

LA CORNE D'ABONDANCE

Août 2014 Volume 30 numéro 2



SOMMAIRE	Page
Mot du président	1
Calendrier été automne 2014	2
Nouvelles des MAO	2
Souper mycologique 2014	3
Les champignons au Festival...	3
Fête d'Antan 2014	3
Lauréats du concours photo 2013	4
Salon du Champignon 2014	5
Nouvelle parution	5
Une brève visite au Museum de Paris	6
Un ex-président publie...	7
Le tour du monde....	7
Disponible pour les membres	7
Récoltes du printemps 2014	8
Photographies mystères	9
Excursions été-automne 2014	10

BIENTÔT L'AUTOMNE

Nous voici déjà rendus au bulletin d'automne 2014. OÙ est passé le temps?

Au mois de mai dernier lors de la première sortie de l'année à la Forêt Larose, on disait que le printemps était retardé d'au moins deux semaines et il le fut. J'ai visité mes thalles tout au long du printemps, sans trop de succès, mais les marigouins et autres bestioles étaient au rendez-vous et en grand nombre. Pas plaisant du tout! Heureusement que nous avons une bonne provision d'anti moustique pour se protéger. Je vous rappelle que des tiques ont été retrouvées dans notre région et ce jusqu'au Pontiac. Je vous conseille de prendre les précautions recommandées par l'Agence de la santé et des services sociaux de l'Outaouais sur son site <http://santepublique-outaouais.qc.ca/actualites/maladies-infectieuses/maladie-de-lyme/>

La température de cet été fut très changeante en passant par toutes les gammes du chaud au froid, du sec aux pluies torrentielles avec vents violents qui firent des ravages dans le Pontiac. Les membres du comité des excursions vous ont déniché de nouveaux sites très prometteurs. J'ai hâte de constater sur le terrain l'effet que la température a eu sur les champignons. Je reste toutefois optimiste au fait que nous ferons des récoltes abondantes et des trouvailles variées lors de nos excursions d'automne.

Les MAO animent un kiosque à la fête d'Antan au musée de l'Auberge Symmes à Aylmer le samedi 6 septembre (page 3). Il y a là des activités pour toute la

famille. Venez y faire une petite visite, vous ne le regretterez pas. Aussi, le 14 septembre, c'est notre 30^{ème} Salon du Champignon qui se tiendra au pavillon du Parc du lac Beauchamp (page 5). Le succès du salon dépend entièrement de la participation active de tous les membres qui récoltent et fournissent les plus beaux spécimens de champignons qu'ils ont cueillis dans leurs thalles personnelles.

Je vous rappelle que la 15^{ème} rencontre annuelle de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM-2014) se tiendra du 29 août au 1 septembre à Metabetchouan-Lac-à-la-Croix, près d'Alma au Lac St-Jean. Il est toujours possible de s'y inscrire. Les informations figurent au babillard de notre site web <http://www.mao-qc.ca/>. La rencontre FQGM est une belle occasion de fraterniser avec des mycologues amateurs d'un peu partout au Québec, d'apprendre et d'échanger sur tous les sujets qui touchent la mycologie.

Les MAO fêtent leur 36^{ème} année d'existence (1978-2014). L'association ne pourrait fonctionner sans le dévouement et la créativité de tous les bénévoles qui au fil du temps ont assuré l'essor et la continuité du club. Un grand merci à tous les bénévoles passés et présents et bienvenue à ceux et celles qui joindront les rangs dans le futur. Une citation de Sherry Anderson : « *Les bénévoles ne sont pas payés, pas parce qu'ils n'ont aucune valeur, mais parce qu'ils sont inestimables* »

Bonne saison à tous et à toutes !

Lionel Lizotte



CALENDRIER ÉTÉ-AUTOMNE 2013

29 août - 1^{er} septembre: Rencontre 2014 de la FQGM organisée par la Société de Mycologie d'Alma, voir La Corne d'Abondance vol 30 no1

Août-octobre: Excursions mycologiques, voir les détails en page 9

16 août : Kiosque des MAO sur les champignons comestibles au Festival de la Principale, Aylmer. Voir page 3

6-7 septembre: Fête d'Antan et kiosque des MAO, voir page 3

14 septembre: Salon du champignon et initiation à la mycologie, détails en page 5

5 octobre: Ferme Brylee, excursion et repas rencontre, détails en page 9

NOUVELLES DES MAO

Assemblée générale annuelle – 2014

Lors de la dernière assemblée générale tenue le 9 avril dernier, les membres du conseil d'administration ont tous été reportés dans leurs postes respectifs pour la prochaine année. Cet état de fait a grandement simplifié la tâche à la présidente d'élection Rachel Gaudreau.

Lors d'un précédent bulletin, «Et si on s'impliquait un peu?», une invitation aux membres à participer activement à diverses activités et comités de notre association a donné de bons résultats. Il reste toutefois encore quelques opportunités pour ceux et celles qui auraient tardé à donner signe de vie. Il vous suffit de communiquer par courriel à mycomao@mao-qc.ca pour faire part de votre désir de vous joindre aux membres actifs bénévoles ou encore en discuter avec l'un ou l'autre des responsables de comité. Quelles que soient vos compétences, vous êtes tous les bienvenus.



De gauche à droite : Pauline Vollering, France Biron, Jacques Cayouette, Yvan Liben, Yolande Dalpé, Camille Lafrenière, Lionel Lizotte

Journées de la nature – 17-22 mai 2014

Les MAO ont participé activement à la première édition des Journées de la Nature, événement panquébécois mis sur pied pour inciter la population à découvrir et apprécier la nature.

Une excursion aux champignons, publicisée par l'organisation des Journées et supervisée par Yvan Liben et Sylvain Beauregard, s'est tenue à la forêt Boucher, secteur Aylmer. Cette activité a attiré une bonne vingtaine de participants et suscité l'adhésion de nouveaux membres.

Une initiative qui permet aux MAO de rencontrer leur objectif premier, celui de faire connaître la mycologie comme loisir au plus grand nombre.



Cercle des Mycologues des Laurentides

Un nouveau regroupement de mycologues amateurs vient se joindre aux 10 autres associations du Québec. Il s'agit du Cercle des Mycologues des Laurentides, une région adjacente à l'Outaouais, avec qui on pourrait partager excursions et activités.

Longue vie au nouveau Cercle.



SOUPER MYCOLOGIQUE - 2014

Marie-Louise Paradis

C'est toujours avec une agréable expérience culinaire que les Mycologues amateurs de l'Outaouais ouvrent leur saison d'activités. Notre souper au Restaurant l'Orée du Bois est toujours très apprécié des membres et de leurs invités. Cette année, nous avons tout d'abord eu droit cette année au potage à l'ail avec un nuage au pistou fait de roquettes et d'huile de truffes suivi d'admirables ravioles aux trompettes de la mort, cèpes de bordeaux, pieds de mouton, bolets à pied creux, bolets fluorescents nappés d'une fondue de poireaux et jus de bœuf corsé et parmesan. Le repas principal se composait de grosses cuisses de canard de Barbarie farcies avec chanterelles tubulaires et pleurotes, braisées en crépinette et accompagnées de pomme boulangères au jus de lapin, panais et carottes nantaises caramélisées dans une sauce aux chanterelles communes. Le festin se terminait par un épatant dessert de glace concocté avec des noisettes et des morilles, le tout servi dans un éclair forestier de crème pâtissière à l'érable accompagné de crème chantilly aux morilles et flocons d'érable. Époustouffant et vraiment délicieux!

Cet étonnant repas et la diversité des espèces fongiques cuisinées et consommées se réalisent d'une année à l'autre grâce à l'abondance de champignons offerts par un grand nombre de membres des MAO. Merci donc à tous ces généreux donateurs ainsi qu'aux nombreux bénévoles qui ont contribué au succès de cette soirée mémorable.

LES CHAMPIGNONS AU FESTIVAL DE LA PRINCIPALE



Les champignons comestibles seront à l'honneur au prochain Festival de la Principale, qui se tiendra à la mi-août rue Principale à Aylmer. Vous trouverez l'horaire et l'information requise dans les journaux ainsi que sur le site internet de l'APICA www.apica.ca.

Une belle façon de faire connaître les champignons et les activités des MAO.

FÊTE D'ANTAN - 2014

La Fête d'antan présente sa septième édition du 5 au 7 septembre prochain, et les MAO y auront, le samedi, et pour la septième année, un kiosque sur pelouse, aux abords de l'Auberge Symmes à Aylmer, à proximité de la marina.

Si vous n'avez encore jamais participé à cet événement, l'expérience manque à votre vie.

La Fête d'antan, tel que décrit dans le site internet www.fete-antan.ca, tente de vous faire découvrir et revivre d'une façon amusante et interactive la vie du vieux Aylmer en début du 20^{ème} siècle avec sa musique, ses activités traditionnelles et les costumes d'époque. Le tout s'agrémenté d'une visite au Musée de l'Auberge Symmes, musée de l'histoire régionale de Gatineau qui présente actuellement une exposition consacrée au 25^{ème} anniversaire du Musée.

Cette fête est reconnue dans la région comme étant un événement culturel, touristique et communautaire à ne pas manquer.

Aux MAO, il y a de la place pour d'éventuels bénévoles qui aimeraient faire connaître leur loisir aux visiteurs.



LAURÉATS DU CONCOURS DE PHOTOS 2013

Michel Ashby

Le 6^e Concours de photos des MAO a connu un très bon succès lors de l'édition de 2013. Dix participants ont présenté un total de 52 photos lors de ce concours. Les noms des lauréats ont été dévoilés le 9 avril 2014 lors de l'assemblée générale annuelle des MAO. (Ci-dessous: le nom des lauréats, les photos gagnantes et la liste des participants)

Les MAO tiennent à remercier tous les participants et participantes et transmettent leurs félicitations aux lauréats de ce concours.

Tous les membres en règle sont invités à participer à la 7^e édition du Concours de photos. Les règlements du Concours de photos 2014 sont affichés sur notre site web: www.mao-qc.ca.

Les lauréats du Concours de photos 2013

1^{er} position : *Reynald Ferland*



2^{ème} position : *Janie Desforges*



3^{ème} position : *Jonathan Mack*



Photos de lauréats

De gauche à droite:

Reynald Ferland, Michel Ashby coordonnateur du concours photos et Jonathan Mack



SALON DU CHAMPIGNON 2014

Dimanche le 14 septembre les MAO présentent au grand public leur Salon annuel du champignon.

L'exposition de champignons frais se tiendra de 10h à 16h
dans la salle Hélène-Larochelle du pavillon du Parc du Lac-Beauchamp
745 boul. Maloney Est à Gatineau.

Il y aura, exposés, des centaines d'espèces de champignons identifiés et plusieurs mycologues seront sur place pour recevoir les visiteurs et répondre aux questions des visiteurs et des mycologues.

Offrir aux visiteurs un tel déploiement de diversité de champignons en une seule journée nécessite la participation active des mycologues amateurs. On demande donc aux MAO de **visiter leurs sites de cueillette et de rapporter le samedi après-midi le fruit de leurs récoltes au pavillon du Parc du Lac-Beauchamp** pour que leurs spécimens soient identifiés et exposés pour le lendemain. Un appel est donc lancé aux MAO-cueilleurs, S.V.P. faites un tour dans vos sites pour récolter les plus beaux spécimens et apportez-les la veille, le 13 septembre, au pavillon entre 13h et 16h pour que l'on puisse les préparer pour l'exposition. Ce sera votre contribution et elle sera des plus appréciées.

Les récoltes de champignons effectuées la veille du Salon, lors de la sortie du 13 septembre à Notre-Dame-de-Bonsecours (voir page 9) serviront également à alimenter l'exposition. L'objectif étant d'exposer une grande variété d'espèces, il est nécessaire de visiter le plus grand nombre de sites et d'habitats.

Le Salon sera précédé, à 9h00, d'une formation générale à l'identification des champignons, donnée par Christiane et Michel Corbeil sur les lieux mêmes de l'exposition.

On attend vos trouvailles de pied ferme samedi entre 13 et 16h. **À mettre à votre agenda!**

NOUVELLE PARUTION

Champignons sauvages du Québec par F. Biron et l'ACPFNL

Cet ouvrage se veut un guide des bonnes pratiques de l'industrie pour développer la cueillette commerciale de champignons forestiers, à partir du cueilleur respectueux et organisé jusqu'au consommateur, en passant par la chaîne des transformateurs et restaurateurs. On y présente et décrit 65 champignons comestibles, candidats à la commercialisation, incluant entre autres chanterelles, bolets, hydnes et tricholomes.

Par son contenu, ce guide s'adresse à la fois aux cueilleurs professionnels ainsi qu'au grand public intéressé par la mycologie. Il est à espérer que l'essor d'une telle cueillette commerciale puisse vivre en harmonie avec la cueillette des amateurs. Le territoire québécois s'avère suffisamment vaste et riche pour soutenir toutes les activités reliées à la cueillette de champignons.

Il s'agit pour l'ACPFNL, Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux, d'une première publication. D'autres suivront notamment sur les plantes indigènes comestibles, les huiles essentielles et les petits fruits, outils de développement d'industries régionales et de mycotourisme.

Pour en savoir davantage sur l'Association, elle tient sa rencontre annuelle en août prochain.

Ce livre est disponible aux membres des MAO (voir page 7 du bulletin)



UNE BRÈVE VISITE AU MUSÉUM DE PARIS – COLLECTION DES CRYPTOGRAMES

Yolande Dalpé

Plusieurs d'entre vous avez eu l'opportunité de participer à la visite de l'Herbier national de Mycologie du Canada lors d'activités organisées par les MAO. Il s'agit de la plus importante collection de champignons au pays, sous la responsabilité d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Mise sur pied au début du vingtième siècle et riche de ses 300000 spécimens, cette collection se range avantageusement dans le palmarès des plus importantes au monde.

Parmi les plus anciennes et imposantes collections de champignons figure celle du Royal Botanic Gardens à Kew en Angleterre, initiée en 1879 avec comme premier conservateur, le mycologue Joseph Hooker. La collection compte environ 1.25 million de spécimens. Le Farlow Herbarium de l'Université Harvard à Cambridge, au Massachusetts, (É.U.) fut mis sur pied en 1919 et contient actuellement environ 1.3 million de spécimens. La collection de cryptogames du Muséum de Paris, bien que moins pourvue en nombre de spécimens, soit environ 500 000, contient par contre une diversité impressionnante de collections historiques. On y retrouve les herbiers et les récoltes d'éminents mycologues qui ont marqués au fil des décennies l'acquisition de connaissances dans ce domaine. Pour ne mentionner que quelques-unes de ces collections, on y retrouve celles de Boudier, Dumée, Locquin, Maire, Quélet, Patouillard, Tulasne, des noms familiers. Les collections du Muséum de Paris ont été rénovées récemment, et une brève visite à la recherche de spécimens types de champignons mycorhiziens décrits par le mycologue Tulasne au milieu du 19^{ème} siècle m'a permis de faire connaissance avec les nouvelles installations et de vous ramener quelques photos prises un peu plus tôt cette année.



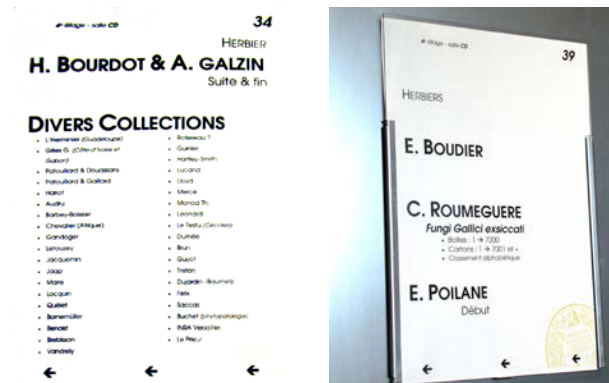
Édifice logeant la collection de cryptogames au Jardin des Plantes, 16 rue de Buffon Paris



Armoires mobiles de la collection des cryptogames



Cartables et cahiers de collections de mycologues



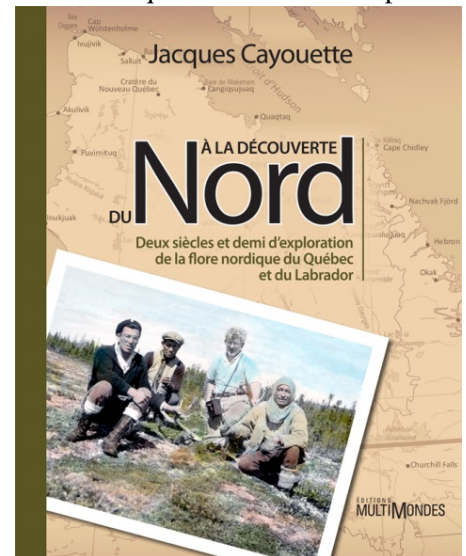
Cahiers de la collection de Desmazières

UN EX-PRÉSIDENT DES MAO PUBLIE UNE HISTOIRE DE LA BOTANIQUE

Jacques Cayouette, du conseil d'administration et membre honoraire des MAO, voit le fruit de son travail en histoire de la botanique lancé officiellement en ce mois d'août. Dans le livre intitulé *À la découverte du Nord. Deux siècles et demi d'exploration de la flore nordique du Québec et du Labrador*, l'auteur présente en 27 chapitres bien étoffés, près de 400 illustrations et environ un millier de références, plus de 420 explorateurs ou collaborateurs qui ont recueilli des plantes vasculaires au Québec et au Labrador, au nord du 54^e parallèle. Cet ouvrage vient couronner des dizaines d'années de lecture et de consultation de documents sans compter l'écriture et la quête de documents historiques pour illustrer le travail.

L'exploration botanique et la cueillette des spécimens débutent à la baie d'Hudson dès le XVII^e siècle. Les premières récoltes au Labrador datent de 1765 et celles au Québec nordique ne commenceront qu'un siècle plus tard, soit vers 1870. La suite de l'histoire se déroule chronologiquement, en alternance entre le Labrador et le Québec nordique, et ce jusqu'en 2013. Ce livre réunit une multitude d'informations jusque-là éparpillées dans la littérature et les archives. L'ouvrage aidera grandement à compléter les connaissances sur la flore, à retracer les richesses naturelles du territoire et à déterminer quelles régions et quels sites méritent d'être protégés. L'index inclut les mots « champignon » et « mycologie », de quoi permettre le début d'une recherche en ce domaine.

Cayouette J 2014. *À la découverte du Nord. Deux siècles et demi d'exploration de la flore nordique du Québec et du Labrador*. Éditions Multimondes 363 pages



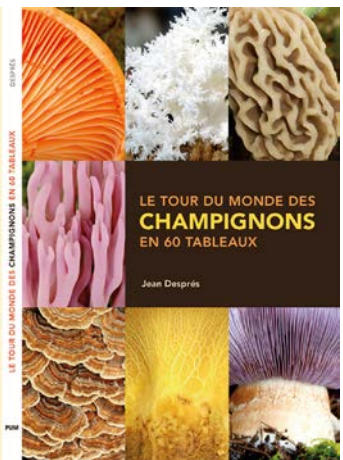
LE TOUR DU MONDE DES CHAMPIGNONS EN 60 TABLEAUX

L'auteur Jean Després récidive avec un nouvel ouvrage de mycologie

Després, J. 2014. *Le tour du monde des champignons en 60 tableaux*. Presses de l'Université de Montréal.

«Ce petit livre vous propose une exploration du royaume insolite des champignons, ces vivants méconnus avec lesquels nous partageons notre vie. Vous y découvrirez un éventail de thèmes variés, parfois fondamentaux, parfois simplement intrigants ou fascinants, à travers 60 courts textes illustrés. Vous pourrez aussi poursuivre l'aventure et approfondir le sujet en lisant le collectif L'univers des champignons (PUM, 2012), qui demeure la référence « encyclopédique » dans le domaine.»

Lancement prévu le 20 août, cet ouvrage sera bientôt disponible pour les membres des MAO.



DISPONIBLES POUR LES MEMBRES

Le T- Shirt des MAO, tailles moyen, grand et très grand. Prix MAO 15\$

Després, J. 2012. *L'Univers des champignons*, ouvrage collectif sur le monde mystérieux et fascinant de la mycologie. PUM. Prix MAO 30\$.

Cuisine gourmande aux champignons sauvages. CMAQ. Prix MAO 16\$.

Després, J. 2008. *Champignons comestibles du Québec, les connaître, les déguster*. Éditions Michel Quintin, Prix MAO 30\$.

Després, J. *Clé des groupes de champignons du Québec*. CMM. Prix MAO 18\$.

Larivière R. 2013. *Champignons comestibles de la forêt boréale*. Éditions de l'ABC. Prix MAO 20\$

McNeil R. 2006. *Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada*. Éd. Michel Quintin. Prix MAO 60\$.

McNeil R. 2007. *Champignons communs du Québec et de l'est du Canada*. Éditions Michel Quintin. Prix MAO 30\$.

Miron F. 2014. *Champignons sauvages du Québec. Comestibles, thérapeutiques, à potentiel commercial*. ACPFNL. Prix MAO 40\$

Épinglettes Prix MAO 5\$

Vous pouvez vous procurer ces items lors des activités des MAO ou encore par courriel mycomao@mao-qc.ca



RÉCOLTES – PRINTEMPS 2014

1: Forêt Larose 14-05-04, 2: Lac Beauchamp 14-05-10, 3: Forêt Boucher 14-05-17, 4: North Onslow 14-05-25,
5: Centre touristique La Petite Rouge 14-05-31, 6: La Pêche 14-06-14

ASCOMYCÈTES Pézizes, morilles	1	2	3	4	5	6	CHAMPIGNONS À TUBES	1	2	3	4	5	6
<i>Chlorociboria aeruginea</i>		X	X	X			<i>Suillus neoalbidipes</i>				X		
<i>Dibotryon morbosum</i>				X			Chanterelles et cie						
<i>Discina perlata</i>	X				X		<i>Cantharellus cibarius</i>						X
<i>Elaphomyces anthracinus</i>				X			Champignons poroïdes - Polypores et al.						
<i>Gyromitra esculenta</i>	X	X		X	X		<i>Bjerkandera adusta</i>					X	
<i>Gyromitra gigas</i>			X		X		<i>Cerrena unicolor</i>						X
<i>Hypoxylon fragiforme</i>			X				<i>Coltricia cinnamomea</i>	X					
<i>Morchella elata</i>	X			X	X		<i>Daedaleopsis confragosa</i>			X	X	X	
<i>Morchella esculenta</i>			X				<i>Daldinia concentrica</i>		X				
<i>Peziza repanda</i>					X		<i>Favolus alveolaris</i>						X
<i>Peziza leucoxantha</i>					X		<i>Fomes fomentarius</i>			X		X	X
<i>Sarcosoma globosa</i>	X						<i>Fomitopsis pinicola</i>		X	X			X
<i>Sarcoscypha coccinea</i>		X	X				<i>Ganoderma applanatum</i>			X		X	
<i>Urnula craetarium</i>			X				<i>Inonotus obliquus</i>	X				X	
BASIDIOMYCÈTES Champignons à lamelles							<i>Ganoderma tsugae</i>				X		X
<i>Agrocybe praecox</i>					X		<i>Oxyporus populinus</i>	X			X		
<i>Amanita vaginata</i>						X	<i>Phaeolus schweintzii</i>						X
<i>Clitocybe sinopica</i>					X		<i>Phellinus tremulae</i>					X	
<i>Cortinarius callisteus</i>				X			<i>Piptoporus betulinus</i>		X		X		X
<i>Cortinarius sp</i>				X	X		<i>Polyporus brumalis</i>	X		X	X		
<i>Entoloma strictius var isabellinus</i>				X	X		<i>Polyporus squamosus</i>		X	X		X	X
<i>Galerina marginata</i>					X		<i>Poronidulus conchifer</i>					X	
<i>Gymnopus dryophilus</i>					X		<i>Pycnoporus cinnabarinus</i>		X		X		
<i>Gymnopus subsulphureus</i>					X		<i>Polyporus varius</i>					X	
<i>Hebeloma sp</i>				X	X		<i>Schizophyllum commune</i>						X
<i>Marasmius rotula</i>						X	<i>Trametes gibbosa</i>				X	X	X
<i>Megacollybia latifolia</i>					X		<i>Trametes versicolor</i>		X	X	X	X	X
<i>Megacollybia rodmanii</i>					X	X	<i>Trichaptum bifforme</i>			X	X	X	X
<i>Melanoleuca melaleuca</i>			X				Champignons gélatineux						
<i>Mycena galericulata</i>						X	<i>Auricularia auricula</i>				X		
<i>Mycena leiana</i>						X	<i>Dacrymyces chrysospermus</i>		X			X	
<i>Mycenitis scorodonius</i>						X	<i>Exidia recisa</i>		X				
<i>Pleurotus ostreatus</i>	X				X	X	GASTEROMYCÈTES - Vesses de loup						
<i>Pleurotus pulmonarius</i>			X				<i>Astraeus hygrometricus</i>				X		
<i>Psathyrella candolleana</i>					X		<i>Lycoperdon perlatum</i>					X	
<i>Xeromphalina kaufmanii</i>			X		X		<i>Rhizopogon roseolus</i>				X		
Clavaires et ramaires							MYXOMYCÈTES						
<i>Clavicornia pixidata</i>						X	<i>Ceratiomyxa fruticulosa</i>			X			
							<i>Fuligo septica</i>						X
							<i>Lycogala epidendron</i>				X	X	X

Conseil d'administration des Mycologues amateurs de l'Outaouais

Présidence: Lionel Lizotte; Secrétariat-trésorerie: Pauline Vollering,

Administration: France Biron, Jacques Cayouette, Yolande Dalpé, Camille Lafrenière et Yvan Liben

Édition du bulletin: Y. Dalpé

Collaborations au bulletin: M. Ashby, F. Biron, J. Cayouette, D. Hamelin, L. Lizotte, M.-L. Paradis, P. Vollering

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

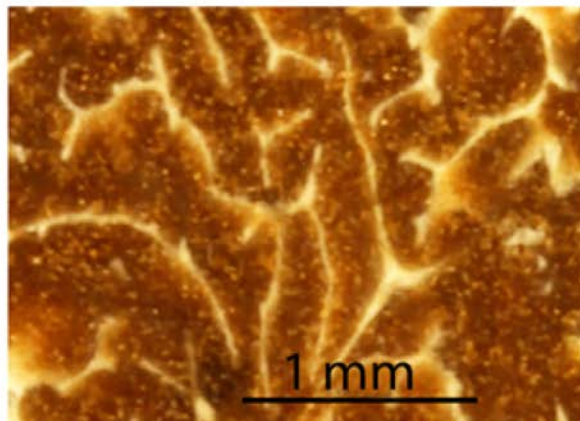
PHOTOGRAPHIES MYSTÈRES

Les fructifications de champignons adoptent souvent des formes insolites, originales qui rappellent les fonds d’océan ou des images que l’on se fait des extraterrestres. Si vous avez l’occasion d’observer les champignons sous une loupe et en grossir les structures 10, 20 ou 50 fois, vous pénétrerez rapidement dans un monde de surprises, d’élégance et de beauté. C’est l’exercice que l’on vous propose avec les quelques photographies présentées ci-dessous.

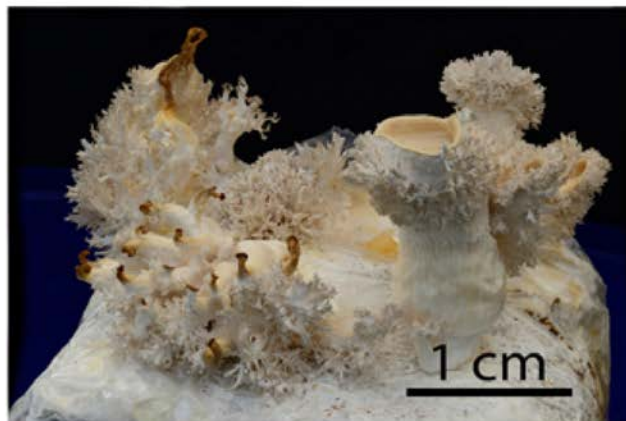
La question posée : **De quoi s’agit-il?**

Il s’agit de prises de vues de champignons, présentées soit à leur taille réelle ou agrandis sous la loupe. Pour chaque prise de vue, le grossissement figure au bas de la photographie.

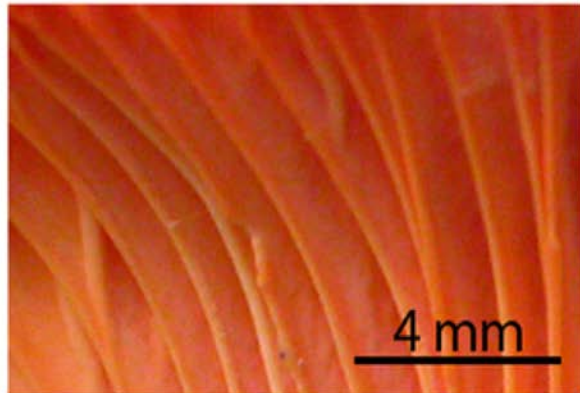
Pour les réponses, visitez le site internet www.mao-qc.ca. Notre webmestre y insérera les photos des champignons concernés.



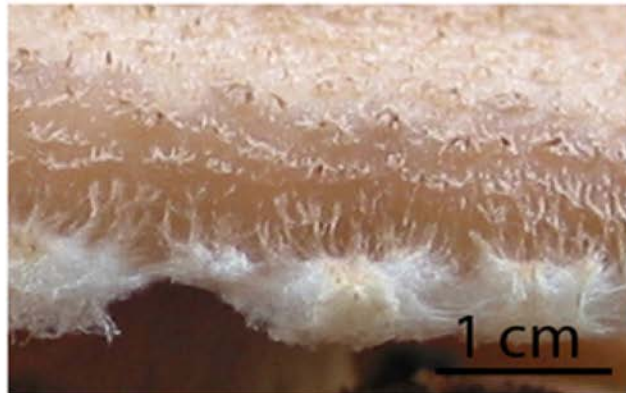
1- Invisible et souvent délicieux



2- Frustré durant sa croissance



3- À en rougir de plaisir



4- Automnal et grégaire



5- Ridé de naissance



6- À la fois doux et coriace

EXCURSIONS - ÉTÉ ET AUTOMNE 2014

MISE EN GARDE – Les excursions s’adressent exclusivement aux membres des MAO, sauf celles portant la mention « Excursion ouverte au public » (il est possible d’adhérer au club lors des excursions). Les MAO tiennent leurs excursions selon le principe de diligence raisonnable, mais n’assument aucune responsabilité en cas d’accident, et notamment de toute erreur d’identification des champignons. Les présences des participants aux excursions ne sont pas contrôlées.

1. Le samedi 16 août : Parc régional du Poisson-Blanc. Prendre la sortie 174 de l’autoroute 50 et suivre la route 309 Nord jusqu’à Notre-Dame-du Laus. Rendez-vous à 9 h 30 dans le parc de stationnement situé à l’arrière de l’église.

Déplacement ensuite vers le site d’excursion. Lunch à prévoir. (N.B. : Il y a sur place une plage (sans surveillance) et des toilettes. Prévoir 2 h de route à partir de Hull. [Site Web du parc régional: <<http://www.parcdupoissonblanc.com>>.]

2. Le dimanche 24 août : Forêt Larose, à Limoges (Ontario). À partir de l’autoroute 417 Est, prendre la sortie 79 pour Limoges. Au bout de la bretelle, traverser le chemin Limoges et entrer dans le parc de stationnement incitatif. Rendez-vous à cet endroit à 9 h 30. Prévoir 45 minutes de route à partir de Hull. [Page Web de la forêt Larose : <<http://www.prescott-russell.on.ca/fr/foret-larose/a-propos-de-la-foret-larose>>.]

3. Le samedi 30 août : Terrain privé à Val-des-monts. À Hull, suivre le boulevard Saint-Joseph Nord (route 105) et prendre l’avenue du Pont. Traverser le pont Alonzo-Wright, tourner à droite sur la rue Saint-Louis (route 307), puis rouler jusqu’à la jonction de la route 366. Rendez-vous à 9 h 30 dans le parc de stationnement de l’hôtel de ville de Val-des-Monts, au croisement des routes 307 (rue Principale) et 366 (route du Carrefour). Covoiturage ensuite vers le site d’excursion. Prévoir 30 minutes de route à partir de Hull.

4. Le dimanche 7 septembre : Réserve de biodiversité projetée du Mont-O’Brien. Suivre l’autoroute 5, puis la route 105 jusqu’à Kazabazua. Tourner sur la route 301, à gauche, rouler sur un peu plus de 11 km, passer le village de Danford Lake et parcourir encore 5 km, jusqu’à la jonction du chemin du Mont-O’Brien, à gauche. Le chemin est fermé par une barrière. Rendez-vous à cet endroit à 9 h 30. Prévoir 1 h de route à partir de Hull. ATTENTION : Le covoiturage est vivement recommandé à partir de la barrière et les conducteurs des véhicules qui poursuivront jusqu’au site d’excursion devront signer sur place un dégageant de responsabilité. Par conséquent, s’assurer d’être à l’heure. [Site Web de l’Association du Mont-O’Brien : <<http://www.montobrienassociation.org>>.]

5. Le samedi 13 septembre : Terrain du Centre de méditation Vipassana du Québec, à Notre-Dame-de-Bonsecours (cueillette en prévision du Salon du champignon). Rendez-vous à 9 h 30 dans le parc de stationnement à l’avant de la gare de Montebello, sur la rue Notre-Dame (route 148). Déplacement ensuite vers le site d’excursion. Prévoir 55 minutes de route à partir de Hull, en prenant l’autoroute 50. [Site Web du Centre de méditation Vipassana: <<http://www.suttama.dhamma.org/Home.4053.0.html?&L=2>>.]

6. Le dimanche 14 septembre : Salon du champignon, au pavillon du parc du Lac-Beauchamp (événement annuel comprenant une exposition de champignons et de la cueillette libre). EXCURSION OUVERTE AU PUBLIC. L’entrée du parc, à partir du boulevard Maloney (route 148), est très bien indiquée, et le pavillon est situé au bout de la voie d’accès, qui traverse un grand parc de stationnement. De 9 h 30 à 16 h. Prévoir 20 minutes de route à partir de Hull.

7. Le samedi 21 septembre : Lachute. Prendre la sortie 260 de l’autoroute 50 et suivre la route 329 Nord (chemin Béthany), qui devient le chemin Charles-Léonard. Tourner à droite sur le chemin des Sources, puis rouler sur environ 1 km. Rendez-vous à 9 h 30 aux abords de l’entrée du lieu d’enfouissement technique (avec guérite et barrière), du côté gauche. Prévoir 1 h 25 de route à partir de Hull.

8. Le samedi 27 septembre : Forêt Boucher, à Aylmer (kiosque et excursion dans le cadre de la Fête de la forêt Boucher). EXCURSION OUVERTE AU PUBLIC. À Aylmer, à partir du boulevard des Allumettières Ouest, tourner à droite sur le boulevard Wilfrid-Lavigne, puis encore à droite sur l’avenue du Bois-Franc. Passer deux intersections et prendre l’entrée du parc des Jardins-Lavigne, à droite. Rendez-vous devant le pavillon du parc à 9 h 30. Prévoir 15 minutes de route à partir de Hull. [Site Web de la Fondation de la forêt Boucher : <www.fondationforetboucher.ca>.]

9. LE DIMANCHE 5 OCTOBRE : FERME BRYLEE, À THURSO (EXCURSION ET ACTIVITÉ SOCIALE). PRENDRE LA SORTIE 187 DE L’AUTOROUTE 50 ET SUIVRE LA ROUTE 317 NORD. LA FERME SE TROUVE JUSTE APRÈS LA BRETELLE, DU CÔTÉ DROIT. RENDEZ-VOUS DANS LE PARC DE STATIONNEMENT À 9 H 30. PRÉVOIR 45 MINUTES DE ROUTE À PARTIR DE HULL. CUEILLETTE GRATUITE POUR TOUS. POUR LES INTÉRESSÉS, BARBECUE À MIDI (SANDWICH AU RÔTI DE BOEUF, SALADE DE CHOU, DESSERT ET THÉ OU CAFÉ) AU COÛT DE 17 \$ + TAXES. ATTENTION : RÉSERVATION POUR LE BARBECUE OBLIGATOIRE AVANT LE 25 SEPTEMBRE, EN COMPOSANT LE 819 777-2743. APPORTER CHAISES ET BOISSON. LE BARBECUE AURA LIEU MÊME EN CAS DE PLUIE (À L’ABRI) ET PRENDRA FIN À 14 H. [SITE WEB DE LA FERME BRYLEE : <WWW.FERMEBRYLEE.CA>.]

DÉROULEMENT DES EXCURSIONS – Les excursions ont lieu beau temps, mauvais temps. Les participants devraient prévoir des vêtements adéquats, un couteau et un panier ou des sacs en papier. En général, après avoir reçu quelques instructions, les participants se dispersent sur le site d’excursion pour cueillir durant une à deux heures. Au retour de la cueillette, les champignons récoltés sont étalés sur des tables et bon nombre sont identifiés sur place. Les excursions se terminent vers 13 h. Les participants sont encouragés à faire du covoiturage.