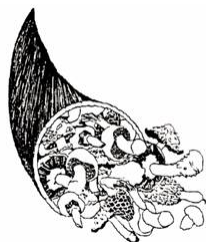


LA CORNE D'ABONDANCE

Volume 21 no 2 Août 2005



Sommaire	Page
- Mot du président	1
- MAO-nouvelles	2
Assemblée annuelle, 20 avril 2005	
Le souper mycologique	3
Belles, belles, les photographies !	
Règlements du parc de la Gatineau, par Line Pépin	4
- Polypores – Parc de la Gatineau, par Otto Loesel	5
- Récoltes – Printemps 2005	7
- Excursions – Automne 2005	8
- Formulaire : Adhésion ou renouvellement aux MAO	

LA CORNE D'ABONDANCE
BULLETIN DES MYCOLOGUES AMATEURS DE L'OUTAOUAIS
C.P. 1463, Succ. Hull, Gatineau, Québec, J8X 3Y3, www.mao-qc.ca

« Un vent de renouveau »

La bonne marche d'un club comme le nôtre est fondée sur le bénévolat et c'est souvent l'affaire d'une poignée d'individus – toujours les mêmes, diront certains – qui savent faire un équilibre entre leur passion pour ce genre d'activité et le reste de leur vie courante. Au bout d'un certain temps, l'essoufflement est possible et la relève souhaitée n'est pas toujours au rendez-vous.

Lors de la dernière assemblée générale annuelle, on a senti un vent de renouveau. La soirée a été fertile en discussions positives, de nouvelles idées ont surgi et plusieurs se sont montrés intéressés à participer plus activement à la bonne marche du club. On a réalisé que certains membres préféreraient oeuvrer à l'intérieur de comités plutôt que par la voie du conseil d'administration. Certains comités se sont spontanément formés et d'autres ont été esquissés.

Vous trouverez en page 2 du présent bulletin un aperçu de la composition des comités mis en place ainsi qu'une invitation aux membres qui n'ont pu participer à la réunion à se joindre à nous pour soutenir les activités des MAO.

Une autre innovation a été, celle-là, un peu forcée par les circonstances. Cette année, la popularité du souper mycologique a dépassé les attentes. Même en limitant le nombre d'invités par membres, on a reçu au-delà de 150 inscriptions. En accord avec le restaurateur, une deuxième table a été organisée le vendredi suivant le souper officiel afin d'accommoder tous les membres. On a pu le faire cette fois en raison de l'abondance des réserves de champignons fournies généreusement par les membres. Seul l'avenir nous dira si l'expérience d'un double souper pourra se répéter ultérieurement. Grand merci à France Biron et à son équipe pour ce grand succès, ainsi qu'aux nombreux donateurs de champignons.

Les excursions printanières ont révélé un lot intéressant de surprises. En plus d'un nombre appréciable de morilles, verpes et espèces variées de gyromitres, on a eu le plaisir de récolter au nord de Quyon un bolet printanier qu'on ne connaissait pas dans l'Outaouais (voir page 7). Dans une jeune pinède sur gravier, ce *Suillus nealbidipes* ressemblait superficiellement au *S. granulatus*. Selon les commentaires de Lamoureux et Després (Champignons du Québec, I. Les Bolets, p. 97-8), cette espèce serait assez fréquente non seulement de mai à juin, mais aussi à l'automne, dans de jeunes plantations de pins. Une belle addition à notre liste.

J'espère que vous avez bien profité de l'été et êtes prêts pour l'automne. Les chanterelles étaient au rendez-vous, les russules nombreuses et j'ai eu le bonheur de découvrir une nouvelle station d'oronges près de la rivière « Machin » !

Jacques Cayouette

MAO-NOUVELLES

Assemblée annuelle, 20 avril 2005

Appui aux bénévoles des MAO

Lors de la dernière assemblée annuelle du 20 avril dernier, un plaidoyer intensif a été adressé aux participants par le président J. Cayouette afin de sensibiliser les membres à l'importance de s'impliquer dans les différentes activités des mycologues amateurs. Bien sûr la participation aux excursions, au Salon du champignon et au souper mycologique ne cesse de s'accroître et c'est tout à l'honneur des quelques bénévoles impliqués jusqu'ici dans la mise sur pied de ces activités. L'appel à tous livré lors de l'assemblée annuelle avait davantage pour but d'inciter les membres qui en ont le temps et l'intérêt de s'impliquer dans l'organisation, le soutien ou la mise sur pied de ces activités. Le plaidoyer s'est soldé par une réponse très positive et revigorante pour le présent et le futur des MAO.

Plusieurs petites équipes se sont formées afin de mieux équilibrer les tâches des bénévoles actuels sous les différentes activités en cours. Ainsi, la mise à jour et le développement du site Internet, jusqu'alors sous la responsabilité unique de France Biron, s'enrichira des expertises de Sébastien Ashby et Francis Tremblay. De même la gestion du souper mycologique, entièrement effectuée par France, gagne le soutien d'Huguette Parent. Le bulletin, jusqu'alors préparé et formaté par Yolande Dalpé, gagne une journaliste, Line Pépin, et un soutien à la mise en page, Clément Bonin. La recherche de nouveaux sites d'excursion et la préparation de l'agenda, effectués durant les dernières années par Michel Sigouin et Yolande, sont prises en charge par Francis et Sébastien.

Un aspect du bénévolat qui s'avère de plus en plus en demande vient d'autres associations, d'organismes municipaux, scolaires ou autres qui recherchent des conférenciers pour les entretenir de différents sujets et la mycologie en est un passablement populaire. Ce type de requête était jusqu'à maintenant pris en charge soit par Y. Dalpé ou par M. Sigouin. Malheureusement faute de temps et de disponibilité, les dernières demandes de la sorte ont dû être refusées. Dans la plupart des cas, les présentations traitent de généralités sur les champignons et s'accompagnent de notions de base pour la reconnaissance des espèces. Des projections informatisées ont été développées durant les dernières années et sont déjà disponibles pour d'éventuels présentateurs. Si vous avez un intérêt pour ce type d'activité et dans la communication orale, n'hésitez pas à nous en informer; vos prestations pourraient faire le bonheur de plusieurs, tant les gens d'âge scolaire que ceux de l'âge d'or.

Seriez-vous intéressé(e)s à vous joindre à l'une ou l'autre de ces activités ? Dans la majorité des cas, il n'est aucun besoin d'avoir des connaissances en mycologie, simplement un intérêt pour l'association et un désir de participer.

Pour offrir votre soutien, il suffit de contacter France Biron par téléphone (819 777-2743) ou par le site Internet www.mao-qc.ca

Conseil d'administration des Mycologues amateurs de l'Outaouais

Présidence: Jacques Cayouette
Vice-présidence: Rachel Gaudreau
Secrétariat-trésorerie: France Biron
Administration: Yolande Dalpé, Francis Tremblay

Bulletin: Y. Dalpé, L. Pépin, O. Loesel,
C. Bonin, F. Biron, R. Gaudreau, J. Cayouette, S. Ashby, F. Tremblay

Dépot légal: Bibliothèque nationale du Canada ISBN no 330028
Bibliothèque nationale du Québec

Conseil d'administration

Un poste d'administrateur au conseil d'administration s'est retrouvé vacant suite à la démission d'Otto Loesel.

Francis Tremblay a été suggéré en remplacement d'Otto, et a accepté le poste.

Merci à Otto pour son implication au conseil d'administration et bienvenue à Francis.

Rapport financier

Lors de la dernière assemblée annuelle, le rapport financier pour l'année 2004-2005 n'a pu être déposé. En conséquence, une réunion spéciale du conseil d'administration a été tenue le 5 juin dernier afin de présenter ce rapport et l'approuver en bonne et due forme. Cet exercice a été supervisé par Michel Ashby.

La tâche de secrétaire-trésorière comporte une multitude de facettes dont celle des finances. Cet exercice se complique d'année en année notamment à cause des exigences accrues des ministères du revenu face aux organismes à but non lucratif. C'est dans le cadre d'une recherche d'allègement de tâche et de souci de transparence auprès des autorités gouvernementales que les services professionnels de Michel Ashby pour préparer, vérifier et faire l'envoi du rapport tel qu'exigé par ces ministères ont été retenus.

Le souper mycologique

class=Section2>

Suite à l'intérêt grandissant des membres à participer au souper mycologique, ce dernier a fait des petits... Ne pouvant recevoir davantage de convives, les responsables du restaurant l'Orée du Bois ont accepté d'accueillir d'autres tables le vendredi suivant le souper officiel du 29 avril, soit le 6 mai. Plus de 150 mycophages ont donc pu profiter des talents du chef Blain et savourer en bonne compagnie les plats préparés avec les champignons gracieusement offerts par les mycologues.

Au menu:

Capuccino de champignons sauvages: chevaliers, dermatoses des russules et bolets variés
Terrine aux trompettes de la mort, salade de céleri rave à l'estragon et vinaigrette à la poudre de cèpes
Canard confit aux chanterelles et au porto
Crème renversée à la vanille, sauce caramel aux morilles

Afin de permettre au plus grand nombre de participer au traditionnel souper mycologique, celui-ci pourrait se tenir en deux soirées. Cette nouveauté s'avère avantageuse tant pour le restaurant qui recevra moins de convives à la fois qu'aux mycologues qui pourront tous participer. Cette initiative a été prise conjointement par France Biron et le chef Blain pour le plaisir de tous.

Belles, belles, les photographies !

De plus en plus de mycologues ajoutent à leur panoplie de terrain un appareil photo. Il faut dire que les champignons inspirent les artistes de l'image et s'avèrent d'excellents sujets pour les prises de vue. Contrairement aux plantes, ils ne valent pas sous la moindre brise, et ils ont pour la plupart des réactions très photogéniques.

En février dernier, une soirée photo a été organisée et, malgré le petit nombre de participants, ce fut une activité très appréciée. Le bouche à oreille faisant son oeuvre, cette expérience sera certainement renouvelée l'hiver prochain. Dans cet esprit, et pour le plaisir des yeux, n'oubliez pas d'exercer votre oeil et votre art en photographie durant la saison mycologique. Dans le bulletin de l'automne 2005, on annoncera la soirée photo et vous pourrez alors nous transmettre vos chefs-d'oeuvre pour un visionnage collectif lors d'une soirée d'hiver.

Nouveauté:

Le livre de Roger Phillips, « Mushrooms of North America », publié en 1991 aux éditions Little Brown de Boston et épuisé depuis quelques années est maintenant disponible à l'adresse suivante: www.rogersmushrooms.com

Parc de la Gatineau : Attention, cueillette interdite !

Line Pépin, biologiste

Saviez-vous que la cueillette de champignons sauvages est strictement interdite dans le parc de la Gatineau de même que sur tous les terrains gérés par la Commission de la capitale nationale (CCN)? Cela est aussi valable pour toutes les composantes de l'habitat naturel du parc. En effet, en vertu du règlement sur les propriétés de la CCN (<http://lois.justice.gc.ca/fr/N-4/C.R.C.-ch.1044/index.html>), nul ne peut, sans le consentement de la CCN, "couper, entailler, arracher ou endommager les arbres, les arbustes, les fleurs ou la couverture vivante du sol; tuer, blesser, capturer ou maltraiter les animaux sauvages ou autres, ou modifier le sol, les affleurements rocheux ou toute autre substance". Les contrevenants s'exposent à une amende pouvant s'élever jusqu'à 500\$, une note plutôt salée même pour un souper gastronomique! Petit bémol: la CCN accorde toutefois des permis spéciaux aux naturalistes et chercheurs scientifiques qui désirent étudier le parc, ses écosystèmes ou ses habitants. L'article qui suit d'Otto Loesel, mycologue amateur dévoué à l'étude des polypores constitue un bon exemple de l'utilisation des richesses du parc pour faire avancer nos connaissances et inventorier graduellement sa biodiversité.

Le pourquoi du comment... Tout d'abord, qu'est-ce qu'un parc? Un parc est une vaste réserve naturelle protégée. L'emplacement d'un parc n'est nullement laissé au hasard. Le site choisi doit être représentatif d'un écosystème particulier, d'un échantillon de l'habitat canadien que l'on désire préserver pour les générations futures. Plusieurs mots frappent l'esprit ici: RÉSERVE NATURELLE PROTÉGÉE et PRÉSERVER POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES. Voilà donc le mandat d'un parc: protéger les écosystèmes et les préserver à l'état le plus naturel possible pour le bénéfice des générations présentes mais aussi, et surtout, futures.

En plus de leur mandat de conservation et de protection de la nature, les parcs remplissent aussi d'importantes fonctions récréatives. Diverses activités sportives (randonnée pédestre, canot et ski de fond pour ne nommer que celles-là) et d'interprétation de la nature y sont offertes tout au long de l'année. Il incombe aux gestionnaires des parcs de trouver le bon équilibre entre les fonctions de conservation et celles de récréation, car ces dernières peuvent avoir de gros impacts sur le parc et ses composantes naturelles. Par exemple, dans le cas du parc de la Gatineau, on parle d'au-delà de 1,5 million de visiteurs par année (site Web de la CCN). Cet important achalandage constitue donc l'impact majeur auquel celui-ci doit faire face. Imaginez une seconde si, lors de chacune de ces 1,5 million de visites, un seul champignon était cueilli... Au bout du compte, c'est en fait 1,5 million de champignons qui auraient été récoltés! Certaines populations plus fragiles pourraient ne pas se remettre d'un tel choc et tout simplement disparaître. Vous me direz que c'est une vision plutôt extrémiste des choses, mais peut-être pas tant que ça en ce qui concerne les espèces plus recherchées.

Maintenant, peut-être comprendrez-vous un peu mieux les raisons qui poussent l'adoption de lois protégeant l'habitat naturel des parcs, leur but n'étant pas uniquement de nous embêter! Fondamentalement, on cherche à conserver l'intégrité écologique - en d'autres termes la santé - de réserves naturelles protégées pour le plus grand plaisir de nos sens, mais aussi pour que ceux qui nous succéderont puissent en profiter à leur tour. Alors, aidez-nous à préserver la richesse et la beauté naturelle du parc de la Gatineau: évitez la cueillette à l'intérieur des limites du parc. Les générations futures vous en remercieront!

**Premier rapport d'un *Fomes fomentarius* sur *Tsuga canadensis*
et autres observations exceptionnelles**

Otto Loesel

Il y a présentement plus de 1900 espèces de champignons supérieurs connues au Québec. Vu la difficulté d'approfondir leur connaissance sur l'ensemble de ces espèces, les mycologues amateurs concentrent leur intérêt sur un groupe particulier de champignons. Lors des cinq dernières rencontres annuelles de l'Association de Mycologie du Québec, j'ai eu le plaisir de faire la connaissance de deux spécialistes des polypores: Bruno Boulet et Serge Audet du Cercle des mycologues amateurs du Québec (CMAQ). Manifestant mon intérêt pour les polypores, ils m'ont offert un support occasionnel dans mes recherches, ce qui a accéléré mon avancement.

J'ai suggéré à la Direction du Parc de la Gatineau de la Commission de la Capitale nationale du Canada de dresser une liste de polypores du territoire. Un permis de cueillette m'a été octroyé afin de pouvoir accéder à tous les secteurs du parc et d'y récolter les spécimens requis pour une identification. Basé sur mes observations et mes cueillettes de l'année 2004, j'ai compilé une liste de 88 espèces de polypores. Les photographies numériques se sont avérées très utiles pour l'échange d'information avec les spécialistes. Quelques spécimens acheminés vers Québec ont été identifiés ou vérifiés par Bruno Boulet. Par la suite, j'ai soumis une liste préliminaire de mes récoltes de 2004 aux autorités du Parc et l'inventaire se poursuit en 2005.

Quelques trouvailles exceptionnelles :

Fomes

fomentarius

(L.) JJ Kickx
(Amadouvier)
sur *Tsuga*
canadensis L.
Carr. (Pruche
de l'Est)
(figure 1)

J'ai trouvé
deux
spécimens de
trois ans
environ
poussant sur
un chicot de
pruche.
Normalement,
ce *Fomes*
fomentarius
se trouve
seulement sur
différentes
essences de
feuillus. Ni
Bruno
Boulet ni



Figure 1

***Trametes suaveolens* (L.) Fr.**

J'ai trouvé ce spécimen sur une souche de pin blanc bien décomposée. Étant donné qu'aucun rapport de *Trametes suaveolens* sur un conifère n'est connu à ce jour au Québec, Bruno Boulet a procédé à une vérification microscopique des spores et a ainsi pu confirmer l'identification.

***Lenzites elegans* (Spreng.) Pat. (= *Trametes elegans*) (figures 2 et 3)**

class=Section3>

Cette espèce a été rapportée pour la première fois au Québec en 2000 par Serge Audet. Entre-temps, j'ai localisé cinq autres stations de *Lenzites elegans* sur peuplier dans le parc. Jusqu'à présent, l'espèce ne se retrouve qu'en Outaouais québécois. Un spécimen a été déposé à l'Herbier National de Mycologie, à Ottawa. (n° de collection: DAOM 234201)



Figure 2



Figure 3

***Laetiporus huroniensis* Burds & Bannick (figure 4)**

class=Section4>

Il s'agit d'un champignon d'aspect tout à fait similaire au polypore sulfureux (*Laetiporus sulphureus* (Bull.) Murrill) mais retrouvé sur des conifères alors que le polypore sulfureux pousse sur des feuillus. Cette particularité jumelée à certains caractères microscopiques permet de le considérer comme une espèce distincte, un concept de plus en plus reconnu par nombre de mycologues.

Un spécimen a été trouvé sur un chicot de pruche. Un deuxième spécimen a été cueilli par Michel et Sébastien Ashby et fut exposé, lors du Salon du



Figure 4

Avec la publication récente du livre "Les champignons des arbres de l'est de l'Amérique du Nord", par Bruno Boulet (2009) les mycologues ont en main un outil de travail intéressant et très utile.

RÉCOLTES - PRINTEMPS 2005

1) 05-07: Forêt Larose; 2) 05-14: Quyon; 3) 05-29: Gatineau; 4) 06-04: North-Onslow

	1	2	3	4
<i>Ascomycetes</i>				
<i>Gyromitra esculenta</i>	X	X	X	X
<i>Gyromitra korfii</i>	X			
<i>Mitrella elegans</i>				X
<i>Morchella conica</i>	X	X		X
<i>Morchella esculenta</i>		X		X
<i>Neogyromitra gigas</i>	X			
<i>Peziza repanda</i>		X	X	X
<i>Ptychoverpa bohemica</i>	X			

6-11-2009
septembre 2004.
J'ai remarqué que cette espèce est plus tardive que *Laetiporus sulphureus*.

L'avancement dans la connaissance de la mycologie au Québec se fait, non seulement par le travail acharné de

<i>Sacosoma globosa</i>	X			
Basidiomycetes				
Champignons à lamelles				
<i>Coprinus micaceus</i>				X
<i>Coprinus plicatilis</i>	X			
<i>Entoloma griseum?</i>	X	X	X	
<i>Entoloma sp.</i>				X
<i>Flammulina velutipes</i>			X	X
<i>Gomphidius glutinosus</i>			X	
<i>Gymnopus dryophilus</i>				X
<i>Hebeloma sp.</i>	X			
<i>Inocybe calamistrata</i>			X	X
<i>Laccaria laccata</i>	X			X
<i>Nolanea verna</i>		X		

***Spécimens séchés de la saison 2004**

	1	2	3	4
<i>Pleurotus ostreatus</i>			X	X
<i>Schizophyllum commune</i>		X		
Bolets				
<i>Suillus neoalbidipes</i>				X
Gasteromycetes Vesses-de-loup				
<i>Geastrum saccatum</i>				X
<i>Geastrum triplex*</i>	X		X	
<i>Lycoperdon perlatum*</i>	X	X		
Polypores				
<i>Coltrichia perennis</i>	X			
<i>Favolus alveolaris</i>			X	
<i>Fomes fomentarius</i>		X	X	X
<i>Ganoderma applanatum</i>	X			
<i>Ganoderma tsugae</i>	X			
<i>Ischnoderma resinoso</i>	X			
<i>Melanopus squamosus</i>		X		
<i>Piptoporus betulinus</i>			X	X
<i>Polyporus brumalis</i>	X			
<i>Polyporus varius</i>			X	
<i>Piptoporus betulinus</i>	X	X		X
<i>Pycnoporus cinnabarinus</i>	X	X	X	
<i>Trametes pubescens</i>	X			X

N.B. Une récolte inédite a été effectuée lors de la dernière excursion du printemps à North Onslow. Il s'agit d'un bolet du genre *Suillus* croissant sous les jeunes pins blancs en bordure d'une zone gravelée. L'espèce encore inconnue de la région a subi le traitement réservé aux illustres inconnus, celui du test d'analyse d'ADN. Sans entrer dans les détails techniques, ces tests ont révélé la parenté de l'organisme avec les espèces *Suillus granulatus* et *Suillus albidipes*. L'amalgame des caractères morphologiques et moléculaires, couplé avec l'abondante littérature mycologique de la bibliothèque d'Agriculture et agro-alimentaire Canada, a permis de préciser l'identification à l'espèce *Suillus neoalbidipes*. Prédécemment traitée en sous-espèce du *Suillus granulatus*, (*S. granulatus* subsp. *albidipes*) le champignon a été récemment promu au rang d'espèce. Des photographies couleur des spécimens seront mises sur le site Internet des MAO.