

Pascale G. Malenfant

SUR LE CHEMIN DES CHAMPIGNONS

Le mycotourisme
au Québec

Table des matières

Préface.....	7
Petite introduction au mycotourisme.....	8
LE MYCOTOURISME :	
UN MONDE D'EXPÉRIENCES ET DE DÉCOUVERTES	13
En forêt, ailleurs... et sur la table!	14
L'essor du mycotourisme au Québec	19
Qui sont les professionnels du mycotourisme?	25
L'éventail des activités mycotouristiques.....	26
Pour enrichir vos connaissances en mycologie.....	36
Quel type de mycotouriste êtes-vous?.....	38
L'équipement du parfait mycotouriste.....	43
L'éthique du bon mycotouriste	46
La saison mycotouristique.....	48
18 champignons vedettes.....	54
LES EXPÉRIENCES MYCOTOURISTIQUES AU QUÉBEC	69
Sur le chemin des champignons.....	70
Bas-Saint-Laurent	72
Capitale-Nationale.....	106
Centre-du-Québec.....	114
Chaudière-Appalaches	122
Estrie.....	130
Lanaudière.....	142
Laurentides	154
Mauricie	170
Montréal.....	190
Nord-du-Québec.....	196
Saguenay-Lac-Saint-Jean	206
Ailleurs au Québec.....	212
Abitibi-Témiscamingue.....	213
Côte-Nord.....	213
Gaspésie	214
Montérégie.....	214
Outaouais.....	215
Présentation des entreprises par types d'activités mycotouristiques....	216
Crédits photographiques	219
Notes	220
Remerciements.....	223



LE MYCOTOURISME :
UN MONDE
D'EXPÉRIENCES ET
DE DÉCOUVERTES

En forêt, ailleurs... et sur la table !

Considéré comme une spécialisation de l'écotourisme, le mycotourisme est également associé au récréotourisme, au tourisme de nature ou forestier, au tourisme expérientiel et durable. Des activités mycotouristiques sont offertes aux quatre coins du Québec, et il y en a pour tous les goûts ! C'est dire l'importance que ce secteur d'activité est en train d'acquérir dans notre espace touristique et culturel.

En effet, le sujet suscite un grand intérêt chez les amoureux du plein air, les observateurs de la nature et les mycotouristes qui recherchent des expériences d'immersion dans le calme et la beauté des forêts québécoises. Pour eux, le mycotourisme sera l'occasion de profiter d'activités guidées, de cueillettes accompagnées, d'autocueillette ou de sentiers d'interprétation. Votre première chasse aux champignons éveillera probablement le chercheur de trésors tapi en vous ! Parions que chacune de vos découvertes sera accompagnée d'un sentiment d'enthousiasme et d'émerveillement qui déclenchera en vous l'envie de poursuivre votre quête et de progresser dans la connaissance des champignons sauvages.

L'expérience mycotouristique en forêt est incontournable. Toutefois, le mycotourisme propose aussi de découvrir d'autres lieux tels que les champignonnières, les fermes agroforestières, les sites d'interprétation et les expositions traitant de la ressource mycologique. Le sujet est vaste et les thématiques, variées : vous pourrez en apprendre sur l'histoire, l'art mycologique, l'écologie des champignons forestiers, les champignons cultivés ou médicinaux, la recherche, les potentiels mycologiques d'intérêt pour la santé humaine, sans oublier tout le volet culinaire.

De fait, parmi la diversité des espèces de champignons, on trouve de vrais trésors gastronomiques, richesse de notre terroir forestier qui mérite sa place sur les meilleures tables tout autant que dans nos habitudes quotidiennes. Découvrir les couleurs, les goûts, les odeurs et les textures des champignons sauvages et cultivés suscite de fortes émotions. Vous êtes épicurien ? Vous souhaitez sans doute vous laisser envoûter par les menus mycologiques des chefs cuisiniers québécois, vous rechercherez les mycoproduits locaux préparés par les artisans, visiterez les marchés publics pour faire le plein afin de mitonner vous-même votre repas aux champignons forestiers.



Mycotourisme et mycologie

Le mycotourisme relève du tourisme expérientiel où – selon l'activité choisie, le lieu et l'intervenant – vous pourrez vivre une expérience authentique et unique¹², ressentir des émotions, utiliser vos sens, faire des découvertes, emmagasiner des souvenirs, etc.

Bien que l'activité mycotouristique permette d'acquérir de nouvelles connaissances, elle est conçue avant tout pour vous permettre de «passer

un bon moment». En théorie, la quantité d'informations et la façon de vous les transmettre sont choisies pour servir votre expérience. Celle-ci intègre généralement des composantes telles que l'accueil, l'annonce du déroulement de l'activité, un encadrement sécuritaire, la validité et la vulgarisation scientifiques, l'interprétation des champignons, la pratique d'une technique ou une dégustation, et elle se termine par une conclusion.

Quant à l'activité mycologique, elle aura généralement pour objectif principal d'enrichir vos connaissances et votre expertise en matière d'identification des champignons, de cueillette, de culture ou d'autres sujets liés aux champignons, sans nécessairement favoriser l'expérience récréative. Cela dit, le tourisme d'apprentissage est une tendance touristique en émergence.

Quelques faits historiques et scientifiques à mettre dans votre panier !

Premières Nations

Les champignons n'auraient pas été consommés régulièrement par les Premières Nations, hormis pour leurs **propriétés médicinales**¹³. Par exemple, la vesse-de-loup était utilisée dans la pharmacopée iroquoienne pour faire cesser les hémorragies ; on recouvrait la blessure de spores de ce champignon¹⁴.

1749

Les premières mentions écrites et passablement explicites de récoltes de champignons au Québec dateraient des excursions du **naturaliste suédois Pehr Kalm** lors de son périple entre Charlevoix et Montréal. Elles figurent dans son ouvrage *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*. Une bonne dizaine d'espèces y sont recensées¹⁵.

1862

La curiosité scientifique des champignons émerge au Québec vers la fin du XIX^e siècle avec l'abbé Léon Provancher, mais la petite place qu'il leur réserve dans son volumineux ouvrage *Flore canadienne*, paru en 1862, témoigne du peu d'intérêt qu'on leur porte à cette époque¹⁶.

1865

En 1865, un **scientifique canadien, D. A. Watt**, avait recensé 152 espèces de champignons poussant au Québec, ce qui sous-entend une meilleure connaissance du domaine chez les scientifiques canadiens-anglais et un manque de communication avec les scientifiques canadiens-français¹⁷.

Le frère Marie-Victorin

Le frère Marie-Victorin joue un rôle central dans le développement de la mycologie, notamment par la création des **Cercles des jeunes naturalistes** – terreau des futurs cercles de mycologie – et en faisant la promotion des recherches et études américaines. Il influencera la carrière de nombreux scientifiques mycologues dont René Pomerleau, Jules Brunel et Émile Jacques¹⁸.

1927

On doit au ministère de l'Agriculture du Canada l'un des premiers guides d'identification, ***Champignons comestibles et vénéneux les plus répandus du Canada***, publié en 1927¹⁹.

1933

En 1933, parmi les conférences présentées lors du premier congrès de l'Association canadienne-française pour l'avancement des sciences (ACFAS), quelques-unes portent sur la mycologie, notamment sur les **maladies fongiques des arbres**²⁰.

1938

L'année 1938 marque un tournant dans la mycologie au Canada français: René Pomerleau invite les membres de la Société américaine de mycologie de Hanover (New Hampshire) à Duchesnay, non loin de Québec. L'événement connaît un immense succès. On répertorie **836 espèces de champignons** grâce à la participation de nombreux spécialistes en mycologie de l'Amérique du Nord, dont Jules Brunel. Ce dernier jouera un rôle important dans la diffusion des connaissances mycologiques au cours des années suivantes²¹.

1947

À la **Société d'histoire naturelle de La Pocatière**, on parlait ainsi de la cueillette et de la culture de champignons en 1947: «Les amateurs de champignons, déjà nombreux dans la région, communiquent leur enthousiasme à de nouveaux disciples, et l'on peut espérer qu'un jour les champignons seront mieux connus et appréciés de tous²².»

1950

La première réunion officielle du **Club des mycologues amateurs de Montréal** a lieu le 19 septembre 1950, à la suite d'une série de cours sur les champignons donnés par le Dr René Pomerleau, du Bureau de pathologie forestière à Québec. Mais depuis plusieurs mois déjà, des amateurs de champignons se

regroupent autour du frère Rolland-Germain pour excursionner et partager leur passion²³. Quant au Cercle des mycologues amateurs de Québec, il fut fondé en septembre 1951, également par Pomerleau, souvent considéré comme le père de la mycologie au Québec²⁴.

1951

Le peintre naturaliste montréalais **Henry A. C. Jackson** marque sa place dans la mycologie en reproduisant les champignons de façon hautement artistique et très précise sur le plan scientifique. Ses aquarelles apparaissent notamment dans le livre de René Pomerleau, *Champignons de l'Est du Canada et des États-Unis*, paru en 1951.

Recherche

On fait beaucoup de recherches sur les champignons au Québec. Par exemple, le **Centre d'étude de la forêt** regroupe 75 chercheurs provenant de 11 universités québécoises. Chaque année, plusieurs étudiants mènent des projets de maîtrise ou de doctorat sur les champignons pour faire avancer les connaissances.

Cultures de champignons

Notre pays possède plusieurs «banques de champignons»! La **Collection canadienne de cultures fongiques** est la plus grande du genre au Canada. Elle compte plus de 20 000 cultures de champignons. On les conserve, entre autres, pour leur importance en agriculture, en médecine et en environnement, entre autres²⁵.

2021

En 2021, on comptait **13 groupes de mycologues amateurs au Québec**²⁶.

L'essor du mycotourisme au Québec

La science mycologique constitue la base sans laquelle le développement du mycotourisme aurait été impossible. La connaissance des habitats des champignons, de leur rôle dans la forêt, notamment de leur association avec les arbres (symbiose), et la capacité à les identifier sont des savoirs incontournables pour qui souhaite cueillir, interpréter ou cuisiner des champignons.

Depuis le XIX^e siècle, plusieurs mycologues amateurs et professionnels ont permis l'avancement des connaissances sur les champignons au Québec. La création de groupes de mycologues a été essentielle dans la transmission des connaissances et de la passion de la mycologie au grand public. La recherche est extrêmement dynamique à l'échelle québécoise, tout comme à l'international. Les connaissances sur la classification des champignons, sur leur rôle écologique, leur régie de culture et leur potentiel pour l'humanité progressent chaque année.

Notre forêt, un grand terrain de jeu

D'autres éléments ont permis l'essor du mycotourisme au Québec, notamment l'accès au territoire forestier comme terrain de jeu. Le démantèlement des clubs privés, la création des parcs nationaux, la mise en place de zones d'exploitation contrôlée (ZEC) et de réserves fauniques, à compter des années 1970, ont rendu la forêt accessible à tous les citoyens pour les activités de plein air et de tourisme.

Le tourisme en milieu forestier s'est alors diversifié : activités de plein air (marche, kayak, etc.), chasse, observation de la faune, pêche, camping, randonnée en véhicule motorisé, etc. Depuis, les activités touristiques en forêt séduisent toujours plus d'adeptes. Par exemple, la Société des établissements de plein air du Québec, la Sépaq (23 parcs nationaux et 13 réserves fauniques) a enregistré 9,4 millions de visites en 2020. Ces changements ont notamment eu pour conséquence d'accroître la demande et les retombées économiques liées au secteur du tourisme en milieu forestier²⁷.

La crise forestière qu'a vécue le Québec a particulièrement affecté les régions qui dépendaient de l'exploitation des ressources forestières. Le nombre d'emplois dans ce secteur a diminué de moitié de 2001 à 2013, ce qui a contribué à la dévitalisation des collectivités²⁸. De cette crise découle un intérêt grandissant

pour la diversification des activités forestières et pour la valorisation des autres produits forestiers non ligneux (PFNL) tels que petits fruits, plantes, bourgeons, sève d'arbre et... champignons. Toutefois, la progression du mycotourisme se heurte à la précarité de ce type d'économie, notamment à cause de la rareté de la main-d'œuvre qualifiée et de l'accès difficile à la ressource sauvage²⁹.

Au tournant des années 2000, certains précurseurs proposaient déjà des activités de mycotourisme, mais cela demeurait marginal. La commercialisation des champignons comestibles devint ensuite plus attractive, et l'on vit naître l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF) en 2006. On peut lire sur son site qu'« en réunissant plus de 200 membres, dont près d'une vingtaine d'entreprises, l'ACCHF a eu des impacts déterminants de 2006 à 2012 sur l'intérêt non seulement des cueilleurs et des industriels de ce domaine, mais aussi sur l'éveil des Québécois à la consommation des champignons forestiers³⁰ ». L'ACCHF devint en 2013 l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux (ACPFNL), toujours active aujourd'hui. On discutait déjà dans ces réseaux du mycotourisme comme secteur d'activité, que l'on considérait de plus en plus comme un complément possible dans une gestion intégrée des ressources forestières du territoire.

Un événement marquant survient en 2009, qui aura pour effet d'augmenter la crédibilité des modèles mycotouristiques comme moteurs de l'économie rurale. Lors du Colloque international sur les champignons forestiers comestibles³¹, Fernando Martínez-Peña prononce une conférence sur l'expérience de développement durable des champignons comestibles dans la communauté autonome de Castille-et-León, en Espagne. Monsieur Martínez-Peña fait la démonstration aux Québécois que les activités mycotouristiques peuvent entraîner des retombées socio-économiques importantes dans une région rurale. Les intervenants espagnols, très actifs au sein de l'Institut mycologique européen, sont encore aujourd'hui de grands collaborateurs et entretiennent des relations privilégiées avec les Québécois, lesquels organiseront de nombreuses missions en Espagne pour s'inspirer de ce modèle. Dès lors, plusieurs intervenants d'ici travailleront à développer des projets de mycotourisme mieux intégrés au territoire. La Filière mycologique de la Mauricie et Le Kamouraska Mycologique en sont des exemples concrets, au tournant des années 2010.



Rencontre annuelle du Kamouraska Mycologique, 2022

Les entreprises mycotouristiques poussent comme des champignons !

L'offre de produits mycotouristiques a triplé au Québec entre 2012 et 2015 (de 20 à 60 offres), et un éventail de plus en plus vaste d'activités de cueillette de produits sauvages s'est mis en place³². Malgré tout, ce secteur n'est pas encore considéré sérieusement ni largement soutenu par les instances touristiques publiques. Il faudra attendre 2019 pour que s'organise le premier Sommet du mycotourisme au Québec sous le leadership de la Filière mycologique de la Mauricie et de ses partenaires. Ce premier événement consacré exclusivement à ce champ d'activité est révélateur de la progression du secteur et il aura pour effet d'attirer l'attention de plusieurs ministères.

Le guide que vous tenez entre les mains ne prétend pas avoir recensé toutes les initiatives mycotouristiques de la province. Il met tout de même en lumière 32 entreprises proposant 86 produits mycotouristiques et 4 événements spécialisés relatifs aux champignons. Conséquemment à l'augmentation de l'offre, le nombre de mycotouristes est en perpétuelle croissance. Selon les entreprises du secteur, la fréquentation des activités mycotouristiques augmente continuellement depuis les années 2010 et encore davantage depuis la crise sanitaire qui a débuté en mars 2020.

Cette popularité s'explique en partie par le fait que le mycotourisme bénéficie d'une appréciation positive grâce aux valeurs de respect de l'environnement et de durabilité qu'il promeut dans les territoires où il s'organise. Enfin, le mycotourisme est nourri par le besoin grandissant que ressentent les gens d'être en contact avec la nature, de connaître davantage les ressources du territoire et de tendre vers la souveraineté alimentaire.

On peut estimer qu'une moitié des mycotouristes viennent de la région même ou que ce sont des excursionnistes d'une journée, et que l'autre moitié est constituée de touristes en provenance d'ailleurs au Québec ou de l'extérieur de la province.

Le secteur se développe tellement vite que, chaque année, de nouveaux promoteurs s'affichent pour offrir des activités mycotouristiques. Cette évolution rapide vous permettra certainement de découvrir de nouvelles expériences à mesure que l'offre se développera, s'organisera et se professionnaliserà.



Restaurateur participant - Le Mois du champignon au Kamouraska

Le modèle mycotouristique espagnol

Implantées depuis une cinquantaine d'années dans la région de Castille-et-León, en Espagne, les activités mycotouristiques contribuent au développement de l'économie des communautés rurales. Lors des années à la météo favorable, le secteur mycologique génère plus de 65 millions d'euros (environ 90 millions \$ CAN³³) dont 20% provient de la cueillette de champignons, 40% de l'industrie bioalimentaire et 39% du mycotourisme, soit environ 35 millions \$ CAN³⁴. Dans cette région, le mycotourisme crée 46 emplois à temps plein et beaucoup d'emplois saisonniers³⁵. Si une bonne partie des visiteurs sont des excursionnistes (passant la journée dans la région, mais n'y séjournant pas), l'offre régionale s'est adaptée et incite dorénavant les visiteurs à se transformer en touristes. Les gîtes, les marchés publics, les festivals culinaires et la restauration gastronomique spécialisée sont autant de raisons de prolonger le séjour, ce qui génère des activités sociales et économiques.

Outre les régions de Castille-et-León et de la Catalogne en Espagne, la commune de Borgotaro (Italie) et le district de Bragança (Portugal), le Périgord, l'Aquitaine, le Midi-Pyrénées et les Pyrénées-Orientales (France) ont su tirer profit de la ressource mycologique disponible sur leur territoire pour mettre en place des filières mycotouristiques dynamiques³⁶.



Le mycotourisme comme outil de développement de nos régions

Bien que des activités mycotouristiques soient offertes aux quatre coins de la province, la Mauricie et la MRC de Kamouraska se démarquent. On observe dans ces deux territoires une offre mycotouristique mieux soutenue, plus diversifiée, mieux structurée et mieux promue. Par conséquent, plus de mycotouristes s'y rendent pour profiter des activités, menus, produits, expositions et événements.

Pour arriver à développer ce secteur et générer des retombées positives croissantes, ces deux territoires utilisent leurs forces respectives et misent sur les entreprises et les artisans qui choisissent à leur tour de développer le mycotourisme. L'un des facteurs de succès commun à ces deux régions est qu'elles bénéficient d'une ressource professionnelle qui se consacre au développement de la filière mycologique par l'intermédiaire du Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie et de la MRC de Kamouraska. C'est la petite étincelle qui fait la différence, le liant qui permet de mobiliser tous les intervenants de la filière mycotouristique.

Enfin, à une autre échelle, mentionnons Sainte-Marie-de-Blandford (Centre-du-Québec). Cette municipalité de moins de 500 habitants a choisi de miser sur la mycologie pour se distinguer et se développer. Afin d'affirmer cet engagement, elle a même modifié ses armoiries en 2020 pour y ajouter un champignon ! Le déclencheur ? L'ouverture d'une champignonnière en 2017 dans une ancienne boulangerie. L'entreprise, dynamique et viable, est devenue une destination mycotouristique et assure un achalandage croissant au village. La municipalité, en collaboration avec quelques entreprises, a même fondé le Festi-Champi de Sainte-Marie pour augmenter le tourisme et les retombées positives pour la communauté et les entreprises locales.

