réputé pour être comestible) et qui s'est avéré être une

autobus venant de je ne sais pas trop d'où? Ils étaient munis de griffes et de truelles à la recherche du fameux Matsutake (Tricholome à grand voile/*Tricholoma magnivelare*) très recherché pour sa valeur gastronomique et marchande. Certains ramasseurs avançaient groupés en formation linéaire pour être certains de ne rien manquer et remplissaient au fur et à mesure leur grande chaudière en plastique. Une méthode de récolte pratiquée lors des cueillettes commerciales. Bref, une razzia qui se termine en vrai désastre! Tous les deux pas, le sol est gratté, émotté, résultat : un triste champ de labour en pleine forêt!

Pouvez-vous imaginer l'impact d'une telle incursion sur l'écologie de ce beau grand jardin de pins et sur la faune? Comment la communauté avoisinante qui, depuis des années, entretient et protège la pinède dont elle est si fière, réagit-elle face à ces invasions barbares venues s'enrichir au détriment de la nature? Il ne faudra pas s'étonner que dans un futur proche, de nouvelles restrictions, voire une interdiction de cueillette de champignons, soit ordonnées sur le site, et ce avec raison!

Depuis le début des temps, le peuple inuit vit en symbiose avec la nature en laissant les champignons aux caribous pour ne pas briser la chaîne alimentaire. Le partage ou l'art de vivre en communion avec la nature et avec autrui est une valeur profondément ancrée dans leur culture. Sensément, nous devrions nous inspirer de cette sagesse en changeant nos habitudes de cueillette lors de nos prochaines excursions. Ainsi, nous cueillerons non seulement avec une meilleure conscience de l'environnement, mais surtout avec plus d'intelligence.

Respectons la Vie!

Activités et conférences

MARS

- Le mercredi 16, à 19 h – Amphithéâtre de l'IRB
Conférencier : Gwenaël Cartier
Titre : *Un champignon perce-neige*
- Le samedi 26, à 13 h 30 – Visite de la champignonnière
Blanc de gris
(Maximum de 40 membres, sans restrictions Covid)



AVRIL

- Assemblée générale annuelle - 25 avril
- Véronique Cloutier : *Comment cultiver ses champignons* - 9 avril
- Patrice Dauzet : *Les champignons à travers les âges* (date à déterminer)
- Herman Lambert : *Élaboration d'un Fungarium* - 30 avril

Surveillez nos communications.



CERCLE DES MYCOLOGUES DE MONTRÉAL

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente: Chantal Paquet

Vice-président aux activités scientifiques: Patrice Dauzet

Vice-président aux activités sociales: Alexandre Favre

Secrétaire: Gwenaël Cartier

Trésorier: Hervé Rolland

Directeurs:

Suzanne Béland

Mical Moser

Joseph Nuzzolesse

Alfred Pagé

Denis Rajotte

Conseiller scientifique:

Yves Lamoureux

Conservateur du Fongarium:

Raymond Archambault

BULLETIN LE MYCOLOGUE

Le Mycologue est le bulletin du Cercle des mycologues de Montréal; il est publié à quelques reprises durant l'année.

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 regroupe des personnes animées des mêmes buts: promouvoir l'étude et la connaissance des champignons, plus particulièrement les macromycètes. Connu à l'origine sous le nom de *Club des Mycologues Amateurs de Montréal*, il fut fondé en 1950 à la suite du regroupement d'un petit noyau d'amateurs de champignons de Montréal, tous motivés par les conseils et 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 par 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) et de la North American Mycological Association (NAMA).

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.

Le Cercle des mycologues de Montréal

Jardin botanique de Montréal

4101, rue Sherbrooke Est, Montréal (QC) H1X 2B2

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