

Aller voir ailleurs pour mieux se comprendre chez nous!

La mycosylviculture et la valorisation des champignons comestibles comme facteurs de durabilité et de multifonctionnalité forestière

Pascale G. Malenfant

Biopierre - Centre de développement des bioproduits a participé en octobre dernier aux rencontres internationales du projet Mycosylva+ en France. Ce séminaire était l'occasion pour différents intervenants de la communauté scientifique internationale d'échanger, de se réseauter et d'aborder les enjeux que soulève la valorisation des champignons forestiers comestibles.

Mycosylva+ (2012-2014) est un programme de coopération européenne qui vise à poursuivre la recherche sur les champignons forestiers et sur les enjeux de la mycosylviculture. Ces recherches avaient été amorcées dans le premier projet Mycosylva réalisé en 2009-2011. Les chercheurs français, espagnols et portugais sont étroitement impliqués dans cette démarche qui associe également des partenaires d'autres pays (Italie, Nouvelle Zélande, Maroc, Canada etc.).

Selon eux, la mycosylviculture doit être comprise, non pas comme une façon de faire la culture des champignons, mais plutôt comme une façon d'aborder la forêt dans son ensemble afin de prendre en considération autant la matière ligneuse que les champignons forestiers. La mycosylviculture passe donc par une meilleure compréhension des fonctions écologiques des champignons, de leurs comportements et de la relation entre l'arbre et le champignon. C'est aussi de mieux comprendre les impacts des pratiques

sylvicoles sur la productivité et le potentiel économique réel des peuplements forestiers en champignons. Bref, d'en apprendre davantage sur la façon de valoriser les champignons forestiers dans une approche de durabilité et de multifonctionnalité forestière. Enfin, la mycosylviculture c'est le développement territorial et socio-économique appuyé sur les champignons forestiers,

le mycotourisme en est un exemple. Cette activité s'est révélée fort lucrative en Espagne, dans la région de Castilla y León, où les retombées économiques s'élèvent à 65 millions d'euros annuellement et où plus de la moitié de la population rurale dépend de cette industrie (Micosylva, 2011).

Ces quelques jours passés en France furent extrêmement nourissants du point de vue de la recherche scientifique mais également du partage des enjeux que soulève la valorisation des champignons forestiers dans les différents pays. Une meilleure connaissance de la réalité européenne permet de

partie de ceux qui ont tracé (et tracent encore!) le sentier. Pensons aussi aux **LOUIS BERNIER, JEAN BÉRUBÉ, RAYMOND ARCHAMBAULT, JEAN DESPRÉS** et aux jeunes chercheurs, tels que **VINCENT LEBLANC, CATHERINE ROCHON, AGATHE VIALLE** et **MARIE-FRANCE GÉVRY** qui ont emprunté le même sentier. Et enfin citons quelques chercheurs de la relève, tels que les **MYRIAM LAMBANY** et **JEAN-FRANÇOIS BOURDON** qui suivent leurs traces.

La recherche appliquée (culture, adaptation et optimisation des techniques d'inventaires, planification des pousses de champignons, isolation des souches

la production annuelle de champignons forestiers comestibles était estimée à plus de 50 tonnes, ce qui représente une augmentation de 1 000 % pour la dernière décennie (Maltais, Gévry, 2013). Les entreprises se sont regroupées dans une volonté de structurer le marché (Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux), des histoires d'entreprises à succès sont connues (ex. : Gourmet sauvage, Mycoboutique, d'Origina) et les maisons d'enseignement prennent le pas, notamment pour former des cueilleurs et des cuisiniers. Les champignons forestiers sont valorisés sur les grandes tables et dans les médias gastronomiques, ce qui contribue à sensibiliser les québécois à cette ressource que nous évitions de toucher! Plusieurs groupements et coopératives forestières québécoises se positionnent (ex. : Coopérative forestière de Forestville, Coopérative forestière de Rivière-aux-Saumons, Groupement forestier de Kamouraska, Coopérative Haut Plan Vert, Coopérative des PFNL de L'Islet, etc.) et considèrent maintenant l'exploitation des champignons forestiers comme une façon de créer de la richesse et de consolider des emplois en région.

En plus, le mycotourisme se développe au Québec actuellement. En effet, quelques promoteurs offrent des sorties depuis plusieurs années de façon isolée, mais le phénomène gagne en popularité, ce qui n'est pas étranger aux liens tissés entre les espagnols et les québécois. Plus précisément, le mycotourisme est une activité qui s'inscrit dans le secteur de l'écotourisme ou du récréotourisme et qui repose sur l'exploitation de



Il apparaît incontournable de considérer la mycosylviculture comme un levier socio-économique important, ce qui est non négligeable dans un contexte hérité de crise forestière et à la lumière des concepts d'exploitation multi-ressource de la forêt. Il va de soi que les travailleurs forestiers doivent être entendus sur l'application concrète en forêt de ces intentions. Les intervenants québécois évoluant dans l'univers des champignons forestiers souhaitent continuer à développer la my-

cosylviculture en partenariat avec les intervenants européens et ces derniers sont tout à fait ouverts à resserrer les liens et à initier des projets communs. Leur futur « Institut européen de recherche mycologique » qui permettra de pérenniser les différents acquis qu'auront permis les projets Mycosylva, promet de faciliter les échanges avec des partenaires associés, tels que pourraient le devenir Biopierre, l'Université Laval, le Centre d'étude de la forêt, etc.

Le potentiel de développement des produits forestiers non ligneux, et plus précisément des champignons forestiers, est extraordinaire au Québec, tel que le clame sur toutes les tribunes monsieur **JACQUES ANDRÉ FORTIN** depuis bien des années. Toutefois, il manque encore d'outils d'aide à la décision, d'outils techniques, de recherches ciblées, d'orientations claires et d'engagements majeurs de la part des gouvernements afin de révéler les promesses que conservent encore les champignons forestiers comestibles. La tenue d'un Colloque sur les champignons forestiers et autres PFNL au Kamouraska à la fin de l'été 2014 permettra de se rassembler et d'échanger sur ces différents enjeux que soulève la valorisation des champignons forestiers. Inscrivez-vous!

À voir sur Internet pour compléter cet article
biopierre.com
cef-cfr.ca



Jean Rondet (France), Fernando Martinez Peña (Espagne) et Pascale Malenfant (Québec)



Atelier scientifique en forêt, Séminaire Mycosylva+ en France

mieux jauger l'avancement de ces mêmes enjeux chez nous au Québec.

On constate que nous ne sommes pas « en retard » au Québec sur les enjeux que soulève la mycosylviculture, car les scientifiques d'ici s'intéressent également aux champignons. Parmi ceux-ci, citons en exemple les **RENÉ POMMERLEAU, RAYMOND MC NEIL, J. ANDRÉ FORTIN** et **FERNAND MIRON** qui font

indigènes pour des applications industrielles, etc.) et l'émergence de la filière économique des champignons ont pris leur essor dans les dix dernières années au Québec. Peinant parfois à se structurer, ce secteur d'activité s'appuie aujourd'hui sur une demande de plus en plus forte pour les champignons forestiers et les produits du terroir en général. En 2012,

l'exploitation de