

La cueillette de champignons à la Baie James : un passe-temps payant !

JL - Avec l'arrivée du printemps, les amateurs de plein air et de randonnées seront heureux d'apprendre qu'un passe-temps inédit est à leur disposition sur le territoire : la cueillette de champignons forestiers, dont certaines espèces comestibles fourmillent dans la région. Une activité intéressante pour les travailleurs qui désirent occuper leurs loisirs de manière profitable.

Les vestiges laissés par les incendies de forêt qui ont ravagé le territoire depuis quelques années sont bien plus nombreux qu'ils ne paraissent. Oui, il y a ces longues tiges d'arbres noircies et une végétation qui reprend laborieusement ses droits. Mais, en plus de régénérer la forêt, le passage des flammes aura aussi permis de faire ressurgir un nouvel écosystème, à la fois éphémère et transitoire. Un nouvel environnement donc, propice à l'éclosion de certains champignons forestiers comme la morille.

Ce type de champignon, très prisé dans le milieu culinaire, génère annuellement des ventes de plusieurs millions de dollars. Il en va de même du « matsutake », le plus apprécié des champignons au Japon et qui se retrouvera de plus en plus sur nos tables : il pousse en abondance en août et en septembre sous les pins gris de notre région.



À l'instar des bleuets, la cueillette des champignons peut se révéler une source de revenu intéressante pour les amateurs de la forêt qui se donnent la peine de les rechercher.

C'est dans ce contexte qu'un ancien employé d'Hydro-Québec, Pierre Noël, aujourd'hui à sa retraite, a lancé la « Mycoboutique » basée à Montréal. « Mycoboutique » offre à sa clientèle tout ce qui concerne les champignons comestibles, de la forêt à la table. Ce dernier ne s'en cache pas : « Nous avons le plus grand jardin de morille et de matsutake », et il se dit prêt à acheter cette manne qui ne demande qu'à être cueillie.

« La cueillette peut constituer une activité intéressante pour les travailleurs du projet de l'Eastmain-1-A-Sarcelle-Rupert qui veulent occuper utilement leurs loisirs, mentionne M. Noël. Aujourd'hui encore, nulle part le rapport entre le nombre de cueilleurs et la quantité de champignons est-il aussi faible qu'ici », dit-il.

En rendant son expertise disponible et en proposant des prix intéressants, la « Mycoboutique » veut stimuler ces initiatives de cueillette auprès des travailleurs en regard à la hausse de la demande.

- Pour en savoir plus : www.mycoboutique.ca
- L'Association pour la commercialisation des champignons forestiers du Québec : www.acchf.org

Saviez-vous que...

La morille figure parmi les plus réputés des champignons sauvages. Cueillir des morilles demande de bons yeux car leurs couleurs terreuses les rendent très difficiles à voir, surtout pour les débutants. La morille a un chapeau brun, creux et cylindrique garni d'alvéoles. Elle se cueille au printemps.