



# L'UNIVERS DES **CHAMPIGNONS**

Sous la direction de **JEAN DESPRÉS**

Les Presses de l'Université de Montréal

# Table des matières

- Présentation 5  
Jean Després
- Introduction 9  
Alice Roy-Bolduc et Mohamed Hijri

## Première partie

### LA VIE DES CHAMPIGNONS

- 1 L'anatomie et la diversité des formes 17  
Jean Després
- 2 Les modes de vie 37  
Marie-France Gévry et Yolande Dalpé
- 3 L'écologie des champignons 47  
Yolande Dalpé et Marie-France Gévry
- 4 Les maladies des arbres et d'autres plantes 65  
Pierre-Émile Rocray
- 5 Les cycles de vie 81  
Alice Roy-Bolduc et Mohamed Hijri
- 6 Les conditions de fructification 93  
Raymond McNeil
- 7 La protection de la mycodiversité 103  
Raymond McNeil

## Deuxième partie

### LA SCIENCE DES CHAMPIGNONS

- 8 L'histoire de la mycologie 115  
Yolande Dalpé
- 9 La classification des champignons 131  
Yolande Dalpé, Alice Roy-Bolduc et Mohamed Hijri
- 10 La collection pour fins d'études 155  
Raymond McNeil
- 11 Les mycologues amateurs 169  
Raymond McNeil
- 12 La mycologie sur Internet 181  
Raymond McNeil

Troisième partie

ALIMENTATION ET SANTÉ

- 13 La comestibilité des champignons sauvages 189  
Jean Després
- 14 Les champignons microscopiques dans l'alimentation 229  
Alice Roy-Bolduc et Mohamed Hijri
- 15 Les champignons et la cuisine 241  
Richard Desjardins
- 16 Les intoxications fongiques 251  
René Blais et Jean Després
- 17 Les champignons et la santé 287  
Yolande Dalpé

Quatrième partie

ÉCONOMIE, CULTURE ET SOCIÉTÉ

- 18 La culture des champignons 301  
Fernand Miron
- 19 La commercialisation des champignons sauvages 313  
Gérald Le Gal et Guy Langlais
- 20 L'ethnomycologie ou des hommes et des champignons 325  
Alain Cuerrier
- 21 Les champignons dans la littérature 335  
Elaine Després

Références bibliographiques 353

Lectures suggérées 357

Glossaire 359

Présentation des auteurs 363

Index 367

Crédits des illustrations 373



L'univers des champignons est fascinant et on ne manque pas d'excellents ouvrages sur le marché pour l'explorer. Par son approche encyclopédique, ce livre se veut quelque peu différent et se situe dans un registre autre que celui du guide pratique d'identification ou de consommation. Il a entre autres objectifs de faire découvrir des aspects importants de cet univers qui restent étonnamment méconnus.

Des spécialistes chevronnés se sont rassemblés autour de ce projet pour faire le point dans leurs domaines respectifs : mycologie, phylogénétique, écologie, biodiversité, phytopathologie, toxicologie, comestibilité, santé, alimentation, culture, commercialisation, histoire, ethnomycologie, cuisine et littérature. Ils traitent aussi bien des champignons microscopiques, comme les levures ou les moisissures, que des plus volumineux, comme les bolets ou les amanites, qu'on rencontre en forêt ou dans les prés, et qui suscitent, suivant le cas, de la curiosité, de l'admiration, de l'appréhension ou de la convoitise.

On trouvera ici une synthèse magistrale des connaissances actuelles, soutenue par des illustrations et des schémas d'une qualité exceptionnelle.

René Blais  
Alain Cuerrier  
Yolande Dalpé  
Richard Desjardins  
Elaine Després  
Jean Després  
Marie-France Gévry

Mohamed Hijri  
Guy Langlais  
Gérald Le Gal  
Raymond McNeil  
Fernand Miron  
Pierre-Émile Rocray  
Alice Roy-Bolduc

39,95 \$ • 36 €

DISPONIBLE EN VERSION NUMÉRIQUE  
[www.pum.umontreal.ca](http://www.pum.umontreal.ca)

ISBN 978-2-7606-2296-8



9 782760 622968