

La valorisation des forêts par les champignons forestiers comestibles : un projet-pilote prometteur à Mont-Louis

Auteurs : Suzanne Fournier ¹, Marie-France Gévry ², Claude-André Léveillé ³

¹ Comité de bassin de la rivière Mont-Louis, 118 rue de l'Église C.P. 171, Mont-Louis, G0E 1T0, suzannefournier@globetrotter.net.

² Chaire de recherche sur la forêt habitée et Centre d'études nordiques, Université du Québec à Rimouski, 300 allée des Ursulines, Rimouski, G5L 3A1, Marie-France.Gevry@uqar.qc.ca.

³ Conférence Régionale des Élu(e)s Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, 99, place Suzanne Guité, New Richmond, G0C 2B0, caleveille@cre-gim.net.

La majorité des champignons forestiers de haute valeur gastronomique sont dits « symbiotiques », c'est-à-dire qu'ils nécessitent la présence d'un arbre hôte particulier pour croître. On ne peut les cultiver : les milieux naturels en ont l'exclusivité! Les résultats préliminaires d'une étude réalisée à même le territoire gaspésien suggèrent une présence indéniable de champignons forestiers comestibles dans plusieurs types de peuplement forestier de la péninsule.

La récolte de champignons forestiers comestibles est particulièrement intéressante puisqu'elle permet (1) la diversification des ressources forestières, en plus (2) de fournir un revenu additionnel aux propriétaires de lots boisés, et ce, sans compromettre les profits tirés de la matière ligneuse. Aussi, le caractère « renouvelable » de cette ressource lui confère un avantage certain dans une perspective de développement durable.

Dans un contexte de mise en valeur de cette ressource, le Comité de bassin de la rivière Mont-Louis va de l'avant en lançant à l'été 2007 un projet-pilote visant l'intégration de la récolte de cette ressource naturelle dans la communauté, dans le respect des propriétaires des boisés. Plus précisément, le Comité propose une activité de maillage et de parrainage impliquant des propriétaires de boisés, des cueilleurs et des personnes-ressources ayant une expertise pointue dans le domaine. Ce projet audacieux constitue une des premières initiatives à l'échelle provinciale et contribuera certainement au développement d'autres cueillettes dans un climat de collaboration dans la région.