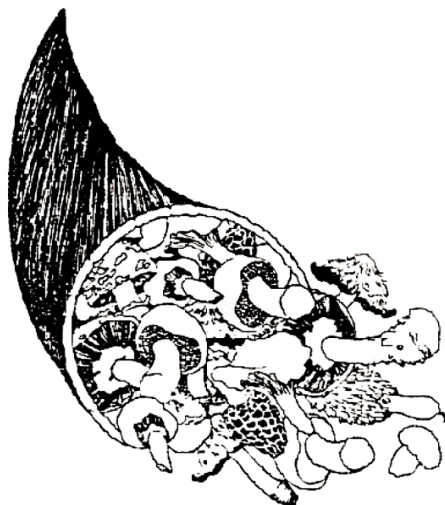


LA CORNE D'ABONDANCE

Volume 23 no 1 Mars 2007

<http://www.mao-qc.ca>



Sommaire	page
Changements climatiques et précocité printanière	1
Activités des MAO	
Conférence d'hiver	2
Assemblée annuelle des MAO	2
Soupers mycologiques 2007	3
Il faut l'approvisionner, ce souper !	3
La mycologie et l'immortalité : À la découverte du Reishi	4
Merci aux MAO	7
Mycologie d'hiver	7
Rencontre 2007 de l'AMQ	7
Nouveautés en bibliothèque	7
Excursion, printemps 2007	8
Formulaire d'inscription au souper mycologique	8

BULLETIN DES MYCOLOGUES AMATEURS DE L'OUTAOUAIS
C.P. 1463, Succ. Hull, Gatineau, Québec, J8X 3Y3

Changements climatiques et précocité printanière

Voilà un phénomène planétaire complexe et bien à l'ordre du jour. On le retrouve sur toutes les lèvres, à la fois nié dans certains milieux, reconnu par d'autres ou parfois malheureusement galvaudé. On conviendra qu'on ne peut en discuter bien profondément dans les quelques lignes qui suivent. Tout de même, des études récentes sur l'époque de floraison de nos premières plantes printanières ont révélé, sur la base d'une centaine d'années, une précocité actuelle de près d'un mois pour nos régions. Qu'en est-il de nos espèces fongiques préférées? Je n'ai pas de données sous la main, mais depuis quelques années, les premières morilles du coin font souvent l'objet de conversations animées dès la mi-avril auprès des heureux découvreurs de primeurs. À l'inverse, il y a des espèces à la fois tardives et très hâtives, comme pleurotes et flammulines, qui se sont pointées le chapeau lors des redoux de décembre et de janvier. On en apprendra davantage à la lecture du texte de Yolande sur la « *Mycologie d'hiver* ».

Même si le réchauffement climatique devance la floraison de certaines de nos espèces printanières, et peut-être l'apparition des morilles, ce n'est pas ce qui explique la précocité de notre bulletin cette année. On voulait vous informer d'une importante conférence pour le 17 mars prochain. Monsieur J. André Fortin nous présentera le rôle majeur de certains champignons dans l'évolution du monde végétal. Ce sera une excellente occasion de nous retrouver, entre bonnes mains, aux confins de la science et de comprendre un peu mieux une partie de notre univers.

On verra également qu'il est souhaitable de s'inscrire tôt cette année au Souper mycologique. En prenant de l'importance, l'organisation du souper nécessite une gestion plus serrée et il faut planifier plus longtemps d'avance. Commencez dès maintenant à retracer les cueillettes dont vous pouvez disposer et soumettez-les aux responsables, comme on le précise plus loin. Soulignons également la collaboration fort appréciée d'Anne Chapdelaine et de Yolande qui présentent un ganoderme avec propriétés médicinales.

Voilà des annonces qui nous préparent à la reprise imminente de nos activités. L'assemblée générale annuelle en avril nous permettra de faire le bilan des réalisations, d'examiner le travail des comités, de penser au 30^e anniversaire des MAO et de mettre sur pied des projets pour l'année. La saison s'amorcera avec les premières excursions et deux sessions du populaire souper mycologique. Au plaisir de vous y revoir.

Jacques Cayouette, président

Activités des MAO

Conférence d'hiver, le samedi 17 mars 2007, à 14 h
Salle de Presse Vidéotron, Maison du Citoyen, 25 rue Laurier, Gatineau (secteur Hull)

Conférencier invité: Professeur J.André Fortin, spécialiste des symbioses mycorhiziennes reconnu internationalement pour ses travaux de recherche et son implication dans la communauté scientifique.

Titre de la conférence: **Symbiose, évolution et culture des chanterelles.**

Résumé : Darwin a établi sa théorie de l'évolution surtout sur des observations du monde animal, pour en arriver à démontrer que le principal moteur de l'évolution serait la compétition. L'observation du monde végétal ouvre des horizons fort différents et suggère que la symbiose mutualiste est un moteur aussi puissant, sinon plus puissant que la compétition, pour assurer l'évolution des espèces.

Les champignons, par leurs relations symbiotiques avec les organismes chlorophylliens (photosynthèse), ont joué un rôle déterminant dans l'évolution des espèces végétales et dans l'établissement de la vie terrestre. Les lichens, ainsi que les mycorhizes arbusculaires, éricoïdes et des orchidées, ont tour à tour influencé la formation des écosystèmes de la planète. L'importance des mycorhizes en horticulture, en agriculture et en foresterie est donc assise sur un phénomène qui affecte profondément et depuis longtemps la vie des plantes et de leurs champignons associés. Plusieurs phénomènes restent inexplicables : pourquoi les champignons à chapeaux poussent-ils surtout à l'automne? Pourrait-on produire des amanites, des bolets, des lactaires en serres? Pourquoi la culture des chanterelles demeure-t-elle impossible, dans l'état actuel des connaissances?

Entrée gratuite, Rediffusion Vox Outaouais câble 22 / numérique 9 (date à confirmer)



Assemblée annuelle des Mycologues amateurs de l'Outaouais

Le mercredi 18 avril, à 19 h

Salle de Presse Vidéotron, Maison du Citoyen, située au 25, rue Laurier, Gatineau (secteur Hull)

Quelques éléments à l'ordre du jour:

- Survol des activités et rapport financier de l'année 2006
- Rapport des activités des comités des MAO
- Préparation des fêtes du 30^e anniversaire de la fondation des MAO
- Mise sur pied du comité d'organisation de la rencontre annuelle de l'Association de Mycologie du Québec - AMQ - 2009

C'est l'occasion d'exprimer vos opinions, vos besoins et votre vision quant au fonctionnement et aux activités des MAO. Votre présence est attendue.

À mettre sans faute à votre agenda.

Conseil d'administration des Mycologues amateurs de l'Outaouais

Présidence: Jacques Cayouette Vice-présidence: Rachel Gaudreau

Secrétariat-trésorerie: France Biron Administration: Yolande Dalpé

Bulletin: Édition :Y. Dalpé, Collaborations: A. Chapdelaine, F.Biron, C.Bonin,
J.Cayouette, R.Gaudreau

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

Soupers mycologiques 2007

Devant l'engouement indéfectible des membres des MAO pour le souper mycologique il devenait de plus en plus difficile de fournir à la demande du nombre grandissant des participants, ceci, faute de place pour les convives. En 2006, une nouvelle formule fut expérimentée. Celle-ci consistait en l'organisation de deux soupers en deux soirées consécutives. Compte tenu de la popularité de cette nouvelle formule, il a été décidé de l'adopter pour les soupers de 2007.

Les soupers mycologiques des MAO se tiendront donc cette année, les **jeudi 19 et vendredi 20 avril 2007 au restaurant l'Orée du Bois** situé au **15, chemin Kingsmere, à Chelsea**.

L'arrivée des convives est prévue à partir de 18 h 30 et le repas sera servi à 19 h.
Le coût du repas s'élève à 33\$ par convive, taxes et service inclus.

La procédure pour s'y inscrire se fait en deux temps:

- 1- Réserver vos places par téléphone auprès de Johanne Bellefeuille au 819 777-1323
- 2- Une fois la confirmation reçue de Mme J. Bellefeuille, faire parvenir par la poste à l'adresse des MAO le formulaire de réservation (en page 8) accompagné du paiement.

Quelques éléments à mentionner:

- ▶ La priorité d'inscription sera donnée aux membres qui fournissent des champignons sauvages de leurs récoltes personnelles pour approvisionner le souper.
 - ▶ Une limite maximale de 4 couverts par membre est imposée lors de la réservation.
 - ▶ La date limite pour procéder à votre inscription au souper est fixée au 23 mars pour faciliter la logistique de l'événement.
- Ne tardez pas à réserver vos places.



Il faut l'approvisionner ce fameux souper !

Pouvez-vous imaginer la quantité de champignons requise pour garnir la douzaine de douzaine d'entrées, de potages et de plats principaux servis lors de nos soupers mycologiques ? La réponse est simple, des centaines et des centaines ! Il n'y a aucun secret de polichinelle là-dessous, la façon d'y arriver est de solliciter la générosité des membres cueilleurs, au potentiel écureuil élevé... pour alimenter la cuisine du chef de l'Orée du Bois.

Votre participation à l'approvisionnement en matière première fongique pour le prochain souper est à nouveau sollicitée. Petites ou grandes récoltes, toutes les donations sont les bienvenues. La seule restriction: qu'il s'agisse de champignons sauvages, et surtout comestibles. Les champignons fournis peuvent être séchés ou congelés.

Pour annoncer votre don, communiquez avec Johanne Bellefeuille au 819 777-1323. On vous indiquera alors la façon de procéder pour la livraison de votre récolte. Les membres donateurs de champignons ont priorité lors de la réservation de leur couvert au souper mycologique. Merci de votre générosité

La mycologie et l'immortalité : à la découverte du Reishi

Anne Chapdelaine et Yolande Dalpé

La recherche de saveurs nouvelles motive bien souvent la cueillette des champignons sauvages et ce pour le plus grand plaisir de notre palais. Ces fabuleux organismes du règne fongique, aux formes et aux couleurs multiples, génèrent chez plusieurs une crainte profonde car les histoires d'empoisonnement foisonnent. Seuls l'apprentissage et la pratique sur le terrain permettent de dissiper les peurs et les transformer en bonheurs lorsque la nature nous gratifie d'une belle cueillette.



<http://en.wikipedia.org/wiki/Lingzhi>

Si certains champignons peuvent contenir des substances dangereuses pour notre corps, il existe à l'opposé des champignons ayant de merveilleuses vertus médicinales. Venue des confins de l'orient et transmise depuis des temps immémoriaux, la connaissance des propriétés médicinales de certains champignons nous est parvenue principalement par le biais de la médecine traditionnelle chinoise. Certains champignons possèdent actuellement une place de choix dans la panoplie d'herbes médicinales utilisées par les herboristes.

Le Ling Zhi (chinois), Reishi (japonais) ou, ganoderme luisant, *Ganoderma lucidum* (Curt. :Fr.) Karst., possède de nombreuses vertus médicinales exploitées en Chine depuis des siècles. Au Japon, le ganoderme luisant se vend comme porte-bonheur alors qu'en Chine il constitue un médicament d'usage courant, vendu en pharmacie comme stimulateur d'appétit, calmant pour les nerfs et remède contre l'insomnie. Dans ces deux pays, il s'agit d'un champignon sacré qui symbolise la santé, la fortune et la longévité. Les pouvoirs de longévité attribués au ganoderme viennent possiblement du potentiel de conservation quasi éternelle des carpophores une fois séchés. Après dessiccation, ces champignons gardent effectivement très longtemps leur forme, leur couleur et semble-t-il leurs propriétés.

Le Ling Zhi (chinois), Reishi (japonais) ou, ganoderme luisant, *Ganoderma lucidum* (Curt. :Fr.) Karst., possède de nombreuses vertus médicinales exploitées en Chine depuis des siècles. Au Japon, le ganoderme luisant se vend comme porte-bonheur alors qu'en Chine il constitue un médicament d'usage courant, vendu en pharmacie comme stimulateur d'appétit, calmant pour les nerfs et remède contre l'insomnie. Dans ces deux pays, il s'agit d'un champignon sacré qui symbolise la santé, la fortune et la longévité. Les pouvoirs de longévité attribués au ganoderme viennent possiblement du potentiel de conservation quasi éternelle des carpophores une fois séchés. Après dessiccation, ces champignons gardent effectivement très longtemps leur forme, leur couleur et semble-t-il leurs propriétés.

La réputation du *Ganoderma lucidum* remonte au moins aux derniers siècles avant notre ère. La première mention et description de ses vertus médicinales datent du temps du premier empereur chinois Shih-Huang-ti de la dynastie Qin (221-207 avant J.C.). Environ un siècle plus tard, la découverte d'un spécimen à neuf branches dans un des pavillons du palais de l'empereur Wu de la dynastie Han fut interprétée comme un miracle. L'euphorie qui s'ensuivit entraîna des fêtes mémorables et l'amnistie pour tous les prisonniers. On lui dédia chansons, poèmes, peintures et sculptures. Sa représentation figure sur de nombreuses oeuvres, bijoux, édifices, tapis et emblèmes. Les moines taoïstes le vénéraient également pour ses grands pouvoirs sur la santé et l'incorporaient à leur potion dans leur quête de l'élixir d'immortalité.

Les idéogrammes chinois du mot Ling représentent la pluie, le shaman et la prière, ensemble ils signifient «force spirituelle». Le mot zhī signifie : champignon d'arbre. Le sens du mot Ling zhī équivaut à «herbe de la puissance spirituelle». D'autres sources attribuent au mot Ling Zhi le sens d'Amadouvier merveilleux, en référence au polypore *Fomes ignarius* source de l'amadou qui a permis pendant des siècles aux humains de générer le feu à volonté. Le nom japonais Reishi signifie « herbe de la bonne fortune »

Noms vernaculaires

Français:	Polypore luisant Ganoderme luisant
Allemand:	Lack-Porling
Anglais:	Shining Polypore
Catalan:	Paella, Pipa
Chinois:	Ling Shī ou Ling Zhi
Coréen:	Yeongji
Espagnol:	Pipa
Italien:	Cuja de Madonna
Japonais:	Mannentake, Reishi
Slovaque:	Lesklokôrovka

. L'épithète latine du genre : *Ganoderma* vient du grec *ganos* = clarté et *derma* = peau, soit à la peau reluisante. Quant au terme *lucidum* il signifie brillant et se réfère au carpophore lisse et brillant et non à l'état lucide des usagers ! (voir encadré *Noms vernaculaires*).

De nos jours les avancées de la science ont permis de dévoiler quelques-uns des secrets de ce champignon. Parmi les substances isolées des fructifications figurent : antioxydants, anti-inflammatoires, agents toniques cardiaques, relaxants, hypotensifs, hypoglycémiant, hypocholestérolémiant, anticancéreux, hépatoprotecteurs, toniques immunitaires et bien d'autres. Parmi les principes actifs isolés figurent l'adénosine, reconnue pour ses effets analgésiques, la ganastérone à l'effet antihepatotoxique, divers glucanes et polysaccharides au potentiel anti-inflammatoire et antitumoral. Il faut noter que ces propriétés ont été jusqu'à ce jour testées uniquement sur des animaux en laboratoire, encore jamais sur les humains ce qui explique que les extraits du ganoderme luisant ne soient pas encore approuvés comme médicament en Amérique du Nord. Toutefois, son utilisation en herboristerie s'avère d'usage courant. Sans faire de ses utilisateurs des immortels sortis du folklore chinois, le ganoderme luisant procure sans contredit soulagement à divers maux qui s'insinuent dans nos corps vieillissants. À la lumière des récentes recherches, sa réputation millénaire de champignon de la longévité semble graduellement se justifier. Quant à la force spirituelle, certains disent que son effet relaxant procurerait un état semblable à celui de la méditation et nous prédisposerait à sa pratique.

Morphologie du champignon

Les jeunes carpophores ressemblent à un doigt rougeâtre à l'extrémité blanche. Avec l'âge, l'extrémité se recourbe à 90 degrés (parallèle au substrat) et s'élargit en éventail. La surface se couvre d'une couche dure, luisante comme du vernis. Graduellement des zonations en arc de cercle se dessinent et la surface devient cabossée, quelquefois ornée de stries radiales. La marge du chapeau de blanche au début adopte une couleur rouge-brunâtre. Sous le chapeau, les pores petits, blanchâtres virent au gris brun. Le pied toujours excentrique, massif et concolore au chapeau peut atteindre jusqu'à 15-25 cm. La chair du chapeau, d'un brun pâle, possède la consistance du liège, d'abord spongieuse puis graduellement coriace. Les spores brun rouille à presque noires sont ornées de verrues, ovoïdes, apiculées à la base et tronquées au sommet.

Où trouver ce champignon?

Dans la nature le ganoderme luisant pousse sous les climats tempérés et fructifie vers la fin de l'été et au début de l'automne. Ce polypore saprophyte (voir encadré *Pedigree taxonomique*), décomposeur du bois est un agent de pourriture blanche. Il affectionne particulièrement les arbres feuillus, notamment les chênes, les châtaigniers ou marronniers ainsi que des souches ou troncs d'arbres morts. Les polypores apparentés, le *Ganoderma resinaceum* Boud. in Pat., et le *G. tsugae* ressemblent comme deux gouttes d'eau au *G. lucidum* et possèderaient également certaines propriétés médicinales. Le premier pousse sur les feuillus dont l'orme, les érables, les chênes et les frênes sans différencier de pied distinct. Le second *G. tsugae* Murr., fructifie par contre sur le bois de résineux, préférentiellement sur la pruche du Canada, *Tsuga canadensis* (L.) Carr. et se différencie du Reishi par sa chair brune plus foncée. La parenté taxonomique entre ces espèces demeure toujours obscure malgré les récentes analyses phylogénétiques effectuées ces dernières années.

Pedigree taxonomique

Ordre: Polyporales

Famille: Ganodermataceae

Genre: *Ganoderma*

Espèce-type du genre:

Ganoderma lucidum (Curtis) Karsten 1881

27 espèces en synonymie dans 9 genres

Historique de classification

1781: *Boletus lucidus* Curtis

1783: *Agaricus lignosus*, cité dans Encyclopédie méthodologique Botanique vol 1: 51

1788: *Boletus laccatus* Timm 1788

1821: *Polyporus lucidus* (Curtis) Fries

1821: *Grifola lucida* (Curtis) Gray

1825: *Polyporus laccatus* (Timm) Pers.

1851: *Fomes lucidum* (Curtis) Fries

1881: *Genre Ganoderma* (Curtis) P.Karst

1881: *Ganoderma lucidum* (Curtis) P.Karst

1888: *Placodes lucidum* (Curtis) Quélet

1889: *Phaeoporus lucidus* (Curtis) Schröeter

1898: *Scindalma laccatum* (Kalchbr. & Wettst.) Kuntze

1925: *Ganoderma laccatum* (Kalchbr. & Wettst.) Bourdot & Galzin

1940: *Ganoderma mongolicum* Pilát



Anciennement, en Chine, le Ling Zhi se vendait très cher car il était difficile à trouver. Après des siècles de tentatives et d'expériences, il constitue actuellement le seul polypore cultivé industriellement, au même titre que les champignons à lamelles tels que le shiitake (*Lentinus edodes* (Berk.) Sing.), l'agaric (*Agaricus bisporus* L.) ou les volvaires (*Volvariella volvacea* Bull. :Fr.) Sing.) (voir encadré «Culture du Ling Zhi»). Il existe deux types morphologiques du Ling Zhi, la forme traditionnelle en éventail et une forme qui rappelle les bois de cerf. Cette dernière est obtenue simplement en faisant varier la concentration de CO₂ durant la

croissance et en diminuant l'apport de lumière ce qui entraîne l'étiollement et la ramification des fructifications.

De nos jours, le Ling Zhi trouvé dans le commerce provient essentiellement de productions commerciales. En magasin de produits naturels, le Ling Zhi se vend sous différentes formes, allant de la poudre de fructifications moulues servies en tisane, aux capsules et même à la fructification entière car les vertus médicinales se retrouvent dans toutes les parties du champignon y compris son mycélium. Étant donné sa consistance liégeuse, sa préparation consiste à faire tremper les fructifications dans l'eau pendant plusieurs heures pour ensuite le faire bouillir et en produire une tisane. Quant au dosage, il est fortement recommandé de suivre les prescriptions et les conseils d'herboristes expérimenté(e)s. Il est d'ailleurs possible de produire ses propres Ling Zhi grâce aux kits vendus par certaines entreprises, notamment Mycoflor, Richter's (voir références). Étant donné la réputation séculaire de cet élixir et l'intérêt millénaire des humains envers l'immortalité, il existe une documentation étonnante sur le sujet tant dans la littérature livresque que sur Internet.

Longue vie aux mycologues avisés!

Les auteurs :

A. Chapdelaine, agronome et étudiante en herboristerie.

Y. Dalpé, mycologue, utilisatrice de Ling Zhi en tisane pour soulager les rhumes de voyage mais qui n'aspire aucunement à l'immortalité.

Références:

- Delmas J. 1989. Les champignons et leur culture. La Maison Rustique, Flammarion Paris. 970 pages.
 Findlay WPK 1982. Fungi, folklore, fiction and fact. The Richmond publishing Co. Ltd. Great Britain. 112 pp.
 Pegler DN 2002. Useful fungi of the world: the Ling Zhi mushroom of immortality. Mycologist 16: 100-101.
 Petersen JE 1987. *Ganoderma* in northern Europe. Mycologist 1: 62-67.
 Willard T. 1990. Reishi mushroom, Herb of spiritual potency and medical wonder. Sylvan Press, Issaquah, Washington, USA 1990. 167 p.
 Wang WS 1987. Mycology in ancient China. Mycologist 1; 59-61.
 Sites Internet: http://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=reishi_p

Kits de culture :

- Mycoflor, Stanstead, Québec www.produitsdelaferme.com/mycoflor/
- Richter's Ontario www.richters.com (voir sous catalogue)

Culture du Ling Zhi

Substrat : bûches ou sciures de bois.

Essences sylvicoles: chêne, érable, orme

Inoculation:

Mycélium inséré ou injecté dans le substrat

Conditions de croissance du mycélium:

Température: 25-30°C

Humidité: Bûches 60-75%, sciure 90%

Temps d'incubation: 6-8 mois

Aération: requise

Lumière: nulle

Fructification :

Induction de primordium:

24-48 heures d'immersion en eau froide

Temps requis: 10-15 jours

Maturation des carpophores:

Température: 28-32°C

Humidité: 85-90%

CO₂ : 1000 ppm

Temps d'incubation: 6-8 mois

Aération: renouvellement 2-4 fois/heure

Lumière: du jour

Récoltes :

Culture extérieure: 2 fois l'an

Culture en serres: jusqu'à 4 fois l'an

Aux membres des MAO,

Merci pour votre soutien et votre présence lors du dernier
aurevoir qui a accompagné notre cher Francis.

« Une personne aussi remarquable ne nous quitte jamais tout à fait.
Elle vit au plus profond de notre coeur et pour la revoir, il nous
suffit de fermer les yeux.»

Diane, James, Christopher et Julie

Mycologie d'hiver

Avec un début d'année particulièrement original côté température, les irréductibles mycologues amateurs, tout autant férus de champignons que de promenades en nature, ont fait quelques découvertes et observations intéressantes et même nourissantes. Début janvier sont apparues de magnifiques touffes de pleurotes en forme d'huître - *Pleurotus ostreatus*, fraîchement émergées de leur substrat. Leur nombre et leur qualité ont fourni un apport substantiel au repas du soir. Durant la même période de redoux, de jeunes fructifications de collybies à pied velouté - *Flammulina velutipes*, juchées à plus de deux mètres du sol semblaient se faire aérer les lamelles. Son pied velouté est recouvert d'un fin duvet brunâtre qui lui sert certainement de chausson en polar pour résister au froid. Quelques jours supplémentaires de chaleur et les gyromitres se seraient peut-être pointés la mitre!

Néanmoins, plusieurs espèces fongiques charnues sont reconnues pour leur tardivité à l'automne ou encore leur précocité au printemps, capables dans les deux cas de résister et surtout de fructifier sous des températures relativement froides. Parmi ces espèces on peut noter le bien nommé pleurote tardif - *Panellus serotinus*, avec son chapeau verdâtre, certaines pézizes dont la pézize écarlate qui adore le bord de ruisseaux au dégel - *Sarcoscypha coccinea*, et une pézize brune qui fructifie annuellement jusqu'en début décembre - *Pachyella clypeata*. Toutefois, les polypores pérennes restent sans contredit les champions champignons de l'hiver, amadouviens, ganodermes et coltrices gardent au long de l'hiver toute leur prestance n'attendant que quelques degrés Celsius pour continuer leur croissance.

Rencontre 2007 Association de Mycologie du Québec (AMQ)

Chaque année les mycologues amateurs du Québec se retrouvent pour une fin de semaine d'excursions et d'échanges lors de la première fin de semaine de septembre. En 2002, les MAO furent les hôtes des collègues mycologues et le seront à nouveau en 2009. Pour en savoir davantage sur cet événement, venez participer à l'assemblée annuelle (voir en page 2). En 2007, la rencontre se tiendra dans la région de Rimouski et sera organisée par le Cercle de mycologie de Rimouski. Dès que les détails de l'événement seront disponibles, notre webmestre les affichera sur le site Internet des MAO: www.mao-qc.ca.

Nouveautés en bibliothèques

Roux, P. 2006, MILLE ET UN CHAMPIGNONS. 1224 pages, Édition ROUX, Suisse. ISBN
Magnifique ouvrage superbement illustré de photographies prises in situ, livrant d'un coup d'oeil l'habitat et les principales caractéristiques des espèces traitées. Volumineux, papier de haute qualité, un régal pour les yeux, un livre remarquable. Ce livre contient bel et bien mille et un champignons d'Europe dont une grande majorité possèdent des distributions nord-américaines.
Exeter, R., Norvell, L., Cazares, E. 2006. Ramaria of the Pacific Northwestern United States. Salem Bureau of Land Management 157 pages. 27\$ US contact téléphonique: 1-503-375-5646 Ce recueil traite des champignons corail du nord de la Californie jusqu'aux Montagnes Rocheuses de Colombie-Britannique. Chaque espèce décrite est illustrée de photographies couleur et l'ensemble accompagné d'une clé d'identification et de tableaux comparatifs. Un ouvrage pour les mycologues qui désirent se spécialiser en « ramariologie».

Excursions, printemps 2007

Dès le mois de mai, la flore mycologique se déploie à mesure que la terre se réchauffe. Parmi les premières espèces printanières à fructifier, les mycologues retrouvent principalement des ascomycètes des genres gyromitres, verpes, mitrophores et morilles, ces dernières particulièrement recherchées et appréciées des amateurs de bonne cuisine. Les sites d'excursion proposés s'avèrent relativement faciles d'accès, sillonnés de sentiers et permettent le stationnement d'un nombre raisonnable de voitures. Lors des excursions, les MAO privilégient le co-voiturage entre les membres. Sur les sites d'excursions, les règles de base du savoir-vivre s'appliquent, tel que laisser le terrain dans le même état qu'à notre arrivée, quelques champignons en moins...

Quelles que soient les conditions climatiques, toutes les excursions sont maintenues; un responsable des MAO sera sur place pour diriger les participants et procéder aux indications et à l'animation de la sortie. Prévoir un habillement sécuritaire et confortable. Pour la cueillette, l'équipement suggéré consiste en quelques sacs de papier ou un panier pour déposer les récoltes, un couteau de poche pour tailler les pieds des champignons et si disponibles, guides et livres de mycologie. En fin d'excursion, une séance d'identification s'effectue sur place pour permettre aux participants de se familiariser avec les différentes espèces récoltées sur le site.

EXCURSIONS :

Dimanche 6 mai: Forêt Larose, Bourget Ontario :

Samedi 12 mai: Quyon, Québec.

Samedi 26 mai: Papineauville, Québec.

Samedi 2 juin: North Onslow, Québec. àà



FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU SOUPER MYCOLOGIQUE DES 19 et 20 avril 2007

NOM:.....PRÉNOM:.....TÉL:.....

Coût: 33\$/pers. Taxes et service inclus # de convives _____ Total: \$ _____

Voir en page 3 la procédure de réservation avant de faire parvenir votre paiement par la poste à l'adresse :
Mycologues amateurs de l'Outaouais C.P. 1463 Succ. Hull Gatineau, Québec J8X 3Y3