

Sommaire	Page
La mycologie, une activité très diversifiée	page 1
Souper mycologique - avril 2007	page 2
Du nouveau au conseil des MAO	page 2
Le 23 ^{ième} Salon du champignon	page 3
Les MAO au Gala de l'URLSO	page 3
Le Maitake, une médecine à savourer	page 4
La tramète bossue prolifère en Outaouais	page 6
Centre de recherche sur la biodiversité	page 6
Récoltes printemps 2007	page 7
Du nouveau chez les livres	page 7
On en perd son latin !	page 7
Excursions automne 2007	page 8
Au calendrier	page 8

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

« LA MYCOLOGIE, UNE ACTIVITÉ TRÈS DIVERSIFIÉE »

La mycologie comporte plusieurs facettes, à la fois comme science ou loisir. À l'aube de ses 30 ans, les MAO représentent assez bien les divers aspects de la mycologie, particulièrement si on examine la composition de son conseil d'administration et de ses comités. Le côté scientifique est bien représenté par Yolande et son expertise sur le terrain et au Salon et ses chroniques vulgarisées dans le bulletin. Plusieurs membres poussent maintenant leurs recherches dans cette direction par des cueillettes répétées et des examens acharnés au laboratoire. On en a un bel exemple chez de nos nouveaux membres, Christiane et Michel Corbeil ainsi que Michel Ashby (ces derniers nouveaux membres sur le CA). France Biron, notre experte multidisciplinaire tant pour la recherche de morilles que pour l'organisation efficace des événements des MAO. Pour sa part Otto Loësel développe son expertise sur les polypores et fait de belles découvertes dans le coin. De mon côté, c'est plutôt la mycologie comme élément de la biodiversité régionale qui m'intéresse et on a vu quelques chroniques dans le bulletin sur cet aspect.

Côté loisir, la mycologie présente une palette variée. La myco-gastronomie nous vient spontanément à l'esprit. Nous étions plus d'une centaine à en témoigner à l'Orée du Bois. Plusieurs se sont impliqués à fond pour que ce souper soit un succès, dont une active membre du ca., France Biron, et ses collaborateurs, Huguette Parent, Johanne Bellefeuille et Michel Béchar. De son côté, notre dévouée Rachel Gaudreau a longtemps collaboré à cette activité ainsi qu'à la production du bulletin. Après de nombreuses années comme vice-présidente (13ans), Rachel a décidé de prendre un congé et de nous aider autrement. Je la remercie pour sa générosité et ses nombreuses implications.

Organisme de loisir scientifique, notre groupe s'applique à la communication, particulièrement par notre bulletin préparé par Yolande et Clément Bonin. Notre site Web, géré par Michel et Sébastien Ashby, y sont en évidence. Bénéficiant de l'expertise de France en matière de production d'émissions télévisées, les MAO ont pu rejoindre un plus large public en diffusant des conférences sur la mycologie via Vox Outaouais. La mycologie convient très bien aux amateurs de photos numériques, et plusieurs membres en sont devenus de véritables experts. Les champignons, étant imperturbables aux brises forestières, leur immobilité en font des prises de choix pour les photographes.

La mycologie rejoint un public varié et de tous âges. On m'a sollicité dernièrement pour présenter nos activités auprès des Retraités Flyés de l'Outaouais. Ne riez pas, ils appartiennent comme nous à une association provinciale et comptent de nombreux adeptes. Par ailleurs, les MAO et certains de leurs directeurs ont même été proposés comme candidats à certains prix décernés par l'Unité Régionale de Loisir et de Sport de l'Outaouais (URLSO), tout ça grâce aux bons efforts de Camille Lafrenière. Voilà un bref portrait multifacettes de la mycologie. Bon été.

Jacques Cayouette, président

LE 23^{IÈME} SALON DU CHAMPIGNON

Notre exposition annuelle de champignons sauvages se tiendra le **Dimanche 9 septembre** au **Centre culturel Jacques-Auger** situé au **39 rue Leduc** (secteur Hull) à **Gatineau**.

Bon an mal an, plusieurs centaines d'espèces de champignons sauvages se récoltent dans la région de l'Outaouais par les membres des Mycologues amateurs durant les quelques jours qui précèdent le second dimanche de septembre. Depuis 23 ans déjà ce rituel se poursuit au grand plaisir des mycologues eux-mêmes et aussi de la population en général.

Triés sur le volet, les plus beaux spécimens se retrouvent étiquetés d'un nom d'espèce et disposés par catégories sur les tables de présentation. Les visiteurs peuvent non seulement admirer la diversité de forme et de couleur, mais aussi recevoir réponse à leurs interrogations, discuter mycologie et qui sait gagner un prix de présence.

En tant que membre il n'en tient qu'à vous d'agrémenter richement cette exposition en allant cueillir la veille les plus beaux spécimens qui fructifieront dans vos sites de récolte préférés. Vous pouvez également participer à l'excursion prévue le 8 septembre, le fruit des récoltes sera destiné à l'exposition. Nous comptons sur vous!

En cette année 2007, le Salon du Champignon s'enrichit de la participation active du service des loisirs culturels de la Ville de Gatineau. À l'initiative de Madame Marthe Cousineau, de Christiane Corbeil et de Michel Corbeil, un atelier interactif destiné principalement aux familles, se tiendra conjointement à l'exposition afin de mieux faire connaître la mycologie et ses mystères.

Pour s'y inscrire, consulter le Programme d'automne des activités de loisirs de la ville de Gatineau distribué récemment dans tous les foyers de la région.

Bienvenue aux membres qui participent à la récolte le samedi de 10-17h00. Vous pourrez déposer votre cueillette au Centre culturel Jacques-Auger afin que les responsables puissent procéder activement à l'identification des espèces découvertes.



Exposition de champignons sauvages
Centre culturel Jacques-Auger
39, rue Leduc, secteur Hull

Dimanche 9 septembre 2007, 10h00 à 17h00

Ateliers interactifs pour les visiteurs :
• Identification de spécimens
• Scrapbooking et confection d'herbier
• Projection du film « L'homme qui plantait des arbres » et dessin au pastel

Entrée libre

Bienvenue aux familles!

LES MAO, AU GALA DE L'URLSO

Le 6 juin dernier se tenait le 17^{ième} Gala loisir sport Outaouais chapeauté par l'Unité régionale de loisir et de sport de l'Outaouais(URLSO). Cet organisme soutient les efforts d'associations sportives et culturelles dans la réalisation de leurs activités respectives. Lors de la rencontre de 2002 des associations de mycologues amateurs du Québec, l'URLSO nous avait accordé un soutien financier très apprécié.

Cette année, et pour la première fois dans l'histoire des Mycologues amateurs de l'Outaouais, notre association fut finaliste pour quelques-uns des prix offerts par les commanditaires du Gala. Entre autre prix, celui d'organisme de l'année, d'administrateur de l'année (J. Cayouette), de bénévole de l'année et hommage au bâtisseur (Y. Dalpé).

Cette initiative de mise en candidature des MAO revient à M. Camille Lafrenière qui les a préparées et soumises à l'URLSO. Bien que noyée parmi la pléyelle de regroupements sportifs, la présence de notre association parmi les finalistes indique l'importance du loisir scientifique dans la population et assure sa visibilité auprès de la communauté.

LE MAITAKE, UNE MÉDECINE À SAVOURER...

Anne Chapdelaine et Yolande Dalpé

Les médicaments n'ont pas toujours la forme d'une pilule ou d'une granule... comme dit la chanson. Sauté à la poêle avec du beurre, des petits oignons ou de l'ail, salé, poivré ou simplement ajouté à une soupe, le maitake est réputé pour sa chair délicate et savoureuse. Sa consommation régulière aiderait les gens qui souffrent entre autre d'hypertension, de certains cancers, de diabète de type II et voire même du sida. Il renforcerait le système immunitaire et aurait un effet adaptogène, c'est-à-dire qu'il permettrait au corps de mieux gérer les stress rencontrés dans notre vie.

Ce champignon de la catégorie des polypores (voir encadré) appartient au genre *Grifola*, espèce *G. frondosa* (Dicks.) Gray. Il se retrouve à l'état naturel dans l'est de l'Amérique du nord, au pied des souches de chênes ou d'érables et peut offrir des récoltes généreuses du mois d'août jusqu'à tard à l'automne. On le retrouve également à l'état naturel en Europe, en Asie et plus particulièrement au Japon d'où il serait originaire.

Côté morphologie, la fructification se présentent en une touffe imposante, pouvant aller jusqu'à 10-12 kg, et 40-50 cm de diamètre. Sa prestance et son apparence générale rappellent quelquefois le plumage étalé d'un volatile ou encore un nid d'oiseau d'où ses appellations associées aux volailles: poule des bois, Couveuse, Hens of the woods (voir encadré).

En voici une brève description (photographies page suivante:

Fructification formée de multiples petits chapeaux (jusqu'à 200) disposés en touffes irrégulières (15-30-50cm de diamètre), imbriqués, horizontaux, chacun à l'extrémité de ramifications émanant d'un tronc commun. **Chapeau** individuel aplati, spatulé, en éventail, 2-7 cm de diamètre, à surface vergetée, quelquefois zoné à la marge, gris-brun, olivâtre, à brun à maturité. **Pied de la fructification** formé d'un tronc central court plusieurs fois ramifié et dont chaque branche porte un chapeau à pied latéral. **Pied individuel** crème pâle à grisâtre, comprimé latéralement, 2-5-10 cm de longueur. **Pores** fins (1-3/mm), blancs à crème à jaunâtre, ronds à anguleux. **Tubes courts** (2-4 mm), décurrents. **Chair** blanche, coriace, fibreuse, molle, **odeur** agréable de noisette, de souris!, de houblon, de pomme de terre, **savoir** un peu poivrée et acidulée. **Bon comestible**. **Spores** hyalines, blanches, ellipsoïdes, lisses, non-amyloïdes, 5-7 X 3.5-4.5 µm, sans cystides. Les filaments microscopiques du champignon s'agglutinent avec le sol pour former une masse dense de laquelle émerge la fructification.

Écologie et habitat: parasite puis saprophyte sur tronc et souches ou hémiparasite sur les racines de feuillus principalement le chêne, le hêtre et quelquefois de conifères, responsable d'une carie blanche. Préfère le sol calcaire, fructifie en août-septembre, rare, mais fidèle d'une année à l'autre.

Maitake signifie en japonais : le champignon qui danse. Certains prétendent que c'est pour la forme de sa fructification que ce nom aurait été attribué car elle rappelle celle des ailes de papillons se chevauchant et imitant une folle danse. Une autre hypothèse serait qu'à une certaine époque au Japon, avant que ce champignon ne soit cultivé, la seule façon de l'obtenir était à l'état naturel. Étant très prisé à la fois pour sa chair et pour ses vertus médicinales, le cueilleur qui avait l'immense fortune de trouver du Maitake était assuré du paiement de sa récolte équivalent à son poids en métal d'argent. Ce qui, selon la légende, le faisait tout simplement danser de joie!

Pedigree taxonomique

Ordre: Polyporales
 Famille: Meripilaceae
 Genre: *Grifola*
 Espèce-type
Grifola frondosa (Dicks.) Gray

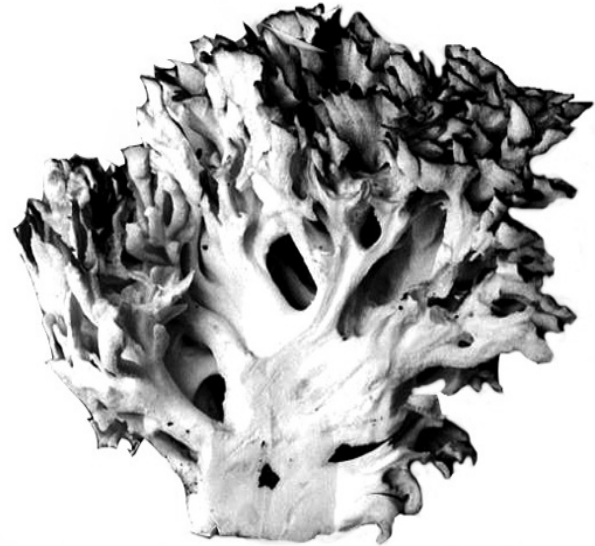
Historique de classification

1762- A. Gouan *Boletus cristatus*
 1785- J. Dickson *Boletus frondosus*
 1821- Fries *Polyporus frondosus*
 1821- S.F. Gray *Grifola frondosa*

Noms vernaculaires

Français: Polypore en touffes
 Poule des bois
 Coquillier en bouquet
 Couveuse
 Pied de griffon
 Anglais: Hens of the woods
 Dancing mushrooms
 Japonais: Maitake

Connu depuis plus de deux mille ans le maitake s'avère très populaire en Asie, notamment en Corée, en Chine et au Japon. Les vertus médicinales de ce champignon seraient attribuables à son contenu en polysaccharides, notamment des β -glucanes, l'un d'eux justement nommé grifoline, dont nous vous épargnerons ici la description chimique détaillée. En bref, ces polysaccharides sont des substances naturelles retrouvées naturellement dans certaines plantes et ne présentent pas de toxicité car ils sont composés de chaînes de glucose, lactose et autres sucres. Les β -glucanes agissent à différents niveaux sur le système immunitaire comme tonifiant (fatigues), antitumoral (cancer), hypoglycémiant (diabète), hypotenseur (tension artérielle) et régulateur du taux de cholestérol.



Au Japon, la culture de ce champignon augmente sans cesse depuis 1979, année où on a réussi à le cultiver. Il est produit en sac de plastique remplis de bran de scie ou de déchets ligneux, un peu à la manière des pleurotes et autres saprophytes. Les recherches des dernières décennies ont permis de sélectionner des souches de plus en plus performantes et productives. Des firmes de Taiwan et de la Suisse le produisent depuis quelques années pour la vente. Dans ce dernier cas, la compagnie productrice a d'ailleurs remporté en 2004 le prix d'innovation agricole suisse.

Alors si la chance ne vous sourit pas lors de vos prochaines sorties d'automne, sachez que ce champignon s'avère facilement disponible sur le marché à l'état frais ou séché pour usage culinaire dans les marchés asiatiques ou épicerie fines. Pour un usage médicinal plus intense, il est disponible sous forme d'extraits liquides, de capsules ou comprimés faits à partir des fructifications ou du mycélium réduit en poudre. Un dosage de 1,5 à 2 g deux ou trois fois par jour est d'usage courant. Mais les conseils de votre herboriste préféré seront toujours les meilleurs!

Références

Références intéressantes

Hobbs, C. "Medicinal mushrooms, An exploration of tradition, healing, & culture". 1995. Botanica Press, Summertown, Tennessee. 251p.

Mayell M. Maitake extracts and their therapeutic potential. Altern Med Rev. 2001 Feb;6(1):48-60. (www.thorne.com)

Mizuno T, Zhuang C. 1995. Maitake, *Grifola frondosa*: pharmacological effects. Food Reviews International. Special Issue 11(1):135-149.

Sites internet

http://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=maitake_ps

http://www.biomedicallabs.com/immune_fx_grifola_frondosa_maitake.htm

<http://theforagerpress.com/fieldguide/maitake/finding-maitake.htm>

Recettes

-[recipe-souphet.htm](http://www.theforagerpress.com/fieldguide/maitake/maitake-recipe-souphet.htm)

<http://www.theforagerpress.com/fieldguide/maitake/maitake-recipe-souphet.htm>

<http://www.champigourmet.ch/default.asp>

Crédit photos : <http://pkaminski.homestead.com> www.pilzepilze.de/piga/zeige.htm?name=mehr...

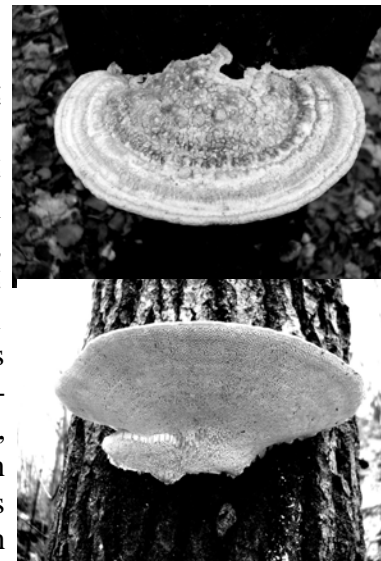
LA TRAMÈTE BOSSUE (*Trametes gibbosa* (Pers.) Fr.) PROLIFÈRE EN OUTAOUAIS

Otto Loësel

La tramète bossue, ce polypore aux fructifications blanches à verdâtres en éventail, au chapeau bossu et aux pores rectangulaires se retrouve couramment en Europe du Nord sur les arbres feuillus, mais n'a toutefois été répertoriée que tout récemment en Amérique du Nord, (Pennsylvanie et Virginie) (2001-2005) par le chercheur tchèque Josef Vlasák, <http://botanika.bf.jcu.cz/mykologie/polypores/>.

En janvier 2006, des photographies et un spécimen d'un polypore récolté en Outaouais et sommairement associé au *Trametes elegans* furent envoyés au Dr. Vlasák qui a reconnu et identifié la tramète bossue. Cette espèce n'a été jusqu'ici répertoriée dans aucun ouvrage américain (Gilbertson et Ryvarden 1987; Boulet 2003). Des tests d'interfertilité entre spécimens américains, tchèques et de l'Outaouais et des analyses moléculaires ont confirmé l'identité du tramète et indiqué qu'il s'agit d'une récente introduction de l'espèce en Amérique du Nord. Ces résultats seront bientôt publiés par le Dr Vlasák et les spécimens conservés à l'Herbier national de mycologie à Ottawa (DAOM-229468). La progression de cette espèce s'avère remarquable: de 2003 à 2005, 13 stations furent découvertes dans la région de l'Outaouais et 21 nouvelles en 2006. L'espèce prolifère en saprophyte sur les chicots, les arbres tombés et les souches de peuplier, de tilleul, de hêtre, d'érable, de bouleau et de frêne. Un description détaillée de cette espèce se trouve sur le site web:

http://perso.orange.fr/champyves/champignons/fichier_htm/sur_arbres/tram_gibbosa.htm



CENTRE DE RECHERCHE SUR LA BIODIVERSITÉ

La Fondation canadienne pour l'innovation (FCI) regroupe 8 fonds et subventionne annuellement quelques centaines de projets de recherche. En 2007, le projet de Consortium des universités canadiennes sur la biodiversité dirigé par Anne Bruneau, professeure au département des sciences biologiques de l'Université de Montréal a reçu l'aval de la FCI, son soutien financier ainsi que celui de quelques autres agences subventionnaires. C'est ainsi qu'est né le Centre de recherche sur la biodiversité qui regroupe 12 universités canadiennes et leurs collections respectives.

L'objectif principal du projet vise la création, par le biais d'un consortium d'universités, d'un cyber réseau dont une base de donnée commune qui répertorie le contenu de trente collections non gouvernementales de plantes séchées (13 herbiers), de plantes vivantes (5 jardins botaniques), d'insectes (8 collections) et de champignons (1 de champignons vivants et 3 herbiers), le tout distribué dans 8 provinces allant de Terre-Neuve à la Colombie Britannique. Les collections de mycologie concernées sont: l'UAMH (Université d'Alberta, Edmonton) avec 10 000 cultures vivantes, la TRTC (Université de Toronto Ontario) avec 500 000 spécimens séchés, la collection de l'Université de Saskatchewan avec 1000 spécimens séchés et l'herbier du Cercle des mycologues de Montréal riche de plus de 4 000 spécimens séchés. Cette dernière collection initiée en 1988 provient des explorations mycologiques effectuées par les membres du cercle et conservée au Jardin Botanique de la Ville de Montréal.

À cette méga base de données se greffera une documentation exhaustive des spécimens, photographie, descriptions, bibliographie, clés d'identification, le tout complété par la mise en place de laboratoires de recherche voués à l'exploration de la biodiversité notamment de la flore fongique et microbienne, de l'isolation et la propagation et la conservation à long terme de ces organismes, de la description d'espèces originales, de leur caractérisation morphologique et moléculaire et de leur publication.

Depuis 1980, les études taxonomiques effectuées au Canada ont chuté de plus de 74%, la relève de jeunes chercheurs dans le domaine s'avère minimale alors que les besoins sont immenses. Cette initiative remarquable des universités canadiennes et le leadership d'Anne Bruneau permettront, on l'espère, de rétablir la situation, mais certainement de mieux gérer la connaissance actuelle et future de la biodiversité au Canada et d'en récolter à moyen et long terme les bénéfices tant économiques que culturels, sociaux et scientifiques. Merci aux instigateurs du consortium et félicitations au CMM et autres collections pour leur implication dans le projet.

LISTE RÉCOLTES PRINTEMPS

Sorties #1: Forêt Larose, #2: Alvar de Quyon, #3: Papineauville, #4: North Onslow.

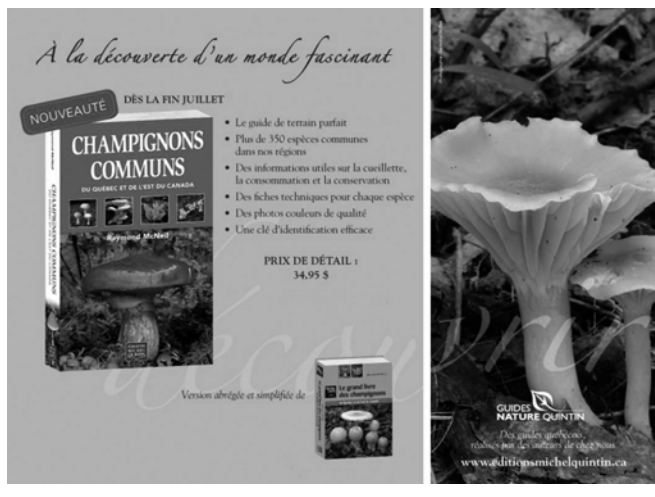
	1	2	3	4		1	2	3	4
ASCOMYCETES - Pezizes et morilles					<i>Daedalea confragosa</i> *		X		
<i>Chlorociboria aeruginascens</i>		X			<i>Exidia glandulosa</i>				X
<i>Dibotryon morbosum</i>			X		<i>Exidia recisa</i>				X
<i>Gyromitra esculenta</i>	X	X	X	X	<i>Fomes fomentarius</i> *	X	X		X
<i>Gyromitra gigas</i>	X	X			<i>Fomitopsis pinicola</i> *	X		X	X
<i>Gyromitra macrospora</i>		X			<i>Fomitopsis rosea</i>		X		
<i>Morchella elata</i>		X			<i>Ganoderma applanatum</i> *	X	X	X	
<i>Morchella esculenta</i>			X		<i>Ganoderma tsugae</i>			X	
<i>Peziza phyllogena</i>				X	<i>Gloeophyllum sepiarium</i>				X
<i>Peziza repanda</i>		X	X		<i>Hymenochaeta tabacina</i>				X
<i>Pseudoplectania nigrella</i>		X			<i>Inonotus obliquus</i>	X	X		
<i>Ptychoverpa bohemica</i>		X			<i>Periophora rufa</i>				X
<i>Sarcosoma globosum</i>	X				<i>Phaeolus schweinitzii</i> *	X			
<i>Urnula cretarium</i>		X			<i>Piptoporus betulinus</i> *	X	X		X
<i>Verpa conica</i>		X			<i>Polyporus brumalis</i> *	X	X		
BASIDIOMYCETES					<i>Polyporus mori</i>				X
Champignons à lamelles					<i>Polyporus squamosus</i>			X	X
<i>Agrocybe praecox</i>			X	X	<i>Pycnoporus cinnabarinus</i>		X		X
<i>Coprinus atramentarius</i>				X	<i>Trametes pubescens</i> *	X			X
<i>Gymnopus dryophilus</i>				X	<i>Trametes versicolor</i>			X	
<i>Lentinus strigosus</i>				X	<i>Trichaptum bifforme</i> *	X	X	X	X
<i>Marasmius scorodonius</i>				X	Champignons gélatineux				
<i>Mycena stipitata</i>		X	X		<i>Auricularia auricula judae</i>				X
<i>Nolanea verna</i>		X	X		GASTEROMYCETES - Vesses de loup				
<i>Omphalina sp</i>			X		<i>Astraeus hygrometricus</i> *				X
<i>Pleurotus ostreatus</i>				X	<i>Cyathus olla</i> *	X			
<i>Xeromphalina campanella</i>			X		<i>Geastrum triplex</i> *		X		
Champignons poroïdes - Polypores et al.					<i>Lycoperdon piriforme</i> *	X	X		X
<i>Bjerkandera adusta</i>		X		X	MYXOMYCETES				
<i>Cerrena unicolor</i> *		X			<i>Lycogala epidendron</i>				X
<i>Daedalea quercina</i> *		X			<i>* fructifications de l'automne dernier</i>				

Du nouveau chez les livres

Un condensé du récent livre de Raymond McNeil intitulé «Champignons communs du Québec et de l'est du Canada» un Guide nature Quintin vient tout juste de paraître.

Prix rabais intéressant offert aux membres: 25\$

Vous pouvez le commander lors des excursions ou par courriel fbiron@videotron.ca



ON EN PERD SON LATIN!

- > ___ ras ___ us
- > ___ lo ___
- > fo ___ ta ___ us
- > ___ pho ___ tus
- > ___ ___ rus
- > cap ___ i ___
- > ___ to ___ be
- > au ___ ti a ___

Ma

des

cum

ma

ra

men

ri

cam

pho

Hy

no

ran

gro

cho

Cli

Tri

cy

mi

Compléter les mots latins de gauche avec les syllabes de droites

EXCURSIONS AUTOMNE 2007

Samedi, 25 août: Sedberg, Québec.

Samedi, 8 septembre: Club Kenauk, Montebello Québec.

Dimanche 9 septembre: 23^{ième} Salon du Champignon, de 10h00 à 17h00 Centre Jacques-Auger, 29 rue Leduc Gatineau (secteur Hull). Voir page 3 pour le détail.

Dimanche 16 septembre: Forêt Larose Comté Prescott-Russell Ontario.

Samedi 22 septembre: Rivière Picanoc, nord de Danford Lake, Québec.

Dimanche, 30 septembre Perkins, Québec.

Samedi, 6 octobre: Messines, Québec.

Dimanche 14 octobre: North Onslow, Pontiac, Québec.

Excursion additionnelle organisée par Paul Calvert dans la Petite-Nation

AU CALENDRIER

2007 - Rencontre annuelle des Associations de mycologie du Québec: Tel qu'annoncé dans le dernier bulletin, du 31 août au 3 septembre se tiendra à Rimouski la fin de semaine annuelle de la rencontre des mycologues amateurs de tout le Québec, organisée par le Cercle de mycologie de Rimouski.

2008 - Le trentième anniversaire des MAO: Des festivités s'imposent pour célébrer les trente ans des MAO. Lors de la dernière assemblée annuelle, un comité a été mis sur pied, composé de Clément Bonin, Gérard Chazal Camille Lafrenière et Paola Macquarrie. Vous êtes intéressés à participer à l'organisation des fêtes du trentième ou simplement disponibles en tant que bénévoles ? Vous n'avez qu'à communiquer avec les MAO, soit par courriel: fbiron@videotron.ca ou par téléphone 819 777-2743 Préparez-vous à fêter !

2009 - Rencontre annuelle des Associations de mycologie du Québec: Cette fin de semaine de mycologie, organisée en alternance par les diverses associations de mycologie du Québec sera en Outaouais en 2009 et sera organisée par les MAO. Afin de bien recevoir nos invités mycologues d'un peu partout au Québec, la réussite de l'événement repose sur un comité ingénieux et bien préparé. Le comité préliminaire se compose actuellement de Camille Lafrenière, Michel Corbeil, Christiane Corbeil, Yolande Dalpé et Jacques Cayouette. La mise sur pied et l'organisation de la rencontre s'avère une expérience de collaboration très intéressante. Votre participation active est requise, soit comme membre du comité, soit comme bénévole avant et pendant la rencontre. Vous désirez y participer activement? Laissez-nous vos coordonnées soit par courriel: fbiron@videotron.ca soit par téléphone 819 777-2743.