

# Récolte et commercialisation des *champignons forestiers comestibles*

On entend de plus en plus souvent parler de la commercialisation des champignons forestiers comestibles, comme une activité prometteuse. Un colloque a été tenu en 1999 à l'Université Laval, suivi de deux ateliers en novembre 2003 et mai 2005. Ces activités ont soulevé beaucoup d'intérêt et d'espoir, mais où en sommes nous avec la réalité?

PAR J. ANDRÉ FORTIN, *biol., Ph.D.*

Il faut dès le départ reconnaître trois choses : 1) Bien qu'inégale d'une année à l'autre, la ressource est très abondante dans les forêts du Québec; 2) Il existe un marché important et en croissance pour ces champignons; 3) Nous ne savons toujours pas, au Québec, comment nous organiser pour valoriser cette ressource.

Lorsque nous parlons ici de champignons forestiers comestibles, il faut entendre des champignons sauvages qui poussent naturellement en forêts. Ceci exclut donc les pleurotes, les shiitakés, les flamulines, etc., produits en culture, qui ont également leur intérêt, mais qui se situent dans un cadre logistique totalement différent.

Dans la perspective de récoltes commerciales à grande échelle, le nombre d'espèces à considérer est assez limité, du moins au départ. Ce sont la chanterelle comestible ou girole (dont le prix de détail à l'état frais est d'environ 35 \$ le kilo), la chanterelle en entonnoir, la dermatose des russules (*Lobster mushroom*), le cèpe, le matsutaké et la morille. Bien que commandant les prix les plus élevés, ces deux espèces représentent les plus gros défis logistiques. On pourra porter cette liste à quelque 10-12 espèces, tout au plus, avec le temps. Chaque espèce possède ses caractéristiques quant aux types de forêts et la période de l'année où on les trouve.

## LA RESSOURCE EST ABONDANTE

L'immensité des forêts québécoises recèle d'énormes quantités de ces champignons. On peut parler de milliers de tonnes annuellement, avec une valeur de plusieurs dizaines de millions de dollars.

Le champignon le plus abondant, et le plus intéressant au départ, semble bien être la chanterelle comestible, ou girole. Très facile à reconnaître, on la retrouve aussi bien dans les forêts mixtes du sud de la province, de la fin juillet au début de septembre, que dans les forêts conifériennes boréales, du milieu d'août à la fin de septembre, où elle est souvent associée au pin gris. On peut envisager la récolte de plusieurs



*La chanterelle (ou girole) est la plus facile à identifier, cueillir, conserver et vendre.*

centaines de tonnes de ce champignon. Sa voisine, la chanterelle en entonnoir est également intéressante; elle est très abondante autour des tourbières en milieux nordiques, mais étant plus petite, elle est plus longue à ramasser.

La dermatose des russules est un champignon robuste, pouvant atteindre un kilo, résultant de la transformation d'une russule par un champignon microscopique orangé, qui pousse à sa surface. Les anglophones le nomment *Lobster mushroom*. Comme ce champignon est peu connu en France, nous aurons la responsabilité de lui trouver un nom facilitant la mise en marché. Certains suggèrent de le nommer champignon crabe. C'est un champignon qui nécessite beaucoup de soin lors du nettoyage, et qui impose un strict contrôle de la qualité. Les quantités disponibles pourraient se comparer à celles de la girole.

Le cèpe est un très beau champignon qui peut atteindre des dimensions impressionnantes à maturité, mais c'est au moment où il est encore jeune, en bouton, où il présente le plus d'intérêt. Il pousse à la grandeur du Québec, associé à des conifères. Il abonde souvent dans les plantations d'épinettes, surtout après élagage, semble-t-il. Dans la vallée du Saint-Laurent et les Cantons-de-l'Est, il vient en deux poussées, soit de la fin juillet et la mi-septembre. C'est un champignon qui est souvent habité par des insectes, surtout lorsqu'il est âgé; il est très recherché en Europe. Dans les Landes du sud ouest de la France, on irrigue les plantations de pins maritimes pour forcer leur émergence.

Le matsutaké, ou tricholome à large voile, a été popularisé par le grand intérêt que lui portent les Japonais. Il s'agit encore une fois d'un gros champignon, dont le parfum est suave; certain le trouve trop parfumé! Les Japonais payent très cher pour ce champignon, dont la



Le *Tricholoma magnivelare* ou matsutaké.

Photo : D' Scott Redhead, Agriculture Canada

récolte sur les îles de leur archipel est tombée au dixième de ce qu'elle était au début du siècle. Le Japon importe d'énormes quantités de ce champignon chaque année en provenance de toutes les parties de la planète. Ce n'est qu'au cours des quatre et cinq dernières années que nous avons pris conscience de la présence de ce champignon recherché, au Québec. On le trouve invariablement associé aux diverses espèces de pin, en particulier le pin gris. Tout comme les autres espèces de champignons sauvages, on le retrouve sur l'ensemble du territoire, du sud au nord et de l'est à l'ouest, pourvu qu'on y trouve des forêts de pins sur fonds de sables. C'est un champignon de fin de saison, qui émerge à la mi-septembre et persiste jusqu'aux neiges.

La morille occupe, après la truffe, le sommet de l'échelle gastronomique. C'est un excellent comestible qui ne vient qu'au printemps, soit en fin de mai dans le sud, et jusqu'à la mi-juillet en Jamésie. Même s'il s'agit d'un champignon qui peut rapporter gros, sa récolte commerciale est celle qui présente le plus gros défi. Des cueilleurs expérimentés peuvent en trouver quelque dizaine de kilos par année tout au plus; de tels cueilleurs sont rares et ce n'est qu'après plusieurs années qu'ils ont trouvé leurs sites productifs. Cependant, dans l'Ouest canadien, l'incidence des feux de forêts se traduit souvent par une importante émergence de morilles, pouvant atteindre jusqu'à 10 kg, en poids frais par hectare, avec une valeur de

45 \$ / kg, à l'état frais. Au Québec, peu de personnes ont visité les sites brûlés, une année ou deux après les incendies de forêt, à la recherche de morilles. L'observation la plus intéressante nous vient du professeur Luc Sirois, de l'Université du Québec à Rimouski qui, dans le cadre des activités du Centre d'études nordiques, a observé en 1999, la présence de très grandes quantités de morilles, sur un site incendié l'année précédente. Ce phénomène existe donc au Québec également. Avec les immenses surfaces brûlées en 2005, dans le nord-ouest et le centre du Québec, saurons nous trouver et mettre en marché de belles quantités de morille?

## LE MARCHÉ EST BIEN RÉEL

La commercialisation des champignons forestiers est déjà une réalité dans l'Ouest canadien. Depuis le début des années 1980, la Colombie-Britannique s'est installée confortablement à la tête de toutes les provinces, comme source de champignons forestiers sauvages. La valeur des champignons

mis en marché annuellement dépasse les 60 millions de dollars. L'Alberta vient en deuxième, suivie de la Saskatchewan qui vient tout juste de joindre le marché, avec plus de un million de dollars en 2004. L'organisation que la Saskatchewan est en train de mettre en place est des plus prometteuses. La Nouvelle-Écosse a tenté quelques expériences, il y a quelques années, qui ne semblent pas avoir eu de suite. Au Québec, la récolte et la mise en marché demeurent artisanales. Un nombre de plus en plus grand de restaurants et d'hôtels affichent des champignons forestiers au menu. On commence aussi à trouver ces champignons à l'état frais dans certains magasins. On peut également les acheter à l'état séché, dans plusieurs magasins de grande surface. Pour l'essentiel, ces champignons viennent présentement de la Colombie-Britannique.

Lorsque nous avons commencé à promouvoir l'idée de la récolte commerciale de ces champignons, il y a une quinzaine d'année, nous nous sommes heurté à une mauvaise

# Sécurité, impermeabilité et confort, SANS COMPROMIS !

Affrontez les rigueurs du travail en forêt avec notre botte forestière hybride Royer. Une botte qui allie le confort et le support d'une botte de cuir à l'imperméabilité d'une botte de caoutchouc.

Notre nouvelle technologie offre une protection inégalée contre les coupures de tronçonneuse grâce à de multiples couches de Kevlar et de nylon. La botte forestière hybride de Royer; idéale pour répondre aux besoins du travailleur forestier!





Protection améliorée  
rencontrant la nouvelle  
norme CSA.



FABRIQUÉ AU CANADA

L.P. ROYER INC. 712, Principale, C.P. 160, Lac-Drolet (Qc) Canada G0Y 1C0  
Tél. : (819) 549-2100 Téléc. : (819) 549-2584 www.lproyer.com client@lproyer.com

Concepteur manufacturier de chaussures de sécurité spécialisées



Photo : Domaine de la rivière Mistassini.

*M<sup>me</sup> Céline Marceau de Girardville prépare des chanterelles (deuxième plan) et des Russules ornagées (premier plan) pour la mise en vente.*

perception de cette ressource et des marchés qu'elle représente. Pour un bon nombre de personnes, les champignons sauvages n'inspiraient que de la méfiance. Mais comme pour les fromages, les Québécois ont bien vite évolué ces dernières années. On peut prévoir que cette tendance ira en s'accroissant. Il existe donc un marché local qui est grand ouvert et qui n'attend que de recevoir des approvisionnements pour se déployer. Il faudra sans doute encore quelques années avant que les récoltes rencontrent la demande locale pour ces produits.

Le marché à l'exportation est considérable. On estime à un milliard de dollars la valeur des chanterelles commercialisées dans le monde, présentement! Chaque année, la Colombie-Britannique exporte plusieurs centaines de tonnes de chanterelles vers la France. Ces chanterelles nous passent au-dessus de la tête et nous ne nous penchons même pas pour récolter celles que nous avons ici. Notre chanterelle (vraie girolle) est meilleure que celle de la côte du Pacifique (chanterelle de Formose), et la distance est inférieure de beaucoup par rapport à l'Europe.

## QU'ATTENDONS-NOUS POUR NOUS ORGANISER?

La ressource est abondante, le marché existe et connaît un développement accéléré. Pourtant l'offre pour ces produits est virtuellement inexistante. Que se passe-t-il donc?

Beaucoup de gens qui se sont intéressés à cette question ont pensé et pensent encore qu'il faut monter dès le départ une grande entreprise, avec plan d'affaire, investissement massif, construction ou location d'édifice. Pour ma part je crois que ce n'est pas du tout l'approche à privilégier, du moins à court terme.

Il me semble qu'il faudra pendant quelques années poursuivre et intensifier la cueillette artisanale dans toutes les parties de la province et en arriver à déceler quelle sont les régions et les forêts les plus intéressantes. Pour ces champignons, il y a déjà quelques acheteurs à Montréal qui ne réussissent pas à rencontrer la demande. Pour atteindre ces marchés, il sera indispensable de regrouper les récoltes locales et d'identifier des distributeurs dans les différentes villes de la province. Il faudra

# FARMI®

## En forêt privée la qualité a un nom: FARMI®



**FARMI:** Le complément essentiel de votre tracteur de ferme en forêt privée...

- Une gamme complète de treuils pour traction de 6 400 lb à 13 200 lb, adaptable aux tracteurs de 17 à 60 c.v. et plus.
- Pratique embrayage actionné de l'intérieur ou l'extérieur de la cabine du tracteur.
- Attelage près du tracteur pour stabilité et sécurité au débardage.



Les produits FARMI sont distribués au Québec par 

**KVERNELAND GROUP NORTH AMERICA INC.**

1200, rue Rocheleau | Drummondville Qc | CANADA | J2C 5Y3  
Tél.: (819) 477-2055 | Fax: (819) 477-9062  
kvcanada@kvernelandgroup.com

également compter sur la recherche présentement en cours et animée par le professeur Yves Piché et moi-même à l'Université Laval. Ces travaux sont conduits en Gaspésie (professeur Luc Sirois de l'UQAR), en Abitibi-Témiscamingue (professeur Yves Bergeron de l'UQAT), au nord du Lac-Saint-Jean (Y. Piché et J. A. Fortin de l'Université Laval), dans le Bas-Saint-Laurent (professeur Guy Langlais de l'ITA de La Pocatière), et à Radisson (professeur L.Sirois). Des initiatives locales sont venues se joindre aux efforts des chercheurs (Chibougamau, Girarville). Il semble bien qu'aucune activité de ce type n'a encore été organisée dans les Cantons-de-l'Est, dans la région de Chaudière-Appalaches, à Gatineau, en Mauricie et dans la région de la Côte-Nord. Nous sommes toujours disposés à supporter de nos conseils d'autres initiatives locales.

À cet effet, n'hésitez pas à nous contacter par courriel à :  
[j.andre.fortin@videotron.ca](mailto:j.andre.fortin@videotron.ca)

À la suite de ces travaux, il sera vraisemblablement possible d'utiliser la cartographie forestière pour déterminer la localisation et l'abondance de la ressource, dans les différentes parties de la province inventoriées. La technique est bien simple; il suffit de repérer des forêts où l'espèce recherchée abonde, de déterminer l'indice de végétation forestière du peuplement (analyse sommaire de la végétation et du sol) et de déterminer sur les cartes de végétation où on peut trouver exactement le même type de peuplement. Il faudra par la suite vérifier sur place le

bien fondé de cette estimation. L'établissement de longs transects servira au début pour repérer la ou les espèces recherchées, mais ne seront plus nécessaires par la suite. Il serait souhaitable de conduire de tels inventaires partout dans la province. Quelques programmes de subventions semblent disponibles. Les chercheurs universitaires peuvent montrer le chemin, mais seulement des initiatives locales pourront permettre de réaliser l'ensemble du travail. Ce n'est que sur la base de tels inventaires qu'il deviendra possible de monter des plans d'affaire réalistes.

Enfin, il est évident que la liaison entre les cueilleurs, les acheteurs, les distributeurs et les exportateurs demeure pour le moment un travail entièrement à faire.

## SYLVICULTURE ET CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Il apparaît de plus en plus évident que les travaux sylvicoles ont un impact déterminant sur la productivité en champignons forestiers comestibles. Les coupes précommerciales, les éclaircies et l'élagage en plantations, le jardinage, etc., sont autant de techniques sylvicoles qui pourraient se rentabiliser partiellement par la cueillette systématique des champignons sauvages. Il y a là matière à recherche et développement, sur laquelle l'équipe de l'Université Laval espère entreprendre des travaux, dès 2006. C'est une histoire à suivre!

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

# Wood-Mizer®

## Pour le choix et la qualité!



Faites confiance à  
Wood-Mizer®

Catalogue et vidéo disponibles.

Wood-Mizer® Québec  
1-877-866-0667 (sans frais)  
[www.woodmizerqc.com](http://www.woodmizerqc.com)