

SAVOIR | FAIRE SAVOIR
NOTE DE RECHERCHE APPLIQUÉE



Nouvelles connaissances sur les champignons forestiers comestibles des forêts gaspésiennes

Pinna S., M.-F. Gévry, M. Côté et L. Sirois



Consortium en foresterie
Gaspésie-Les-Îles

Remerciements :

Ce projet est un partenariat avec l'Université du Québec à Rimouski et l'Université Laval. De plus, il a reçu le support financier du Conseil naturel en sciences et génie du Canada et de la Fondation communautaire Gaspésie-les-Îles. Nous souhaitons remercier les partenaires du Consortium, Développement économique Canada à titre de partenaire principal, le Ministère des Ressources naturelles et de la Faune du Québec et la Conférence régionale des élu(e)s Gaspésie-Les-Îles. Nous souhaitons remercier aussi Gérard Mathar de Gaspésie Sauvage pour la contribution photographique et pour les commentaires sur le texte, ainsi que Daniel Guay pour la mise en page.

Pour nous contacter

Consortium en foresterie Gaspésie–Les-Îles

37, rue Chrétien, bur. 26, C.P. 5 Gaspé (QC) G4X 1E1

Tél. : (418) 368-5166 Téléc : (418) 368-0511

consortium@mieuxconnaitrelaforet.ca

www.mieuxconnaitrelaforêt.ca

Référence à citer :

Pinna S., M.-F. Gévry, M. Côté et L. Sirois, 2009. Nouvelles connaissances sur les champignons forestiers comestibles des forêts gaspésiennes. Note de Recherche appliquée, Consortium en foresterie Gaspésie-Les-Îles, n.1, Gaspé, août 2009, 5 p.

ISBN 978-2-9809843-7-2

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2009

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada, 2009

Photo principale de la page de couverture : www.gaspesiesauvage.com

Le rapport a été imprimé sur du papier Enviro100 fait à 100% de fibres postconsommation et certifié FSC.

Mise en contexte

Avec un engouement pour les saveurs locales et l'essor d'une commercialisation des champignons comestibles au Québec, il est judicieux de mieux connaître les particularités régionales de l'écologie des espèces récoltées.

L'objectif du présent document est de résumer une partie des résultats de quatre ans de recherche relatifs à l'écologie d'espèces de champignons forestiers comestibles en Gaspésie. Les types de peuplements forestiers propices et les périodes de fructification de sept espèces d'intérêt sont identifiés à l'échelle de la péninsule gaspésienne. Que ce soit dans un but récréatif ou commercial, ces informations sur l'écologie des espèces ont pour vocation d'orienter les cueilleurs dans leur prospection en forêt.

Le suivi de près de 500 stations d'échantillonnage a été réalisé durant trois saisons (2005-2006-2007) de la mi-juillet à la fin septembre.

Importance de cibler le bon type de peuplement

La distribution des champignons forestiers comestibles est fortement liée à la présence de leurs arbres hôtes (association symbiotique entre l'essence arborescente et le champignon), ainsi qu'aux caractéristiques de la forêt, telles que son âge (jeune ou vieille) ou son origine (régénération naturelle ou plantation). Or, les champignons comestibles ont des habitats préférentiels, dans lesquels ils abondent davantage. Savoir où rechercher les espèces visées est donc essentiel pour obtenir de bonnes récoltes.

Effets des conditions climatiques annuelles

La saison de fructification des champignons, principalement de la mi-juillet au début octobre, est variable avec des « bonnes » et des « mauvaises » années. De plus, les espèces de champignons peuvent avoir une seule fructification (poussée) ou plusieurs durant la même saison de croissance. Les conditions climatiques influençant la température et l'humidité du sol sont déterminantes pour la fructification des espèces de champignons. La date de première apparition du champignon (précoce ou tardive), ainsi que sa durée de présence en forêt en sont directement liées. Toutefois, les conditions climatiques d'une année peuvent être propices pour une espèce et défavorable pour une autre. Malgré ces aléas météorologiques, il est possible d'appréhender quand les espèces vont fructifier et de les rechercher aux périodes les plus prometteuses.

Caractérisation écologique des espèces

Plusieurs espèces de champignons sont comestibles en Gaspésie, la plus populaire étant la chanterelle commune. Il existe d'autres espèces de chanterelles, de bolets, de lactaires, etc. pour lesquelles les connaissances sont plus limitées. Dans l'optique de la mise en valeur des ressources naturelles alternatives, nos travaux se sont concentrés à caractériser l'écologie de sept autres espèces d'intérêt gastronomique afin de compléter le portrait du potentiel fongique de la région.



La Chanterelle commune
Photo : Marie-France Gévy

Le cèpe d'Amérique (*Boletus aff. edulis*)



Photo : www.gaspesiesauvage.com

Même si le cèpe d'Amérique peut être rencontré dans plusieurs types de peuplement, il semble qu'en Gaspésie cette espèce soit associée avec l'épinette blanche et l'épinette de Norvège. De plus, elle pousse préférentiellement dans les jeunes forêts et est communément retrouvée en plantations. Les poussées, variable d'années en années, sont stimulées par de hautes températures. Cette espèce présente deux périodes potentielles de fructification, l'une en juillet-août, et l'autre en septembre.

Le bolet des épinettes (*Leccinum piceinum*)



Photo : Marie-France Gévy

Malgré ce que son nom laisse présager, le bolet des épinettes ne se cantonne pas uniquement aux pessières. De bonnes récoltes se font dans les jeunes sapinières accompagnées de feuillus, ainsi que dans les jeunes plantations de pin gris. Ce champignon généraliste se retrouve autant dans les jeunes que dans les vieilles forêts. Avec plusieurs poussées par années, cette espèce à croissance rapide peut être présente toute la saison en apparaissant aléatoirement de la fin juin à la fin octobre.

L'armillaire ventru (*Catathelasma ventricosum*)



Photo : www.gaspesiesauvage.com

Cette espèce préférentiellement associée à l'épinette blanche et à l'épinette de Norvège est aussi retrouvée dans les sapinières. Indépendamment du type de couvert forestier, l'armillaire ventru se retrouve plus souvent dans les jeunes forêts. Il s'agit d'une espèce grégaire, à croissance lente, avec un pic de fructification progressif se situant de la mi-août au début octobre. L'armillaire ventru affectionne particulièrement les habitats secs et froids.

Le pied-de-mouton (*Hydnum repandum*)



Photo : Marie-France Gévry

Le pied-de-mouton est le plus souvent retrouvé dans les sapinières et dans les peuplements mixtes de conifères. Toutefois, il s'agit d'une espèce assez généraliste qui pousse dans plusieurs types de peuplement. L'âge des forêts, ainsi que les conditions de température et d'humidité du sol, ne semblent pas influencer sa présence. Avec deux à plusieurs poussées possibles durant une saison, le pied-de-mouton se rencontre le plus souvent à partir du début août jusqu'à la fin septembre.

Le lactaire des épinettes (*Lactarius deterrimus*)



Photo : www.gaspesiesauvage.com

Le lactaire des épinettes se retrouve préférentiellement dans les forêts d'épinette blanche, qu'elles soient jeunes ou vieilles, issues de régénération naturelles ou de plantations. Elle est aussi présente dans les forêts de sapins ou les plantations d'épinette de Norvège. Son abondance augmente progressivement à partir de la mi-juillet mais son pic de fructification se situe entre la mi-août et la mi-septembre. Le lactaire des épinettes affectionne les températures élevées.

Le lactaire du thuya (*Lactarius thyinos*)



Photo : www.gaspesiesauvage.com

Ce champignon peut être retrouvé dans divers types de forêts. Malgré son nom, le lactaire du thuya n'est en fait pas reconnu pour pousser à proprement dit dans les cédrières. En Gaspésie, les jeunes peuplements de sapin accompagnés de feuillus représentent l'habitat préférentiel de cette espèce. Il semble qu'elle affectionne les milieux humides et les milieux perturbés. Présente de la fin juillet jusqu'à la fin septembre, plusieurs poussées peuvent être remarquées lors d'une même saison.

La pholiote ridée (*Rozites caperata*)



Photo : Marie-France Gévrý

Les vieilles pessières noires en altitude sont l'habitat préférentiel de la pholiote ridée. Toutefois, cette espèce peut se retrouver, en plus faible abondance, dans d'autres forêts de conifères (épinette blanche et sapin). De plus, elle se trouve préférentiellement dans les vieilles forêts. La pholiote ridée peut avoir un ou deux pics de fructification à des périodes très différentes dépendamment de l'année, allant de la fin juillet à la fin septembre. Il s'agit d'une espèce qui ne semble pas tolérante aux excès d'humidité.

Notion de récolte

Quand on trouve des champignons, la première chose à faire est de ne pas se précipiter. Levez la tête et regarder dans quel environnement vous êtes afin de bien reconnaître les caractéristiques de l'habitat propices à l'espèce. Ensuite, pour récolter les champignons, il faut bien faire attention où l'on met les pieds. Le piétinement est le pire ennemi du champignon, car la véritable partie vivante de ce dernier (le mycélium) se retrouve sous terre. De cette façon, on préserve la ressource et on augmente les chances de retrouver des fructifications de l'espèce d'année en année, et parfois au même endroit pour certaines espèces (ex : chanterelle commune).

Afin d'avoir de belles récoltes, il est recommandé de cueillir uniquement les spécimens jeunes, fermes et non véreux. De plus, prenez le temps de nettoyer les spécimens à même le site de cueillette (avec un couteau et un pinceau) pour vous éviter de souiller toute la récolte. En aucun cas, des espèces inconnues (potentiellement toxiques) ne devraient être mises en contact avec les espèces d'intérêt, afin d'éviter de contaminer toute la récolte. Finalement, le cueilleur expérimenté sait bien qu'il faut éviter les sacs plastiques qui causent de la condensation et abîment les champignons. Préférez les sacs en papier, les paniers en osier ou les cartons.

IMPORTANT

Les photos présentées le sont pour des raisons d'illustration et non d'identification. Un cueilleur non-initié doit faire valider ses spécimens avant consommation. La règle d'or est simple : le moindre doute s'abstenir !

Types de peuplements forestiers où se retrouvent sept espèces de champignons forestiers comestibles en Gaspésie.

* : s'y retrouve ; ** : habitat préférentiel où rechercher l'espèce.

| Habitats | Age ^a | Espèces | | | | | | |
|-----------------------------|------------------|--------------------|------------------------|--------------------|----------------------|---------------------------|----------------------|-------------------|
| | | cèpe d'Amérique | bolet des épinettes | pied-de- mouton | armillaire ventru | lactaire des épinettes | lactaire du thuya | pholiote ridée |
| <i>Peuplements naturels</i> | | | | | | | | |
| Pessière blanche | jeune | ** | * | | ** | ** | | |
| | vieux | | | | | ** | | |
| Pessière noire | jeune | | * | | | | | ** |
| | vieux | | | * | | | | ** |
| Résineux mélangés | jeune | * | * | ** | * | * | * | * |
| | vieux | | * | ** | * | * | | |
| Sapinière | jeune | | * | ** | * | * | * | * |
| | vieux | | * | ** | * | * | * | * |
| Sapinière à feuillus | jeune | | ** | | | * | ** | * |
| | vieux | | | | | * | * | * |
| <i>Plantations</i> | | | | | | | | |
| Pessière blanche | jeune | ** | * | | ** | ** | | |
| Pessière de Norvège | jeune | ** | | | ** | * | | |
| Pinède grise | jeune | | ** | | | | | |

^a Jeune : 30 à 45 ans ; Vieux : de 50 à 85 ans.

SAVOIR | FAIRE SAVOIR



Partenaire du savoir forestier



37, rue Chrétien, bureau 26, C. P. 5 Gaspé (Québec) G4X 1E1 Tél.: 418.368-5166 ou 1 866.361.5166 Téléc.: 418.368.0511

mieuxconnaîtrelaforêt.ca

