



SOMMAIRE

«Trente ans l'âge de la maturité»	page 1
Activités du trentième	page 2
Le 24 ^{ième} Salon du Champignon	page 3
Du 11 au 13 septembre	page 3
La rencontre de l'AMQ - 2009	page 4
Rencontres mycologiques	page 4
Le souper d'avril	page 5
Écusson - logo du 30 ^{ième}	page 5
Épinglette des MAO	page 5
Récoltes - printemps 2008	page 6
Nouvelles parutions	Page 6
Concours photo - directives	page 7
Livre disponible auprès des MAO	page 7
Excursions - automne 2008	page 8

« TRENTE ANS, L'ÂGE DE LA MATURITÉ »

Il me semble qu'avoir trente ans pour un organisme, ce n'est pas tout à fait la même chose que pour vous et moi. Quand nous avons trente ans, nous étions fringants, encore débordants d'enthousiasme, fort engagés dans nos vies personnelles, de famille et de travail, et nous ne craignons pas les défis de toutes sortes. Pour les MAO, avoir 30 ans, c'est un peu de tout ça aussi, mais peut-être davantage. La maturité de notre groupe me semble plus grande, plus profonde, plus évidente, en raison de la qualité et de l'expérience de nos personnes ressources. Vous auriez dû voir comment le Comité du 30^e s'est organisé, s'est activé et a produit tout un programme varié pour le reste de l'année. On a innové, on s'est impliqué de tous les côtés, entre autres avec une participation remarquée et costumée aux fêtes du 20^e anniversaire du Musée de l'Auberge Symmes à Aylmer. On a eu des menus d'artiste aux Soupers mycologiques grâce aux talents de Marie Louise Paradis, on a produit des écussons aux couleurs du 30^e grâce à Y. Dalpé et à Camille Lafrenière, on a concocté des activités spéciales pour le Salon qui se déroulera pour une première fois au pavillon du Parc du Lac Beauchamp. Pour le bouquet, Yolande nous présente son spécial historique illustré haut en couleurs! Pour ce qui est du Comité de l'AMQ-2009, tout est sous contrôle.

Ce qui frappe avant tout, et témoigne de notre maturité, c'est le sens de la mobilisation de toute une équipe de membres à laquelle se joignent de nouvelles figures. Aucune difficulté à trouver des leaders et c'est là un gage de succès pour notre avenir. Les 30 ans nous vont bien.

Et comme pour ajouter aux célébrations, voilà que les morilles se sont mises de la partie, surtout celles des pailis de plates-bandes. Elles se sont pointées par centaines au grand plaisir de plusieurs d'entre nous et il fallait nous voir à quatre pattes dans les plantations pour cueillir cette manne éphémère. On en aura suffisamment pour célébrer le 30^e et pour le prochain souper mycologique.

Merci à tous et à toutes pour façonner cette maturité, au moyen de votre implication au sein des comités et du conseil d'administration, renouvelé en bloc à l'assemblée annuelle, et pour votre participation fébrile aux excursions et autres activités. Heureux anniversaire!

Jacques Cayouette

ACTIVITÉS DU TRENTIÈME

Fondés en 1978, les Mycologues amateurs de l'Outaouais fêtent cette année leur trentième anniversaire. Dans cet envoi de votre bulletin, vous avez probablement déjà consulté le document spécial préparé pour l'occasion, un bulletin spécial qui relate les grandes étapes de fondation et de développement des MAO au fil de ces 30 années. Le comité des fêtes du trentième nous ont concocté des activités nombreuses qui marquent cet anniversaire.

AGENDA AUTOMNAL DES FÊTES DU TRENTIÈME ANNIVERSAIRE DES MAO

- Bulletin d'août: Lancement du concours de photographie, les détails en page 7
- 14 septembre 10-16 h: Salon du champignon, information détaillée en page 3
- 14 septembre 17h30 - 19h30: 5 à 7 pour les MAO, bienvenue aux membres actuels et anciens
Le pavillon du Parc du Lac Beauchamp nous est réservé pour célébrer!
- Bulletin de novembre: Dévoilement des gagnants du concours de photographie dans le bulletin (page 7).

Autres activités en novembre - Surveillez le site Internet www.mao-qc.ca

Dès avril dernier, lors du souper mycologique, les chanceux et heureux convives ont pu savourer des yeux les décorations et le magnifique menu préparé par ML Paradis du comité des fêtes et ce avant même que de déguster les mets préparés par le chef M. Blain.

Ce lancement du trentième s'est poursuivi le 8 juin dernier par la participation des MAO à la première Fête d'Antan dans le Vieux Aylmer qui soulignait le 20^e anniversaire du musée de l'Auberge Symmes. Sous la tente et en costume d'époque, le kiosque des MAO offrait un aperçu de la mycologie comme activité pratiquée depuis des siècles sans oublier bien sûr nos activités actuelles. Le tout côtoyait divers autres exposants aux activités reliées aux produits et métiers ancestraux. Un merci particulier s'adresse au magasin IGA du secteur Aylmer pour l'approvisionnement du kiosque en champignons frais.



L'événement majeur de ce trentième anniversaire se tiendra lors du Salon du Champignon en septembre prochain au pavillon du Parc du Lac Beauchamp, Gatineau (page 3). Le Salon sera suivi d'un 5 à 7 réservé aux membres actuels et anciens durant lequel on pourra partager souvenirs, histoires de récolte et d'excursions. En novembre, d'autres activités s'ajouteront à la fête; les détails figureront sur le site Internet et seront annoncés lors des excursions.



Pour que le souvenir de ce trentième anniversaire survive longtemps, un écusson brodé au logo des MAO offert afin de marquer votre appartenance aux mycologues et une épinglette à l'effigie du logo des MAO seront disponibles lors des excursions d'automne et du Salon.

De plus, pour les amateurs de photographie, un concours photo vous permettra de soumettre vos chefs d'oeuvre mycologiques et qui sait gagner l'un des prix offerts par les MAO. Les conditions de participation apparaissent à la page 7 du bulletin.

LE 24^e SALON DU CHAMPIGNON

Du grand nouveau pour le prochain Salon du Champignon des MAO

Cette année, dans le cadre du trentième anniversaire, l'exposition annuelle de champignons déménage ses pénates dans la nature, à proximité de sentiers de randonnée au Parc du Lac Beauchamp de la Ville de Gatineau. L'événement s'y tiendra au second étage du chalet en collaboration avec le service des loisirs de la ville.

**Salon du Champignon
le 14 septembre 2008
de 9 h à 16 h
au pavillon du Parc du Lac Beauchamp
745, boulevard Maloney est, Gatineau**

Pour souligner l'événement, plusieurs activités vous seront proposées dont une formation donnée par Christiane et Michel Corbeil, un géo-cache mycologique (apportez vos GPS), un rallye questionnaire champignon dans les sentiers adjacents et d'autres surprises. Le clou de la journée reste toujours l'exposition de champignons cueillis par vos soins dans la région, identifiés et exposés pour faciliter votre apprentissage et susciter votre admiration devant la grande diversité d'espèces que l'on peut regrouper en quelques jours.

Du 11 au 13 septembre, vos paniers, vos couteaux et vos chaussures de terrain devraient vous accompagner partout afin d'approvisionner d'une manière inédite les tables d'exposition. Ci-dessous quelques suggestions et directives pour bien garnir le Salon.



DU 11 AU 13 SEPTEMBRE

On attend votre généreuse et agréable participation.

Pour décorer et alimenter le Salon du Champignon, il nous faut combler les tables d'exposition, à la fois d'une grande variété d'espèces et aussi de beaux spécimens. Pour ce faire, la visite d'un grand nombre d'habitats par un grand nombre de personnes permettra d'atteindre l'objectif numéro un, celui de la diversité. Quant au second objectif, il découle tout naturellement du premier !

Réservez-vous quelques heures le jeudi, le vendredi et/ou le samedi pour aller à la chasse aux champignons et rapporter le samedi 13 septembre, au pavillon du Parc du Lac Beauchamp, le fruit de votre cueillette. Gardez un œil ouvert sur les beaux spécimens rencontrés et conservez-les bien au frais jusqu'au 13 septembre pour qu'ils gardent tous leurs charmes.

Les champignons n'ont pas besoin d'être identifiés, mais s'ils le sont, ce sera une aide précieuse aux monteurs de tables d'exposition. De 10 h à 17h, le 13 septembre, il y aura quelqu'un au pavillon qui pourra recevoir votre cueillette.

Quel agréable bénévolat que celui de marcher champs et bois à la recherche de champignons.
Surtout pour un mycologue!

N'oubliez pas le dimanche 14 de venir admirer l'ensemble des cueillettes au Salon du Champignon.

LA RENCONTRE DE L'AMQ - 2009

Le compte à rebours a commencé depuis déjà quelques mois pour la préparation de la rencontre de 2009 de l'Association de mycologie du Québec dont les MAO seront les hôtes. Ces journées de mycologie se tiennent chaque année durant la fin de semaine de la fête du travail. Le tout débute le vendredi soir par un accueil des participants et leur inscription aux activités de la fin de semaine. Les samedi et dimanche, excursions, ateliers, conférences se succèdent pendant qu'arrivent les cueillettes des excursionnistes. Les tables d'exposition se montent lentement sous la supervision de mycologues chevronnés. Chacun y va de ses photos, de son apprentissage, de ses cueillettes. Repus de mycologie, les participants repartent le lundi matin vers leur région respective, plus férus que jamais en mycologie et heureux des rencontres et des échanges de la fin de semaine.

L'an prochain, l'événement se tiendra au Centre touristique de la Petite-Rouge, un endroit féérique tant pour l'emplacement que pour la diversité des sentiers et des espèces fongiques qu'on y retrouve. D'ailleurs les membres des MAO auront le privilège d'y parcourir les sentiers dès 2008 lors de l'excursion du 12 octobre prochain. Venez en grand nombre et vous aurez l'envie d'y revenir en 2009.

Un comité d'organisation mis sur pied en mai dernier compte 12 membres qui se sont pour l'instant partagé différents dossiers, tous étant bien décidés à faire de cet événement un succès : Michel Ashby, Agnès Beauvais, France Biron, Jacques Cayouette, Christiane Corbeil, Michel Corbeil, Yolande Dalpé, Rachel Gaudreau, Camille Lafrenière, Yvan Liben, Hughette Parent, Langis Sirois et Pauline Vollering.

Votre collaboration au cours de la prochaine année et en septembre 2009 sera nécessaire pour mener à bien cette activité. Pensez-y; si l'expérience vous intéresse, vous pouvez contacter l'un ou l'autre des membres du comité ou leur en faire part lors d'une excursion cette automne.

RENCONTRES MYCOLOGIQUES

RENCONTRE DE L'AMQ SEPT-ÎLES - 2008

Plusieurs membres des MAO participeront à la rencontre de mycologie de septembre prochain à Sept-Îles. Ce sera l'occasion d'inviter officiellement la communauté québécoise des mycologues amateurs à la rencontre de l'an prochain en 2009 dont les MAO seront les hôtes au Centre touristique de la Petite-Rouge.

Bien que la date finale d'inscription (15 juillet) soit passée, peut-être reste-t-il quelques places pour ceux et celles qui auraient envie de visiter la Côte-Nord d'un oeil mycologique. Le formulaire d'inscription et les adresses postales et courriel figurent au dernier bulletin d'avril ainsi que sur le site Internet des MAO.

DE LA MYCOLOGIE EN NOUVELLE-ANGLETERRE

La Connecticut Valley Mycological Society vous invite à participer au 32^{ième} Annual Northeast Mycological Foray - The Samuel Ristich Foray qui se tiendra au Connecticut College à New London Cr du 31 juillet au 3 août 2008. Tous les détails apparaissent sur le site Internet suivant: www.nemf.org

DE LA MYCOLOGIE À TERRE-NEUVE

Vous prévoyez un voyage à Terre-Neuve cet automne? Pourquoi pas y incorporer une visite originale et participer à la rencontre qui suit : Foray Newfoundland and Labrador, 12-14 septembre au Max Simm's Camp, Central Newfoundland. Les détails sont sur le site Internet de la Humber Natural History Society www.hnhs.ca/mushrooms

LE SOUPER D'AVRIL

Un menu aussi savoureux des yeux que du palais, une atmosphère de fête, un accueil mémorable et une table des mieux garnies, le tout pour une soirée mémorable. Le chef Blain se surpasse d'une année à l'autre et les fourchettes des MAO se prêtent à l'exercice avec toujours le même enthousiasme. Au menu 2008, une présentation recherchée pour débiter les célébrations du trentième anniversaire, une décoration des grands jours avec confettis, ballons, et tous ces gens dans leurs beaux atours. Un menu tout aussi de circonstance qui a plu à tous les palais :

*Cappuccino de coprins chevelus, pleurotes, agarics, tricholomes équestres et bolets
Rillettes de canard aux cèpes, mini roquette et émincé de poireaux vinaigrette aux échalotes*

*Lapin braisé au vin blanc, sauce aux chanterelles, trompettes de la mort et pleurotes
Glace à l'érable, anglaise aux morilles, marasmes d'oréades et rozites, croustillant à la poudre de cèpes et sucre ginguembé*

Un grand merci aux organisatrices et bénévoles: France Biron, Johanne Bellefeuille, Hugnette Parent, Camille Lafrenière, Marie-Louise Paradis et tout le comité du trentième anniversaire

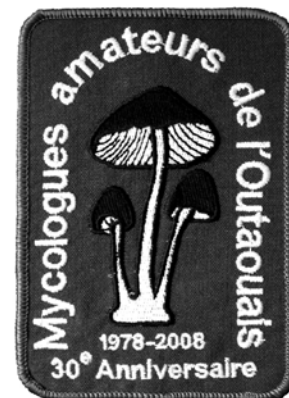
Un chaleureux merci aux donateurs de champignons dont la liste s'allonge d'une année à l'autre. Merci de votre générosité et pour la qualité et la diversité de vos récoltes. Donateurs: G. Arsenault, C. Ashby, M. Ashby, L. Baril Gauthier, M. Béchar, R. Bégin, H. Bélair, J. Bellefeuille, F. Biron, Y. Briand, M. Bourdeau, J. Cayouette, G. Chazal, C. Corbeil, M. Corbeil, Y. Dalpé, S. De Margerie, C. Desjardins, C. Ethier, K. Koch, E. Krzykma, C. Lafrenière, JM L'Heureux, Y. Liben, L. Lizotte, E. Lussier, P. Macquarrie, R. Malegus, L. Murphy, ML Paradis, E. Pontirolli, S. Rossignol, L. Sirois.

ÉCUSSON LOGO DU 30^e ANNIVERSAIRE



Pour bien souligner les trente ans des Mycologues amateurs de l'Outaouais, un écusson brodé au logo du trentième anniversaire des MAO vous est offert. La première version de l'écusson, lancée dès 1979, apparaît sur l'image de gauche. Lettres noires sur fond jaune et bordure blanche. Épuisée depuis plusieurs années, la voici qui refait peau neuve sur fond bleu, lettres blanches et champignons au chapeau noir (7 X 11 cm), un format idéal pour apposer sur vos vêtements de terrain. Les membres peuvent se procurer la nouvelle version de l'écusson auprès des responsables lors des excursions, du Salon du Champignon ou en contactant ceux-ci par courriel.

Merci à Camille Lafrenière pour cette initiative.



ÉPINGLETTE DES MAO

Une petite touche de mycologie pour vos sorties dans le grand monde?

Une délicate épingle à l'effigie du logo des MAO constitue un outil promotionnel des plus attrayants. Sur fond bleu, un champignon au chapeau noir et au pied bordé de noir, lettres blanches et marge dorée (1 X 1,5 cm). Aux membres fiers d'arborer en tout temps le logo de leur association, pour ceux qui aiment bien susciter des questions de la part de leur collègues ou de leurs voisins de table, pour les collectionneurs invétérés et pour les collectionneurs du dimanche, une touche originale qui sied bien aux revers de tailleur et aux chemisiers tout aller. Tout comme pour l'écusson, l'épingle sera disponible lors des activités pour la somme de 5\$. Les profits permettront de financer les diverses activités des MAO, tirages, cadeaux, conférences et formations.

Merci de votre soutien et de vos efforts de recrutement auprès de futurs mycologues.



RÉCOLTES - PRINTEMPS 2008

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

	1	2	3	4		1	2	3	4
ASCOMYCETES - Pezizes et morilles									
<i>Discina macrospora</i>	X	X			<i>Daedalea confragosa*</i>	X			
<i>Gyromitra esculenta</i>	X	X		X	<i>Fomes fomentarius*</i>	X	X		X
<i>Gyromitra gigas</i>		X			<i>Fomitopsis pinicola*</i>		X		X
<i>Hypomyces chrysospermus</i>				X	<i>Fomitopsis rosea</i>		X	X	
<i>Morchella conica</i>		X	X	X	<i>Ganoderma applanatum*</i>	X			X
<i>Morchella esculenta</i>		X	X	X	<i>Gloeophyllum sepiarium</i>			X	
<i>Peziza badia</i>		X			<i>Phaeolus schweinitzii*</i>				X
<i>Peziza phyllogena</i>			X		<i>Piptoporus betulinus*</i>		X	X	X
<i>Peziza repanda</i>			X	X	<i>Polyporus brumalis*</i>		X		
<i>Peziza succosa</i>		X			<i>Polyporus mori</i>				X
<i>Sarcosoma globosum</i>	X				<i>Polyporus squamosus</i>	X	X		
<i>Urnula cretarium</i>		X			<i>*Polyporus varius</i>			X	
<i>Verpa conica</i>	X				<i>Trametes hirsuta</i>				X
BASIDIOMYCETES									
Champignons à lamelles									
<i>Agrocybe praecox</i>				X	<i>Trametes versicolor</i>	X	X	X	
<i>Clitocybe gibba</i>				X	<i>Trichaptum bifforme</i>	X	X	X	
<i>Collybia subsulphurea</i>		X	X	X	<i>Trichaptum pargamenium</i>			X	
<i>Entoloms sinuatum</i>				X	Champignons à tubes (Bolets)				
<i>Entoloma sp</i>	X				<i>Leccinum aurantiacum</i>				X
<i>Galerina marginata</i>		X	X		<i>Leccinum scabrum</i>				X
<i>Gymnopus dryophilus</i>		X		X	<i>Suillus granulatus</i>				X
<i>Hebeloma mesophaeum</i>		X	X		<i>Suillus placidus</i>				X
<i>Inocybe lacera</i>				X	<i>Xerocomus subtomentosus</i>				X
<i>Inocybe napipes</i>			X	X	Champignons gélatineux				
<i>Laccaria laccata</i>				X	<i>Dacrymyces capitatus</i>				X
<i>Marasmius rotula</i>				X	<i>Dacrymyces chrysospermus</i>			X	
<i>Mycena semivestipes</i>		X		X	<i>Exidia glandulosa</i>				X
<i>Nolanea verna</i>		X	X		GASTEROMYCETES - Vesses de loup				
<i>Omphalina sp</i>				X	<i>*Bovista pila</i>		X		
<i>Pleurotus ostreatus</i>		X	X	X	<i>Cyathus olla *</i>	X			
<i>Xeromphalina campanella</i>		X			<i>Lycoperdon piriforme*</i>	X			
Champignons poroïdes - Polypores et al.									
<i>Cerrena unicolor</i>			X		<i>Rhizopogon roseolus</i>				X
					MYXOMYCETES				
					<i>Fuligo septica</i>				X
					<i>Lycogala epidendron</i>				X
					* fructifications de l'automne dernier				

NOUVELLES PARUTIONS

La question que vous vous êtes déjà posée: Y a-t-il des truffes au Canada ? trouvera certainement sa réponse et bien davantage dans les récents ouvrages sur le sujet en collaboration d'éminents mycorhizologues, respectivement chercheur et cultivateur de truffes, les professeurs J.M. Trappe et I R Hall.

Field Guide to North American Truffles Trappe M, Evans F, et Trappe JM 2007.

Ten Speed Press 136 pages. Prix Internet 16.00\$.

Taming the truffle Hall IR, Brown GT et Zambonelli A 2007. Timber Press 304 pages. Prix Internet, 22.50\$

CONCOURS DE PHOTOGRAPHIE DE CHAMPIGNONS

Pour souligner le trentième anniversaire, les MAO innovent en lançant leur premier concours de photographie de champignons. Cette activité certainement populaire pourra se renouveler annuellement et ainsi permettre aux adeptes de mycologie et de photographie de faire connaître leurs œuvres et leur passe-temps à tous les membres. Les photographies soumises seront évaluées par un comité de sélection et les 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} choix récompensés d'un prix. Ci-dessous les renseignements et règlements du concours, également disponibles sur le site Internet www.mao-qc.ca.

Admissibilité

Le concours s'adresse uniquement aux membres en règle des MAO excluant les membres du CA.

Comment participer

- Un membre pourra soumettre un maximum de 4 photographies dont il est l'auteur
- Il n'est pas nécessaire pour le participant d'identifier le champignon photographié
- Soumettre les photographies en format JPG, minimum de 800X600 pixels
- Inclure les coordonnées complètes de l'auteur (adresse, téléphone, courriel)
- Les photographies devront être soumises au plus tard le 20 octobre 2008 à 23 h 59
- Faire parvenir vos photographies par courriel à l'adresse suivante : concours@mao-qc.ca

Conditions

- En soumettant la photographie, le participant déclare être l'auteur de la photo. À ce titre, il accepte de céder son droit d'auteur et renonce à tous ses droits, y compris ses droits moraux
- Le participant reconnaît et consent que les photos soumises soient affichées sur le site Internet www.mao-qc.ca et à cet effet accessible à l'ensemble des visiteurs du site
- Le membre gagnant devra accepter le prix alloué tel quel, aucun échange monétaire ne sera effectué
- La personne gagnante et les finalistes autorisent les MAO à utiliser, si requis, son nom ainsi que la photo primée à des fins publicitaires, sans aucune forme de rémunération
- L'organisme «Les mycologues amateurs de l'Outaouais» ne pourra être tenu responsable de tout problème relatif au déroulement du concours, qu'il s'agisse d'une erreur humaine, de problème informatique, technique ou de quelque autre nature que ce soit
- Advenant un problème majeur d'opération, les MAO pourront annuler le concours.

Choix du gagnant

Le choix des trois meilleures photographies sera déterminé par un jury composé de trois membres du CA. Le nom des gagnants sera dévoilé dans le bulletin de novembre 2008 et les prix remis lors de l'assemblée annuelle des MAO en avril 2009. Les photographies pourront aussi être exposées lors de tout événement tenu par les MAO.

À vos appareils pour capter les plus belles images !

LIVRE DISPONIBLE AUPRÈS DES MAO

McNeil R. 2007. Champignons communs du Québec et de l'est du Canada.

Éditions Michel Quintin, 431 pages, couverture cartonnée, photographies couleur, ISBN 978-2-89435-342-4

Offert aux membres des MAO au prix club de 25\$
Vous pouvez le commander lors des excursions

ou par courriel fbiron@videotron.ca



EXCURSIONS - AUTOMNE 2008

24 août - Sedbergh, Québec.

6 septembre: Rivière Picanoc, nord de Danford Lake, Québec.

13 septembre: Papineauville, Québec.

14 septembre: 24^{ième} Salon du Champignon, de 10 h à 17 h, Pavillon du Parc du Lac Beauchamp, Gatineau.

21 septembre: Parc de la Gatineau.

27 septembre - Forêt Larose, Comté Prescott-Russell, Ontario. .

5 octobre: Messines, Québec.

12 octobre: St-Émile-de-Suffolk, Petite-Nation, Québec.

19 octobre: La Pêche, Québec.

Quelles que soient les conditions climatiques, toutes les rencontres se tiennent à l'heure et au lieu dit. Un responsable sera au site du rendez-vous et vous donnera les directives requises pour faciliter votre excursion. En fin d'excursion il est généralement possible de pique-niquer sur place et de poursuivre vos promenades mycologiques après la séance d'identification. Pour votre sécurité, portez des vêtements à manches et jambes longues, des chaussures de marche, un chapeau et selon le besoin d'insectifuge. Pour la cueillette, un panier, un couteau de poche, des sacs de papier et des mini-contenants pour conserver les champignons fragiles sont suggérés. La période de cueillette proprement dite dure généralement 1 h 30 à 2 h et l'activité se poursuit par l'identification d'une majorité de champignons cueillis.

Conseil d'administration des Mycologues amateurs de l'Outaouais

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

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

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