



LES GUIDES D'IDENTIFICATION DES CHAMPIGNONS

Les éléments importants à savoir pour acheter un bon guide d'identification et faciliter les apprentissages :

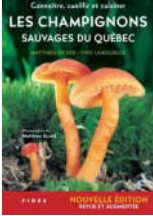
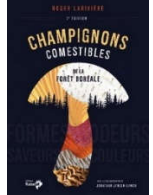
Choisir le bon livre de référence : choisir un guide qui présente les espèces du Québec ou de l'est du Canada. Si on est débutant ou que l'on souhaite connaître seulement les espèces comestibles, un guide se concentrant sur les principales espèces comestibles sera suffisant. Pour les mycologues plus avancés qui souhaitent approfondir leurs connaissances, on choisira un livre considérant une plus grande diversité d'espèces. L'ouvrage de M. Mc Neil, « Le Gand livre des champignons », entre autres, devient une référence incontournable !

Nombres de guides : Avoir au moins deux guides en main afin de valider l'identification. Les descriptions et photos de deux ouvrages différents peuvent aider à confirmer une identification (ne consommez jamais un champignon dont vous n'êtes pas certain à 150 % de l'identification de l'espèce!).

Photos : Ne jamais se fier uniquement aux photos, les spécimens photographiés sont souvent les plus beaux et pas toujours représentatifs de ce que l'on trouve sur le terrain. Il est très important de lire les descriptions physiologiques des espèces et de s'appropriier les termes et le vocabulaire spécifiques à l'identification des champignons.

Vous trouverez ci-dessous deux listes non exhaustives des ouvrages de référence disponibles au Québec, en format de poche et en grand format.

Liste non exhaustive des ouvrages format « de poche » disponibles au Québec :

	<p>DESPRÉS, Jean, 2008, <i>Champignons comestibles du Québec : Les connaître, les déguster</i>, 1^{ere} édition, Michel Quintin, 207 pages, 45 espèces.</p> <p>Contient les principales espèces comestibles. Bon guide pour débuter. Section sur la cuisine des champignons.</p>
	<p>DESPRÉS, Jean, 2017, <i>Champignons comestibles du Québec : Les connaître, les déguster</i>, 2^e édition, Michel Quintin, 224 pages</p>
	<p>SICARD, Mathieu et LAMOUREUX, Yves, 2005, <i>Connaître, cueillir et cuisiner - Les champignons sauvages du Québec</i>, 2^e édition, FIDES, 365 pages, 125 espèces.</p> <p>Contient les principales espèces et groupes de champignons. Bon guide pour débuter.</p>
	<p>MCNEIL, Raymond, 2007, <i>Champignons communs du Québec et de l'Est du Canada</i>, Michel Quintin, 431 pages, 325 espèces Bon guide pour débuter.</p> <p>Contient les principales espèces et groupes de champignons et plus. Décrit des espèces comestibles et NON comestibles. Fonctionne par critères d'identification visuelle. Même auteur que « Le Grand livre des champignons ».</p>
	<p>LARIVIÈRE, Roger, et MIRON, Fernand, 2012, <i>Champignons comestibles de la forêt boréale, ABC de l'édition</i>, 1^{ere} édition, 50 espèces</p> <p>Contient les principales espèces comestibles. Bon guide pour débuter.</p>
	<p>LARIVIÈRE, Roger, 2020, <i>Champignons comestibles de la forêt boréale, ABC de l'édition</i>, 2^e édition, 50 espèces</p>
	<p>GÉVRY, Marie-France, SIMARD, Dany et ROY, Guillaume, 2009, Forêt Modèle du Lac-Saint-Jean, <i>Champignons comestibles du Lac-Saint-Jean</i>, 68 pages.</p> <p>Fonctionne par type d'habitat. Contient les espèces de communes. Disponible gratuitement en ligne sur le site de la Forêt modèle du Lac-Saint-Jean.</p>
	<p>MIRON, Fernand, 2015, <i>Champignons comestibles de la Mauricie – Habitats</i></p> <p>Fonctionne par type d'habitat. Contient les espèces de communes et plus.</p>

Liste non exhaustive des ouvrages grand format de poche disponibles au Québec : Les livres suivants s'adressent aux initiés qui souhaitent approfondir et augmenter leurs connaissances sur une diversité d'espèces. Ceux-ci ne sont pas des ouvrages de poche.

	<p>MIRON, F. et ROYER, A. 2017, <i>Bolets - Québec et Est du Canada</i>, 301 pages, 88 espèces</p> <p>Pour les plus avancés qui souhaitent approfondir leurs connaissances du grand groupe des bolets. Décrit 88 des 111 espèces retrouvées au Québec et dans l'Est du Canada (dont seulement 55 sont comestibles !)</p>
	<p>MCNEIL, R., 2006, <i>Le Grand livre des champignons du Québec et de l'Est du Canada</i>, Michel Quintin, 1ere édition, 575 pages, 1000 photographies</p> <p>La « bible » pour l'identification des espèces</p> <p>Pour les plus avancés qui souhaitent aller plus loin dans l'identification et la taxonomie.</p> <p>Contient des informations sur la biologie des champignons, la description des familles et groupes, etc.</p>
	<p>MCNEIL, R., 2019, <i>Le Grand livre des champignons du Québec et de l'Est du Canada</i>, Michel Quintin, 2e édition</p> <p>Édition améliorée et augmentée</p> <p>Classification facilitée pour l'identification.</p>
	<p>DESPRÉS, J. <i>et al</i>, 2012, <i>L'Univers des champignons</i>, 376 pages</p> <p>Excellent ouvrage de culture générale.</p> <p>Approche encyclopédique.</p> <p>N'est pas un guide d'identification.</p>

Ressources en ligne :

<p>MycoQuébec</p>	<p>LANDRY Jacques et LABBÉ, Roland. <i>Les champignons du Québec</i> - Base de données</p> <p>La plus grande base de données disponible au Québec, continuellement mise à jour par des passionnés et des spécialistes</p> <p>3182 espèces répertoriées au Québec, 21 829 photos (consultée le 25-06-2021)</p> <p>Disponible en ligne à l'adresse : https://www.mycoquebec.org</p> <p>Possibilité de télécharger l'application « La fonge du Québec »</p>
-------------------	---