



Mot de la présidente

La Sporée

Volume 38, juin 2024

La Sporée est le journal de l'organisme
« Les mycologues de l'Estrie inc. ».

Mise en page : Annabelle Langlois

Conception du logo :

Giovanni Schiffò

Conception du titre :

Georges Nantel

201 rue du Québec

Sherbrooke (Québec) J1H 3L6

mycologues.estrie@gmail.com

www.mycologues-estrie.org

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/LesMycologuesDeLEstrie/?locale=fr_CA)

[LesMycologuesDeLEstrie/?locale=fr_CA](https://www.facebook.com/LesMycologuesDeLEstrie/?locale=fr_CA)

Dans ce numéro

Mot de la présidente	1
Guide de sorties mycologiques	2
Les sorties 2024	3
Fin de semaine mycologique	9
Les lundis mycologiques	10
Rassemblement FQGM 2024	11
Cuisinons les champignons	12
Souper de Noël 2023	13
Cours débutants et intermédiaires	14
Code d'éthique	15
Nos objectifs	16

Conseil d'administration 2024

Édith Delisle, présidente

Jean-Guy Breton, vice-président

Sylvain Chaussé, trésorier

Lina Boutin, secrétaire

Guylaine Auger, administratrice

Francis Élie, administrateur

Annabelle Langlois, administratrice

Lina Maurice, administratrice

Ginette René, administratrice

Josée Rochefort, administratrice

Jasmine Tapin, administratrice

Chers membres,

La saison mycologique est commencée depuis la fin avril pour certains mais, le 7 juillet prochain, nous lancerons notre saison de cueillette estivale. Un jour, j'espère, nous pourrons remettre au calendrier une sortie printanière si nous trouvons un site propice.

Je salue les anciens membres qui sont toujours prêts à accompagner les néophytes en forêt et je souhaite la bienvenue aux nouveaux membres dont plusieurs ont suivi les formations données par Annabelle Langlois au début de juin. Je vous encourage à participer aux excursions du dimanche matin pour consolider vos connaissances et aux enrichissants lundis mycologiques, en soirée. Vous trouverez dans la Sporée toutes les informations concernant les activités des Mycologues de l'Estrie, entre autres :

- Le calendrier des sorties 2024 et des lundis mycologiques
- Des informations pratiques sur le déroulement des activités
- Le formulaire d'inscription à la Fin de semaine mycologique des Mycologues de l'Estrie qui se tiendra du 27 au 29 septembre à Val-des-Sources
- Des informations sur le rassemblement de la Fédération québécoise des groupes de mycologues (FQGM) qui aura lieu au Lac St-Jean du 30 août au 1^{er} septembre

Comme chaque année, je vous invite à vous impliquer dans l'un de nos comités (Communications, Excursions, Activités sociales) ou à proposer votre aide au secrétariat ou à la trésorerie. Si vous avez de nouveaux lieux de cueillette à nous suggérer, nous serions heureux de les ajouter à notre courte liste.

Quelle que soit votre question ou suggestion, n'hésitez pas à communiquer avec nous, soit par courriel, via la page Facebook, le site Internet ou en personne durant les excursions ou les lundis soir.

Sur ce, bon été, bonnes cueillettes et au plaisir de vous rencontrer cet été.

Édith Delisle,

Votre présidente



Guide de sorties mycologiques 2024

Merci d'en prendre bonne connaissance!



ATTENTION : Veuillez prendre note que les gens qui désirent faire du co-voiturage sont invités à utiliser le groupe Facebook privé pour lancer l'appel à un membre (voir page 13).

IMPORTANT : Les chiens ne sont pas admis lors des sorties et aucune vidéo ni photos des personnes ne sont permises à moins d'obtenir l'autorisation au préalable.

Sorties : le dimanche avant-midi

Indication du lieu de cueillette

Un panneau en chanterelle orangée indiquera toujours l'arrivée sur le site.

9 h 30 : Arrivée sur le site

IMPORTANT : Tous les participants doivent signer leur nom sur la liste des présences, à l'arrivée et au départ de l'excursion.

Excursion en forêt: entrée 10 h / sortie 12 h au plus tard.

12 h : Pique-nique (si vous apportez votre pique-nique, n'oubliez pas votre chaise).

12 h 30 : * L'identification par les spécialistes ne se fera qu'à partir de 12 h 30 *****

Précisions pour les nouveaux membres

- Cueillir le **champignon en bon état et entier** (avec un couteau pour déterrer le pied).
- Séparer les **différentes espèces de champignons** afin de les garder **propres** soit avec un papier sulfurisé (en papillote) ou encore dans un petit sac en papier brun.
- Ne pas hésiter à demander de l'aide.

Membres chevronnés

Les spécialistes sur place demandent l'aide de ceux et celles qui ont déjà des connaissances quant à certaines espèces de champignons à identifier, notamment les champignons comestibles. **Se proposer auprès des nouveaux membres pour l'accompagnement en forêt et pour l'identification.**

Personnes invitées

Des personnes peuvent être invitées à se joindre au groupe des cueilleurs le dimanche. **Il revient aux membres qui les ont invitées de les prendre en charge**, de les initier à l'exercice de cueillette. **Un montant de 5 \$ sera alors demandé à chaque personne invitée.**

Les lundis mycologiques

Pour compléter l'identification des champignons récoltés le dimanche, et tout autre champignon en votre possession, il y a une **séance d'identification les lundis soir** à cet effet. Vous y êtes tous cordialement invités.



Les sorties 2024

Lors des randonnées, respectons le Code d'éthique en page 15

Pour une randonnée agréable...

Matériel nécessaire

- Un couteau et un panier...pas percé
- Bottes de marche ou bottes en caoutchouc
- Garde-robe adéquate, sifflet, eau, chasse moustiques... au besoin
- Livres d'identification, papier, crayon, boussole, application GPS sur téléphone...

Quelques informations pour les responsables et pour les membres

- Compter le nombre de personnes avant et après la randonnée
- Former des groupes de 8 à 10 personnes
- Fixer l'heure de départ et de retour
- Autant que possible, on ne circule pas seul en forêt mais bien en groupe de 3 ou 4
- Interdiction de fumer en forêt
- Interdiction de retourner cueillir sur les terrains privés à moins d'avoir la permission
- Votre sécurité est importante pour nous et nous vous remercions de votre collaboration.

1 coup de sifflet : vous entrez en forêt

2 coups de sifflet : vous en sortez immédiatement

3 coups de sifflet : S.O.S

Il est possible de consulter la **liste des membres**.

La **liste des champignons répertoriés en Estrie** a été mise à jour par Sylvie Lacasse à partir des données 2023 révisées. C'est un outil très utile à glisser dans votre panier lors de vos randonnées. C'est un travail très apprécié. Merci Sylvie!

La **feuille de route 2023** est également disponible. Un gros merci à celles qui ont contribué à sa rédaction, particulièrement à Annabelle Langlois, Diane Langlois et Ginette René et des remerciements spécifiques s'adressent à Sylvie Lacasse pour la mise en page et le travail colossal de révision selon les données 2023.

Les trois documents sont accessibles [sur le site Web](#) dans la section intranet du site, dans les documents. Cette section est réservée aux membres. Il faut donc vous inscrire avec votre adresse électronique et un mot de passe.

CENTRE ANTI-POISON DU QUÉBEC SERVICE D'URGENCE 24 HEURES SUR 24

1-800-463-5060

Sources de plusieurs illustrations apparaissant dans ce journal :

Mushrooms of the word, coloring book, Jeannette Bowers, introduction and captions by David Arora, 1984

Le livre des champignons, Roland Sabatier, Gallimard Jeunesse, 1987

Les sorties 2024

Surveillez chaque semaine le groupe privé sur Facebook et/ou vos courriels pour obtenir les coordonnées GPS.

Dimanche, le 7 juillet 2024 – propriété de Rita et Jean-Paul Labonté, 3140, chemin d'Ayer's Cliff, Magog, J1X 3W2

Responsables: Sylvie Lacasse et Mario Pronovost (450 793-2564) cellulaire : 450 502-4142

Josée Rochefort (819-580-7617)

Pour se rendre : Prendre l'autoroute 10 direction Magog jusqu'à la sortie 121, direction autoroute 55 Sud vers Stanstead/Vermont; roulez jusqu'à la sortie 21 et tournez à droite sur la Route 141; roulez 2.3 km jusqu'à la propriété qui est à votre gauche. Roulez 800 mètres dans la prairie et le stationnement est au bord du bois.

Notes :



Dimanche le 14 juillet 2024 – propriété de Gaston Cotnoir, 11, chemin du Lac, North Hatley, J0B 2C0

Responsable : Josée Rochefort (819 580-7617)

Pour se rendre : Prendre la route 143, direction Lennoxville-Stanstead. Après avoir passé l'intersection pour Waterville, toujours sur la route 143, roulez sur 7 kilomètres et tournez à droite sur le chemin Hatley Centre pour 1.4 km puis tournez à gauche sur le chemin du Lac. Via le village de North Hatley : après le pont, À DROITE prenez la rue Main et à 1000 mètres plus loin, prenez À GAUCHE le chemin Massawippi. Roulez toujours tout droit (environ 3 km) et tournez À DROITE au chemin du Lac. C'est la première maison que vous verrez à gauche. (note : le chemin Massawippi devient chemin Hatley Centre, où commence le chemin de gravier).

Notes :



Dimanche le 21 juillet 2024 – propriété de Pierre et Monique Gaouette, chemin Jean Saulnier, Orford

Responsable : Thérèse Côté (819-574-7996)

Pour se rendre : Prendre la route 220, direction Bonsecours. À partir de l'Église de St-Élie, rouler pendant 7km, tourner à gauche sur le chemin Alfred-Desrochers. Très rapidement, prendre le 13e rang à gauche. Non loin, prendre le chemin Jean Saulnier à gauche et rouler jusqu'au bout du chemin environ 1 km.

Notes :



Les sorties 2024

Dimanche le 28 juillet 2024 – propriété de Paul Cardyn, 351, chemin Bellevue, Coaticook, J1A 2S1

Responsable : Thérèse Côté (819-574-7996)

Pour le GPS, inscrire 351 chemin Bellevue, Coaticook J1A 2S1

Le terrain fait partie d'une section du centre de ski de fond.

Pour se rendre : Le chemin le plus court mais avec plus de petites routes. Prendre l'autoroute 410 et utiliser la sortie vers Coaticook pour prendre la route 108 et direction de la route 147 vers Compton. À la sortie du village de Compton, prendre vers la gauche Chemin Riendeau, au bout prendre la droite sur Chemin de Cochrane et prendre la gauche sur Chemin Boudreau, au croisement, tournez à droite sur chemin Huff et à droite sur chemin Léon-Gérin (route 206) le chemin se transformera en Côte d'Avignon; poursuivez et tournez à gauche sur Chemin du 10^e rang et à droite sur chemin Bellevue.

Prenez l'entrée où vous verrez un champignon. Se stationner le long du rang.

Sinon vous rendre à Coaticook et entrer l'adresse.

Notes : _____



Dimanche 4 août 2024 – chez Jacqueline (Jackie) Vigneux, 302, Roussin-Vigneux, Windsor J1S 3A3

Sujet à changement pour un autre terrain dans le même secteur, vérifiez le groupe privé sur Facebook et vos courriels

Responsables : Jackie Vigneux et Diane Langlois (819 868-3302)

Prendre la 55 Nord, direction Drummondville, sortie 71 nord (Windsor, Val-des-Sources). Après la sortie, tournez à droite et faire 2.9 kilomètres. Tournez à gauche sur la 8^e Avenue, tout juste après le Provigo. Faire un kilomètre sur la 8^e Avenue qui devient la rue Roussin-Vigneux. À 300 pieds, vous verrez le terrain. **Si possible faire du co-voiturage car les places sont limitées (utilisez le groupe Facebook privé).**

Notes : _____



Dimanche 11 août 2024 – Bloc C, Roland Simard, M. Perras, Bonsecours

Responsable : Daniel CLoutier (819 564-7648)

Prendre la route 220 direction St-Élie-d'Orford. Vous passerez à la hauteur de Jouvence. Poursuivez votre route vers Bonsecours sur 3.9 kilomètres. Après avoir contourné le virage du Lac Bowker, tournez à gauche sur le chemin Bloc C; allez presque au bout de cette route.

Notes : _____

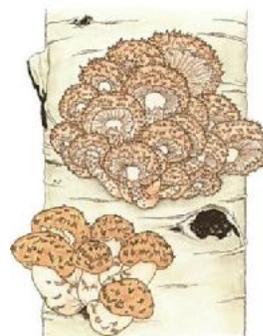
Les sorties 2024

Dimanche 18 août 2024 – Lac Brais, secteur Boisjoli, Racine

Responsable : Diane Langlois (819 564-7648)

Prendre la route 220 via St-Élie d'Orford, vous passerez à la hauteur de la base de plein air Jouvence. À partir de là, comptez 3,6 km et puis tournez à droite sur le chemin de la Grande ligne. Roulez 7 km et tournez à droite sur le chemin Petit Brompton. Roulez 1,4 km et tournez à gauche sur le chemin Perras. Roulez jusqu'au camp de vacances Boisjoli.

Notes :



Dimanche le 25 août 2024 – propriété de Julie Mathieu et de André Lortie, 502, Route 216, Stoke

Responsable : Michel Bélisle (819 933-4520)

Pour se rendre : Prendre la 13^e Avenue Nord ou l'autoroute 610, direction du CHUS Fleurimont. Route 216 sur environ 18 kilomètres. Vous dépasserez le village de Stoke, puis vous dépasserez le 10^e Rang Est. Continuez encore un peu, vous y êtes presque. Le stationnement est à votre droite, deuxième entrée, pas celle de la maison, ralentissez, c'est une courbe. Il y aura l'identification de la chanterelle orange, le stationnement est en herbe tout de suite après.

Notes :



Dimanche le 1 septembre 2024 – Forêt communautaire East Hereford, chemin de la Slouce.

Responsable : Michel Bélisle (819 933-4520)

ATTENTION : Environ une heure de route. L'heure d'arrivée a été modifiée en conséquence. Covoiturage encouragé!

Arrivée sur le site : 10 h

Départs pour la randonnée sur le site : 10 h 30

Prendre la route 143, direction Lennoxville jusqu'au rond-point et tourner à gauche, route 147 pour Coaticook, soit 35 km. À la sortie de la ville, tournez à gauche sur la route 141 presque à la frontière américaine, soit 52 km de plus. Tournez à gauche sur le chemin Charest et à quelques mètres, tournez à gauche sur le chemin de la Slouce (3.5 km). La montée Lavallée.

Notes :



Les sorties 2024

Dimanche le 8 septembre 2024 – propriété de Pierre et Monique Gaouette, chemin Jean Saulnier, Orford

Responsable : Thérèse Côté (819-574-7996)

Prendre la route 220, direction Bonsecours. À partir de l'Église de St-Élie, roulez pendant 7 km, tournez à gauche sur le chemin Alfred-Desrochers. Très rapidement, prendre le 13^e rang à gauche. Non loin, prendre le chemin Jean Saulnier à gauche et roulez jusqu'au bout du chemin environ 1 km.

Notes : _____



Dimanche, 15 septembre 2024 – propriété de Mme Jeannine Langlois, 607 chemin Galipeau, Ascot Corner J0B 1A0

Sujet à changement, surveiller le groupe privé sur Facebook et vos courriels

Responsable : Diane Langlois (819 564-7648)

Pour se rendre : Prendre la route 112 en direction de Thetford Mines / East Angus. Après le rond-point de l'autoroute 610, rouler sur 1.2 km. Au feu de circulation, tourner à gauche sur le chemin Galipeau. Continuer sur 2.3 km, la maison sera à votre gauche. Attention, le stationnement est à droite de la maison.

Notes : _____



Dimanche, 22 septembre 2024 – propriété de Josée Rochefort et Martin Gagné, 228 Rang 10 Est, Stoke

Responsable : Josée Rochefort (819-580-7617)

Pour se rendre : Prendre la 13^e Avenue Nord ou l'autoroute 610, direction du CHUS Fleurimont. Route 216 sur 17 km. Dépasser le village de Stoke, et poursuivre la route pour deux rangs encore, tourner à droite sur le 10^e Rang Est, la deuxième maison après le pont; la maison sera à votre droite. Prendre la seconde entrée après la boîte aux lettres et allez jusqu'à la grange pour le stationnement.

Notes : _____



Les sorties 2024

Dimanche le 29 septembre 2024 - Fin de semaine mycologique à Val-des-Sources (voir information et formulaire d'inscription en page suivante).

Pour ceux et celles qui veulent se joindre pour la sortie du dimanche après-midi :

Arrivée sur le site : 12 h 30

Adresse : 100, rue des Mésanges, Val- des-Sources, Québec J1T 3M9

À partir de Danville, sur la route 116, tournez sur la route 255 en direction de Val-des-Sources. Continuez sur cette route jusqu'à l'intersection du chemin des Trois-Lacs. Tournez à gauche sur ce chemin. Se rendre au **Chemin de l'oiseau bleu**, descendre la côte jusqu'à la rue des **Mésanges**. Tournez à gauche, allez au bout de cette rue et tournez à gauche.



Dimanche, le 6 octobre 2024 - propriété de Josée Rochefort et Martin Gagné, 228 Rang 10 Est, Stoke

Responsable : Josée Rochefort (819-580-7617)

Pour se rendre : Prendre la 13e Avenue Nord ou l'autoroute 610, direction du CHUS Fleurimont. Route 216 sur 17 km. Dépasser le village de Stoke, et poursuivre la route pour deux rangs encore, tourner à droite sur le 10e Rang Est, la deuxième maison après le pont; la maison sera à votre droite. Prendre la seconde entrée après la boîte aux lettres et allez jusqu'à la grange pour le stationnement.

Notes : _____

Bonne cueillette!



Fin de semaine mycologique

Dates : du 27 au 29 septembre 2024

Au Camp musical de Val-des-Sources

Coûts par personne :
Option 1 : occupation simple : 300 \$
Option 2 : occupation double : 220 \$ par personne
Option 3 : occupation triple ou quadruple : 185 \$ par personne
Option 4 : forfait camping : 170\$ par personne
Option 5 : forfait 1 journée repas seulement : 85\$ par personne

Le coût des options 1 à 3 comprend 2 nuitées, 2 déjeuners, 2 dîners, 2 soupers et 2 collations. L'arrivée se fera à partir de 20 h le vendredi et le départ le dimanche vers 19 h.

L'hébergement en chambre

- Il est de style motel (litière comprise). D'après une liste de repas, un menu unique sera choisi pour chaque dîner et souper. Il est permis d'apporter de l'alcool à la cafétéria.

Autres possibilités :

- Il y a 12 sites de camping et il est possible de s'inscrire avec le forfait camping avec repas.
- Il est possible pour les personnes qui ne viennent qu'une journée d'avoir les trois repas.
- Il n'est pas possible de payer pour un repas seulement.

Il y a une borne de recharge pour les voitures électriques. Les randonnées en forêt auront lieu dans les environs.

Pour vous inscrire, imprimer et retourner ce formulaire par @ ou à l'adresse ci-dessous :

FIN DE SEMAINE MYCOLOGIQUE À VAL-DES-SOURCES
201 rue du Québec, Sherbrooke, J1H 3L6

Je désire m'inscrire pour la fin de semaine mycologique qui aura lieu du 27 au 29 septembre prochains.

Je choisis l'option numéro (cochez) : 1 () - 2 () - 3 () - 4 () - 5 ()

PRÉNOM ET NOM : _____

Chambre ou site de camping partagé avec : _____

Végétarien (qui) : _____ Allergie (qui/laquelle) : _____

Modalités de paiement :

- A) Faire parvenir le formulaire par la poste avec un chèque au montant de l'option choisie;
- B) Payer par virement bancaire à mycologues-estrie@gmail.com (le virement est accepté automatiquement).
Indiquez en commentaire, votre nom et l'option choisie.

SIGNATURE _____ DATE _____

Les lundis mycologiques



Dates :

lundis, les 8, 15, 22, 29 juillet; 5, 12, 19, 26 août; 9, 16, 23 septembre et 7 octobre

Lieu :

Centre culturel et communautaire Françoise-Dunn arrondissement, salles 122-123
2050-B boul. de Portland, Sherbrooke J1J 1T9

Heure : 19 h à 21 h

Formation et identification

Tous les lundis suivant les dimanches de sorties, joignez-vous à nous pour une soirée d'identification et d'apprentissages! Des mentors seront présents pour aider les membres à trouver les ressources appropriées et enligner correctement les identifications.

Des mini-conférences de 15 à 30 minutes seront également offertes au début de la plupart des séances (calendrier ci-dessous). C'est l'occasion parfaite pour étudier les champignons que vous avez trouvés pendant la fin de semaine, voir les différentes structures anatomiques possibles et apprendre à reconnaître de nouvelles espèces.

Soyez aux aguets de vos courriels et des publications dans le groupe Facebook privé des Mycologues de l'Estrie pour être tenus au courant des possibles changements de dernière minute.

Agenda proposé

- **8 juillet** : Mot de bienvenue et identification des trouvailles (Annabelle)
- **15 juillet** : Les chanterelles du Québec (Annabelle)
- 22 juillet : -
- 29 juillet : -

- **5 août** : Les cèpes du Québec (Annabelle)
- **12 août** : Les bolets comestibles communs en Estrie (sauf cèpes) (Annabelle)
- **19 août** : Les hydnes du Québec (Annabelle)
- **26 août** : Champignons toxiques et histoires d'empoisonnements (préparez vos anecdotes!) (Annabelle)

- **9 septembre** : Atelier préparation et conservation (Sylvain C.)
- **16 septembre** : Le chaga (Josée R.)
- 23 septembre : —
- **7 octobre** : Soirée Jeopardy (jeux d'équipes) (Annabelle)

N'oubliez pas couteau, loupe, volumes, clés d'identification. Vous êtes aussi invités à apporter votre tablette (La Fonge du Québec) ou téléphone intelligent (Myco Québec) et bien sûr vos champignons!



Maladies transmissibles par les tiques - Hausse des cas de maladies de Lyme en Estrie et apparition de l'anaplasmose

La Direction de santé publique de l'Estrie confirme que 387 cas de maladie de Lyme ont été déclarés sur le territoire du CIUSSS de l'Estrie – CHUS en 2021, comparativement à 157 en 2020. La région compte 55 % des 709 cas déclarés au Québec.

Par ailleurs, les Estriens doivent maintenant redoubler de vigilance comme nous constatons également l'apparition de l'anaplasmose. L'Estrie a connu en 2021 le plus important agrégat d'[anaplasmose](#) rapporté au pays à ce jour.

Bonne lecture!

Rassemblement 2024 - FQGM



Comme le mentionnait Édith Delisle dans son mot de la présidente, cette année, c'est au tour de la société mycologique d'Alma (SOMYCO Alma) de rassembler les mycologues amateurs du Québec.

Cet événement aura lieu à Métabetchouan du 30 août au 2 septembre 2024.

L'objectif de cette rencontre est d'inviter de nombreux mycologues en provenance de toutes les régions du Québec à se réunir et à partager leurs connaissances en mycologie. De nombreuses activités sont prévues : excursions en forêt, conférences et ateliers, exposition des champignons et revue des récoltes, le tout dans une ambiance festive.

Vous trouverez sur le site web de la fédération le programme et le formulaire vous permettant de vous y inscrire (avant le 15 juillet) <https://fqgmyco.org/nouvelles.html>.



(ICSQ) Identification des champignons sauvages du Québec

Il vous est possible de devenir membre de ce groupe privé. Nicole Raymond en est l'administratrice.

<https://www.facebook.com/groups/329197307975954/>



Champignons en bref

Ce PDF animé vous permettra de voyager à travers des clés d'identification simples conçues pour les débutants comme pour les experts. Les images de très bonne qualité et les descriptions brèves ne laissent aucun doute. Les fiches descriptives exposent les sosies. Une fois votre achat effectué, vous recevrez dans les 2 jours ouvrables un courriel contenant un lien vous permettant de télécharger le document.

<https://mycoboutique.com/fr/products/225-champignons-en-bref>

Cuisinons les champignons

Pappardelles aux cèpes d'Amérique



Ingrédients

- 1 lb (454 g) de cèpes ou de *Leccinum*
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre
- Persil ou livèche
- Sel et poivre blanc du moulin
- ½ tasse (125 ml) de crème 15%
- ½ lb (200 g) de parmesan
- 1 lb (454 g) de pappardelles (larges fettuccine), cuites al dente

Préparation

Hacher finement le persil ou la livèche.

Nettoyer et trancher finement les bolets. Les faire revenir dans l'huile d'olive et le beurre, ajouter la crème.

Bien mélanger les pappardelles avec une partie de la sauce pour que les pâtes, la sauce et les champignons soient bien mélangés.

Ajouter aux pappardelles le persil ou la livèche, le sel et le poivre au goût et dresser dans un plat creux.

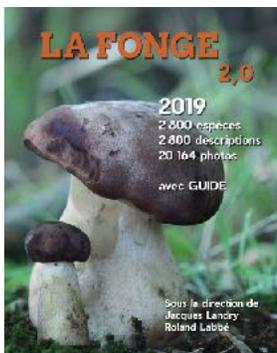
Napper du reste de la sauce et servir avec du parmesan.

4 portions

Suggestion d'accompagnement : *Allegrini Soave 2009*

Bon appétit!

Extrait du volume « Cuisine gourmande aux champignons sauvages », soixante recettes pour le 60^e anniversaire du Cercle des mycologues amateurs de Québec 1951-2011



La nouvelle version de *La fonge* est maintenant disponible sur les deux plateformes Android et iOS.

La version 2.0 de *La fonge du Québec* présente plusieurs nouveautés, dont un guide d'identification selon des caractères morphologiques discriminants parmi les amanites, les lactaires, les russules, les hygrophores et hygrocybes, les polypores et les bolets.

Comme les versions précédentes, *La fonge* contient la totalité ou presque de la banque de données de Mycoquébec, soit plus de 2800 espèces avec leurs descriptions complètes et plus de 20000 photos.

<http://blog.mycoquebec.org/blog/la-fonge-2-0-pour-android-et-ios/>

Retour sur le souper de Noël

Les membres arrivèrent dès 17h30, avec leur plats appétissants, heureux de se revoir. Apéro servi, mot de Bienvenue de Jean-Guy, lecture du menu par Nicole, les membres ont été invités par André à se rendre au potage et au buffet.

« Chic » accentué d'un élément choc « brillant » était le thème 2023, plusieurs y ont participé. Un beau « choc » pour le comité, 43 personnes étaient présentes au souper cette année. Merci ! Un jury (formé de 3 membres du CA, Lina Maurice, Sylvain Chaussé et Jasmine Tapin) avait le mandat de choisir les gagnants. Trois ensembles-cadeaux ont été remis aux personnes qui se sont démarquées par leur participation au thème. Félicitations à Diane Langlois, Élyse Grenier et le couple Marie-Reine Thouvenot et André Balleux.

Cette année, Edith (notre présidente qui malheureusement n'a pas pu être présente) a été très généreuse. Plusieurs prix de présence ont été offerts par le club. En ajoutant ceux offerts par des membres, la table des cadeaux était bien garnie. Chaque personne présente a reçu un prix.

Le Myco-Myco a permis de récolter 200\$, dont la moitié a été offert en 1 prix à Mme Nicole Poirier.

En soirée, Eliot (petit-fils d'André) nous a enchanté par ses tours de magie. Le comité remercie les membres, un montant de 107\$ a été amassé, pour le féliciter de sa prestation. Diane Langlois a animé un jeu de déguisement, elle en a fait rire plus d'un. Les participants debout en cercle, devaient se vêtir d'un truc « assez rigolo » quand la poche musicale s'arrêtait.

La soirée s'est terminée dans la joie, les membres se souhaitant un bon temps des Fêtes.

Le comité souligne et remercie les personnes qui se sont impliquées, que ce soit:

- à l'appui au comité : Guylaine Auger, Edith Delisle
- à la logistique du buffet et confirmation des présences : Nicole Dubuc
- aux tâches (début, fin de soirée) : Carole (conjointe de Jean-Guy), Nicole (conjointe d'André), de
- membres du CA, et de bénévoles,
- au Myco-Myco : Sylvie Lacasse et Mario Pronovost
- à l'animation (jeu): Diane Langlois
- à la présentation d'un spectacle de magie : Eliot
- par la générosité de membres (cadeaux offerts en prix de présence): Fernand Dion, Nicole Dubuc, Élise
- Grenier, Nathalie Thériault, Diane DeBonville, Sylvain Jutras.

Tous et toutes, un grand merci !

Le Comité organisateur (André Belhumeur, Jean-Guy Breton, Carole Lacroix)

Membres du CA présents : Guylaine Auger, André Belhumeur, Lina Maurice, Jean-Guy Breton, Sylvain Chaussé, Ginette René, Jasmine Tapin, Carole Lacroix

Membres du CA absents : Edith Delisle, Lina Boutin, Josée Rochefort, Annabelle Langlois.

51 cadeaux (table à cadeaux) pour les prix de tirage.

Cours débutants et intermédiaires 2024

Encore cette année, les cours débutants et intermédiaires offerts par les Mycologues de l'Estrie ont été très populaires. Toutes les soirées ont affiché complet!



Un énorme merci à Sylvain Chaussé (trésorier du club, ci-contre), qui a trouvé un local in-extremis et conséquemment sauvé la première soirée du cours débutant. Le lendemain, il a sauvé la deuxième soirée d'une erreur dans le local, qu'il a su gérer avec brio.

Merci également à Francis Élie, membre du C.A., d'avoir imprimé les cahiers de notes à prix modique. Après plusieurs semaines à gérer des problèmes d'imprimantes, quel soulagement!

Inutile de préciser qu'ils seront comblés de morilles pour les remercier!

Ces cours, offerts au début de chaque saison, visent à introduire les nouveaux membres à l'identification des champignons sauvages. Malheureusement, le mois de juin étant un creux dans la saison mycologique, il n'y avait que peu de champignons frais pour illustrer les propos d'Annabelle, instructrice cette année. Les participants ont malgré tout pu explorer une belle table de polypores, des champignons décomposeurs coriaces qu'on peut retrouver sur les arbres pratiquement en toute saison.

Plusieurs sont reconnus pour leurs propriétés médicinales.

Le cours débutant, divisé en quatre sections (biologie, identification, cueillette et ABCDaire des espèces à connaître), regorge d'informations importantes pour les nouveaux mycologues et mycophages. Le cours intermédiaire, quant à lui, survole l'écologie et la biodiversité fongique. Il permet aux participants de mieux comprendre où et quand chercher certaines espèces, et de les familiariser avec les 22 groupes artificiels de champignons.



Facebook - Les mycologues de l'Estrie (groupe privé)

Par Jasmine Tapin



L'an passé, les Mycologues de l'Estrie ont créé un groupe privé sur Facebook afin de donner l'occasion aux membres de partager entre eux leur passion pour la mycologie.

Il permet de:

- Offrir de la formation aux membres du Club;
- Favoriser la logistique et le co-voiturage lors des sorties;
- Servir de plateforme pour envoyer des messages aux membres (prochaine sortie, localisation, règles à respecter, horaire, etc.);
- Permettre de poser des questions;
- Faire un retour éducatif/social sur des activités du Club (sorties, Lundi Myco, etc.);
- Permettre à ceux qui ne peuvent pas toujours venir le lundi d'obtenir de l'aide à l'identification;
- Partage de photos et de découvertes par les membres;
- Favoriser les sorties ad hoc entre les membres;
- etc.

Voici un lien pour parvenir au groupe et faire votre demande d'adhésion: <https://www.facebook.com/groups/lesmycologuesdelestrie/>

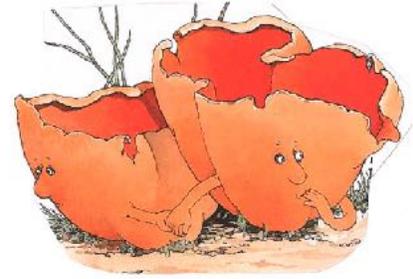
Code d'éthique des mycologues

Article 1

Lors de cueillettes, le mycologue se montre respectueux de l'environnement.

Article 2

Lorsqu'il prévoit cueillir des champignons sur un terrain privé, le mycologue demande toujours l'autorisation du propriétaire et il suit les consignes de celui-ci.



Article 3

Dans tout lieu de cueillette susceptible de contenir des substances toxiques, le mycologue demande au propriétaire d'identifier les sites pouvant contenir de telles substances.

Article 4

Le mycologue prend les précautions nécessaires pour ne pas causer d'intoxications alimentaires à la suite de la consommation de champignons sauvages. Ainsi, il évite la consommation de champignons crus ou cuits de façon inadéquate, ou trop vieux, ou mal conservés, ou d'identification douteuse...

Article 5

Lors de sorties en groupe, le mycologue qui arrive après l'heure fixé au départ pour la randonnée doit s'assurer d'être inscrit sur la liste des personnes présentes, prendre les précautions nécessaires pour ne pas s'égarer et ne pas quitter les lieux sans avertir.

Article 6

Lors de sorties, les mycologues les plus chevronnés font leur possible pour que les nouveaux membres profitent de leurs sorties.

Article 7

Lors de cueillettes, le mycologue évite d'épuiser les talles. De plus, le mycologue protège les talles de champignons rares en évitant la diffusion de la localisation de ces talles pour éviter le pillage des sites.

Article 8

Le mycologue informe le président de toute situation qui risque de nuire au groupe.

Article 9

Le mycologue ne cueille que des champignons sur un terrain privé.

Tout membre qui ne respecte pas le code d'éthique est susceptible d'être expulsé du groupe. De plus, toute personne invitée à une sortie est assujettie à ce code; la personne qui parraine l'invité est responsable d'informer cette dernière des articles du code.

Seek

Seek est une application mobile gratuite pour appareils Android et iOS pour explorer la faune et la flore qui vous entourent, grâce à un système de reconnaissance d'images. Il peut être utile pour identifier le genre en mycologie. Par la suite, il suffit de consulter vos outils (volumes, clefs d'identification) pour arriver à déterminer l'espèce. Amusez-vous!

<https://www.lesnumeriques.com/telecharger/seek-28630>



À propos des mycologues de l'Estrie inc.

Nos objectifs (extraits des statuts)

- Regrouper les mycologues amateurs pour partager des connaissances et s'adonner à des activités de groupe où on a plaisir à partager des intérêts communs;
- Connaître les champignons sauvages par l'observation, l'identification et la consommation;
- Favoriser un contact avec la nature;
- Développer l'intérêt que peut représenter la cueillette et l'identification des champignons sauvages;
- Sensibiliser le public sur le danger de consommer des champignons sauvages dont l'identification est incertaine;
- Servir de source d'expertise locale pour les cas d'empoisonnement par les champignons sauvages.

Le coût de la carte de membre est de 25 \$ pour une participation individuelle ou 40 \$ pour une carte familiale. Les personnes intéressées à devenir membre peuvent télécharger le formulaire d'inscription sur le [site internet](#) ou nous contacter par courrier électronique : mycologues.estrie@gmail.com.

Le code d'éthique et les statuts des mycologues de l'Estrie sont aussi disponibles sur le site internet.

Visitez également notre page **Facebook** à l'adresse suivante : www.facebook.com/LesMycologuesDeLEstrie