



Actes de l'Atelier Workshop

LES CHAMPIGNONS FORESTIERS COMESTIBLES EN GASPÉSIE

AVANCEMENT DES CONNAISSANCES SUR LES
CHAMPIGNONS FORESTIERS COMESTIBLES EN
GASPÉSIE ET GROUPE DE TRAVAIL POUR LA MISE
EN PLACE D'UN RÉSEAU DE CUEILLETTE RÉGIONAL

EDIBLE FOREST MUSHROOMS OF THE GASPÉ PENINSULA

*ADVANCEMENT OF KNOWLEDGE ABOUT EDIBLE FOREST
MUSHROOMS OF THE GASPÉ PENINSULA AND WORK GROUP TO
ESTABLISH A REGIONAL HARVESTING NETWORK*

Jeudi, le 30 mars 2006

Thursday, March 30, 2006

Hôtel Le Francis de New Richmond

Conférences et groupe de travail

Presentations and workshop

En collaboration avec :



Pour nous contacter :

Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne
37, rue Chrétien, app. 26, C.P. 5
Gaspé (QUE) G4X 1E1

Tel : (418) 368-5166

Télec : (418) 368-0511

Courriel : Consortium@foretgaspesie-les-iles.ca
www.foretgaspesie-les-iles.ca

Référence à citer : Langis, M-H., Côté, M. et Hébert, B. 2006. Actes de l'atelier « Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie ». Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne, Gaspé, Canada, 30 mars 2006, 17 pages.



Ce document présente un compte-rendu de l'Atelier «Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie» qui a eu lieu à New Richmond le 30 mars 2006. Cet Atelier a été organisé par le *Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne* dans le but d'informer les participants sur l'avancement des connaissances sur les champignons forestiers comestibles. Il se voulait également une session de réflexion afin d'initier les démarches pour la mise en place d'un réseau régional de cueillette.

TABLE DES MATIERES

Remerciements.....	3
Communiqué de presse émis suite à l'atelier.....	4
Horaire de l'atelier.....	5
Liste des participants.....	6
Partie 1 : Conférences.....	8
Récolte et commercialisation des champignons forestiers : sommes-nous sur la bonne voie ? J. André Fortin, Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF).....	8
Les champignons forestiers en Gaspésie : une étude en cours Marie-France Gévry, Université du Québec à Rimouski (UQAR).....	10
Initiation à la cueillette des champignons forestiers comestibles : il faut un début à tout Gérard Mathar, Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche.....	12
Du spore... à l'action : survol de la situation actuelle Claude-André Léveillé, Conférence régionale des élu(e)s de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine...	13
Partie 2 : Groupe de travail pour la mise en place d'un réseau régional de cueillette.....	14
Conclusion.....	17



REMERCIEMENTS

Le Consortium remercie son partenaire financier principal, soit Développement économique Canada (DEC), ainsi que le Cégep de la Gaspésie et des Îles, la Conférence régionale des élu(e)s de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine (CRÉ-GÎM) et le Ministère des Ressources naturelles et de la Faune (MRNF). Le Consortium tient également à souligner la collaboration de la Fondation communautaire à cet atelier.

De plus, le Consortium désire souligner la participation des conférenciers à l'atelier. Merci à M. J. André Fortin, professeur associé à l'Université Laval et directeur de l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF), à Marie-France Gévry, étudiante à la maîtrise à l'UQAR ayant un projet en cours sur la diversité et l'abondance des champignons forestiers comestibles en Gaspésie ainsi qu'à Claude-André Léveillé, coordonnateur au développement des ressources naturelles alternatives (RNA) à la CRÉ-GÎM.

Finalement, l'équipe du Consortium tient à remercier tous les participants présents à l'atelier. Cette participation est essentielle au succès des ateliers organisés par l'organisme.

NOTE IMPORTANTE

Le Consortium tient à souligner que les informations recueillies dans ce document ne représentent pas nécessairement les préoccupations ou les positions de l'organisme. Ce document se veut une reconstitution la plus juste possible du déroulement de l'atelier *Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie*.



COMMUNIQUE DE PRESSE EMIS SUITE A L'ATELIER

«CHAMPIGNONS FORESTIERS COMESTIBLES EN GASPESIE» : DE GRANDS DEFIS ATTENDENT LA REGION !

GASPE, le 4 avril 2006 – Le 30 mars dernier à New Richmond avait lieu un atelier sur les champignons forestiers comestibles en Gaspésie. Cet atelier était organisé par le Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne en collaboration avec la Conférence régionale des élu(e)s de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine (CRÉ-GÎM) et la Fondation communautaire Gaspésie–Les Îles. Les deux principaux objectifs de cette activité étaient de transférer les connaissances disponibles sur les champignons forestiers comestibles en Gaspésie et d'initier les démarches pour la mise en place d'un réseau régional de cueillette. À voir le nombre de personnes présentes à l'atelier (près de 60), les champignons sauvages en attirent et intriguent plus d'un !

Lors de la première partie de l'atelier, M. J. André Fortin, un chercheur reconnu au niveau international, est d'abord venu discuter de la récolte et de la commercialisation des champignons forestiers comestibles au Québec. Les participants ont ainsi pu tirer profit de la grande expertise de M. Fortin dans le domaine.

Ensuite, Marie-France Gévy, étudiante à la maîtrise à l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), a présenté les résultats préliminaires de son étude en cours sur la diversité et l'abondance des champignons forestiers comestibles en Gaspésie. Cette étude doit se poursuivre encore sur deux autres années et devrait nous fournir des résultats intéressants pour la région gaspésienne. Le Consortium participe activement à cette étude ayant lieu en Gaspésie et désire multiplier ce type de collaboration afin qu'un plus grand nombre de projets de recherche se déroulent dans la région.

Finalement, Claude-André Léveillé, coordonnateur à la CRÉ-GÎM pour le développement des ressources naturelles alternatives (RNA), est venu dresser le portrait de ce qui se passe actuellement en Gaspésie dans ce domaine. Il a également profité de l'occasion pour lancer le «Petit guide d'initiation à la reconnaissance des principaux champignons forestiers comestibles», écrit par M. Gérard Mathar. Ce guide a été réalisé par le Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche grâce au financement de la CRÉ-GÎM (volet II).

Les discussions qui ont suivi les conférences ont permis de réfléchir aux différentes options qui s'offrent à la Gaspésie afin de tirer profit de la cueillette et de la mise en marché des champignons forestiers comestibles. Les défis sont nombreux : formation des cueilleurs, consolidation et mise en place de postes d'achat assurant le lien entre les cueilleurs et le marché, répondre aux exigences des acheteurs (champignons de taille et d'espèce différentes, séchés, congelés, frais, ...), etc. L'atelier a donc permis d'initier les démarches de structuration d'un réseau «champignons» dans la région, mais plusieurs efforts devront encore être consentis afin d'atteindre les objectifs désirés. Un défi de taille, mais qui en vaut la peine !



HORAIRE DE L'ATELIER

Jeudi, le 30 mars 2006

12h30 : Accueil et inscription – Hôtel Le Francis

13h00 : Mot de bienvenue (*Mathieu Côté, Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne*)

Atelier Partie 1 : Avancement des connaissances sur les champignons forestiers comestibles de la Gaspésie (conférences).

13h15 : Récolte et commercialisation des champignons forestiers : sommes-nous sur la bonne voie ?
J. André Fortin, Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF)

13h55 : Les champignons forestiers en Gaspésie : une étude en cours
Marie-France Gévry, Université du Québec à Rimouski (UQAR)

14h35 : Pause et tirage du livre *Connaître, cueillir et cuisiner les champignons sauvages du Québec*
des auteurs Matthieu Sicard et Yves Lamoureux

14h50 : Du spore... à l'action : survol de la situation actuelle
Claude-André Léveillé, CRÉ Gaspésie – Îles-de-la-Madeleine

Atelier Partie 2 : Groupe de travail pour la mise en place d'un réseau de cueillette de champignons forestiers comestibles en Gaspésie.

15h30 : Groupe de travail (animé par *Claude-André Léveillé, CRÉ*)

17h00 : Mot de la fin (*Mathieu Côté, Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne*)



LISTE DES PARTICIPANTS

- 🍄 Arsenault, Clément – Ferme Clément Arsenault
- 🍄 Arsenault, Willy
- 🍄 Audet, Nicolas – La Cigale et la Fourmi
- 🍄 Babin, Maurice
- 🍄 Baumgartner, Johanna
- 🍄 Beaulieu, Lucie – Activa Environnement inc.
- 🍄 Bernard, Marc-André
- 🍄 Bernard, Rodrigue
- 🍄 Bertrand, Richard
- 🍄 Bérubé, Sébastien – Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche
- 🍄 Bourque, Huberte – Association forestière du Bas St-Laurent et de la Gaspésie
- 🍄 Breton, Marie-Josée
- 🍄 Campbell, Russell
- 🍄 Clark, Lance – Couronne Plus
- 🍄 Collin, Ghislain
- 🍄 Collin, Josette
- 🍄 Côté, France
- 🍄 Côté, Mathieu – Consortium en Foresterie – Gaspésie-Les-Îles
- 🍄 Day, Stéphane – CLD d'Avignon
- 🍄 Demers, Monique
- 🍄 DeMontigny, Louise
- 🍄 Eichenberger, Bob – Écoforesterie gaspésienne enr.
- 🍄 Fallu, Joey – PESCA Environnement
- 🍄 Fortin, J. André – Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF)
- 🍄 Fournier, Suzanne – Comité de bassin versant de la rivière Mont-Louis
- 🍄 Gaumont, Émilie – Groupement forestier Shick Shock
- 🍄 Gévry, Marie-France – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- 🍄 Golliot, Patrick – SADC de Gaspé-Nord
- 🍄 Grenier, Christian – MRC de Bonaventure
- 🍄 Guilbeault, Ann
- 🍄 Hébert, Aline – COOP de solidarité Rocher-Percé
- 🍄 Hébert, Barbara – Consortium en Foresterie – Gaspésie-Les-Îles
- 🍄 Johnson, Dave – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- 🍄 Johnson, Yves
- 🍄 Langis, Marie-Hélène – Consortium en Foresterie – Gaspésie-Les-Îles
- 🍄 Laplante, Johanne
- 🍄 Leblanc, Bernise – Association forestière du Bas St-Laurent et de la Gaspésie
- 🍄 Leblanc, Denis
- 🍄 Lefebvre, Christine – Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche
- 🍄 Lepage, Annie – Conférence régionale des élu(e)s Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine
- 🍄 Léveillé, Claude-André – Conférence régionale des élu(e)s Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine
- 🍄 Mattos, Ana – Micmacs of Gesgapegiag
- 🍄 Pelletier, Franco – Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie
- 🍄 Perreault, François



- 🍄 Poirier, Gérald
- 🍄 Poirier, Isabelle– Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie
- 🍄 Potvin, Luc – Table de concertation agroalimentaire de la Gaspésie (TCAG)
- 🍄 Racine, Bernard – Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- 🍄 Rivière, Jacques – Fédération des groupements forestiers de la Gaspésie
- 🍄 Rousseau, Mélanie – La Cigale et la Fourmi
- 🍄 Roussel-Garneau, Élise – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- 🍄 Secours, Michelle
- 🍄 Simard, Rosaire – Ministère des Ressources naturelles et de la Faune (MRNF)
- 🍄 St-Denis, Carmen – UPA Gaspésie-Les Îles
- 🍄 Valade, Anyk – La santé naturellement
- 🍄 Valade, Jocelyn – Commission scolaire René-Lévesque
- 🍄 Zomer, Wilma – Communicart



PARTIE 1 : AVANCEMENT DES CONNAISSANCES SUR LES CHAMPIGNONS FORESTIERS COMESTIBLES DE LA GASPESIE (CONFERENCES)

Récolte et commercialisation des champignons forestiers Sommes-nous sur la bonne voie ?

J. André Fortin, biologiste

Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF)

j.andre.fortin@videotron.ca

Résumé

Depuis plusieurs années, une équipe de chercheurs de l'Université Laval conduit des travaux sur les champignons qui vivent en symbiose avec les arbres. Plus récemment, ce groupe s'est étendu avec des collaborations à l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT) et l'Université de Toronto. Plusieurs de ces champignons sont des comestibles bien connus. C'est pourquoi, en marge de leur travail de recherche et de formation, ils se sont faits les promoteurs de la commercialisation de ces champignons, en encourageant la mise sur pied d'une Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF).

Au Québec et en particulier en Gaspésie, la ressource est abondante et diversifiée. Quelques études conduites dans le passé et le travail actuellement conduit à l'UQAR démontrent ce fait. Même si la ressource est abondante et variée, les quantités de champignons disponibles varient beaucoup selon les années et sont surtout influencées par les précipitations. Les diverses espèces sont également associées à divers types de forêts et plantations; il faut donc apprendre à connaître les habitats de ces champignons et à les repérer sur les cartes de végétation.

Les marchés existent et il importe de mettre à profit leur diversité à l'échelle locale, régionale, provinciale et internationale. Pour la Gaspésie, il n'y a aucune raison de ne pas trouver de champignons forestiers sauvages sur les tables des restaurants et hôtels. Ces champignons devraient faire partie des attraits touristiques de la région. La mise en place de la récolte et de la commercialisation des champignons forestiers sauvages est une opération exigeante et qui implique la mise en place de réseaux où les cueilleurs occupent une position déterminante. La formation et la motivation des cueilleurs doivent recevoir une grande attention. À voir ce qui se passe aujourd'hui en Gaspésie, il semble bien que nous sommes sur la bonne voie.

Les diapositives de la présentation sont disponibles sur le site web du *Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne* au www.foretgaspesie-les-iles.ca sous l'onglet Transfert de connaissances/Atelier «Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie».



Éléments de réflexion et de discussion

- ✓ Les marchés locaux n'en sont encore qu'à leurs premiers balbutiements. Puisque les champignons à l'état frais ont une courte durée de conservation, il est important que les cueilleurs puissent les vendre facilement afin de bien écouler leurs cueillettes. Afin d'avoir des acheteurs, il faudrait amorcer les démarches pour développer un ou des marché(s). Par exemple, l'envoi d'une délégation en Europe dans le but de créer un lien d'affaire avec deux ou trois acheteurs européens pourrait aider la consolidation d'un marché facilitant la vente de champignons forestiers par les cueilleurs du Québec.
- ✓ Dans l'Ouest, il y a des centaines de poste d'achat. Au Québec, la présence de tels postes d'achat manque et nuit au développement de la filière «champignons sauvages». Ces postes d'achat s'occupent de faire le lien entre les cueilleurs et les acheteurs. Par conséquent, ils doivent conditionner les champignons selon les exigences de leurs acheteurs : séchage, congélation, etc. Le conditionnement nécessaire varie en fonction des espèces de champignons.
- ✓ Les champignons vendus doivent être d'excellente qualité en plus de répondre aux exigences des acheteurs. Par exemple, certains acheteurs désirent recevoir leurs champignons frais. Dans ce cas, cela implique le transport des champignons dans des paniers spéciaux. Deux options sont possibles pour le Québec : acheter des paniers de l'Ouest ou bien les acheter d'une éventuelle compagnie québécoise qui se lancerait dans la fabrication de ce produit.
- ✓ Les cueilleurs devraient se concentrer seulement sur la cueillette de deux ou trois espèces de champignons différentes malgré la présence de plusieurs espèces commerciales (bolets, matsutakés, chanterelles, dermatoses des russules, morilles, etc.).
- ✓ Chaque espèce a des caractéristiques particulières qui, une fois connues, peuvent grandement aider le cueilleur dans sa recherche de champignons :
 - Le matsutaké est associé aux pins et sa cueillette commence en septembre, en saison fraîche. Ce champignon vaut beaucoup plus cher lorsque son chapeau est encore fermé. Il est très recherché par les Asiatiques ; il se vend donc à très bon prix.
 - La chanterelle se développe sur deux ou trois semaines ; le cueilleur doit donc être patient dans sa cueillette et la récolter au moment opportun. La demande est très forte pour ce produit.
 - Pour le cèpe comestible, le cueilleur doit visiter ses sites fréquemment afin d'obtenir des champignons de bonne qualité (aux deux jours par exemple), car ils sont très parasités.
 - La dermatose des russules est présente au Québec et absente en Europe. Le marché potentiel de ce champignon en Europe est donc immense, car les Européens ne peuvent pas trouver la dermatose dans leurs forêts.
 - La cueillette des morilles se fait au printemps. Elle commence habituellement autour de la mi-mai, dépendamment des régions du Québec, et se poursuit sur un horizon d'environ trois semaines.
- ✓ Dans certains secteurs, il semblerait que les revenus associés à la cueillette de champignons forestiers comestibles pourraient être plus élevés que ceux associés à la récolte de bois.



Les champignons forestiers en Gaspésie : une étude en cours

Marie-France Gévry, étudiante à la maîtrise
Université du Québec à Rimouski (UQAR)
mf_gevry@hotmail.com

Résumé

La relation symbiotique qui unit l'arbre et le champignon est généralement limitée à un ou des hôtes spécifiques. Cependant, bien que la distribution de ces espèces puisse être fortement corrélée avec des peuplements particuliers, la sensibilité des champignons aux autres facteurs environnementaux n'assure pas leur présence dans un peuplement donné. De même, l'ensemble des caractéristiques écologiques du milieu peut influencer les fructifications lors d'une saison de croissance. Ainsi, la diversité des espèces varie d'un peuplement à un autre, et d'une saison à l'autre. L'étude en cours en Gaspésie tentera donc d'accroître les connaissances en répondant aux objectifs suivants : (1) déterminer l'influence de facteurs spatiaux, biotiques et abiotiques, sur l'abondance d'espèces comestibles sélectionnées ainsi que sur l'abondance et la diversité des familles des Lactaires, des Bolets et des Hydnes ; (2) déterminer la phénologie de fructifications de ces mêmes espèces, en Gaspésie. Le choix des sites d'étude a été effectué selon leur abondance sur le territoire, mais aussi suivant leur accessibilité et leur potentiel fongique. Ainsi, 42 transects d'une longueur de 500 m ont alors été installés dans 14 types de peuplement différents sur le territoire gaspésien, le long desquels des parcelles permanentes ont été disposées. Des relevés hebdomadaires ont été effectués sur ces dernières et seront poursuivis lors des étés 2006 et 2007.

Le bolet comestible est l'espèce comestible qui a été retrouvée le plus fréquemment au cours de l'été 2005, tout particulièrement dans les plantations d'épinettes de Norvège et d'épinettes blanches. Des observations considérables de bolet des épinettes, de bolet orangé, d'armillaire ventru et de pholiote ridée ont également été réalisées. Aussi, la diversité observée pour les individus appartenant aux familles des Bolets, des Lactaires et des Hydnes a été compilée. Les conclusions relatives aux objectifs principaux de l'étude seront disponibles à l'été 2008.

Les diapositives de la présentation sont disponibles sur le site web du *Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne* au www.foretgaspesie-les-iles.ca sous l'onglet Transfert de connaissances/Atelier «Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie».

Éléments de réflexion et de discussion

- ✓ Les cueilleurs de champignons doivent être extrêmement alertes, car les champignons sont très éphémères. Leur durée est variable selon les espèces, mais ils ne persistent généralement que de cinq à dix jours.
- ✓ L'étude en cours se concentre sur une douzaine d'espèces de champignons forestiers comestibles présentes en Gaspésie.
- ✓ La diversité et l'abondance des champignons comestibles changent selon l'évolution de la forêt.



- ✓ La première saison de prise de données sur le terrain a permis de noter une grande abondance des champignons comestibles dans les plantations (âgées de 30 ans) ainsi que dans les jeunes forêts feuillues. Dans ces sites, le nombre d'espèces n'était pas élevé, mais chacune d'entre elles était présente abondamment. De plus, la productivité des plantations élaguées semble encore plus importante.
- ✓ Au cours de l'été 2005, 5 espèces de champignons comestibles (bolet comestible, bolet des épinettes, bolet orangé, armillaire ventru et pholiote ridée) ont totalisé 96,2% des récoltes !
- ✓ La pholiote ridée est une espèce peu connue et possède des caractéristiques intéressantes. Elle n'est pas très parasitée et son goût est très bon. Elle a principalement été retrouvée dans les plantations de pin gris.
- ✓ Précision de M. Fortin concernant le choix des peuplements forestiers à l'étude : il n'y a pas eu d'inventaires réalisés dans les érablières et les cédrières, car les champignons en association avec les érables et les cèdres sont majoritairement des champignons microscopiques (corpusculeux).
- ✓ Un participant a fait la remarque que les bolets étaient moins parasités qu'habituellement au cours de l'été 2005. Il précisait que les bolets ne se trouvaient pas dans toutes les plantations.

Voici quelques spécimens photographiés par Marie-France Gévry au cours de la saison 2005 :



Armillaire ventru



Bolet des épinettes



Pholiote ridée



Initiation à la cueillette des champignons forestiers comestibles : il faut un début à tout

Gérard Mathar, cueilleur professionnel
catherineetgerard@globetrotter.net

Résumé

Les forêts québécoises renferment des quantités de champignons proportionnelles à leur immensité. M. André Fortin parle en milliers de tonnes annuelles pour une valeur qui se chiffre en millions de dollars. Ce n'est certainement pas un fantasme de mycologue passionné, il suffit de regarder vers l'Ouest, vers la Colombie-Britannique et l'Alaska en particulier, pour découvrir un commerce florissant représentant plusieurs dizaines de millions de dollars annuellement (et nous ne parlons ici que des activités commerciales déclarées...).

La cueillette des champignons forestiers est une bonne habitude qui se développe doucement depuis quelques années au Québec, mais ce n'est que très récemment que des projets de mise en valeur de cette ressource se mettent en place à la grandeur du Québec. Pour développer durablement ce type d'activité, la première chose à faire est de former des cueilleurs fiables partout dans la province. Ils sont la base essentielle et indispensable de cette activité, ce qui nous a amené à établir un projet de formation itinérante dont la base est un guide d'initiation très facile d'utilisation et accessible à tous. Cet outil, dont la réalisation a été rendue possible grâce au Programme de mise en valeur des ressources du milieu forestier (Volet II), sera présenté.

Veillez prendre note que M. Mathar a dû annuler sa participation à l'atelier pour des motifs personnels. Malgré tout, il reste disponible pour toute question ou commentaire.

Éventuellement, M. Mathar préparera une présentation pour des formations touchant la cueillette de champignons forestiers comestibles. Cette présentation sera disponible sur le site web du *Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne* au www.foretgaspesie-les-iles.ca sous l'onglet Transfert de connaissances/Atelier «Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie» dès que sa réalisation sera complétée.



Du spore... à l'action : survol de la situation actuelle

Claude-André Léveillé, coordonnateur au développement des produits forestiers non ligneux (PFNL)
CRÉ Gaspésie – Îles-de-la-Madeleine
caleveille@cre-gim.net

Résumé

Actuellement, la récolte de champignons sauvages dans la péninsule gaspésienne est très peu développée. Contrairement aux petits fruits, les champignons ne font pas vraiment partie de la culture gaspésienne. Par ailleurs, il existe une expertise régionale dans ce domaine. Certains l'utilisent pour obtenir un revenu d'appoint et d'autres la communiquent. Les cercles de Mycologues amateurs constituent dans ces cas, un lieu privilégié. Régionalement, le groupe Chanterelle, fondé en 2004, contribue à initier plusieurs personnes à ce monde fascinant.

À un niveau plus commercial, le développement de cette industrie est rempli de défis. Peu de personnes connaissent les espèces possédant un marché, les périodes, les habitats et les techniques de récolte. Il est donc ardu pour des entreprises de cueillette ou de transformation de se mettre en place. Il faut pouvoir offrir du volume et de la qualité pour percer des marchés importants. Les champignons vendus à l'état frais nécessitent une structure très bien organisée pour que le consommateur ait accès à un produit de qualité. Cette mise en place n'est toutefois pas impossible. Ces réseaux existent, par exemple dans la section occidentale du continent nord-américain et en Europe. Le Québec entame sa phase organisationnelle, à nous de tirer profit de ces expériences.

Les diapositives de la présentation sont disponibles sur le site web du *Consortium pour le développement durable de la forêt gaspésienne* au www.foretgaspesie-les-iles.ca sous l'onglet Transfert de connaissances/Atelier «Les champignons forestiers comestibles en Gaspésie».

Éléments de réflexion et de discussion

- ✓ Les postes d'achat sont essentiels, car ils permettent de faire le lien entre les cueilleurs et les acheteurs. Les postes d'achat payent directement les cueilleurs et revendent ensuite les champignons à des acheteurs après les avoir conditionnés. Actuellement, les quelques postes d'achat existants en Gaspésie ne sont pas en lien, en réseau.
- ✓ En Gaspésie, la majorité des champignons vendus sont envoyés par autobus et sont frais. Ce sont majoritairement les chefs cuisiniers de la Gaspésie et de l'extérieur de la région qui achètent des champignons forestiers comestibles à l'état frais. Par conséquent, il ne se pratique pas beaucoup de séchage de champignon en Gaspésie.
- ✓ Il n'y a que très peu de transformation qui se fait en région. Pourtant, cela pourrait être intéressant.
- ✓ Les acheteurs ont des critères d'achat très pointus et il est primordial de leur fournir des produits de qualité sous la forme qu'ils les désirent. Il importe également de leur fournir le volume demandé.
- ✓ La formation des cueilleurs est essentielle et devrait constituer la base de tout réseau.



PARTIE 2 : GROUPE DE TRAVAIL POUR LA MISE EN PLACE D'UN RESEAU DE CUEILLETTE REGIONAL

Éléments de réflexion et de discussion

La formation et l'éducation

La formation des cueilleurs est d'une grande importance. En effet, il faut former les cueilleurs pour qu'ils apprennent quelles sont les espèces pertinentes à récolter, les techniques de récolte et de conservation jusqu'à la vente au poste d'achat, etc. Dans cette optique, quelques formations ont été offertes au cours de l'année 2005. Au total, ces formations ont touché une trentaine de personnes, ce qui montre bien l'intérêt des gens pour la récolte de champignons sauvages. Au cours de la saison 2006, Gérard Mathar et Claude-André Léveillé visent la poursuite de ces formations. Afin de les aider à mieux atteindre leurs objectifs de formation, M. Mathar a réalisé le «Petit guide d'initiation à la reconnaissance des principaux champignons forestiers comestibles». Ce guide a été lancé lors de l'Atelier et sera remis aux participants lors des formations offertes aux personnes intéressées par la cueillette. Il est également disponible en ligne sur le site web du Consortium au www.foretgaspesie-les-iles.ca.

Une participante mentionnait aussi l'importance de l'éducation de la population par rapport aux champignons forestiers comestibles. Elle soulignait que ces derniers ne font pas partie de la culture gaspésienne et que plusieurs ont peur et sont réticents à récolter des champignons en forêt. Il serait important de cibler quelques espèces intéressantes pour la cueillette et d'offrir des formations sur ces dernières.

Un autre participant a souligné que la cueillette de champignons forestiers comestibles était très susceptible d'attirer les jeunes impliqués dans un projet d'écovillage dans la Baie-des-Chaleurs. Ces jeunes sont motivés et cherchent ce type d'activité saisonnière. En fait, la récolte de champignons sauvages est également susceptible d'intéresser les jeunes en général.

Les postes d'achat jouent un rôle important pour les cueilleurs en leur achetant les champignons cueillis. Ce rôle devrait être élargi afin que les postes d'achat soient également des centres de formation. Ainsi, leurs employés deviendraient des gens bien formés sur les champignons et pourraient devenir des formateurs. De tels formateurs sont essentiels, autant pour offrir des formations aux cueilleurs que pour monter des activités de promotion et d'éducation pour le public. Des formations pourraient également être données dans les écoles afin de sensibiliser les enfants. Ces derniers pourraient même devenir d'excellents cueilleurs ! Les champignons sauvages, comme les autres produits régionaux, pourraient être davantage valorisés dans les cafétérias scolaires.

Au niveau de la formation et de l'éducation, il ne faut pas négliger la présence des cercles de mycologues. Ces associations sont constituées de personnes ressources qui connaissent très bien la mycologie ; il s'agit d'en profiter ! Dans la région, il y a le Groupe Chanterelle qui est situé dans la Baie-des-Chaleurs. Avant toute chose, il faut sortir en forêt et pratiquer la récolte de champignons avec des personnes ressources. C'est ainsi que la cueillette va se développer et se populariser.

Les postes d'achat

Comme mentionné précédemment, les postes d'achat assurent le lien entre les cueilleurs de champignons forestiers comestibles et le marché. Les promoteurs des postes d'achat achètent les champignons fournis par plusieurs cueilleurs pour ensuite les revendre sur le marché. La présence des postes d'achat permet aux cueilleurs de ne pas avoir à se soucier de la mise en marché de leurs produits. Ainsi, ils peuvent se concentrer



uniquement sur la cueillette et savoir globalement ce qu'ils peuvent obtenir pour les champignons qu'ils cueillent. La création de postes d'achat commence avec la volonté de quelques individus motivés.

Les postes d'achat ont deux options :

- ✓ Ils peuvent faire affaire avec différents clients dans la région et/ou à l'extérieur de la région en leur fournissant les espèces de champignons qu'ils désirent, en fonction des exigences des acheteurs.
- ✓ Ils peuvent faire affaire avec un seul acheteur qui achètera tous les champignons recueillis à ce poste d'achat. Cette option est beaucoup plus simple pour le poste d'achat, mais aussi plus risquée. En effet, qu'arrivera-t-il à ce poste d'achat si son unique acheteur cesse ses activités ?

Il s'agit maintenant d'arriver à structurer des postes d'achat en Gaspésie afin d'aider la mise en place d'un réseau régional de cueillette. Une participante a suggéré de débiter avec des structures solides déjà en place sur le territoire gaspésien. Par exemple, une possibilité intéressante serait de s'associer avec les entreprises agricoles et/ou forestières (ex. Fédération des Groupements forestiers de la Gaspésie) de la région. La majorité des participants s'entendent pour dire qu'il faut commencer avec un ou deux postes d'achat qui seraient considérés comme des groupes pilotes en Gaspésie. Un participant soulignait que, selon lui, l'option des postes d'achat était plutôt envisageable à long terme (6-8 ans).

Une option intéressante serait donc de commencer par des postes d'achat qui achèteraient des champignons comme activité complémentaire. Ainsi, cela serait moins risqué pour une entreprise que de vendre uniquement des champignons. Le problème avec les champignons est que l'approvisionnement n'est pas constant d'une année à l'autre. En effet, l'abondance et la diversité des champignons forestiers comestibles varient en fonction de plusieurs paramètres tels que la température, l'humidité, etc. Un été sec sera fort probablement un mauvais été pour la récolte de champignons.

Il s'agirait de cibler des entreprises déjà existantes intéressées par ce marché et de commencer avec elles. M. Ghislain Collin, un participant actuellement acheteur de bleuets sur le territoire gaspésien, s'est montré intéressé par la création d'un poste d'achat de champignons au sein de son entreprise. Il précisait qu'il était déjà présent sur le territoire et qu'il avait déjà une partie de l'équipement nécessaire, ce qui faciliterait grandement le travail.

M. Clément Arsenault, de la Ferme Clément Arsenault, s'est également montré intéressé. Ce dernier est déjà actif dans le milieu de la récolte et de la commercialisation des champignons forestiers comestibles. Ce dernier a mentionné qu'il peut être très difficile de se monter un réseau de cueilleurs. Il a insisté sur l'importance du réseautage d'où la pertinence de créer un réseau de cueillette. D'autres acteurs absents à l'atelier pourraient aussi se montrer intéressés à devenir un poste d'achat de champignons. Il sera primordial de fournir un appui à ces futurs postes d'achat pour qu'ils soient supportés dans leurs démarches.

À ce sujet, M. Fortin a précisé l'importance de ne pas mêler les champignons avec d'autres produits. Afin d'aider leur mise en marché, les champignons doivent être mieux connus et il importe d'attirer l'attention sur ces derniers. D'où la pertinence de la présence de postes d'achat de champignons distribués sur le territoire gaspésien. Initialement, M. Fortin visait la réalisation d'une route de pénétration constituée d'un ou deux postes d'achat dans chacune des régions du Québec. M. Fortin recommande de positionner les postes d'achat sur le bord des routes et de bien afficher ces postes d'achat. Cela permettrait d'informer la population et d'aider à faire augmenter la demande pour les champignons forestiers comestibles. Aussi, les postes d'achat devraient toujours référer les restaurants qui achètent les champignons cueillis régionalement. Cette pratique encourage les restaurateurs à en acheter en plus de faire connaître les produits régionaux.



Il faudrait que les champignons forestiers comestibles fassent partie de l'attrait touristique. Il y a également un grand potentiel au niveau récréo-touristique. En effet, des activités de cueillette avec des guides en forêt ainsi que plusieurs autres activités pourraient être organisées en région. La clientèle existe déjà : les Européens recherchent ce type de produit récréo-touristique. Par exemple, les touristes pourraient coucher dans des camps forestiers, aller en forêt avec des guides, apprendre à cuisiner les champignons récoltés, etc.

Les acheteurs

Certains acheteurs achètent directement leurs champignons forestiers comestibles à des cueilleurs. Par exemple, un chef cuisiner peut acheter certaines espèces de champignons à un petit nombre de cueilleurs pour réaliser ses recettes. Cette vente directe ne nécessite pas d'intermédiaire, ce qui peut faciliter le travail (pas de mise en place de réseau, etc.). Ce type de vente ne peut se réaliser qu'à petite échelle.

La majorité des champignons vendus dans le monde sont achetés par des acheteurs en plus grande quantité à des postes d'achat. Les champignons forestiers comestibles ont de grands marchés potentiels en Europe et en Asie en plus du marché local. Afin d'atteindre les gros marchés, comme par exemple le marché européen, il faut faire affaire avec des plus gros joueurs. Au Québec, voici quelques-uns des gros acheteurs de champignons : Gérald LeGal, Johanne Lefebvre, François Lamontagne, etc.

Il est important de noter que le marché des champignons forestiers comestibles est un marché très exigeant. Chaque acheteur a ses exigences strictes sur les produits qu'ils désirent et une mauvaise cueillette ou un mauvais conditionnement des champignons peut rapidement faire perdre une partie du marché.

Le conditionnement des champignons

Une participante a mentionné que le séchage des champignons devrait être réalisé dans la région. Cela donnerait plus de temps aux cueilleurs et/ou aux postes d'achat pour écouler leur marchandise. Ainsi, les champignons ne perdraient pas de valeur, ce qui est le cas avec les champignons frais qui ne sont pas vendus rapidement. De plus, les champignons seraient présents sur le marché sur de plus longues périodes. En effet, les champignons séchés peuvent être mis en marché à l'extérieur de la saison de récolte, contrairement aux champignons frais qui sont vendus selon des périodes bien précises pour chaque espèce. La première étape suggérée par cette participante était donc de commencer la mise en marché des champignons forestiers comestibles au niveau local avec du matériel séché.

Au niveau du séchage des champignons, M. Fortin a précisé certains éléments à prendre en considération. En fait, il y a plusieurs façons de faire sécher les champignons, mais il est important de retenir deux choses. Premièrement, il ne faut surtout pas mettre de la chaleur pour les faire sécher. Ensuite, il s'agit de faire sécher les champignons à l'air le plus possible. Différentes techniques peuvent être utilisées, mais une attention particulière doit être portée pour bien faire sécher les champignons. Des formations à ce sujet seraient pertinentes.

Dans le cadre de son projet de recherche, Marie-France Gévry a fabriqué un «séchoir» pour les champignons qu'elle et son équipe récoltaient dans la journée. Ce séchoir est simplement constitué de pièces de bois disposées en étage et espacées qui peuvent recevoir les champignons tout en permettant une bonne aération de ces derniers.



CONCLUSION

Le potentiel des champignons forestiers comestibles existe. La demande pour ces produits existe déjà et est continuellement à la hausse. En Gaspésie, le territoire supporte de vastes forêts qui potentiellement, renferment des quantités importantes de champignons forestiers comestibles. Le défi consiste à tirer profit de cette ressource présente sur le territoire en structurant sa cueillette et sa mise en marché. Pour ce faire, il faut prioriser les actions à poser et ensuite, foncer tout en restant très prudents dans les actions posées.

Il s'agit de commencer avec les personnes intéressées et motivées par la découverte de ce marché tout en sachant s'allier de personnes ressources qui pourront nous guider. La filière «champignons forestiers comestibles» doit donc s'organiser afin que la cueillette et la mise en marché soient bien structurées. De plus, cette filière devrait toujours être en lien avec l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF) afin de bien suivre les avancements de ce secteur.

Encore cet été, des formations seront offertes sur le territoire de la Gaspésie. De plus, le guide réalisé par M. Mathar constitue un outil pouvant aider les personnes intéressées à s'initier à la récolte de plusieurs des espèces de champignons comestibles présentes sur le territoire. Deux individus ont souligné leur intérêt pour la mise en marché de champignons forestiers comestibles : Clément Arsenault et Ghislain Collin. Il serait pertinent que des liens se forment entre ces derniers et aussi, avec les formateurs. Ainsi, les formations pourraient être données en collaboration avec les postes d'achat, ce qui aiderait les démarches de réseautage pour la cueillette et la mise en marché.

La Gaspésie est sur la bonne voie pour valoriser le potentiel des champignons comestibles que renferment ses forêts. La mise en valeur de cette ressource doit se faire de manière organisée et structurée afin de susciter l'intérêt de la population régionale et la confiance des marchés locaux et extérieurs. C'est un grand défi qui en vaut certainement la peine !

