

Evaluation du potentiel de cueillette de champignons forestiers comestibles dans la MRC des Sources

Ce projet vise à déterminer les espèces de champignons sauvages comestibles qui sont présentes dans les forêts de la MRC des Sources et à en évaluer la quantité pour une éventuelle cueillette commerciale.

Le promoteur

Cultur'Innov est une coopérative créée suite à la réorganisation (séparation) du secteur agroforestier de la coopérative de solidarité la Clé des champs de Saint-Camille. Cette nouvelle coopérative possède toute l'expertise agroforestière développée au sein de la Clé des Champs de St-Camille. Voici quelques services-conseils offerts: évaluation du potentiel de culture d'un lot boisé, transfert d'expertise sur l'implantation de parcelles de plantes médicinales ou sur la culture de champignons sur billes de bois; analyse de sol ou des principes actifs contenu dans les plantes et interprétation des résultats; inventaire de champignons comestibles et de flore forestière; suivi des diverses cultures initiées (ex. : dépistage d'insectes et de maladies); formations adaptées aux producteurs et aux professionnels forestiers sur les plantes médicinales et la culture de champignons sur billes de bois; etc.

La mission de Cultur'Innov est de :

- Rendre accessibles des services-conseils dans le domaine des Produits Forestiers Non-Ligneux (PFNL) et des plantes médicinales afin de favoriser le succès des initiatives émergentes :
- Offrir un soutien aux propriétaires fonciers dans leur démarche de diversification et de développement du potentiel horticole de leur terrain ;
- Développer une expertise dans la culture, la transformation, la mise en marché et la valorisation des produits ;
- Partager l'expertise issue des différentes expériences et favoriser le transfert et l'appropriation de cette expertise par le membre de la coopérative.

La ressource

On dénombre plus de 3 000 espèces de champignons au Québec, dont 69 espèces sont comestibles et présentent un bon potentiel de cueillette (liste de Deslandes, 2001) tout en ayant une valeur commerciale intéressante. En Europe, en Asie et dans l'Ouest canadien et américain, la récolte de champignons forestiers comestibles fait l'objet d'un commerce très lucratif. La cueillette de champignons comestibles est une activité en plein essor au Québec. La mise en valeur de cette ressource est très intéressante de part le fait que c'est une ressource renouvelable, que l'on peut cueillir d'année en année et souvent aux mêmes endroits. En Estrie et en Montérégie, la ressource est pratiquement inexploitée jusqu'à maintenant. Selon quelques mycologues de la région, la chanterelle et le pleurote, deux champignons ayant une haute valeur commerciale sur le marché, sont pourtant présents en quantité, ainsi que plusieurs espèces de bolets, des cratelles et des lactaires.

Deux distributeurs ont été contactés et ils seraient très intéressés à s'occuper de la mise en marché des champignons récoltés. Ses distributeurs vendent directement à la population locale et font aussi affaire avec des marchés, des épiceries et des restaurateurs. Ils utilisent le réseau de transport d'autobus pour acheminer les cueillettes à leur poste central. Aussi, un restaurateur de la région se dit bien intéressé à cuisiner avec les champignons forestiers comestibles.

Le projet

Ce projet consiste à réaliser un inventaire dans une vingtaine de lots boisés situés dans la MRC des Sources, plus spécifiquement dans les municipalités de Saint-Camille, St-Georges-de-Windsor, Saint-Adrien, St-Joseph-de-Ham-Sud et Wotton. L'inventaire s'échelonne sur 12 semaines, soit de la mi-juillet à la mi-octobre, période où les espèces de champignons les plus intéressantes poussent : Les chanterelles de la mi-juillet au début d'août, les bolets au mois d'août et enfin les cratelles et les lactaires au mois de septembre.

Pour réduire les coûts du projet, une vingtaine de bénévoles cueilleront les champignons pendant les 12 semaines consécutives du projet. Les propriétaires de lots boisés de la MRC seront approchés afin d'identifier ceux qui permettront aux cueilleurs bénévoles d'effectuer des visites hebdomadaires sur leurs lots boisés pour la cueillette de champignons. Les terrains devront aussi présenter des peuplements forestiers avec des caractéristiques propices à une bonne cueillette de champignons forestiers comestibles (Présence de résineux, sol humide au drainage modéré à mauvais, couvert forestier fermé). Finalement, les bénévoles devront s'engager à aller cueillir les champignons à toutes les semaines et à faire une rencontre par semaine avec le responsable du projet et un mycologue pour y apporter les champignons cueillis.

Dans le but d'assurer le succès du projet, une formation d'introduction à la mycologie sera fournie aux bénévoles recrutés. Cette formation permettra aux bénévoles d'être en mesure de reconnaître les principales espèces comestibles présentes dans la région et de connaître les étapes de transformation et de préparation des champignons cueillis. Suite à cette formation, le coordonnateur du projet fera une visite des terrains avec chaque bénévole pour les orienter vers les secteurs les plus prometteurs, valider le type de peuplement et établir la superficie inventoriée. Pendant la saison, des formations pratiques sur le terrain seront données aux bénévoles lorsque les principales espèces intéressantes sortent. Ces formations seront en continue lors de la saison principale de cueillette (mi-juillet à fin septembre) : vers la fin juillet pour les chanterelles, en août pour les bolets, en septembre pour les cratelles et les lactaires. Ces formations sont possibles grâce à un partenariat avec une équipe de mycologues de la région qui connaissent déjà des endroits où les principales espèces intéressantes sont présentes. Ces endroits qu'ils fréquentent régulièrement vont servir à nous informer lorsque la ressource est présente car lorsqu'une espèce de champignons sort à un endroit, ces champignons sont présents partout dans la région. Ces formations pratiques sur le terrain seront extrêmement utiles aux cueilleurs pour les orienter vers une bonne recherche des espèces prometteuses. Enfin, chaque semaine, les bénévoles réaliseront une cueillette de champignons puis assisteront à une rencontre pour le suivi et l'identification des récoltes. Un suivi sera également fait par le promoteur du projet quant aux espèces cueillies, aux types forestiers associés aux espèces cueillies ainsi qu'à l'abondance des champignons récoltés. À la fin du projet, le promoteur fera la compilation des données récoltées et rédigera un rapport .

Ainsi, l'objectif principal de ce projet est d'évaluer le potentiel de cueillette des champignons forestiers comestibles dans cinq municipalités de la MRC des Sources. Aussi, ce projet vise à intégrer la récolte de champignons forestiers comestibles dans la communauté, dans le respect des propriétaires de lots boisés (puisque la grande majorité des terres du secteur sont privées). Il favoriserait par la même occasion la création de liens pour une éventuelle mise en marché commune de la ressource, ce qui fournirait un revenu additionnel aux cueilleurs et valoriserait les lots boisés en contribuant à la diversification des ressources forestières.