

Les MAO en fête	page 1
Assemblée annuelle des MAO	page 2
Les champignons comestibles-janvier 2008	page 2
Pour célébrer notre trentième anniversaire	page 3
Livres de mycologie	page 3
Soupers mycologiques 2008	page 4
Approvisionnement du souper en champignons	page 4
Les changements climatiques favorisent-ils les champignons?	page 5
La chanterelle insecticide	page 5
Mycorama un centre international de la mycologie	page 5
Rencontre de l'AMQ 2009	page 6
Rencontre annuelle de l'AMQ - Sept-Îles- 2008	page 6
Site internet intéressant	page 6
Formulaire d'inscription - Sept-Îles 2008	page 7
Excursions de printemps 2008	page 8
Formulaire d'inscription au souper	page 8

LA CORNE D'ABONDANCE  
BULLETTIN DES MYCOLOGUES AMATEURS DE L'OUTAOUAIS  
C.P. 1463, Succ. Hull, Gatineau, Québec, J8X 3Y3, [www.mao-qc.ca](http://www.mao-qc.ca)

## LES MAO EN FÊTE

La saison morte 2007-2008 n'aura jamais été aussi fébrile et active chez les MAO. Tout d'abord, le samedi 26 janvier dernier, une formation sur les caractéristiques des principales espèces comestibles nous a été préparée et présentée par Michel et Christiane Corbeil à la Salle de Presse Vidéotron (Vox Outaouais) de la Maison du Citoyen à Gatineau. L'interaction entre les deux présentateurs ainsi que la diversité de leurs interventions ont permis de capter l'attention de l'auditoire pendant toute la durée de l'exercice. Ce fut une rencontre très profitable et très appréciée, en plus d'être adaptée à divers niveaux de connaissances, et nous étions nombreux et nombreuses à en bénéficier. Merci à notre couple expert pour cette expérience enrichissante.

Précédant cette rencontre, une réunion mettait en branle un comité pour les fêtes du 30<sup>e</sup> anniversaire des MAO en 2008. Plusieurs ont répondu à l'appel et de nombreuses idées ont fusé. Depuis, le comité s'est réuni à plusieurs reprises sous la direction de Lionel Lizotte. En font partie Camille Lafrenière, Marie Louise Paradis, Marie-Claire Lizotte et France Biron. Programmation et activités du trentième figurent en page 3. Venez épauler le comité pour un trentième réussi. Rappelons brièvement que c'est le 5 juin 1978 qu'un groupe de 14 mycologues amateurs de la région ont décidé de se regrouper en une association ayant pour but de promouvoir la connaissance et la pratique de la mycologie. Depuis ce jour, les MAO ont réussi à rejoindre et à intéresser plusieurs centaines de mycologues amateurs et à leur proposer des activités diversifiées et avant tout centrées sur des excursions de cueillette de champignons. On aura l'occasion d'en reparler plus en détail tout au long de 2008. Merci à tous ceux et celles qui ont contribué à la survie et au développement des MAO depuis toutes ces années.

Une autre période de fébrilité s'est ouverte également avec la formation d'un comité responsable de la préparation de l'AMQ-2009, soit la rencontre provinciale annuelle de l'Association de mycologie du Québec qui se déroulera dans notre région en septembre 2009. Les grandes lignes de ce qu'il faut faire ont été établies et l'emplacement réservé. Il s'agit du Centre touristique de la Petite-Rouge, à Saint-Émile-de-Suffolk, où le groupe de l'AMQ s'était déjà réuni en 2002.

Tous ces événements nous ont fait entrer de plein pied dans cette année d'anniversaire, dont il sera question à la prochaine assemblée générale annuelle d'avril (page 2) ainsi qu'aux deux séances du Souper mycologique en avril.

Jacques Cayouette

**ASSEMBLÉE ANNUELLE DES MAO**

**Assemblée annuelle des Mycologues amateurs de l'Outaouais**

**Le mardi 15 avril, à 19 h 30**

**Salle de Presse Videotron, Vox Outaouais,**

**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 2007
  - Rapport des activités des comités des MAO
  - Programmation des fêtes du 30<sup>e</sup> anniversaire de la fondation des MAO
  - Compte-rendu du comité d'organisation de la rencontre annuelle 2009 de l'Association de Mycologie du Québec - AMQ
- C'est l'occasion de vous impliquer, de profiter et faire profiter les MAO de vos expertises et de vos idées

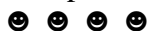
**Votre présence est attendue. À mettre à votre agenda.**



**LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES - JANVIER 2008**

Le 26 janvier dernier tout près de 50 personnes ont participé à l'atelier de mycologie préparée par nos prolifiques et dévoués formateurs, Christiane et Michel Corbeil, sur le thème des 12 meilleurs champignons comestibles de l'Outaouais. Après une introduction très informative sur les champignons en général, leur habitat, leur morphologie et leur comestibilité, la présentation s'est concentrée sur la description détaillée d'une douzaine de champignons parmi les meilleurs comestibles que l'on retrouve en Outaouais. Les descriptions procédaient par illustration de leur morphologie, leur habitat, leur période de fructification et par leur ressemblance avec d'autres espèces apparentées. Pour une journée d'hiver, ce fut un retour apprécié à la mycologie tant du point de vue didacticiel que visuel étant donné la qualité de la présentation visuelle.

Merci à nos formateurs, et nous espérons que vous continuerez à nous livrer de si belle manière le fruit de votre loisir que l'on soupçonne être l'un de vos préférés.



---

**Conseil d'administration des Mycologues amateurs de l'Outaouais**

Conseil d'administration: Jacques Cayouette, Michel Ashby, Michel Corbeil, Yolande Dalpé

Secrétariat-trésorerie: France Biron

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



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

---

## POUR CÉLÉBRER NOTRE 30<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE

Marie Louise Paradis

Suite aux invitations lancées dans nos derniers bulletins, un certain nombre de bénévoles ont accepté de contribuer à la préparation d'activités pour souligner notre 30<sup>e</sup> anniversaire d'existence. Le 26 janvier dernier, Jacques Cayouette (président), Lise Baril, Johanne Bellefeuille, France Biron, Gérard Chazal, Michel et Christiane Corbeil, Yolande Dalpé, Gilbert Gauthier, Camille Lafrenière, Lionel et Marie-Claire Lizotte, Marie Louise Paradis et Langis Sirois se sont rencontrés afin de mettre en commun leurs idées pour des activités de célébration. Un comité pour coordonner ces activités a été mis sur pied: France Biron, Camille Lafrenière, Lionel et Marie-Claire Lizotte et Marie Louise Paradis en font partie.

Nous comptons sur cet anniversaire pour rendre le club un peu plus visible et inviter la population à participer à certaines de nos activités. Une première rencontre a eu lieu auprès d'une directrice d'école afin de mettre sur pied un concours pour faire connaître la mycologie et créer un intérêt pour ce loisir scientifique auprès des jeunes. Nous attendons toujours la réponse du milieu de l'éducation pour poursuivre nos démarches.

L'avez-vous remarqué, notre logo s'est refait une beauté pour notre anniversaire. Vous le verrez plus souvent et sous différentes formes, nous l'espérons.

Michel et Sébastien Ashby coordonneront un concours de photos numériques. Le ou les gagnants seront connus et récompensés lors de notre salon annuel le 14 septembre prochain.

Notre *Souper des mycologues* à L'Orée du bois en avril prochain saura certainement souligner cet anniversaire important. Ne tardez donc pas à réserver vos places.

Le 8 juin prochain, nous aurons un kiosque promotionnel près du Musée de l'auberge Symmes. Nous nous joindrons aux célébrations du 20<sup>e</sup> anniversaire d'existence de ce musée qui planifie présentement plusieurs activités lors de cette journée. Vous y êtes conviés : profitez de l'occasion pour faire découvrir notre club à vos amis et connaissances.

Une édition spéciale de notre bulletin fera l'historique de nos trente ans. Nous espérons pouvoir y mettre de la couleur.

Le point culminant de nos célébrations sera certainement lors de notre salon en septembre qui aura lieu exceptionnellement cette année au Lac Beauchamp (secteur Gatineau). Invitation aux propriétaires de GPS à participer à un rallye de géo-cache. Les membres du public seront donc invités à y prendre part. Les gagnants se verront décerner un prix. Cette journée-là, grâce au talent de Gérard Chazal, les enfants pourront prendre part à une activité de sculpture sur petits sablés (shortbread). De plus, les MAO sont invités à prendre part à une réception 5 à 7 après les activités du salon. Il y aura des choses à déguster et vous y rencontrerez des amis mais aussi, espérons-nous, des personnes qui ont été des instigateurs de notre mouvement. Cependant, restez à l'écoute, car en cours de route, d'autres activités pourraient s'ajouter.

## LIVRES DE MYCOLOGIE

**Le dernier livres publiés récemment par Raymond McNeil sont toujours disponibles auprès des MAO.**

Paru en 2007 aux éditions Michel Quintin:  
 McNeil R. Champignons communs du Québec et de l'est du Canada.  
 431 pages, couverture cartonnée, photographies couleur ISBN 978-2-89435-342-4 est offert aux membres des MAO au prix club de 25\$ Vous pouvez le commander lors des excursions ou par courriel fbiron@videotron.ca



## SOUPERS MYCOLOGIQUES 2008

La tradition du souper mycologique se poursuit. Les MAO fêtent leur trentième anniversaire d'existence et le souper mycologique, de son côté, célèbre ses vingt ans d'existence. Le premier souper eut lieu en février 1988 à la Table de l'Apprenti de la Polyvalente Mont-Bleu, sous la direction du chef Jean-Claude Picard et les bons soins des étudiants en cuisine et hôtellerie de l'institution. Après quelques années de fréquentation du restaurant l'Eau vive, Gatineau, le souper a élu domicile au restaurant l'Orée du bois à Chelsea.

Depuis plusieurs années, et 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 de 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 dorénavant été décidé de l'adopter. Cette année, vous allez donc pouvoir profiter de la formule du double souper instaurée en 2006 qui permet d'accommoder un plus grand nombre de convives.

Les soupers mycologiques des MAO se tiendront donc cette année,  
les **jeudi 24 et vendredi 25 avril 2008**

**Au restaurant l'Orée du Bois** situé au **15, chemin Kingsmere, à Chelsea.**

**L'arrivée des convives étant prévue à partir de 18 h 30, le repas sera servi à 19 h.**

Le coût du repas s'élève à 37\$ par convive, taxes et service inclus.

Le restaurant peut recevoir 68 convives par soir, soit un total de 136 personnes.

### PROCÉDURES DE RÉSERVATION EN DEUX TEMPS

- 1- Réserver vos places par téléphone auprès de Johanne Bellefeuille au 819 777-1323
- 2- Attendre la réception d'une confirmation de réservation par Mme J. Bellefeuille
- 3- Faire parvenir par la poste à l'adresse des MAO le formulaire de réservation (en page 8) accompagné du paiement (par chèque).

### PRIORITÉS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

- 1- La priorité de réservation est donnée aux membres qui approvisionnent le souper en champignons sauvages
- 2- Une limite maximale de 4 convives par membre est imposée lors de la réservation
- 3- La date limite pour effectuer votre réservation est fixée au 4 avril
- 4- La date limite pour déposer vos champignons auprès des responsables, le 11 avril
- 5- Une confirmation de réservation vous parviendra par la suite et vous n'aurez qu'à envoyer votre paiement.

Ne tardez pas à réserver vos places.



## APPROVISIONNEMENT DU SOUPER EN CHAMPIGNONS

Pas de champignon, pas de souper... et vice-versa

Vous avez quelques réserves de champignons séchés ou congelés, vous désirez en faire partager vos collègues des MAO et vous désirez avoir priorité pour la réservation au souper mycologique ? Tous vos désirs peuvent être d'un seul coup réalisés.

Communiquez avec Johanne Bellefeuille au 819 777-1323 avant le 4 avril; elle vous indiquera la façon de procéder pour la livraison de votre récolte. N'oubliez pas, les membres donateurs de champignons ont priorité lors de la réservation au souper mycologique.      Merci de votre générosité

## LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES FAVORISENT-ILS LES CHAMPIGNONS?

par J.André Fortin

Un projet de recherche d'un père et de son fils révèle que l'augmentation des températures influence les champignons dans le sud de l'Angleterre. Edward Gange a travaillé toute sa vie comme maçon à Salisbury, en Angleterre, et s'est adonné à la mycologie d'amateur depuis plus de 50 ans. À ce titre, il a systématiquement relevé la localisation et les dates d'apparition de tous les champignons qu'il a observés dans un rayon de 30 km autour de Salisbury. À la retraite, notre mycologue amateur s'est procuré un ordinateur et a enregistré ses données sur fichier Excel.

Son fils Alan, devenu professeur d'écologie à l'Université de Londres, s'est intéressé aux quelques 50 000 données amassées par son père, et ses amis mycologues de la région, pour constater que les données recèlent d'importantes informations scientifiques. On y retrouve notamment des informations sur 315 espèces de champignons, et on constate que la saison de fructification s'est considérablement allongée à l'automne, et encore plus surprenant, que quelques 120 espèces qui ne fructifiaient qu'à l'automne dans cette région se sont mises à fructifier deux fois par an, au printemps aussi bien qu'à l'automne. Alan a constaté que depuis les années cinquante, la température moyenne de février est passée de 3.5°C à 5.2°C, et les précipitations sont devenues plus abondantes.

Ces résultats ont été publiés dans la très prestigieuse revue scientifique Nature, et signés par le père et le fils. Ça c'est du loisir scientifique!

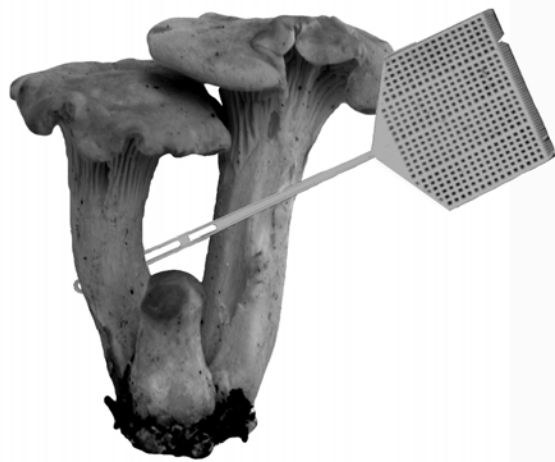


## LA CHANTERELLE INSECTICIDE

par J.André Fortin

En dépit de sa longévité moyenne de 44 jours, la fructification de la girolle est peu colonisée par les insectes, contrairement au cèpe, avec sa courte vie de 7 jours, qui peut crouler sous l'assaut des larves.

Des chercheurs polonais ont produit des extraits de chanterelle et démontré qu'ils tuent les mouches domestiques et les blattes. Il faut peut-être voir là un des secrets de la longévité relative des girolles.



## MYCORAMA

UN CENTRE INTERNATIONAL DE LA MYCOLOGIE

Le 27 octobre dernier a été inauguré, dans le canton de Neuchâtel en Suisse, un musée jumelé avec un centre de conférence et de recherche, totalement voué à la mycologie. L'exposition inaugurale intitulée: «Le cinquième règne, mystère des champignons» a été conçue en collaboration avec diverses universités dont celle de Waterloo (Ontario). De nombreuses expositions temporaires se succèdent sur des thèmes allant de la mycologie médicale à la culture de champignons, la gastronomie et les rites sacrés, sans compter les conférences, services de traiteurs et excursions. Une visite au Mycorama s'impose lors de votre prochain voyage en Europe. En attendant, visitez leur site internet pour en savoir davantage: [www.mycorama.ch/fr/](http://www.mycorama.ch/fr/)

## RENCONTRE DE L'AMQ 2009

Le comité d'organisation de la rencontre des Associations de mycologie du Québec (AMQ) qui se tiendra en 2009 s'est déjà mis à l'oeuvre pour la réalisation de cette fin de semaine mycologique et l'agrément de tous les participants.

La rencontre de l'AMQ se tiendra durant la fin de semaine de la Fête du travail de 2009 au Centre touristique de la Petite-Rouge situé dans la Petite Nation à proximité de St-Émile-de-Suffolk, là même où s'est déroulée cette rencontre en 2002. Pour ceux et celles qui ne sont pas familiers avec l'événement, il s'agit d'une fin de semaine complète sur le thème de la mycologie qui réunit des amateurs comme vous intéressés par la connaissance des champignons. Le tout débute le vendredi soir pour se terminer le lundi avant-midi. Les hôtes de la rencontre préparent un programme d'activités garni d'excursions les samedi et dimanche, de présentations orales et d'ateliers divers en journée et en soirée sur divers thèmes connexes à la mycologie, le tout agrémenté de périodes de divertissement, de bons repas et même d'un « banquet » le dimanche soir pour clore l'événement. Tout comme lors de nos excursions, les champignons récoltés par les divers groupes durant les nombreuses excursions sont exposés et identifiés par des mycologues chevronnés appartenant aux diverses associations et le tout devient notre Salon annuel de champignon. Habituellement une centaine de participants, provenant d'un peu partout au Québec s'inscrivent à cette fin de semaine, ce qui enrichit grandement les échanges entre mycologues.

Il s'agit, vous le réalisez, d'une activité d'envergure, notamment tant pour son organisation que pour sa réalisation sur place. Votre collaboration à sa préparation est nettement la bienvenue et vous trouverez certainement dans les nombreux aspects de sa préparation une sphère d'intérêt à la mesure de votre disponibilité et de vos talents. Que ce soit pour diriger une excursion, accueillir les visiteurs, décorer, aménager, travailler à la publicité, à la programmation, l'entraide et la bonne humeur qui règnent au sein de notre groupe ne peuvent vous apporter que de bons moments et la satisfaction liée aux efforts profitables.

## RENCONTRE DE L'ASSOCIATION DE MYCOLOGIE DU QUÉBEC SEPT-ÎLES - 2008

Le Cercle des Mycologues de Sept-Îles nous convie en cette année 2008, à la rencontre annuelle de l'AMQ, l'Association de mycologie du Québec. Vivez l'expérience d'une fin de semaine complète consacrée à la mycologie, agrémentée d'excursions, de conférences, d'apprentissages et d'échanges entre mordus de ce loisir.

La rencontre se tient chaque année durant la fin de semaine de la Fête du travail soit en 2008, du vendredi 29 août au lundi premier septembre. La date limite pour s'y inscrire est fixée au 15 juillet. Le formulaire d'inscription est inséré en page 7 et sera sous peu disponible sur le site internet des MAO:

[www.mao-qc.ca](http://www.mao-qc.ca)




## SITE INTERNET INTÉRESSANT

Nouvellement inscrit sur le site des MAO, une production canadienne du Musée des sciences naturelles de la Nouvelle-Écosse

Un site des plus éducatif, aux textes de qualité et aux photographies attrayantes

Les champignons parmi nous ! à mettre dans vos signets

[www.museevirtuel.ca/Exhibitions/Mushroom/Francais/index.html](http://www.museevirtuel.ca/Exhibitions/Mushroom/Francais/index.html)

<b>Formulaire d'inscription</b>	<b>ASSOCIATION DE MYCOLOGIE DU QUÉBEC (AMQ) 2008</b> <b>Rencontre mycologique annuelle</b> Hôtel Sept-Îles - Sept-Îles Vendredi 29 août - lundi 1 <sup>er</sup> septembre 2008					
 <b>Cercle des mycologues de Sept-Îles</b>	<p>► <b>Date limite d'inscription : 15 juillet 2008</b>                  Remboursement en cas d'annulation avant le <b>10 août 2008</b> : 80%</p> <p>Nom: _____ Prénom : _____                  Nom: _____ Prénom : _____                  Adresse: _____ Ville : _____                  Province: _____ Code postal : _____                  Téléphone: _____ Club : _____                  Courriel : _____</p>					
Association de mycologie du Québec	Frais d'inscription	Chambre fumeur	Chambre non fumeur	Par personne	Nombre	Total
	Activités complètes (1)	Occupation simple		390,00 \$		\$
	"	Occupation double *		290,00 \$		\$
	"	Occupation 3X ou 4X*		265,00 \$		\$
	Activités et repas seulement (sans hébergement)			150,00 \$		\$
	Camping municipal : 30\$/jour			<b>Total :</b>		\$
	<b>Faire un chèque daté au plus tard du 15 juillet 2008 à l'ordre de :</b> Cercle des mycologues de Sept-Îles 84, Holliday Sept-Îles, QC G4R 1E2			En signant ce document, je libère l'AMQ, le Cercle des mycologues de Sept-Îles, ses administrateurs, ses dirigeants et ses membres de toute responsabilité civile ou perte provenant de tout accident, blessure et maladie pouvant résulter de toute activité ou directive du Cercle des mycologues de Sept-Îles.		
Pour plus d'informations : <b>Gilles St-Amand (418) 968-2306</b> courriel : cmsite@cgocable.ca Web : www.cegep-sept-iles.qc.ca/ raymondboyer/champignons/cmsi Web : www.mycomontreal.qc.ca			Aussi, je reconnais que la consommation de champignons peut comporter des risques pour ma santé, celle de ma famille et des personnes qui m'accompagnent et j'en assume l'entière responsabilité.			
			Date : _____			
			Signature : _____			

(1) Incluant l'hébergement du 29 août au 1<sup>er</sup> septembre, 7 repas (petit déjeuner du samedi 30 août jusqu'au petit déjeuner du lundi 1<sup>er</sup> septembre) et, admissibilité à toutes les activités (sauf excursion bateau : 20\$).

\* Nom des personnes partageant votre chambre : \_\_\_\_\_

Repas végétariens, allergies ou autres (précisez) : \_\_\_\_\_

## EXCURSIONS DU PRINTEMPS 2008

Selon une légende urbaine et campagnarde, les montagnes de neige accumulées durant l'hiver protègent efficacement le mycélium des champignons et annonce une abondance de fructifications durant le printemps suivant. Espérons que cette légende soit basée sur des observations judicieuses. Ainsi, la prochaine saison des morilles pourrait en être une inoubliable. La double excursion à la Forêt Larose, à deux semaines d'intervalle a été pensée en fonction de la période de fructification des gyromitres et verpes en début de mai et des morilles souvent un peu plus tard dans la saison. Il y a aussi le fait que les jeunes morilles parviennent généralement à s'esquiver de notre regard et passe inaperçues pour beaucoup de mycologues. En arpentant un secteur de la Forêt Larose plus tard en mai, la taille des morilles ne sera plus un handicap pour plusieurs d'entre nous.

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. Sur les sites de récolte, les règles de base du savoir-vivre s'appliquent toujours: laisser le terrain dans le même état qu'à notre arrivée, quelques champignons en moins, et effectuer la cueillette en évitant d'abimer l'habitat

**Dimanche 11 mai: Forêt Larose, Bourget Ontario**

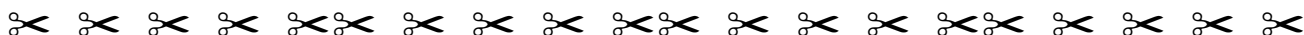
**Samedi 24 mai: Quyon, Québec.**

**Dimanche 1<sup>er</sup> juin: Forêt Larose, Bourget Ontario**

**Samedi 7 juin: North Onslow, Québec**

**Covoiturage:** Lors des excursions, les MAO privilégient bien sûr le co-voiturage entre les membres.

Malheureusement nous n'avons pas encore de système simple pour jumeler les participants avant leur départ vers le site du rendez-vous. Il en tient donc à vous, pour l'instant, de vous informer lors des excursions des possibilités de covoiturage avec les autres mycologues,...



### FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU SOUPER MYCOLOGIQUE DES 24 et 25 avril 2008

NOM:.....PRÉNOM:.....TÉL:.....

Coût: 37\$/pers. Taxes et service inclus # de convives \_\_\_\_\_ Total: \$\_\_\_\_\_

Voir en page 4 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