

## Habillement et autres

Basé sur le livre 'Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada' de Raymond McNeil, Éditions Michel Quintin, Waterloo Québec. 575 pages, couverture rigide, ISBN 978-2-89435-322-6, pages 45 et 46.

### Vêtements en fonctions du temps

- Imperméable, chapeau, souliers ou bottes confortables.



- Manches et pantalons longs contre les égratignures et les insectes mais aussi

les tiques qui causent la maladie de Lyme.

- Gilet sans manches à plusieurs poches ou sac-à-dos pour transporter des objets



tel chasse-moustiques, bouteille d'eau, aliments riches en énergie.



### Bâton de marche



Le sol n'étant pas toujours égal, équipement très utile pour prévenir les chutes et les foulures.

## Équipement



- Panier à fond plat (panier à fruits ou de pique-nique) de préférence en osier.



- Couteau solide (petit couteau de chasse, tire-racine ou transplantoir) pour dégager le pied des champignons que l'on ne connaît pas;  
- Une brosse pour nettoyer ceux à consommer.

- Boussole ou GPS pour s'orienter, ou carte topographie pour se familiariser avec les lieux.



- Sacs de papier;  
- Évitez le plastique qui détériore rapidement les champignons conservés à l'humidité.



- Sifflet pour attirer l'attention.  
- Téléphone pour recevoir de l'aide.



## Lectures

- Plusieurs guides d'identification existent pour le Québec et l'est de l'Amérique du Nord.

- Plusieurs de ces guides sont disponibles pour les membres, la liste figure dans chacun des numéros du bulletin des MAO, La Corne d'Abondance.

### Nos suggestions

#### Identification

##### Raymond McNeil :

. Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada  
ISBN 2-89435-322-7  
Édition Michel Quintin

##### Jean Després

. Clé des groupes de champignons du Québec  
ISBN 978-2-922315-06-6  
Cercle des Mycologues de Montréal Inc.

#### Mycologie générale

##### Jean Després :

. L'Univers des champignons  
ISBN (papier) 978-2-7606-2296-8  
ISBN (epub) 978-2-7606-2795-6  
ISBN (pdf) 978-2-5605-2294-9  
Les Presses de l'Université de Montréal

#### Mycogastronomie

##### Cercle des mycologues amateurs de Québec

. Cuisine gourmande aux champignons sauvages  
ISBN 978-2-9812963-0-6

**NUMÉRO de TÉLÉPHONE et  
SITES à CONNAÎTRE**

**Centre antipoison du Québec**  
- **1 800 463-5060**

Ligne téléphonique d'urgence  
24 heures par jour, 365 jours par année

**Mycologues amateurs de  
l'Outaouais**

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

. Présentation, activités, mycologie,  
nos services, liens utiles, pour nous  
rejoindre.

- Facebook : Mycologues amateurs de  
l'Outaouais

**Mycoquébec**

- [www.mycoquebec.org](http://www.mycoquebec.org)

. 20399 photographies représentant 2593  
espèces.

. Base de données sur les 2840 espèces de  
champignons répertoriées.

- Facebook : Mycoquébec

**Les Mycologues amateurs de  
l'Outaouais**

**vous attendent les bras ouverts**

**afin de partager leurs  
connaissances et les vôtres.**

**VOTRE PREMIÈRE SORTIE**

**Calendrier des excursions**

- Deux séries d'excursions se tiennent respectivement au printemps (mai-juin) et à l'automne (août-octobre).
- Les sites sélectionnés, l'horaire et les itinéraires figurent dans le bulletin des MAO, la Corne d'abondance.
- Les excursions se tiennent les samedis ou les dimanches, débutent vers les 9 h et durent 3 à 4 heures.

**Responsables d'excursions**

- Deux responsables assurent le bon déroulement et la sécurité de la sortie.
- Au départ, ils présentent le site et fixent l'heure du retour des excursionnistes.
- Les participants explorent le site par petits groupes, il est possible de se joindre à un mycologue plus expérimenté.

**Séance d'identification**

Au retour d'excursion :

- . les champignons récoltés sont exposés et distribués sur des tables par catégorie et plusieurs identifiées à l'aide de fiche;
- . un mycologue peut présenter un bref laïus sur l'identité et la comestibilité des espèces récoltées;
- . les participants conservent le fruit de leur cueillette;
- . une compilation des récoltes par excursion figure dans la Corne d'Abondance.



***Le petit guide  
du  
mycologue amateur***

***Venez apprendre et  
venez partager votre passion***