



Bulletin du Cercle des mycologues de Montréal

Le Mycologue

Volume 44, n° 3

Décembre 2019



DANS CE NUMÉRO

Mot de la présidente	2
La chair des champignons agaricoïdes	3
Le sanglier arrive au Québec	5
Exposition annuelle des champignons édition 2019	8
Peterjürgen Neumann — 1939-2019	10
La banane Chiquita menacée par un champignon	12
Pleins feux sur des femmes mycologues qualifiées d'amatrices, de partout dans le monde	14
Récolter le pied entier du champignon	19
Le champignon mystère	20
Littérature	21
Recette: Crème brûlée au <i>Lactarius helvus</i>	22
Mycokasse!	22
Ateliers et formations	23

COMITÉ DU BULLETIN

Rédactrice en chef: Suzanne Béland
Correctrice et réviseure: Solange Ouellet
Édition et graphisme: Maryse Bédard
ISSN: 2368-254X
Dépôt légal: Bibliothèque
et Archives Canada
Bibliothèque et Archives
nationales du Québec

Collaborateurs et collaboratrices:

Raymond Archambault
Suzanne Béland
Catherine Bohémier
Myriam Gélinas
Gérard Goulet
Roland Labbé
Michèle Ledecq
Claude Marchand

Mot de la présidente

La saison mycologique 2019 se termine sur une très bonne note : 4 sorties printanières, 14 escapades automnales, 8 lundis mycologiques, 6 conférences spécialisées, 7 ateliers microscopiques, une exposition annuelle, des cours d'initiation sur les arbres et sur les lactaires. En sus, énormément d'efforts déployés en vue de l'Évènement mycologique 2020, organisé par le CMM en collaboration avec la FQGM et la NEMF, qui aura lieu du 11 au 14 septembre 2020 à Joliette.

De plus, la tradition du brunch des bénévoles, une activité qui a vu le jour au début des années 1990, s'est renouvelée cette année et aura lieu le 7 décembre. Étant une organisation sans but lucratif, sans employé et sans subvention, les bénévoles sont essentiels, sans eux nous ne sommes rien. Cela ne m'empêche pas de rêver à un ou une stagiaire, ce qui permettrait à beaucoup d'entre nous de souffler un peu !

Au moment de la planification de l'Évènement de 2020, nous sommes rendus à la 4^e équipe de direction, après les départs, non anticipés ni planifiés, de Raymond Archambault, Chantal Paquet et Roland Grand'Maison. À ces départs de responsables désignés, s'ajoutent les départs, non anticipés ni planifiés, de 3 autres administrateurs, soit Alexandre Favre, Louise White et Jean Després. Nous les remercions tous pour leurs efforts et l'intérêt qu'ils portent au Cercle.

Comme le proverbe en exergue le commande, nous devons continuer ou abandonner. Le CA actuel, votre CA, a décidé de poursuivre et de SE RELEVER. Je suis extrêmement fière de notre équipe qui a su se relever et a décidé de poursuivre malgré les innombrables défis. L'indice de parité de ce nouveau CA est très raisonnable avec 6 hommes et 4 femmes.

Michèle Ledecq a été nommée Membre émérite 2019. Son leadership rejaillit sur nous tous. Michèle est l'archétype du bénévole invisible, mais indispensable. Son talent de communicatrice est reconnu et estimé. Bien que présente surtout en coulisses, Michèle joue un rôle central pour l'organisation de l'Évènement qui se tiendra en 2020.

Un dernier mot pour souligner combien je suis fière de la mise en place du nouveau site Internet du CMM. Soyez patients pour effectuer votre renouvellement, puisque l'envoi des cartes de membres doit encore se faire manuellement. Mais vous n'avez aucune excuse pour ne pas vous inscrire à l'Infolettre !

Continuez avec nous, avec un CMM qui ne cesse de se renouveler, avec Michèle, avec notre nouveau site Internet, et dans la bonne humeur !

Joyeux temps des Fêtes !
Votre présidente,
Catherine Bohémier

« La vie est faite de choix :
oui ou non ; continuer ou
abandonner ; se relever
ou rester à terre. »

(Grey's Anatomy — Derek Shepherd)



Photo: Egor Kamelev from Pexels

La chair des champignons agaricoïdes

Par Roland Labbé avec la collaboration de Fernand Therrien

La description des champignons requiert un vocabulaire très spécialisé qu'il est important de connaître pour pouvoir les étudier et les décrire. Voici donc un article rédigé par Roland Labbé sur les termes utilisés pour qualifier **la chair** des champignons.

LA CHAIR

1 CONSISTANCE : APPRÉCIABLE AU TOUCHER

PLUTÔT FERME ET TENACE :

coriace : comme le cuir

ligneuse : comme le bois

subéreuse : comme le liège

cartilagineuse : comme le cartilage, souple et tenace

céracée : comme la cire d'abeille, assez dure, un peu grasse, lisse au toucher et d'aspect mat

PLUTÔT MOLLE :

fragile : friable, se fragmentant, se cassant facilement

délicate : tendre, de manipulation prudente

marcescible : pouvant se flétrir ou se flétrissant facilement

papyracée : comme le papier

2 STRUCTURE MACROSCOPIQUE : JUGÉE VISUELLEMENT

- Pour étudier la structure de la chair d'un champignon, il faut l'écraser, le casser, le dilacérer, le presser localement et observer les changements de couleur.

fibreuse : formée de fibres, évidentes par la dissection ou l'écrasement

élastique : souvent en rapport avec la structure fibreuse les hyphes étant orientées parallèlement à la surface

spongieuse : comme l'éponge ; c'est une structure élastique, les hyphes étant allongées, enchevêtrées, pouvant retenir l'eau (au moins en apparence)

grenue : granuleuse, composée de grains ± individualisés ; il y a présence de cellules rondes ou sphérocytes entraînant une rupture comme de la craie

caséuse : comme le fromage ou le lait caillé égoutté, assez ferme, cassante, non fibreuse

grumeleuse : comme des grumeaux

humide : imbibée d'eau, imbue

succulente : remplie de suc

lactescente : laissant exsuder du lait ou du latex

déliquescente : se résolvant en liquide à maturité, diffluyente, souvent à sporée liquide (ex. : coprin)

gélifiée, gélatinisée : comme de la gelée, gélatineuse

GLOSSAIRE :

Chair : tissu sous les revêtements, ne comprenant pas l'hyménophore, formé d'hyphes de formes et d'orientations très diverses, ± serrées et imbibées d'eau dont il résulte des aspects macroscopiques différents.



3 LAIT OU LATEX

- Exsudation d'un lait aqueux ou coloré à la cassure ou à la coupe.
- Caractère pouvant disparaître avec l'âge, la sécheresse et l'excès d'humidité.
- Pouvant être observable dans certaines parties du sporophore et non dans d'autres.
- Un papier absorbant ou un mouchoir permet de recueillir le lait et de contrôler son évolution : dessèchement, coagulation ou changement de couleur.
- La saveur du lait est un caractère important à distinguer de la saveur de la chair – douce, âcre, brûlante, amère, etc.

lait abondant ou non

lait fluide ou épais

lait séreux – comme le sérum clair

lait « lactescent », petit-lait, hyalin, blanc

lait coloré – crème, jaune, orangé, rouge, vert, bleu, violet, etc.

lait de couleur changeante – préciser la teinte et le temps ainsi que le support, papier ou mouchoir

lait coagulant – préciser le temps de coagulation, rapide ou tardif

4 ÉVOLUTION DE LA CHAIR

- Sa structure peut se modifier au cours du développement du champignon, soit spontanément, soit sous l'influence de facteurs physiques (froid, chaleur, sécheresse, humidité excessive) ou de facteurs biologiques, comme l'atteinte des larves, des vers, les morsures de mollusques ou de rongeurs.
- Des champignons microscopiques ou macroscopiques peuvent parasiter les sporophores.
- Le champignon pourrit au stade ultime, ses structures se disloquent, ses couleurs changent, son odeur également, le plus souvent la putréfaction entraînant une odeur écœurante, mais il en existe qui dégagent des odeurs suaves.

champignon putrescible : capable de pourrir

champignon imputrescible : ne pourrissant pas, mais se desséchant

champignon marcescible : se flétrissant

- Les champignons putrescibles peuvent se dessécher dans des conditions particulières, dans la nature, par la sécheresse ou le vent violent, artificiellement par la transformation en exsiccata.

5 MODIFICATION DE LA COULEUR

- Spontanément, par suite de l'oxydation au contact de l'air, ou par processus enzymatique, la chair d'un sporophore voit sa couleur virer ± rapidement à une autre teinte. Le froissement, la meurtrissure, la coupe font apparaître une couleur : bleue, jaune, brune, orangée, grise ou noire. Il est important de noter ce changement de couleur avec précision : évolution de la couleur et temps de réaction doivent être observés et mesurés. L'application d'un produit chimique peut provoquer l'apparition d'une tache colorée. C'est le procédé des réactions macrochimiques à l'aide de bases et d'acides forts, et de bien d'autres produits ; cette réaction pouvant varier selon l'âge, la partie étudiée du champignon et en fonction du délai depuis la récolte.
- Une bioluminescence des sporophores ou des mycéliums peut s'observer dans certaines conditions (obscurité).



Björn S. / flickr.com sous licence CC BY-ND 2.0

BIBLIOGRAPHIE :

Inspiré de : « De Izarra, Z. (2006). L'examen des champignons (étude de leurs caractères – avant tout recours au microscope). Bulletin spécial numéro 6 de la Société mycologique du Poitou » et utilisé avec la permission de Raphaël Hervé, président de la Société Mycologique du Poitou.

Le sanglier arrive au Québec

Par Suzanne Bêland

ENCORE UN AUTRE MYCOPHAGE DANS NOS PATTES!

Selon des informations fournies par le Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs du Québec, le sanglier (*Sus scrofa*) est un animal très destructeur. Il est considéré comme l'une des espèces exotiques envahissantes les plus néfastes du monde. Aux États-Unis, les sangliers entraînent des coûts supérieurs à 1,5 milliard de dollars annuellement en dommages et mesures de contrôle.

Actuellement, on trouve des sangliers dans au moins 38 États nord-américains. Au Texas et en Saskatchewan, par exemple, des groupes de sangliers se sont manifestement établis et en surabondance, ce qui rend la situation préoccupante pour les agriculteurs, les éleveurs de porcs et les écologistes. Comment expliquer l'expansion territoriale d'une espèce animale non indigène en Amérique du Nord? Et en quoi les sangliers sont-ils si nuisibles?

Si on retourne dans le passé, on apprend que Christophe Colomb, en 1493, a introduit le porc domestique (*Sus scrofa domesticus*) dans les îles des Caraïbes. Ensuite des colons et explorateurs de passage dans les îles ont amené des porcs caribéens sur le continent. Ces cochons qui étaient volontairement laissés en liberté se sont rapidement adaptés à leur état sauvage. Par la chasse, ils procuraient ainsi une nourriture substantielle à la colonie sans que le colon ait à l'entretenir dans un enclos.

Trois cents ans plus tard, en l'an 1800, le sanglier eurasiatique fait son apparition dans différents États américains. On maintenait les bêtes, soit en enclos pour l'élevage, soit on les relâchait intentionnellement pour la chasse sportive. Au fil du temps, les sangliers, échappant ainsi aux chasseurs ou à l'éleveur, se sont reproduits de façon exponentielle et, en conséquence, se sont répandus sur un vaste territoire.

Parmi les grands mammifères du monde, le sanglier est connu pour être le plus prolifique de tous. Les laies peuvent se reproduire dès l'âge de 6 mois et avoir deux portées de 2 à 8 (et parfois 12) marcassins tous les 12 à 15 mois. Ainsi, le nombre d'individus dans un groupe peut jusqu'à tripler en un an. S'ajoute à cela le fait que le sanglier peut se croiser avec les porcs sauvages déjà établis, en plus de connaître très peu de prédateurs, ce qui favorise davantage l'accroissement de sa population.



« Mais! Cessez au moins d'en manger pendant qu'on vous juge!!! »



De nos jours, avec le réchauffement climatique, les populations de sangliers se déplacent de plus en plus au nord de l'Amérique. Des groupes sont déjà bien établis dans les Prairies, comme en Saskatchewan, où la température moyenne en janvier est de $-16,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ à Regina (température équivalente à celle du Lac-Saint-Jean), ce qui démontre que le sanglier s'adapte assez bien au froid. Il faut noter que ce n'est pas le climat hivernal qui nuit à leur survie, mais plutôt le manque de nourriture qui les menace. Lorsque l'épaisseur de la neige est considérable, il devient plus difficile, voire impossible, pour le sanglier de fouiller les sols pour trouver sa pitance.

Le régime alimentaire du sanglier se compose de tubercules, rhizomes, bulbes, fruits, glands, noix, céréales et **champignons, dont les hypogés (p. ex., les truffes)**. Étant non seulement fouisseur, mais aussi omnivore, il se nourrit également d'animaux morts ou vivants (vers, mollusques, insectes, petits mammifères, amphibiens, oiseaux et reptiles). Il arrive que les sangliers tuent et mangent les faons des cerfs de Virginie et aussi des animaux domestiques et d'élevage.

Ainsi donc, un habitat agroforestier convient parfaitement au sanglier. Il y trouve un point d'eau, de la nourriture dans les champs cultivés en fouissant le sol où il déterre des racines, mange les semences, brise les clôtures pour aller consommer le grain destiné au bétail et tue certains animaux. De plus, par son comportement fouisseur, lorsqu'il saccage les sols pour se nourrir, il détruit la végétation indigène favorisant ainsi la recolonisation des zones endommagées par les plantes envahissantes.

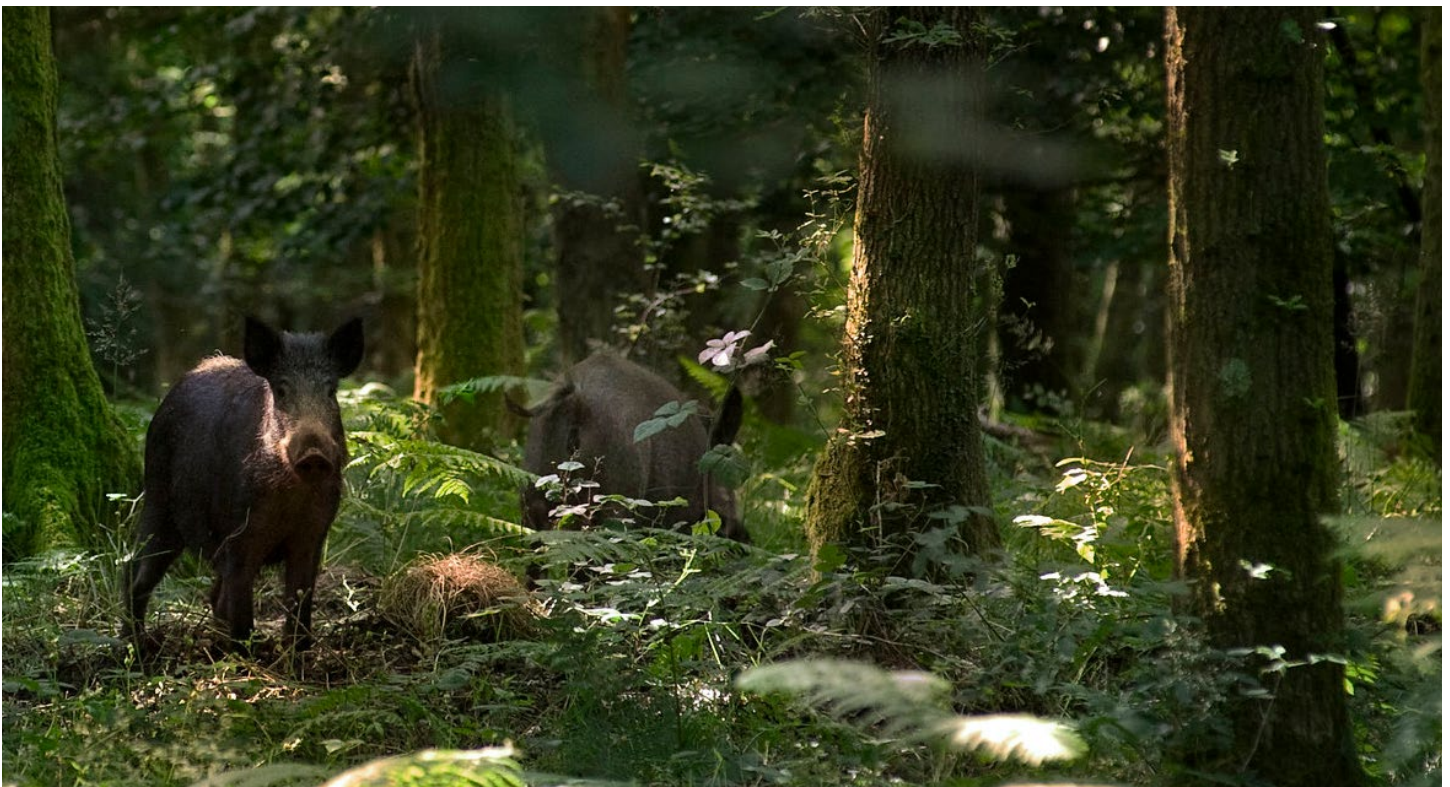


Photo : algy3289 sous licence CC BY-ND 2.0

Il entre ainsi en compétition avec les chevreuils, les écureuils et les ours pour certaines sources de nourriture. Par exemple les noix, les baies sauvages, **les champignons** et les petits animaux. Il aime se vautrer dans la boue, un autre de ses comportements nuisibles à l'environnement, qui le conduit dans les milieux humides. Cela cause l'érosion des berges et entraîne la contamination des eaux, les sangliers étant porteurs d'une quarantaine de parasites et d'une trentaine de maladies, dont certaines sont difficiles à éradiquer. Le risque de transmission à d'autres animaux rend sa présence en terre agricole menaçante pour l'industrie porcine.

Nous savons qu'il y a des groupes de sangliers implantés en Ontario, bien que le cas soit peu documenté, et dans l'État de New York juste à nos portes. En trouve-t-on au Québec? Oui, on peut parfois apercevoir des bêtes itinérantes qui se déplacent la nuit au sud de la province. D'ailleurs, en 2016, dans le Centre-du-Québec, le Ministère a dû intervenir pour éliminer des clans de sangliers qui se reproduisaient en milieu naturel. Ces sangliers provenaient notamment de fermes d'où ils se sont échappés. Le Québec est la province ayant le plus grand nombre d'élevages de sangliers au Canada. Selon un recensement agricole (2011), le Québec comptait une cinquantaine de fermes d'élevage commercial de sangliers.

Afin de contrôler et de prévenir que des groupes de sangliers errants s'installent dans la nature, le Ministère a instauré des règles, dont celle qui oblige le propriétaire à aviser les autorités lorsqu'une de ses bêtes s'échappe de l'enclos. « **Ne tirez pas sur les sangliers!** »: dit le Ministère; ouvrir le feu sur les sangliers a pour effet de scinder les cellules familiales en plusieurs groupes qui se dispersent vers d'autres secteurs, nuisant ainsi aux techniques d'éradication mises en place. Or, une des méthodes de capture utilisée par les services spécialisés consiste à attirer progressivement le clan de sangliers en entier dans un endroit donné et de le piéger dans un enclos.

La chasse aux sangliers n'est d'ailleurs pas autorisée au Québec, sauf dans les fermes de chasse aménagées à cet effet! Pourquoi accorder un tel privilège à un petit contingent de chasseurs au détriment de nombreux risques publics ravageant les terres agricoles, nuisant à la santé des animaux d'élevage et perturbant l'écosystème? Ne devrions-nous pas suivre l'exemple du Nouveau-Brunswick et des États de New York, du Vermont, du Maryland, de l'Indiana, du Michigan et du Tennessee, qui interdisent catégoriquement la possession de cette espèce sur leur territoire? Le message est pourtant simple, le sanglier n'est pas le bienvenu chez nous! Réagissons! Protégeons notre patrimoine, nos forêts et évidemment... nos chers champignons!

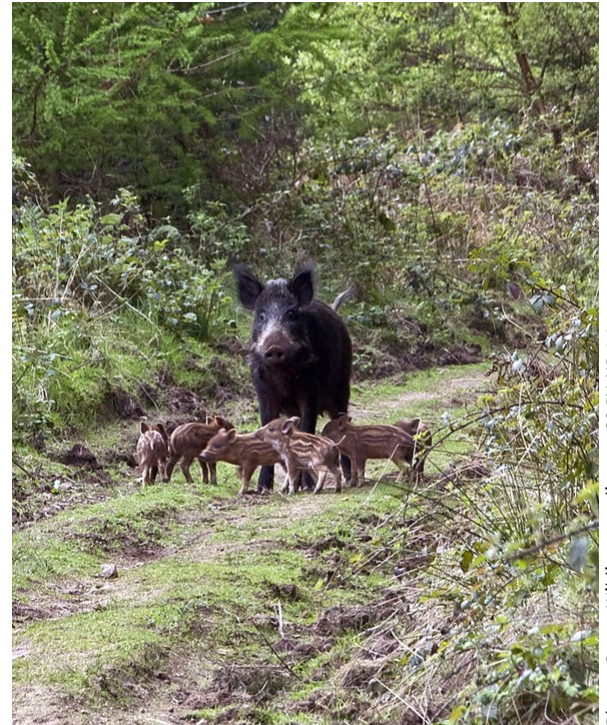


Photo: Stuart Wilding sous licence CC BY-ND 2.0

Exposition annuelle des champignons édition 2019

L'exposition annuelle des champignons organisée par le Cercle des mycologues de Montréal s'est tenue le 22 septembre 2019 au Jardin botanique, soit, malencontreusement, le même jour que le marathon de Montréal, ce qui a restreint l'accès au site de l'Espace pour la Vie pendant quelques heures en matinée!

De ce fait, un interminable peloton de coureurs de tous acabits circulait sur la rue Sherbrooke et bloquait ainsi l'entrée au stationnement du Jardin botanique. Bref, l'exposition a été peu fréquentée en début de matinée, mais très rapidement, en fin d'avant-midi, le hall était bondé de visiteurs fascinés et intéressés par nos **deux-cent-vingt-quatre espèces** de champignons reposant sur des lits de mousse et attendant d'être admirés.

La journée avant l'exposition

Une exposition de cette envergure requiert la collaboration de plusieurs bénévoles. D'abord, il faut des cueilleurs. Pendant la journée du samedi, c'est-à-dire la veille de l'exposition, les gens devaient nous rapporter des champignons récoltés lors de leur sortie mycologique en privilégiant la diversité de la cueillette plutôt que la quantité.

Ensuite, une fois les paniers vidés, il faut faire un premier tri et disposer joliment les spécimens sur des assiettes moussues pour les faire identifier par nos mycologues aguerris. On se modernise! Cette année, nous avons utilisé une imprimante d'étiquettes affichant instantanément le nom du champignon, mis à jour. Cette technologie a grandement facilité la tâche et nous a permis de gagner du temps. Une fois identifiées, les assiettes de champignons sont déposées sur le présentoir correspondant à leur groupe. Il faut aussi noter que l'installation de la salle d'exposition (tables, affiches et nappes) est une autre tâche que les bénévoles doivent gérer.

Bref, la préparation de l'exposition exige la participation de nombreux bénévoles sans lesquels la tenue de l'évènement serait impossible.



Poste d'identification. De gauche à droite, Patrice Dauzet, Janie Poitras, Hélène Aubin et Myriam Gélinas.

Pendant la journée de l'exposition

Nos bénévoles, tous membres du CMM, étaient omniprésents dans la salle d'exposition lorsque la « vague » de visiteurs est arrivée! Ils étaient là pour accueillir le public, répondre aux questions et informer sur les activités du Cercle. Plusieurs personnes ont profité de l'occasion pour s'inscrire comme membre, d'autres ont commandé des livres. Nous avons également des microscopes pour montrer et expliquer aux gens les structures du champignon (cystides, spores...) ainsi qu'un service d'identification de champignons.

La clientèle attirée était très variée, composée en autres de touristes, d'étudiants, de journalistes, de membres du Cercle et d'enfants qui ont adoré les microscopes et le gros champignon blanc, plus gros qu'un ballon de football, soit la fameuse vessede-loup géante! D'ailleurs, il a été le champignon le plus photographié et aussi le plus touché! *(Il était plein de trous de doigts en fin de journée! Il a beaucoup souffert le pauvre!)*

En conclusion, l'Exposition annuelle est une occasion de partager nos connaissances et notre passion des champignons avec le grand public. Grâce à la collaboration de tous les bénévoles qui ont donné généreusement de leur temps, l'évènement a été, sans contredit, une magnifique réussite! Bravo et merci à tous nos bénévoles!



Sylvain Santerre qui transporte les champignons vers le poste d'identification.



La salle d'exposition et l'animation d'une table par Myriam. On aperçoit aussi Alfred et Stéphane.

Peterjürgen Neumann

— 1939-2019



Peterjürgen Neumann est décédé le 8 août 2019 des suites d'un cancer qui l'a emporté en quelques mois. Il était docteur en biologie végétale — phytopathologie et a été professeur à l'Université de Montréal (UdeM) pendant 33 ans, jusqu'à sa retraite en 2004. Parallèlement à sa carrière de professeur, il était un membre très marquant du Cercle des mycologues de Montréal (CMM) depuis 1974.

J'ai connu Peter en 1973 alors que j'étais étudiant au baccalauréat à l'Université de Montréal. Il m'a enseigné en mycologie, puis en phytopathologie. Ce dont je me rappelle le plus de mes premiers cours de mycologie, c'est l'accent de Peter. Ceux qui l'ont connu il y a plus de 45 ans s'en souviennent. Que d'efforts déployés pour améliorer sa maîtrise du français. Mais outre son accent incroyable, Peter était sans conteste, et fort heureusement, un professeur très structuré, et très connaissant. J'ai découvert la mycodiversité avec lui ; je ne parle pas ici seulement des champignons qui se mangent, mais de tous les *fungi*.

Yolande Dalpé, Andrée Thuillier et moi-même avons été les premiers étudiants diplômés de Peter. Il y avait dans son laboratoire une atmosphère presque familiale. L'heure du lunch, sur une des tables du labo, était un moment privilégié de la journée. Durant ces années, une autre qualité remarquable et appréciée que j'ai découverte chez Peter est sa patience. Il n'a jamais mis de pression sur moi durant les cinq années et demie qu'a duré ma maîtrise, pour que ça aille plus vite, pour qu'on en finisse ; c'est une attitude qu'on observe fréquemment dans plusieurs laboratoires de recherche et qui me fait dire que Peter était apparemment moins carriériste que d'autres. Les relations interpersonnelles, la famille, les amis, étaient sa priorité, sans qu'il néglige pour autant sa rigueur scientifique.

Peter était la gentillesse incarnée, jamais feinte. Yolande a écrit : « *Affable, empathique, tolérant, strict dans ses exigences, mais ouvert aux idées nouvelles, Peter a su transmettre à de nombreux étudiants une méthode de travail et une gestion de laboratoire humaines et rigoureuses* ».

Je n'ai pas suivi Peter dans tous les méandres de sa carrière scientifique. Un de ses fidèles amis québécois, Gaston Laflamme, phytopathologiste et chercheur émérite du Centre de foresterie des Laurentides, l'a connu à son arrivée au Québec en 1969. Il rappelle que Peter a été, durant sa carrière, très actif dans plusieurs sociétés scientifiques comme la Société de protection des plantes du Québec, la Société canadienne de phytopathologie et l'American Phytopathological Society. À différentes reprises, Peter s'est impliqué dans des actions, y compris au CMM, pour la protection de l'environnement et de la nature.

Grand amateur de plein air, Peter s'en donnait à cœur joie dans des activités comme le ski de fond et le vélo, qu'il pratiquait en famille et avec des amis, au Québec et en Europe.

C'est au Cercle des mycologues de Montréal que j'ai côtoyé Peter assez régulièrement depuis le début des années 1980. À la fin des années 1970, Peter faisait déjà partie du conseil d'administration. À cette époque, un vent de changement soufflait sur le Cercle, principalement en ce qui concernait son mode de fonctionnement. Sans entrer dans les détails, Peter a été le principal instigateur — pour ne pas dire le provocateur — du changement. C'est ainsi qu'il a été, avec Michel Famelart et Raymond McNeil, deux autres professeurs à l'UdeM et membres du CMM, l'un des principaux responsables de l'entrée du CMM dans l'ère moderne.

À la fin des années 1980 et au début des années 1990, Peter fait sortir le CMM du Québec grâce en particulier à sa connivence avec Gary Lincoff, mycologue de New York renommé aux États-Unis. C'est ainsi qu'en 1991, plusieurs membres du CMM, Peter en tête, participent au Foray de la North American Mycological Association (NAMA) qui se tenait cette année-là dans les Adirondacks. Par la suite, le CMM participera régulièrement à des forays mycologiques dans le Nord-Est américain.

Peter s'est impliqué dans de nombreuses activités du CMM dont il fut nommé membre émérite en 2010. En plus de faire partie du conseil d'administration de façon presque continue jusqu'à récemment, il s'est impliqué dans les rencontres provinciales et nord-américaines, les sorties mycologiques, les cours, les expositions, et j'en passe. Utilisant son talent pour l'observation microscopique, il a introduit l'utilisation du microscope chez plusieurs mycologues amateurs et aussi auprès du public, lors des expositions annuelles de champignons. De nombreux enfants ont fait leur première observation de champignons au microscope avec Peter.



Peterjürgen Neumann lors d'une soirée d'identification de champignons du Cercle des mycologues de Montréal.

À l'instar de plusieurs membres du CMM, je te lève mon chapeau Peter, te saluant et te remerciant, pour ta présence maintenant regrettée et pour les traces profondes de ton passage que tu as laissées au Cercle des mycologues et parmi nous.

Raymond Archambault

La banane Chiquita menacée par un champignon

Adaptation de différents textes par Suzanne Béland

Article de Marie-Ève Dumont, « Le prix de la banane pourrait monter » dans le Journal de Montréal, 10 octobre 2019.

Article d'Audrey Dufour, « En Colombie, l'état d'urgence décrété pour protéger les bananes » paru dans le magazine LaCroix L'Hebdo, 15 août 2019.

Au début des années 1920, la maladie de la fusariose toucha d'abord les bananiers du Panama avant de gagner toute l'Amérique. En l'espace de trente ans, le populaire cultivar « Gros Michel » fut atteint par la souche TR1 (Race tropicale 1) du champignon et disparut complètement pour être remplacé par un autre cultivar plus résistant, celui de la variété de la banane Cavendish, communément appelée « Chiquita ». Une variété qui représente 80 % du marché mondial.

Cette affection, aussi appelée la maladie du Panama, est une maladie fongique causée par le champignon : *Fusarium oxysporum*. Présent dans le sol et dans l'eau, il attaque les racines et les tiges du bananier d'où s'ensuit le jaunissement des feuilles et leur chute réduisant ainsi la production des fruits. Les spores du champignon sont très difficiles à éradiquer, elles se répandent et contaminent les sols de la plantation pendant des décennies, nuisant ainsi à la culture des bananiers.

Un autre facteur rend le contrôle de l'infestation laborieux, le champignon se propage en se collant aux outils des travailleurs et à leurs chaussures. Heureusement, la fusariose n'est pas une maladie pathogène pour l'homme ni pour les animaux.

Or, depuis 1990, la crise qui sévit dans des fermes de la Colombie nous confirme que le cultivar Cavendish ne résiste pas à la récente souche TR4 du champignon. Ce qui menace gravement le commerce de la banane, une source de revenus considérable pour le pays, cinquième producteur au monde. Si l'épidémie n'est pas contrôlée, elle risque de contaminer d'autres bananeraies de l'Amérique latine.

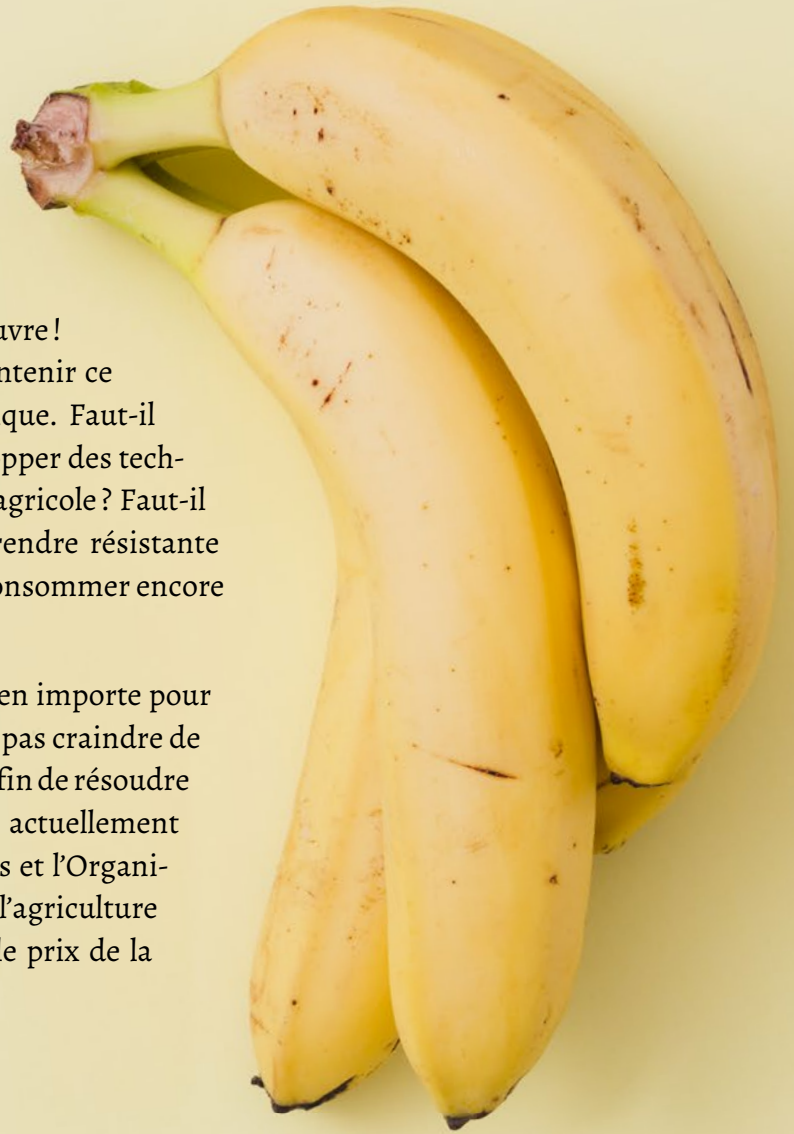
Est-ce que la banane « Chiquita » va disparaître à son tour comme la Gros Michel? Hélas! cette variété Cavendish de forme longue et recourbée qui est prisée pour son bon rendement, son goût sucré et sa résistance aux chocs du transport, devra désormais être remplacée par un cultivar résistant à la forme TR4 de la fusariose. On trouve évidemment des variétés anciennes qui sont résistantes, mais ne possèdent pas les qualités et la valeur marchande de la banane Cavendish.



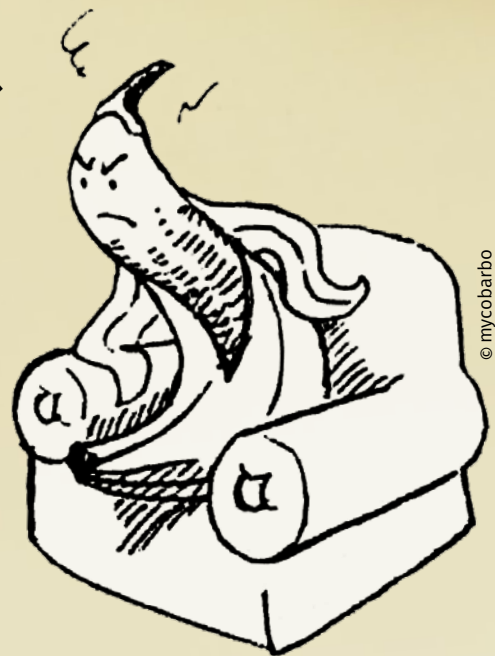
Photo: pxhere

L'alerte est sonnée! Les chercheurs sont à l'œuvre!
Il faut rapidement trouver une solution pour contenir ce fléau qui a déjà visité l'Asie, l'Australie et l'Afrique. Faut-il investir davantage dans la recherche pour développer des techniques d'assainissement des sols et du matériel agricole? Faut-il modifier génétiquement la Cavendish pour la rendre résistante à la souche TR4? Et qui, parmi nous, a envie de consommer encore un autre produit OGM?


Or, les experts sont confiants. Le Canada, qui en importe pour plus de 600 millions de dollars par année, ne doit pas craindre de voir disparaître la banane de ses rayons de sitôt. Afin de résoudre la crise, d'importantes sommes d'argent sont actuellement investies dans des projets par les gouvernements et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), ce qui risque toutefois de faire grimper le prix de la banane sans néanmoins stopper le marché.



«... Oui, voyez vous, nous sommes là pour éradiquer la monoculture.»



© mycobarbo



Plus de feux sur des femmes mycologues qualifiées d'amatrices, de partout dans le monde

Par Salma St. John, Ph.D., vice-présidente, NAMA (North American Mycological Association)

[N.D.T.: L'article original a été publié dans la revue américaine *The Mycophile*, en mai-juin 2019, dans le cadre du mois de l'histoire des femmes aux États-Unis. L'auteur souhaitait rendre hommage aux premières femmes mycologues amatrices à se frayer un chemin dans le monde de la mycologie.]

La mycologie étant considérée à une certaine époque comme une division de la botanique (les champignons faisaient partie du règne végétal), un grand nombre de pionnières mycologues étaient soit des botanistes soit des spécialistes des sciences naturelles qui s'étaient consacrées à l'étude de la mycologie (Maroske and May, 2018). À l'instar de nombreuses autres disciplines, les sciences naturelles étaient l'apanage, presque exclusif, des hommes au cours des XVII^e et XVIII^e siècles. De nombreuses femmes devaient faire face à de la discrimination fondée sur le sexe et n'avaient pas accès à l'éducation. À la suite du mouvement pour les droits des femmes (1848-1920), certaines femmes ont réussi à faire des études supérieures. Cependant, il n'en demeurait pas moins qu'il était encore difficile pour elles de s'inscrire dans des établissements d'enseignement, spécialement dans les universités les plus prestigieuses, où on hésitait à leur faire une place et à leur décerner des diplômes. Par exemple, Flora W. Patterson (1847-1928), après avoir reçu son baccalauréat du Antioch College (1865) et une maîtrise du Wesleyan College (1883), a décidé de s'inscrire à l'Université Yale pour poursuivre ses études, mais a dû y renoncer parce qu'elle était une femme. Elle est demeurée néanmoins inébranlable dans sa résolution et a continué d'étudier la botanique dans d'autres établissements, si bien que, à l'âge de 47 ans, elle est devenue la première femme phytopathologiste à être nommée à ce poste par le USDA (département de l'Agriculture des États-Unis).

De même, d'autres femmes étaient déterminées à poursuivre leurs études en mycologie sans avoir fait d'études supérieures ou posséder un diplôme. Coïncidant avec le développement intellectuel entraîné par le siècle des Lumières (Debakcsy, 2018), qui a débuté en Europe puis s'est propagé partout ailleurs dans le monde jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, l'époque offrait aux femmes l'occasion d'explorer leur créativité artistique et leurs aptitudes intellectuelles. On a assisté à la propagation d'idées nobles, telles que la liberté, l'égalité, la raison, l'individualisme et l'autodétermination, qui ont contribué à amener les femmes à remettre en question la notion — répandue par le milieu scientifique masculin — voulant qu'elles n'aient pas les facultés intellectuelles nécessaires pour s'adonner à des recherches scientifiques.

Si on essaie de dresser la carte de l'émergence des femmes mycologiques amatrices dans l'histoire, aussi tôt qu'au XVIII^e siècle, on pourrait supposer que, dans de nombreuses régions du monde, y compris le Royaume-Uni, l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas, la France, les États-Unis, l'Australie et d'autres pays, leur présence ressemblait davantage à une symphonie «silencieuse», ou tout au moins à une «mise en sourdine». Qui étaient ces femmes? Deux chercheurs, Tom W. May et Sary Maroske (2018), ont publié sur le sujet une étude qu'on attendait depuis longtemps et qui pique la curiosité. Cette étude, qui retrace le parcours de 43 femmes mycologues/taxonomistes et de leur apport à la mycologie au cours de différentes époques, s'intéresse à six femmes qui n'ont pas fait d'études supérieures (et qui sont, par conséquent, qualifiées d'«amatrices») et qui ont publié de nouveaux taxons de champignons ainsi que des articles sur les champignons, avant l'année 1900. Ces pionnières qualifiées de mycologues «amatrices» ont de fait contribué à l'essor de la mycologie moderne. Voici un court résumé du parcours de ces six femmes, tiré de l'étude Maroske-May.



Catharina Helena Dorrien
(1717-1795)

Catharina Helena Dorrien est née à Hildesheim, en Allemagne, et a été la première femme à jamais nommer deux nouveaux taxons, soit *Lichen centrifugus* var. *major* Doer et *Lichen centrifugus* var. *minor*. Elle a aussi publié, à titre d'autrice, cinq ouvrages sur les champignons. Elle s'est aussi accomplie dans d'autres sphères en tant qu'enseignante, gouvernante, autrice de livres pour les enfants, traductrice, rédactrice, taxonomiste et illustratrice de plantes. Mme Dorrien a fait paraître un catalogue de 496 pages portant

sur les 1400 espèces de plantes de sa région, en se fondant sur la classification et le système de nomenclature établis par Linné. Elle parlait sans détour du rôle des femmes dans la société et affirmait que, même si les femmes devaient apprendre les compétences ménagères nécessaires à leur autosuffisance et à leur indépendance, elles devaient travailler à leur épanouissement intellectuel en lisant des livres sur l'Histoire et la Science, tout particulièrement la botanique. Les travaux de Mme Dorrien, qui ont disparu dans les années suivant son décès, ont été redécouverts et mis en évidence vers la fin du XX^e siècle, lorsque sa biographie, ses études, ses illustrations et ses réalisations ont été publiées. De nos jours, en Allemagne, Catharina Helena Dorrien est considérée comme une artiste et une mycologue de plein droit.





Marie-Anne (aussi Anne-Marie) Libert (1782-1865)

Marie-Anne Libert est née à Malmedy, en Belgique. Elle a fait partie des premières femmes phytopathologistes et a été la deuxième à nommer de nouveaux taxons fongiques (200 exactement), dont le genre *Ascochyta* Lib., qui compte 34 espèces. Le taxon végétal *Libertia* (un genre de la famille des Iridacées) et le taxon *Libertiella* (un ascomycète) ont été nommés en son honneur. L'espèce dont le nom se termine par « Libert » est reconnue comme étant un agent phytopathogène.

Mme Libert a d'abord étudié auprès de religieuses, dans un cadre non institutionnel. Puis, on l'a envoyée au pensionnat, en Allemagne, où elle s'est initiée à l'allemand et au violon. Plus tard, elle a appris le latin par elle-même. S'intéressant aux sciences naturelles, elle a observé, récolté, classé et catalogué des minéraux et des plantes à Malmedy. Ses travaux en botanique lui ont valu reconnaissance et respect. Elle est entrée en contact avec des scientifiques de Belgique et d'ailleurs, et de nombreux scientifiques réputés comme Alexandre Louis Lejeune (1779-1850) et Augustin Pyramis de Candolle (1778-1841) l'ont conseillée et encouragée. Elle a été la première scientifique à identifier et à décrire l'organisme responsable du mildiou de la pomme de terre (*Botrytis vastatrix*) en 1845. Ses travaux ont été repris et poussés un peu plus loin par Anton de Bary, un mycologue allemand, en 1876, lequel a renommé l'organisme responsable de la maladie (oomycète, *Phytophthora infestans*). Le Cercle naturaliste de la région de Malmedy, fondé en 1951, a été renommé plus tard Cercle royal Marie-Anne Libert en l'honneur de cette pionnière.



Mary Elizabeth Banning (1822-1903)

Mary Elizabeth Banning est née dans l'État du Maryland. Elle n'a pas suivi d'études supérieures, même si les femmes y avaient accès à l'époque. Au cours de sa carrière scientifique, elle a nommé 21 nouveaux taxons, dont 16 en collaboration avec Charles Horton Peck (1833-1917), curateur du Musée d'Histoire de l'État de New York à l'époque. Parmi ces taxons, on trouve des genres comme *Agaricus*, *Collybia*, *Inocybe*, *Polyporus*, *Russula* et *Tricholoma*, dont *Russula variata* (Banning) et *Tricholoma magnum* (Banning & Peck). Pendant de nombreuses années, Peck a conseillé Mme Banning relativement à ses publications et l'a secondée dans la nomenclature de certaines espèces qu'elle a identifiées (dont *Hypomyces banningiae*, en 1879). Mme Banning s'intéressait beaucoup à l'Histoire naturelle et en préconisait l'enseignement aux enfants. Elle a rédigé un livre sur les champignons

du Maryland. Quoique terminé en 1888, le livre n'a pas été publié et il n'a été connu du public que lorsqu'une partie des illustrations et des notes qu'il contenait ont été exposées au Musée de l'État de New York. En 1994, Mme Banning a été admise au *Women's Hall of Fame* du Maryland pour ses travaux d'avant-garde en mycologie.

Elis Caroline Bommer a décrit plus de 200 nouveaux taxons fongiques et est l'auteur de 35 publications scientifiques, dont 14 avant 1900. Elle s'intéressait tout particulièrement à la botanique et aux champignons. Elle et son amie belge, Mariette Rousseau, ont eu accès à des travaux mycologiques d'envergure de l'époque, tel le *Systema Mycologicum* d'Elias Magnus Fries, ainsi qu'au Jardin botanique national de Belgique. Les deux femmes ont publié, dans le *Bulletin de la Société royale de botanique de Belgique*, plusieurs de leurs articles, dont l'un sur les champignons du Costa Rica. Elles ont également rédigé un *Catalogue des Champignons* (1879) et un rapport dans lequel elles ont présenté les champignons récoltés lors d'une expédition belge en Antarctique dans les années 1897-1899.

Les travaux de Mme Bommer ont également porté sur les champignons des Pays-Bas. Le genre *Bommerella* a été créé en hommage à cette dernière et à ses travaux.



Elis (Elisa) Caroline Bommer (1832-1910)



Mariette Hannon Rousseau (1850-1926)



Annie Lorrain Smith (1854-1937)

Annie Lorrain Smith est une lichénologue écossaise qui a nommé 200 nouveaux taxons fongiques. Elle a étudié le français et l'allemand et travaillé comme gouvernante au début de sa vie. À l'âge de 15 ans, Mme Smith était l'une des premières femmes à fréquenter l'école à Édimbourg, mais elle n'a pas pu recevoir de diplôme à cause du mouvement contre le droit des femmes à l'enseignement supérieur. Elle a assisté à certains cours de botanique, mais seulement à titre d'auditrice libre. *Cycloderma apiculatum* A.L. Sm.

a été son premier taxon. Elle a également nommé d'autres taxons d'outremer et du Royaume-Uni. Elle a terminé et révisé la deuxième édition de la publication *Monograph of the British Lichens* (1911) de James Crombie. En 1921, elle a publié un guide illustré des lichens du Royaume-Uni (*Handbook of the British Lichens*). Peu après, elle a publié un livre intitulé



RÉFÉRENCES

- Creece, Mary. (2004). Ladies in the Laboratory II: West European Women in Science, 1800-1900: A Survey of Their Contributions to Research, Maryland.
- DeBakcsy, Dale. (2018). How 18th Century Botanist Catharina Helena Dorrien Created Girls' Science Education. Women You Should Know. Récupéré le 29 janvier 2018.
- Heino Lipp. Case Studies: Beatrix Potter. Australian Fungi. Récupéré le 31 janvier 2019.
- Maroske, Sara et May, Tom W. (Mars 2018). Naming Names: the first women taxonomists in mycology. Studies in Mycology. Récupéré le 18 novembre 2018.
- Rossman, A.Y. (2002). Flora W. Patterson: The first woman mycologist at the USDA. The Plant Health Instructor.
- The Women's Right Movement, 1848-1920. Récupéré de <https://history.house.gov>.
- Maroske, Sara et May, Tom W. (Mars 2018). Naming Names: the first women taxonomists in mycology. Studies in Mycology. Récupéré le 18 novembre 2018.

PHOTOS récupérées dans l'article à l'adresse suivante:

https://namyco.org/docs/May-June_2019_Mycophile-1.pdf

Illustrations de l'article: wikicommons

Lichens qui a été largement utilisé comme manuel pendant plusieurs décennies. Elle a participé à la fondation de la *British Mycological Society*, dont elle a été la présidente à deux reprises. Elle était également l'une des femmes membres de la Société linnéenne.

Ses aptitudes exceptionnelles lui ont valu d'être nommée conservatrice de la collection de champignons microscopiques d'Anton de Bary. Mme Smith a terminé sa vie à l'emploi du *Cryptogamic Herbarium*, mais son poste, rétribué à même un fonds spécial, n'était pas officiel parce qu'elle était une femme. Elle a reçu plus tard la *Civil List Pension*, une pension reconnaissant sa contribution à la mycologie.

Levons notre chapeau à ces femmes mycologues exceptionnelles qui nous ont précédés !

[Traduction : Claude Marchand et Michèle Ledecq]



Récolter le pied entier du champignon

Par Suzanne Bêland

Selon les règles de l'art, quelle est la vraie façon de récolter un champignon? Dans sa chronique de «Terre d'actions» du 9 novembre 2019, «Comment cueillir les champignons sans abîmer la forêt?», Aurore Coulaud dit: «... *un champignon se cueille avec technique et préciosité*».

La vraie bonne méthode consiste à récolter le champignon en entier avec la base du pied sans arracher les petits filaments blancs qui s'y rattachent, c'est-à-dire le mycélium. Ce réseau de filaments souterrains doit être préservé puisqu'il constitue la partie nourricière du champignon, il est en quelque sorte l'arbre qui nourrit et produit des fruits. Si l'arbre est abîmé, il n'y aura pas de fructifications.

On a souvent vu des amateurs couper le champignon à ras le sol en laissant un bout de la base du pied encore rattaché au mycélium. Ce qu'il ne faut pas faire. Cette portion du stipe exposée à l'air libre est souvent contaminée par des bactéries qui s'attaqueront ensuite au mycélium. On doit donc retirer le spécimen avec le pied entier pour préserver la souche nutritive du champignon.

André Fortin, un mycologue reconnu de chez nous, cueille toujours ses champignons en entier, il tire gentiment sur le mycète en faisant une torsion en vrille pour détacher le mycélium du pied. Au besoin, on utilise le couteau. Pour un champignon comestible qu'on rapporte chez soi, une fois ramassé, on coupe la partie du pied plein de terre, le nettoie et dépose le champignon dans son panier.

L'autre raison de cueillir le champignon dans son entièreté est l'identification du spécimen. On trouve des caractères distinctifs sur le pied qui sont souvent essentiels à la détermination de l'espèce. Alors, des précautions sont à prendre encore ici pour manipuler le champignon et ne pas effacer ces précieux indices qui vous aideront à identifier votre collection.



Le champignon mystère

Par Suzanne Béland



Cette curiosité trouvée assise sur un tronc d'arbre en décomposition, de 3 à 4 cm de long, est un myxomycète, *Reticularia splendens*, qui est parasité par de minuscules cylindres blancs sortant de son cortex et mesurant à peine 3 mm de long. On dirait le basidiomycète du genre *Henningsomyces sp.* qui exige une étude microscopique pour en déterminer l'espèce. Trouvé à Saint-Gérard-Magella, l'Assomption, en octobre 2019. On voit aussi, près de la base blanche, l'hypothalle, un petit champignon jaune arrondi. Un asco?



Eh non! Ce n'est pas un caniche! C'est une colonie de *Ceratiomyxa fruticulosa* fréquemment trouvé sur le bois pourri et humide. Classé parmi les protistes, ce protostéliomycète produit ses spores à l'extérieur de la fructification, contrairement aux myxomycètes dont les spores sont produites à l'intérieur d'un réceptacle appelé sporocyste.



Toujours recouvert de cette pellicule blanche, cet organisme de 1 à 3 cm de long a été trouvé en juin dernier à différents endroits de Notre-Dame-de-la-Merci et Entrelacs. Gisant au sol sur des débris ligneux ou sur du bois pourri, cet amas de mini champignons sphériques, brun rouge, s'avèrent être des ascomycètes du genre *Hypocrea sp.* et non des myxomycètes!



Littérature

MORILLES DE FRANCE ET D'EUROPE

Philippe Clowez, sympathique conférencier scientifique, est venu à la FQGM 2019 nous parler des morilles. Voici son livre : « Morilles de France et d'Europe », par Philippe Clowez et Pierre-Arthur Moreau, Cap Régions, Éditions, 2019.

Un ouvrage unique en son genre, rédigé par des spécialistes reconnus, qui deviendra une référence mondiale en mycologie. Un opus exceptionnel richement illustré de visuels, planches et photographies de grande qualité, un ouvrage à la fois scientifique et artistique.



LE CINQUIÈME PÉCHÉ

Un polar québécois pour faire changement ! Pertinent, si vous lisez le livre jusqu'à la fin ! « Le cinquième péché ! », par Sylvie-Catherine De Vailly et Giovanni Apollo, Recto-verso éditeur inc., 2016.

<https://www.leslibraires.ca/livres/le-cinquieme-peche-sylvie-catherine-de-vailly-l-9782924381663.html>

UN LIEN SUGGÉRÉ PAR SOLANGE OUELLET :

Un article à lire sur des champignons parasites qui influencent le comportement animal ! Publié dans La Presse.ca, par Issam AHMED, Agence France-Presse, le 1^{er} novembre 2019.

Coordonnées :

« Les zombies sortiront-ils de terre ? La science s'interroge » :

<https://lp.ca/e1XziV>

CAP RÉGIONS ÉDITIONS

Bon de souscription

Morilles de France et d'Europe

Un ouvrage unique en son genre qui deviendra une référence mondiale en mycologie, rédigé par des spécialistes reconnus.
Philippe Clowez et Pierre-Arthur Moreau.

Toutes les connaissances actualisées, recherches et histoire des morilles en France et en Europe présentées dans un ouvrage inédit.
Un opus exceptionnel richement illustré de visuels, planches et photographies d'une haute qualité.
Un ouvrage à la fois scientifique et artistique.

Projet de couverture

Un livre de 288 pages, richement illustré de nombreux documents inédits
Format portrait 23 x 33 cm, relié avec couverture cartonnée entoilée et jaquette illustrée pelliculée

Souscription ouverte jusqu'au 15 décembre 2019
Parution prévue mi-décembre 2019

Prix unitaire de souscription : 68 € TTC
Prix public après parution 79 € TTC (TVA 5,5 %)

Souscription par chèque ou bon de commande, à l'ordre de :
SARL Cap Régions Éditions - 92, rue du Maréchal Leclerc, 60400 Noyon
Aucun chèque de souscription ne sera encaissé avant la parution effective du livre

Date : Nom - Prénom / Société :
Adresse postale : Téléphone :
Adresse courriel : Nombre d'exemplaires :
Envoi poste ou livraison 0 € / 1 ex. - 11 € / 2-3 ex. - 15 € / 4-6 ex. - 22 € / 7-10 ex. - Devr. au-delà) **Total TTC :**
Signature et/ou cachet

Cap Régions Éditions - 92, rue du Maréchal Leclerc - 60400 NOYON
Tél. : 03.44.44.37.50 - Port. : 06.42.34.57.89 - courriel : cap.regions.editions@wanadoo.fr
Vos retours sur : www.capregionseditions.com
SARL au capital de 7500 euros - SIRET 477 603 617 00010 - T.V.A. n°: FR01477603617



Illustration : Stefan Keller, pixabay.com

Recette



Crème brûlée parfumée au *Lactarius helvus*

Par Myriam Gélinas

Ingrédients

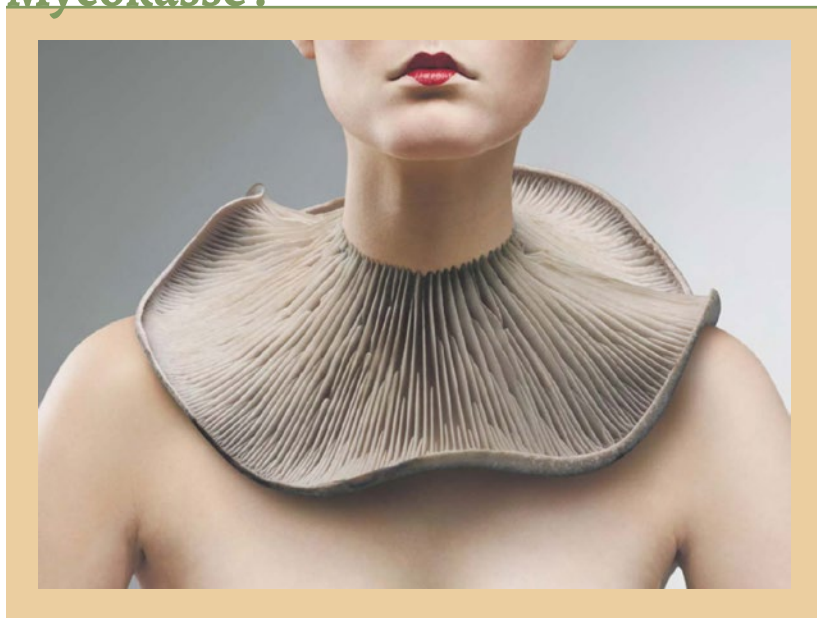
- ▶ 4 jaunes d'œufs
- ▶ 350 ml de crème à 35 %
- ▶ 150 ml de lait
- ▶ 87,5 ml de sucre
- ▶ 2 à 3 c. à thé de poudre de lactaire à odeur d'érable

Préparation :

- ▶ Battre les œufs
- ▶ Ajouter le reste des ingrédients sans oublier la poudre de lactaire à odeur d'érable qui parfamera la crème
- ▶ Verser le mélange devenu onctueux dans 6 à 8 ramequins
- ▶ Placer les ramequins, les fesses dans l'eau, au four à 350 °C pendant 45 minutes
- ▶ Mettre le tout au frais pendant quelques heures
- ▶ Saupoudrer de sucre blanc et passer au chalumeau.

... que du bonheur pour vos papilles!

Mykokasse!



Ateliers et formations

ATELIER DE MICROSCOPIE EN MYCOLOGIE POUR NOVICES

Depuis 2 ans, le CMM organise un atelier libre de microscopie où des mycologues amateurs se rencontrent pour s'y initier et s'adonner à sa pratique. Ce n'est pas un cours, mais une activité conviviale où on partage ses connaissances avec d'autres mycologues.

Il n'y a pas de professeur comme tel, un participant peut travailler individuellement, ou en équipe, sur un projet qui l'intéresse. Tout un chacun s'entraide, s'échange des trucs techniques ou de l'information théorique, des livres ou des articles de référence.

Tous les membres du CMM peuvent profiter de cette activité gratuite. Il faut toutefois réserver sa place et, au besoin, son microscope afin que les organisateurs puissent prévoir un nombre suffisant de tables et de microscopes.

Un local est mis à notre disposition, de même que des spécimens de champignons séchés si vous n'en avez pas, ainsi que des livres de référence. On se rencontre donc une fois par mois, pendant la saison morte des champignons.

Or, la formule de cet atelier demande à être retravaillée et le problème qui nous préoccupe le plus est l'intégration de nouveaux participants, sans expérience en microscopie, qui souhaitent apprendre.

L'année dernière, à la séance de février, nous étions 21 microscopistes, dont 5 novices que nous avons initiés sur place pendant le déroulement de l'activité, ce qui n'est pas l'idéal comme environnement d'enseignement ni d'apprentissage. Ce que nous proposons cette année est une **journée d'initiation** animée par des bénévoles ayant une bonne connaissance de base de la microscopie en mycologie.

INITIATION À LA MICROSCOPIE

SONDAGE: Si vous êtes intéressé par cette activité, manifestez-vous!

Coût: On demandera de 10 \$ à 15 \$ pour l'achat de matériel (pince et aiguille) que vous pourrez ensuite conserver.

Matériel: Le matériel de base et le microscope vous seront fournis gratuitement

Admission: Un minimum de 5 et un maximum de 8 personnes

Quand: Un samedi ou un dimanche, en janvier prochain

Endroit: À Espace pour la Vie au Jardin botanique

Exigences: Connaissances de base du champignon!





CERCLE DES MYCOLOGUES DE MONTRÉAL

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente: Catherine Bohémier

Vice-président aux activités scientifiques: Patrice Dauzet

Vice-président aux activités sociales: Shawn Kearney

Secrétaire: Yvon Trudel

Trésorière: Myriam Gélinas

Directeurs:

Suzanne Béland

Daniel Leblanc

Joseph Nuzzolesse

Janie Poitras

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 trois fois par année, soit en avril, en juillet 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 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 à la suite du 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 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), de la North American Mycological Association (NAMA) et de l'Institut québécois de la biodiversité (IQBIO).


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

Tél.: 514 872-7239

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