

Mise en valeur des *champignons forestiers comestibles*

Jusqu'à très récemment, les champignons forestiers comestibles du Québec n'ont fait l'objet d'aucun commerce significatif, les choses sont en voie de changer très rapidement. La création de l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers et le lancement de l'Opération morilles en février 2006 ont eu un impact remarquable sur la perception des consommateurs québécois.

PAR J. ANDRÉ FORTIN, biol., Ph. D.

On a jamais autant entendu parler de cette ressource forestière inestimable dans les journaux, à la radio et à la télévision. À Montréal et à Québec, du moins, les petits sacs de champignons séchés sont apparus en grands nombres, dans les épiceries de grandes surfaces, aussi bien que les épiceries fines. Il s'agit presque totalement de champignons importés. Pourtant ces mêmes espèces abondent dans nos forêts, sans qu'on s'en occupe.

Tout comme pour les fromages et les vins, les Québécois découvrent présentement l'intérêt gastronomique de ces précieux champignons. En même temps, les habitants des régions découvrent que leurs forêts recèlent des espèces faisant déjà l'objet d'un important marché international. Il s'agit d'un marché en croissance d'environ 2,5 milliards de dollars annuellement, et dont la chanterelle représente près de la moitié.

Il ne fait aucun doute qu'il existe un marché local aussi bien qu'international pour cette ressource et pourtant la récolte et la commercialisation demeurent embryonnaires dans la belle province. Pour mettre cette ressource en valeur, il faut non seulement continuer à la faire connaître des consommateurs québécois, mais aussi de convaincre les régions de s'organiser pour cueillir, négocier et livrer leurs champignons forestiers vers les centres de consommation locaux, provinciaux et internationaux. Pour un bon nombre, nous sommes toujours à l'heure de la démystification. Et pourtant ce n'est pas sorcier!

Nous avons rencontré récemment un couple d'entrepreneurs roumains qui, dans leur pays, effectuent la récolte, la conservation et la mise en marché de 150 tonnes de champignons forestiers sauvages, annuellement. Ils exportent un peu partout, y inclus en Amérique, et regardent avec intérêt les ressources inexploitées de nos forêts.

La revue *Economic Botany* a publié un article (De Roman 2006) sur la récolte et la mise en marché d'un champignon sauvage (*Lactarius deliciosus*) venant de forêts du nord de l'Espagne. On relate que dans un village de 200 habitants, on récolte jusqu'à 4000 kg de lactaire par jour pendant 4 à 6 semaines par année. Le cueilleur reçoit environ 5 \$



Photo : J. André Fortin

Le lactaire saumon est un excellent champignon qui accompagne le sapin baumier.

le kilo et une famille de 4 personnes peut générer des revenus de 10 000 \$ à 15 000 \$ par an. Les lactaires sont acheminés sur les marchés de Catalogne, où la demande est en croissance. Cette activité commerciale se pratique depuis plus de 30 ans.

Une telle activité est-elle possible au Québec?

Il est pour le moment impossible de répondre, étant donné qu'il n'existe pratiquement pas d'exploration pour identifier et localiser la ressource. Pour ceux qui veulent en savoir plus long, l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF) vous invite non seulement à visiter son site Internet, mais aussi à devenir membre soit corporatif, ou soit individuel. Sur le site, à l'adresse www.acCHF.org, vous trouverez la liste des membres corporatifs dont plusieurs sont acheteurs de champignons sauvages. Vous trouverez également un guide d'initiation à la récolte commerciale des champignons forestiers, ainsi qu'une fiche d'inscription. Un site de discussion permet des échanges de courriel entre les membres.

Lors de l'assemblée annuelle de l'ACCHF en novembre 2006, Claude-André Léveillé a fait une présentation sur l'effort remarquable effectué dans la péninsule gaspésienne pour former les cueilleurs, établir des postes d'achat, négocier et regrouper les champignons pour les acheminer vers les centres de consommation. Si pour le moment les restaurants et hôtels locaux absorbent une bonne partie des récoltes, la connaissance accrue de la ressource et l'efficacité grandissante des cueilleurs et négociants sont susceptibles de se traduire par une mise en marché significative, vers les grands centres de consommation.

Les groupements forestiers, un rôle clé

Il nous apparaît que les groupements forestiers pourraient jouer un rôle important dans la mise en valeur de champignons sauvages, en localisant la ressource, en favorisant sa récolte et en structurant sa mise en marché. On ne peut prédire pour chaque région quelle sera l'ampleur de cette industrie; la seule façon d'y répondre, c'est d'investir un effort soutenu pour découvrir les espèces intéressantes et les commercialiser. Il faudra sans doute quelques années avant de pouvoir vraiment évaluer le potentiel d'une région. Plusieurs facteurs peuvent présenter des défis comme la méconnaissance de la ressource, les étés secs, la coupe des aires productives, le manque d'expérience des cueilleurs, la mauvaise manipulation du produit, etc. Tout est à apprendre. On mettra à profit les programmes de formation, ou encore le Volet II du Programme de mise en valeur des ressources du milieu forestier du MRNF.



Photo : Céline Marceau

Le *Tricholoma matsutake* du Québec est plus recherché que le *Tricholoma magnivelare* de l'Ouest canadien.

L'Opération Morilles 2006 a permis de constater que ce champignon très recherché peut venir l'année suivant l'incendie de forêt, au Québec. Ce champignon qui pousse naturellement en association avec les peupliers, apparaît également en grande abondance sur certains sites brûlés en forêt boréale (pin gris et épinette). On estime qu'en 2006, quelques dizaines de tonnes de ce champignon se sont perdues dans les forêts boréales du Québec, faute d'exploration du territoire et de cueilleurs expérimentés.



CSH

CONTRÔLE & COMBUSTION

VOTRE FABRICANT DE CHAUDIÈRE

Chaudières industrielles au bois

Conception personnalisée

Projets clés en main

- Services d'ingénierie
- Contrôle de procédés
- Optimisation / Rénovation / Entretien de vos chaudières
 - Analyses et tests de combustion pour le ministère de l'Environnement
 - Formation d'opérateurs classe 4

750, boul. Industriel Est, Victoriaville

819 752-7145

www.groupecsh.com

La chanterelle, au premier rang

Parmi la dizaine d'espèces qui présentent de l'intérêt commercial, la chanterelle occupe le premier rang. Il s'agit d'un champignon qui a toutes les qualités. Il est très beau, sent très bon et a un goût excellent. Chaque fruit vit en colonies dans la forêt, pendant plusieurs semaines de la mi-juillet à la mi-septembre, il se conserve et voyage très bien, et il possède une qualité ultime par sa fidélité au lieu où il pousse.

L'ACCHF a déclaré 2007 l'année de la chanterelle. Il faudrait que tous les Québécois consomment des chanterelles, au moins une fois en 2007, et que tous les restaurants de qualité en offre aux consommateurs.

Pourvue que les conditions météorologiques soient un peu favorables (pluie), on la retrouve chaque année, exactement au même endroit à 10-20 cm près. C'est pourquoi le cueilleur doit investir beaucoup de temps la première année pour localiser les colonies, mais d'années en années il se construit un parcours qui lui permet d'atteindre une grande efficacité et d'obtenir un revenu de plus en plus intéressant. Bonne cueillette!



Photo : J. André Fortin

Une belle récolte de chanterelle venant d'une forêt mixte jardinée, en Beauce.

Pour en savoir plus

Visitez le site Internet de l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers à : www.acchf.org.

Vous pouvez aussi contacter l'auteur par courriel à : j.andre.fortin@videotron.ca

Source : J. André Fortin, biol., Ph. D., professeur associé, Centre de recherche en biologie forestière, Université Laval. ◀

LE FORESTIER LE CHOIX N°1 DES SPÉCIALISTES! VOTRE MEILLEUR INVESTISSEMENT!



21 À 65 FORCES
Sa conception, sa robustesse et son efficacité en font un équipement exceptionnel. Plusieurs options disponibles.



REMORQUES MÉTAVIC
11 modèles de 9,5 à 21 pieds de portée.

BOÎTE DOMPEUSE ET RÉTROCAVEUSE



TARRIÈRE HYDRAULIQUE



NOUVEAU



REMORQUE À TRACTION ARTICULÉE
Rotations des tandems de 50 degrés



REMORQUE À TRACTION COMMANDÉE

CHARGEUSES À BOIS ET REMORQUES MÉTAVIC

THE WHEELER
SENIOR • JUNIOR • COMPACT
FIFTHWHEEL • GOOSENECK • TAG ALONG

VOTRE 1er CHOIX
PERFORMANCE ET QUALITÉ
en font le meilleur investissement



COMPACT
Pour camion une demie tonne et plus



Chargeuse MÉTAVIC
adaptée pour camion

Capacité de 10,400 à 24,000 lb
Construites d'acier de très haute qualité
Légères et robustes
Grande capacité de levage
Raccords hydrauliques standards

PLUSIEURS OPTIONS DISPONIBLES

LES DÉCHIQUETEURS BEAR CAT™



Plus de 20 modèles de déchiqueteurs de 3 à 12 pouces de diamètre; stationnaire, remorquable et sur prise de force.

LES TRACTEURS USAGÉS

Grand choix de tracteurs usagés, diesel, 4X4, de 20 à 70 CV et grand choix de chargeuses à bois usagées de différentes marques



DISPONIBLES CHEZ



Les Distributions

Payeur
inc.

SIÈGE SOCIAL : 5379, rue King Est, Ascot Corner (Québec) JOB 1A0
Téléphone : 819-821-2015 • Sans frais: 1 888 821-2015
Fax : 819-820-0490 • Courriel : info@payeur.com
www.payeur.com

SUCCURSALE : 148, rue de la Seigneurie, Laurier-Station (Québec) G0S 1N0
(Sortie 278 autoroute 20) • Téléphone : 418-728-3293

