

LA CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS AU QUÉBEC UNE HISTOIRE SAVOUREUSE



Par Xavier Grandsen, étudiant à la maîtrise en anthropologie,
Faculté des sciences sociales, Université Laval,

avec la collaboration de Maude Flamand-Hubert, professeure
agrégée, Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique,
Université Laval

Dans un entretien accordé au journal *Le Devoir* à l'été 2003, André J. Fortin, mycologue québécois de renom, affirme que l'industrie de la cueillette de champignons forestiers au Québec, encore à ses balbutiements, pourrait générer jusqu'à 100 millions de profit par année (Gravel, 2003). Il compare le champignon forestier à la crevette de Matane dont la pêche, trente-cinq ans plus tôt, avait été initiée grâce aux efforts d'un biologiste de la station biologique de Grande Rivière en Gaspésie : « Avant 1970, personne ne se préoccupait de la crevette de Matane, pourtant il y en avait plein le fleuve (...) Un professeur de l'Université Laval a proposé aux pêcheurs de jeter leurs filets dans le golfe. Et les petites crevettes qui ont été prises au piège au large de Sept-Îles sont devenues les célèbres crustacés de Matane, où se trouve l'usine qui sert à les conditionner » (*ibid.*).

La fascination pour les champignons semble, n'être qu'apparue dans les cinq à dix dernières années. Mais elle trouve plutôt ses origines il y a plusieurs décennies chez une

poignée de mycophiles qui rêvaient d'en faire une industrie. Aujourd'hui, les librairies regorgent d'ouvrages explorant une multitude de thématiques liées aux champignons. Dans les établissements gastronomiques, les champignons forestiers cueillis localement occupent une place de choix sur les menus durant l'automne. Chaque année, Montréal et Kamouraska accueillent des festivals dédiés aux champignons et, depuis 2022, un guide « mycotouristique » au Québec est également disponible, sans compter les activités réalisées par la Filière Mauricie (voir encadré plus loin). Quelles sont les origines de cette engouement mycophilique ? Comment les aspirations de quelques mycologues se sont-elles concrétisées au cours des dernières années ? Quelles sont les caractéristiques de cette industrie aujourd'hui ?

Pour répondre à ces questions, cet article propose un survol historique de la cueillette de champignons comestibles au Québec. Les données récoltées proviennent d'une exploration de la littérature technique et

scientifique, d'une recherche succincte dans les journaux, et d'une dizaine d'entretiens¹ réalisés auprès d'acteurs concernés par la cueillette et la commercialisation des champignons forestiers². Les résultats de notre recherche permettent de diviser cette évolution en cinq périodes : la formation des premiers clubs mycologiques (1950-1970), la révolution tranquille et la popularisation de la cueillette récréative (1970-1985), l'émergence de la cueillette commerciale (1985-1999), l'expansion de la cueillette commerciale (1999-2006), et la période structurante, qui s'étend de 2006 à aujourd'hui.

LA FORMATION DES PREMIERS CLUBS MYCOLOGIQUES (1950-1970)

Peu de documentation existe sur la cueillette des champignons au Québec avant les années 1930. Les rares articles de journaux recensés sont presque exclusivement des tabloïdes concernant des cas d'intoxication. Comme le recense un bref article de *La Gazette de Québec* daté de 1827, un soldat français

aurait mangé des champignons cueillis dans les montagnes d'Auzat dans les Pyrénées françaises. Par la suite, il aurait eu une crise de folie dans laquelle il se serait exclamé au curé venu le visiter « Le diable me tient, le diable me tient! » (*La Gazette de Québec*, 1827). Dans un autre article du *Canadien* daté de 1842, trois enfants succombent après avoir mangé des champignons vénéneux. On ajoute que les champignons, jetés sur un tas de fumier, auraient « tué toutes les poules de la basse-cour qui les auraient béquetés durant la journée. » (*Le Canadien*, 1842).

On discute également peu des champignons dans les écrits sur le folklore canadien-français. On retrouve toutefois quelques documents qui offrent des indices sur leur représentation symbolique plutôt négative (Derrick, 1893; Butler, 1985). Notamment, la thèse doctorale de Gary R. Butler sur la sorcellerie à l'Anse-au-Canard, une petite communauté francophone à Terre-Neuve, évoque leur association avec le diable. Les champignons sont nommés « pain du diable » (Butler, 1985, p. 100), et on dit des vesses-de-loup qu'elles sont la source des pouvoirs de la sorcière (*ibid.*, 230). Différentes hypothèses ont finalement été avancées concernant l'utilisation de champignons par les communautés autochtones, dont les nations abénakises et iroquoises, qui auraient possiblement utilisé diverses espèces de champignons dans leur alimentation et leur médecine traditionnelle (Turner & Cuerrier, 2021; Arnason, Hebda, & Jones, 1981).

Malgré tout, les champignons n'étaient pas totalement inconnus ou ignorés de la communauté scientifique. Les macromycètes, c'est-à-dire les champignons dont la fructification est visible à l'œil nu, apparaissent dans les herborisations des naturalistes canadiens dès les

« Les champignons sont nommés « pain du diable » et on dit des vesses-de-loup qu'elles sont la source des pouvoirs de la sorcière.

travaux de Michel Sarrazin à la fin du XVII^e siècle (McNeil, 2019, p. 24). Selon Pomerleau, les premières expéditions mycologiques sont organisées dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, donnant lieu aux travaux du botaniste David A.P. Watt (Watt, 1865) et de l'abbé Léon Provencher (Provencher L., 1862; Pomerleau, 1980, p. 7). Le premier guide des champignons est publié par le ministère de l'Agriculture en 1927 sous la supervision de deux chercheurs canadiens (Gussow & Odell, 1927), sous le titre *Champignons comestibles et vénéneux: Étude des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus au Canada*; il faisait état d'une centaine d'espèces identifiables à travers le pays. Les recherches en mycologie sont tournées jusqu'aux années 1930 vers la mycologie appliquée, c'est-à-dire l'étude des maladies des arbres et des plantes comestibles (Gaudreau, 2011; Estey, 1994). Pour cette raison, les chercheurs et chercheuses s'intéressaient surtout aux champignons parasitaires microscopiques. Les champignons possédant un corps de fructification, dont les champignons comestibles, retiennent quant à eux peu l'attention.

Au Québec, la recherche sur les macromycètes, dont les champignons comestibles, se développe durant la période de l'entre-deux-guerres, à l'époque où la botanique se popularise au sein de la population canadienne-française. Selon l'historien Guy Gaudreau, cette initiative s'inscrit plus largement dans le mouvement pour la démocratisation des sciences

naturelles, combat mené sans relâche par le frère Marie-Victorin, auteur de la fameuse *Flore Laurentienne* (Marie-Victorin, 1935), fondateur du Jardin botanique de Montréal et figure intellectuelle marquante du début des années 1920 jusqu'à son décès en 1944 (Gaudreau, 2011). Marie-Victorin défend notamment que la survie de la culture canadienne-française réside dans une modernisation du système d'éducation et « l'acquisition de certaines compétences professionnelles » (Descarrie-Bélanger, Fournier, & Maheu, 1979, p. 19).

C'est dans cet esprit de connaissances que des collègues ainsi que d'anciens élèves de Marie-Victorin contribuent en 1930 à populariser la cueillette des champignons au Québec. L'un d'eux, René Pomerleau, fait des études en France avant de revenir au Québec pour enseigner la mycologie et la biologie forestière à l'Université Laval et à l'Université de Montréal. En collaboration avec des membres de la Société américaine de mycologie, un important rassemblement mycologique est organisé en 1938 dans la région de Duchesnay, dans la vallée de la Jacques-Cartier, durant lequel on réussit à identifier 836 espèces de champignons macromycètes (Gaudreau, 2011, p. 51). En 1950, le Cercle des mycologues amateurs de Montréal est fondé, premier club de mycologie au Québec et possiblement le premier au Canada³, grâce aux efforts du prêtre français Rolland Germin, un enseignant retraité du Collège Mont Saint-Louis, ami et mentor de Marie-Victorin (*ibid.*, p. 58). C'est notamment lors d'une des premières conférences mycologiques tenues par le Club l'année suivante que Pomerleau présente son livre *Champignons de l'est du Canada et des États-Unis* (Pomerleau, 1951). Cette œuvre marquante, illustrée

LES GROUPEMENTS, CES PIONNIERS DE LA FORESTERIE!

Groupelements forestiers Québec (GFQ) est heureux de s'associer à cette revue qui met en lumière notre riche histoire forestière.

Parmi les pionniers de cette riche histoire, il importe de faire une place à ces visionnaires qui ont fondé les premiers groupements forestiers au début des années 1970. Né de la volonté de la population de sauver des villages de la fermeture dans la foulée des Opérations Dignité, le modèle unique des groupements forestiers s'est depuis propagé et implanté de façon durable dans le paysage québécois.

Aujourd'hui, GFQ compte 34 groupements membres totalisant plus de 29 000 propriétaires de forêts privées. La gestion commune, l'aménagement intensif et efficace, de même que le développement durable sont autant de principes qui guident les actions des groupements forestiers et visent à favoriser la création de richesse au bénéfice de l'ensemble des régions.

Considérant leur grande productivité, leur proximité des usines et leur fort potentiel de développement, les forêts privées sont appelées à jouer un rôle toujours accru dans le développement économique des régions. L'histoire forestière du Québec continue de s'écrire et les groupements forestiers continueront d'y faire leur place!

Suivez nos activités sur notre site
Groupelementsforestiers.quebec, la page
Facebook.com/Groupelementsforestiers
et dans le journal *Le monde forestier*.



1175, Lavigerie, bur. 203,
Québec QC G1V 4P1
418.877.1344

40 ans de coopération

**Fière de la riche histoire
des coopératives
forestières, la FQCF
travaille chaque jour à en
écrire de nouvelles pages.**

C'est plus que jamais le cas en 2025, déclarée année internationale des coopératives par les Nations unies, coïncidant aussi avec le 40^e anniversaire de fondation de la FQCF.

Créées par des travailleurs visionnaires qui ont voulu améliorer leur sort en valorisant la ressource forestière de leurs régions, nos coopératives sont les mieux placées pour relever les défis de l'heure que sont la décarbonation de l'économie et la lutte aux changements climatiques.



Fédération québécoise
des coopératives forestières

Suivez nos activités sur le site Web **FQCF.coop**,
la page **facebook.com/laFQCF**, et dans le journal
Le Monde forestier dont la FQCF est copropriétaire.

par le talentueux peintre naturaliste Henry Jackson, devient la référence mycologique par excellence au Québec jusqu'à la publication d'un nouveau volume en 1981 (*ibid.*, p. 59)⁴.

« D'anciens élèves du frère Marie-Victorin contribuent en 1930 à populariser la cueillette des champignons au Québec.

LA CUEILLETTE DE CHAMPIGNON DANS LES COMMUNAUTÉS IMMIGRANTES DE MONTRÉAL

La majorité des personnes cueillant des champignons comestibles au Québec au milieu du XX^e siècle étaient probablement des immigrants européens. Les journaux de l'époque font mention explicite de groupes d'immigrants d'Europe de l'Est (Polonais, Russes, Tchèques, Ukrainiens) pratiquant la cueillette en forêt à l'automne (Payette, 1954; Le Devoir, 1965). Dans un des articles, on se plaint même que les « Européens et les Slaves en font une chasse trop active pour qu'il en reste pour la peine des chasseurs moins vigilants. » (Payette, 1954).

Montréal connaît plusieurs vagues d'immigration européenne dans la première moitié du XX^e siècle. À partir de 1890, des familles juives de l'Europe de l'Est s'installent à Montréal fuyant les pogroms en Russie. Durant la même période, des travailleurs italiens s'installent autour de la Gare du Mile et autour de l'Église Notre-Dame-de-la-Défense dans ce qui deviendra plus tard la Petite Italie (Piché, 2022). Après la Première Guerre mondiale, un million de Russes fuient la révolution et plusieurs s'installent au Canada, dont certains se retrouvent à Montréal (Proujanskaïa, 2004). La plus grande vague d'immigration est durant la période d'après-guerre (Piché, 2022). La prospérité économique du Canada et de Montréal, capitale économique de l'époque, ramène des familles immigrantes de partout en Europe (1950-1977) (*ibid.*). D'autres immigrants italiens s'installent, s'y rajoutent également des Russes, des Ukrainiens et de Polonais; personnes issues de pays où la cueillette de champignons sauvages est une activité populaire.

Comme l'ont fait les immigrants français à l'époque de la colonisation, les nouveaux arrivants au XX^e siècle reproduisent leurs pratiques de cueillette au Québec. Grâce aux similarités bioclimatiques entre le nord de l'Europe et l'est du Canada, plusieurs des espèces les plus communes se retrouvent dans les deux régions (Goldman, 2021). Le cèpe d'Amérique (*Boletus edulis*), champignon comestible du sud du Québec, est répandu en Europe. La chanterelle commune (*Cantharellus cibarius*) et l'armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea*) le sont aussi (*ibid.*).

Le Cercle des mycologues amateurs de Montréal, regroupant principalement des médecins ou des religieux issus de l'élite canadienne-française, demeure modeste jusqu'au début des années 1970 (*ibid.*, p.58). Bien que les connaissances en sciences naturelles se démocratisent progressivement au cours de la première moitié du XX^e siècle, la cueillette de champignons, tout comme la botanique, demeure une pratique relativement élitiste durant la période précédant la Révolution tranquille (Descarrie-Bélanger, Fournier, & Maheu, 1979, p. 38). André Fortin, l'un des premiers membres du Club de mycologie amateur de Québec fondé en 1951 affirme d'ailleurs que les clubs de cueillette à l'époque sont affectés d'un parisianisme qui découle, en partie, du fait que la cueillette de champignons comestibles est une pratique d'influence française (Fortin, 2016).

LES CHAMPIGNONS À L'ÈRE DE LA RÉVOLUTION TRANQUILLE (1970-1985)

À partir de la fin des années 1960, les activités du Club des mycologues amateurs de Montréal commencent à se transformer. L'administration du club est peu à peu remplacée par des étudiants et des enseignants issus du département de biologie de l'Université de Montréal (Gaudreau, 2011, p. 61). Cette relève contribue à augmenter le nombre de membres inscrits, qui dépassent la centaine en 1970 et atteint deux ans plus tard deux cents personnes (*ibid.*, p. 62).

On peut qualifier de « tournant scientifique » les années 1970 dans le domaine de la mycologie. Le Cercle des mycologues amateurs de Montréal abandonne en 1975 l'épithète « amateurs » et délaisse la mycophagie comme objet principal, favorisant, plutôt, « l'étude et la connaissance des champignons » (Gaudreau G. ,

2011, p. 64). Les années 1970 voient apparaître au moins cinq nouveaux clubs mycologiques : les Mycologues de l'Estrie (ME) (1975), les Mycologues amateurs de l'Outaouais (MAO) (1978), le Cercle des mycologues du Saguenay (CMS) (1979), le Cercle de mycologie de Rimouski (CMR) (1979) et la Sporée Boréale de Chibougamau (1979) (Tremblay, 2011, p. 19). Ceux-ci sont en grande partie fondés par des enseignants en biologie qui travaillent dans le réseau des Universités du Québec nouvellement créées et réparties à travers la province. En plus de former leurs membres à la cueillette de champignons comestibles, cette nouvelle génération d'adeptes s'affaire à répertorier la diversité mycologique régionale. À cette époque, seuls deux livres sur les champignons sont publiés au Québec et plusieurs espèces restent à être identifiées.

L'engouement pour la cueillette et l'étude des champignons dans les années 1970 coïncide avec la popularisation du champignon comme symbole de la contre-culture en Amérique du Nord.

« L'engouement pour la cueillette et l'étude des champignons dans les années 1970 coïncide avec la popularisation du champignon psychotrope comme symbole de la contre-culture en Amérique du Nord.

La consommation de champignons psychotropes est tout d'abord popularisée par un article de R. Gordon Wasson paru dans *Life Magazine* en 1957 dans lequel il fait état d'une expérience psychédélique

lors d'un voyage au Mexique (Wasson, 1957) et ensuite par la médiatisation du Psilocybin Project mené à l'Université Harvard de 1960 à 1962⁵ (Gaudreau, Ribordy, & Tremblay, 2010, p. 153). L'auteur américain Carlos Castaneda, qui connaît beaucoup de succès durant cette période, en fait également la promotion dans ses livres sur le shaman Don Juan Matus (Castaneda, 1968; Castaneda 1971). L'imaginaire des champignons se glisse également dans la psyché de la jeune génération de baby-boomers par la populaire bande dessinée pour enfants *Les Schtroumfs* publiée pour la première fois en 1958 (Peyo, 1958), qui met en scène de petits habitants bleus vivant dans des maisons taillées d'amanites tue-mouches (*Amanita muscaria*), un autre champignon psychotrope traditionnellement consommé par certaines populations autochtones de Sibérie (Gaudreau, Ribordy, & Tremblay, 2010, p. 96).

LES PRÉMISSSES DE LA COMMERCIALISATION (1985-1999)

La communauté mycologique au Québec entrevoit le potentiel économique des champignons sauvages dès les débuts de la mycologie. On trouve notamment, tout au long du XX^e siècle, quelques mentions du commerce des champignons en Europe (Provencher, 1886; La Pocatière, 1948; Larouche, 1978). Toutefois, ce commerce ne paraît pas viable à défaut d'une demande conséquente au Québec pour soutenir la mise en place d'un marché. On développe plutôt la culture de champignons en serre dès la fin du XIX^e siècle, qui a l'avantage de produire d'importants volumes à peu de coûts (Larouche, 1978, p. 18)⁶.

À compter du début des années 1980, certains groupes de cueilleurs, dont plusieurs cercles mycologiques,

vendent leurs surplus de champignons à des restaurants haut de gamme et à des épiceries fines (ENT21). C'est à la même époque qu'un nombre croissant de petites entreprises se consacrent à la vente et à la transformation de produits forestiers non-ligneux (PFNL). François Brouillard, fondateur de l'entreprise Les Jardins sauvages, avec sa conjointe la cheffe Nancy Hinton, est l'un de ces pionniers. À partir de 1986, celui-ci vend de l'ail des bois, des têtes de violon et divers champignons à des restaurants comme le Toqué et L'eau à la bouche à Montréal.

Les premières tentatives d'exportation de champignons forestiers sont menées par Mo-Na Foods, une petite entreprise appartenant M. et M^{me} Hozlbauer, un couple d'origine allemande qui distribue des champignons canadiens en Europe. En 1985, Mo-Na Foods collabore avec le mycologue André Fortin et la SODAB (Société autochtone de



Les champignons psychotropes comme symbole de la contre-culture nord-américaine. Illustration d'un article intitulé « À quoi rêvent les champignons psychédéliques » de la revue *Mainmise* datée de 1975. À cette époque, les champignons magiques sont cueillis à même la nature, souvent dans des pâturages de vache où les sols sont particulièrement riches (ENT30-31).

développement de la Baie-James) dans le but d'évaluer le potentiel de cueillette commerciale dans la région de Chibougamau (Miron, Champignons forestiers sauvages : potentiel de cueillette et de mise en marché : projet no 4050 (partie 2), 1995, p. iv). Ce projet échoue, mais soulève l'intérêt pour la récolte commerciale de champignons forestiers. Quelques années plus tard, André Fortin rencontre Fernand Miron, directeur des Serres coopératives de Guyenne dans la région d'Amos, qu'il parvient à persuader de se lancer en affaires. Grâce à une bourse de recherche du Service canadien des forêts, l'entreprise Champignons Laurentides ouvre ses portes en 1992 et devient la première entreprise québécoise exclusivement vouée à la cueillette commerciale de champignons de la forêt boréal comme le matsutaké (*Tricholoma magnivelare*), le champignon tortue (*Sarcodon squamosus*) et la morille forestière (*Morchella elata*). On cherche non seulement à développer un commerce lucratif, mais à entreprendre une étude systématique des champignons comestibles de la forêt boréale⁷. En plus de vendre leurs champignons à des acheteurs locaux, Champignons Laurentides exporte des champignons séchés à Mo-Na Foods, établi à Edmonton (ENT21), qui les distribue ensuite en Europe, principalement en Allemagne. Mo-Na Foods possède également des contacts avec des acheteurs japonais basés à Vancouver (ENT22).

De son côté, Fortin continue à faire la promotion de la cueillette commerciale de champignons sauvages. En 1999, il organise avec le mycologue Yves Piché un colloque sur la cueillette de champignons commerciale à l'Université Laval, réunissant près de 200 entrepreneurs et universitaires du Québec et d'ailleurs. Toutefois, l'intérêt pour la commercialisation des champignons

n'est pas unanime. La conférence n'est organisée que quelques années après l'implantation d'un moratoire sur la cueillette commerciale d'ail des bois, plante dont la survie était à risque en raison d'une cueillette abusive (Couillard, 1995). Plusieurs clubs amateurs de mycologie, soucieux de voir la cueillette commerciale de champignons suivre une trajectoire similaire, soulèvent leur mécontentement au colloque et dans les journaux (Hamann, 1999; Champagne, 1997, p. B1).



La commercialisation des champignons suscite de la controverse. Dans cet article paru à la une du Soleil daté d'octobre 1997 on peut lire : « Les mycologues, ces amateurs de champignons qui se font un plaisir de parcourir les sous-bois à la recherche de chanterelles de morille et autres « fungus » doivent dorénavant faire face à une nouvelle réalité : les cueilleurs professionnels de champignons. Pour les anciens, pour les druides, ce sont des traîtres. On les a immédiatement qualifiés de pirates. » (Champagne, 1997, p. B1)

L'EXPANSION DE LA COMMERCIALISATION (1999-2006)

L'industrie des champignons forestiers au Canada connaît une période de croissance importante entre la fin des années 1990 et la crise économique de 2008. En Colombie-Britannique, les matsutakés, couramment appelé

« pine mushroom »⁸, atteignent des prix records durant cette période, montant parfois à plusieurs centaines de dollars par kilo récolté (Tsing, 2015). Dans le milieu académique, l'émergence de cette nouvelle industrie devient un sujet d'étude. En 1997, des chercheurs américains publient même un recueil sur la mycologie développementale (Palm & Chapela, 1997) La mycologie développementale est tout projet de développement économique qui s'appuie sur la commercialisation de champignons forestiers, notamment des champignons forestiers à haute valeur gastronomique. Quelques années plus tard, les chercheurs en sciences de l'environnement Susan J. Alexander et collaborateurs publient un article novateur démontrant que la cueillette du matsutaké peut avoir des retombées économiques équivalentes à la foresterie dans les zones propices à sa récolte (Alexsander, Pilz, Weber, Brown & Rockwellses, 2002). Entre 1995 et 2004, Tedder estime quant à lui que plus de 550 tonnes de champignons sauvages sont exportées annuellement de la Colombie-Britannique vers le Japon et l'Europe (Tedder, 2008, p. 20).

Au Québec, le développement du commerce des champignons comestibles coïncide avec la crise du bois d'œuvre de 2001, durant laquelle 6000 emplois sont perdus en milieu rural (Verbeek, 2003). Ceci survient quelques années après la parution de *L'Erreur boréale*, documentaire qui dénonce entre autres les interventions industrielles en forêt boréale, dont la superficie des coupes à blanc (Desjardins, 1999). Autant des chercheurs universitaires que des membres du gouvernement cherchent de nouvelles opportunités économiques en milieu rural. Le commerce des champignons forestiers est mentionné dans le rapport de la Commission d'étude sur la gestion

FORMABOIS

Comité sectoriel
de main-d'oeuvre
du bois

Développons notre richesse collective

Pour en savoir plus sur nos formations : formabois.ca/formations/

Inscrivez-vous à notre infolettre



Domtar

Nous sommes la fibre de l'avenir.

[DOMTAR.COM](https://domtar.com)

de la forêt publique québécoise (aussi connu sous le nom de Commission Coulombe). Dans une section allouée aux « ressources autres que la matière ligneuse », le rapport mentionne l'apport non négligeable du commerce du bleuet forestier, mais aussi « d'autres petits fruits et les champignons sauvages » (MRNF, 2004, p. 16). Quelques années plus tard, le livre vert intitulé *La forêt, pour construire le Québec de demain*, promeut un modèle de « gestion intégrée du territoire », où les PFNL pourraient être « intégrés » au calcul du potentiel économique des forêts (MRNF, 2008).

« Au Québec, le développement du commerce des champignons comestibles coïncide avec la crise du bois d'œuvre de 2001, durant laquelle 6000 emplois sont perdus en milieu rural.

En 2006, l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF) est fondée à la suite d'un deuxième colloque sur la commercialisation tenu à l'Université Laval l'année précédente. L'ACCHF est présidée par Gérald Legal, fondateur de Gourmet sauvage, une entreprise de PFNL active depuis 1993. Le conseil d'administration est aussi composé de Guy L'Anglais, du Centre d'expertise en produits agroforestiers (CEPAF) et d'autres entrepreneurs dans le domaine. On y retrouve notamment André Fortin à titre de secrétaire-trésorier. En plus d'augmenter la crédibilité de cette industrie, l'ACCHF a également comme mission d'organiser la cueillette de champignons au Québec (ACCHF, 2007). La saison 2006, décrétée lors de la première rencontre « année de la morille »,

s'annonce comme une année record pour la morille de feu et on veut mobiliser le plus de cueilleurs possibles. La mycologue américaine Trish Wurtz est également invitée pour discuter de la cueillette de morille en Alaska (Hamann, 2006).

Les effets de cette organisation se font rapidement ressentir. Le nombre de champignons vendus au Québec double entre 2006 et 2007, passant de 6 à 14 tonnes (ACCHF, 2008 ; ACCHF, 2007). Malgré tout, l'essor de la filière apporte de nouveaux enjeux organisationnels. Des tensions montent entre entreprises rivales et il y a peu de consensus sur les principes d'organisation de la cueillette au Québec. Un enjeu majeur dans l'industrie est la « traçabilité des champignons ». Si la cueillette se pratique de manière désorganisée, il n'y a aucune manière de valider l'innocuité du produit (ENT 24). Certains acteurs veulent permettre aux cueilleurs de vendre directement aux restaurateurs, tandis que d'autres prétendent que les champignons doivent être triés par des grossistes avant d'être vendus sur le marché. Quelques idées en ce sens sont proposées avant d'être rapidement abandonnées. Une année, on imprime des cartes certifiant les cueilleurs professionnels (ENT 24), une autre, on propose de fixer les prix pour limiter la compétition entre les entreprises (ACCHF, 2008). Éventuellement, en 2013, l'ACCHF devient l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux (ACPFNL) afin d'élargir sa mission à la commercialisation d'autres PFNL, comme les épices boréales, la canneberge sauvage et le genévrier (ACPFNL, 2022). Finalement, en 2016, un cahier de charge est rédigé par Fernand Miron grâce à un financement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)⁹.

LES EFFORTS DE STRUCTURATION DE LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS (2006 À AUJOURD'HUI)

La fin des années 2000 et le début des années 2010 marquent une période décisive pour l'essor de la recherche sur les champignons comestibles. Grâce au programme des Laboratoires ruraux (Tremblay, 2011) et une importante bourse de recherche est décernée à Yves Piché et André Fortin par le Conseil de recherche en sciences naturelles et génie du Canada (CRSNG) (Fortin, 2019, p. 93), au moins quinze projets de recherche sur la commercialisation des champignons forestiers sont menés entre 2008 et 2013 (voir le tableau qui suit). Même si on remarque à partir du milieu des années 2010 une décroissance des projets d'inventaires, un intérêt accru se développe au sein de la population québécoise pour la cueillette comme activité récréative. La publication en 2008 de *Les Mycorhizes*, un livre de vulgarisation scientifique rédigé par André Fortin, Yves Piché et Christian Planchette, est désormais enseignée dans les écoles et les universités, et l'émission de Gérald Legal et de sa fille Ariane Paré-Legal, *Coureurs des Bois*, est diffusée par Télé-Québec entre 2009 et 2010. Dans son autobiographie, André Fortin explique que c'est entre les années 2015 et 2017 que ses idées sont finalement reçues par un vaste public (Fortin, 2019, p. 125). En 2017, on estime que 1,5 million de téléspectateurs visionnent l'épisode de l'émission *La semaine verte* sur les ondes de Radio-Canada traitant du sujet de la revitalisation à l'aide de mycorhizes des assises rocailleuses des berges du réservoir Manic-5 (*ibid.*, 126).

En réponse à cet intérêt populaire croissant, de plus en plus de compagnies de cueillette offrent

des formations et des visites guidées. Ce sont des activités d'une journée ou d'une demi-journée où les clients ont l'opportunité d'identifier et de goûter divers champignons forestiers. Cette pratique, qu'on nomme aujourd'hui le « mycotourisme », se popularise au Québec à partir de 2009, à la suite d'une conférence donnée par Fernando Martinez-Pena sur l'offre mycotouristique de la province de Castille-et-Léon en Espagne lors d'une conférence organisée par l'ACFNL (Malenfant, 2022, p. 20). Par la suite, divers acteurs québécois, dont Maxime Tardif (Biopterre) et Gérald Legal (Gourmet sauvage), visitent l'Espagne pour en apprendre davantage sur leurs pratiques mycologiques. En 2022, le premier guide mycotouristique *Sur le Chemin des champignons : Le mycotourisme au Québec*, est publié par Pascale Malenfant, conseillère en développement de la MRC de Kamouraska (Malenfant, 2022). Dans son ouvrage, l'autrice affirme qu'entre 2012 et 2015, l'offre mycotouristique a triplé, et qu'aujourd'hui on dénombre plus de 86 produits mycotouristiques à travers la province (*ibid.*, 21).

Malgré tout, des enjeux de structuration semblent limiter la croissance de la cueillette commerciale de champignons au Québec. En 2023, un rapport produit par un groupe de chercheurs rattachés au GastronomiQc Lab et à l'ESG UQAM est remis au Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV), sur l'état de l'industrie (Girard, 2023). Malgré le manque de données fiables, on parvient à brosser un portrait sommaire de l'industrie. Trois mille cueilleurs professionnels sont recensés au Québec, dont 1500 se consacrent à d'autres récoltes que celle du bleuets sauvage. Ceux-ci gagnent en moyenne 15 000 à

20 000 dollars par année grâce à la récolte de champignons et d'autres PFNL telles les têtes de violon, les jeunes pousses de conifères et la canneberge sauvage. On estime que 50 tonnes de champignons forestiers sont commercialisées dans la province par année, dont 2,5 tonnes sont exportées aux États-Unis (Girard, 2023, p. 20). À la suite de 53 entrevues menées principalement auprès de cueilleurs et de chefs d'entreprises, les auteurs du rapport affirment que l'industrie des champignons forestiers n'est pas encore assez développée pour envisager une appellation contrôlée. On note surtout que les cueilleurs « veulent garder l'ensemble de la valeur de leur récolte » (*ibid.*, 22), plutôt que vendre leur récolte à des ateliers de conditionnement qui s'occuperaient du nettoyage, du séchage et de la distribution. En d'autres mots, les cueilleurs préfèrent garder le contrôle sur l'ensemble des étapes de la « chaîne de valeur »¹⁰. Selon les termes utilisés par l'anthropologue Sabrina Doyon, on remarque une prépondérance de « cueilleurs entrepreneurs » plutôt que des « cueilleurs ouvriers », ces personnes préférant vendre moins de champignons à un prix plus élevé (Doyon, 2019, p. 12).

Un autre facteur limitant l'obtention d'une appellation contrôlée relève de l'insuffisance de l'offre de champignons forestiers au Québec pour répondre à la demande. Les boutiques et les restaurants sont contraints d'acheter des produits de provenances diverses, limitant la traçabilité des champignons (Girard, 2023, p. 41). Le rapport demeure toutefois optimiste quant au potentiel économique de ce secteur d'activité au Québec. Se fiant à l'industrie des champignons forestiers en Espagne et en Finlande, où la cueillette de champignons est désormais une activité économique importante, le document rapporte que la filière pourrait se développer

d'avantage si certaines mesures en ce qui a trait à la chaîne de valeur étaient établies. Entre autres, on recommande un « changement de culture » qui favoriserait la mise en place d'un « maillon de conditionnement » (*ibid.*, p.37).

Cette dynamique illustre la tension inhérente au sein de la communauté de cueilleurs professionnels, tiraillée entre le caractère intrinsèquement libertaire de la cueillette en tant que pratique et les impératifs de structuration indispensables à la pérennité de l'industrie. Ces enjeux sont d'autant plus pressants qu'une concertation plus grande au sein de la communauté de cueillette faciliterait la protection des talles propices à la récolte de champignons mises à risque par l'industrie forestière, notamment celles le matsutaké (*Tricholoma magnivelare*), un champignon coûteux qui demeure relativement rare dans l'est du Canada. Des initiatives locales, comme celles de Violon et Champignons en 2017 et de Myco Sylva en 2022, peuvent être en conflit avec les activités d'exploitation industrielle des forêts québécoises et, selon des informations rapportées lors des entrevues réalisées, à la vision selon laquelle la cueillette de champignons est une activité récréative plutôt qu'économique (ENT 20).



Des chanterelles, excellents champignons comestibles (*Craterellus tubaeformis*, craterelle en tube selon la nouvelle nomenclature).

Photo : Martine Lapointe



EXPERTISE

- Les membres de l'ACF occupent une position unique en œuvrant à la fois auprès de l'industrie forestière, des propriétaires forestiers, du ministère des Ressources naturelles et des Forêts et des autres organismes publics.
- Ils sont ainsi en mesure d'offrir des services selon un point de vue élargi et indépendant.
- Les compétences des membres leur permettent d'apporter un point de vue avant-gardiste et des solutions novatrices sur les questions associées au développement d'une foresterie québécoise durable.

acfquebec.org



 **Kruger**
**DE NATURE
ENGAGÉE**

Tournée vers l'avenir depuis sa fondation à Montréal il y a plus d'un siècle, Kruger évolue sans cesse afin d'offrir des produits de qualité supérieure tout en assurant une gestion optimale des ressources.

L'approvisionnement responsable est un pilier fondamental de notre approche de développement durable. Notre politique d'approvisionnement en fibres nous permet de nous approvisionner dans des forêts gérées de manière responsable, conformément aux programmes de certification reconnus à l'échelle mondiale tels que le *Forest Stewardship Council*[®], la *Sustainable Forestry Initiative*[®] et le *Program for the Endorsement of Forest Certification*.

kruger.com

Produits de papier tissu | Pâtes et papiers
Cartonnage et emballages | Recyclage | Énergies renouvelables

Tableau. Évolution des projets sur la commercialisation des champignons au Québec (1995-2020)

1995-2000	2000-2005	2005-2010	2010-2015	2015-2020
1994-1995 : Miron (Amos)	2003 : Joey Fall (Université de Sherbrooke)	2008 : David Maneli – Abitibi (UQAM)	2011 : Élise Tremblay (Université Laval)	2020 : Geneviève Laperrière (UQTR)
1995 : N.Villeneuve	2001 : Vallée de la Gatineau	2010 : Marie-France Gévry – Gaspésie (UQAR)	2011 : Caroline Rochon – Lac-Saint-Jean (Université Laval)	
		2008 : secteur Mont-Louis	2013 : Myriam Drolet-Lambert (UQAR)	
		2008 : MRC Vallée-de-la-Gatineau	2011 : Forêt modèle du Lac-Saint-Jean	
		2008 : Comité de développement de Girardville	Coopérative de solidarité forestière de la rivière au Saumon	
		2008 : MRC Charlevoix-Est		
		2009 : Saint-Thomas-Didyme		
		2009 : Agence de gestion intégrée des ressources – Normandin		

■ Mémoires de maîtrise ou thèse doctorale portant sur les champignons comestibles ou sur leur commercialisation (Date : Auteur)

■ Projet d'inventaire de champignons comestibles dans le sud du Québec (Date : Lieu)

- Le tableau offre un portrait sommaire de l'industrie, incluant seulement les projets librement accessibles sur Internet lors de la rédaction de cet article.

- Pour plus d'information sur les projets d'inventaire répertoriés dans le tableau, voir le mémoire de maîtrise d'Élise Tremblay (Tremblay 2011, p. 76-77)



LA FILIÈRE MYCOLOGIQUE DE LA MAURICIE

Influencé par les mêmes années troubles du milieu forestier des années 2000 mentionnées plus haut, le Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie (SPBM) réalise une vaste étude du potentiel des PFNL dans la région entre 2009 et 2010. Après avoir obtenu du financement auprès du Plan de développement de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire de la Mauricie (PDAAM), l'organisme à but non lucratif est mis sur pied en 2014, grâce à un premier plan quinquennal voté par les membres partenaires.

Généralement, la filière a comme mandat de stimuler l'industrie des comestibles forestiers en agissant comme médiateur entre divers acteurs du milieu (l'entreprise se focalisait uniquement sur les champignons lors de sa formation, mais a récemment étendu ses opérations à tous les « comestibles forestiers »). Cet effort est d'autant plus important que la majorité de la cueillette commerciale dans la région s'effectue en terres privées, ce qui nécessite un laborieux effort de concertation entre les propriétaires forestiers, les producteurs de bois et les entreprises de cueillette.

Les activités de la filière sont très variées. Chaque année, par exemple, elle organise un « Myco rendez-vous » où des restaurateurs peuvent explorer des produits régionaux grâce à un guide certifié. La

filière accompagne des entreprises émergentes, organise des formations de cueillette, et agit comme intermédiaire entre les propriétaires forestiers et les entreprises de PFNL. La filière participe même à des projets de recherche. L'année prochaine, en collaboration avec le GastronomiQc Lab de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, elle publiera un rapport offrant un profil gastronomique de 26 champignons comestibles dans la province, facilitant l'échange entre les milieux gastronomiques et mycologiques.

La proximité de la Filière à l'industrie forestière, tout comme sa confiance acquise auprès d'une pléthore d'entrepreneurs régionaux, fait d'elle un organisme unique au Québec.

CONCLUSION

La recherche que nous avons réalisée a permis de diviser en cinq périodes le développement de la cueillette de champignons comestibles et de leur commercialisation au Québec. La première période, qui s'étend de 1950 à 1970, se caractérise par la formation des premiers clubs mycologiques à Québec et à Montréal. Durant ces années, la cueillette se pratique principalement chez une petite tranche de l'élite canadienne française, et par divers groupes d'immigrants, notamment ceux en provenance de l'Europe de l'Est. La deuxième période est marquée par la popularisation de la cueillette des champignons comme activité récréative, en réponse, selon Gaudreau, à la démocratisation des savoirs scientifiques apportée par la Révolution tranquille (Gaudreau 2011, p. 61). La troisième période marque le début de la cueillette commerciale. Après une tentative échouée à Chibougamau en 1985, Fernand Miron lance, en 1992, la première entreprise vouée exclusivement à la récolte des champignons forestiers. La quatrième période témoigne des efforts promulgués par André Fortin, Gérald Legal et d'autres collaborateurs afin de populariser la cueillette auprès de la population et au sein d'institutions scientifiques. La cinquième phase, qui s'échelonne jusqu'à aujourd'hui, décrit les efforts menés par divers acteurs afin de « structurer » l'économie des champignons et de la rendre « crédible » vis-à-vis diverses institutions gouvernementales (Girard, 2023).

Finalement, pour en revenir à la crevette de Matane, l'analogie lancée par André Fortin permet d'identifier le rôle que peut jouer la communauté scientifique dans la popularisation d'un produit jusqu'alors inaperçu ou, à tout le moins, inintéressant pour le

commun. Elle témoigne de la valeur identitaire que peut acquérir une pratique nouvelle, et de la place choyée qu'elle peut prendre dans l'imaginaire collectif. L'analogie témoigne aussi de la fragilité de ces nouvelles industries. En effet, aux dernières nouvelles, l'industrie gaspésienne de la crevette nordique ne se portait pas très bien¹¹. Les stocks seraient en baisse, et les usines de transformation en péril, précarisant non seulement un secteur économique, mais le mode de vie et l'identité des communautés maritimes de l'est du Québec. Qu'elle soit commerciale ou non, la cueillette de champignons est devenue une activité courante au Québec et a acquis une valeur sentimentale pour plusieurs de ses adeptes. Comme pour la crevette de Matane, il faudra, dans le futur, en prendre soin.

NOTES

1 L'information récoltée en entrevue est marquée par un code (ENT pour « entrevue » suivi du numéro d'entretien.

2 Cet article s'inscrit dans le cadre de la réalisation d'un mémoire de maîtrise en anthropologie à l'Université Laval réalisé sous la direction du professeur Martin Hébert. La production de l'article a été rendue possible grâce à l'obtention par le premier auteur de la Bourse histoire forestière décernée annuellement par la Société d'histoire forestière du Québec à un étudiant ou une étudiante de l'Université Laval.

3 La *Mycological Society of Toronto* est formée en 1974 et celle de Vancouver en 1978.

4 La même année, René Pomerleau fonde le Cercle des mycologues amateurs de Québec.

5 Le *Harvard Psilocybine Project* est un projet mené par Timothy Leary et Richard Alpert de l'Université Harvard qui avait comme objectif d'étudier l'effet de la psilocybine, le composé actif des champignons psychotropes, sur la psyché humaine. Les expérimentations commencèrent en 1960 et se prolongèrent jusqu'en mars 1962, lorsque l'administration de l'Université Harvard commença à douter des techniques de recherche employées par Leary et Alpert, qui prétendaient devoir être sous l'effet de la psilocybine lors des expérimentations.

Éventuellement, les deux chercheurs furent renvoyés de l'université, causant un scandale qui fut fortement médiatisé à travers le pays (Hartogsohn, 2020).

6 Ce passage dans la revue *Québec Science* sur la culture du pleurote résume bien la mentalité de la communauté mycologique vis-à-vis les champignons forestiers pour une grande partie du XX^e siècle : « Dans les pays producteurs de champignons sauvages, le coût de la main-d'œuvre est bas, le marché local bien développé et les usines de mise en conserve sont près des lieux de cueillette. La forêt est habituellement très facile d'accès, les sous-bois bien dégagés... Il y existe une tradition de la cueillette, bien établie depuis des générations, qui rend l'exploitation possible. Au Québec, ce serait impensable. » (Larouche, 1978, p. 18)

7 Les résultats de ses premières années de récolte sont publiés en deux rapports ; le premier décrivant les résultats de la saison 1993 (Miron, 1994), le deuxième de la saison (Miron, 1995).

8 Stenven A. Trudell et son équipe ont confirmé en 2017 que trois espèces distinctes de matsutaké se trouvent en Amérique du Nord. Les matsutakés de la Côte Est garderaient le titre de *Tricholome magnivelare*, tandis que les champignons de la Côte Ouest auraient la désignation de *Tricholome murrillianum* et ceux du Mexique seraient du *Tricholome mésoaméricanum*. (Trudell, Xu, Saar, & Justo, 2017).

9 Le cahier des charges de 2016 constitue en réalité le deuxième document rédigé sur la cueillette commerciale des champignons au Québec. Le premier, rédigé par Biopterre en 2010, aurait été retiré en raison de tensions au sein de l'administration de l'ACPFNL. Le cahier de charge n'est pas légalement contraignant, mais il s'appuie sur des normes établies par la MAPAQ, qui ont des précédents légaux.

10 Selon Girard, « la chaîne de valeur réfère aux entreprises et aux entrepreneurs qui sont impliqués à toutes les étapes de valorisation des produits tout au long des circuits de distribution de la forêt à la table. Ces étapes de valorisation ont des fonctions différentes et sont la plupart du temps désignées comme des maillons de la chaîne » (Girard, 2023, p.13).

11 Selon un documentaire de Radio-Canada, le stock de crevettes nordiques aurait chuté de manière surprenante ces dernières années. La cause demeure incertaine, mais on attribue cette baisse au taux d'oxygène réduit dans le golfe du Saint-Laurent, ainsi qu'à l'intensification de la pêche au sébaste (Toulgoat, 2024).

RÉFÉRENCES

- ACCHF (2006), *Bilan de l'année*, Québec, ACCHF.
- ACCHF (2007), *Bilan de l'année*, Québec, ACCHF.
- ACCHF (2008), *Bilan de l'année*, Québec, ACCHF.
- ACPFNL, « Historique » [En ligne] <https://acpfnl.ca/l'association/#historique> (Consulté en juillet 2024).
- Alexsander S., Pilz D., Brown ED., S. Weber, & Rockwell V., (2002), « Mushroom, Trees and Money; Value Estimates of Commercial Mushrooms and Timber in the Pacific Northwest », *Environmental Management*, vol. 30, n° 1, pp. 129-141.
- Arnason T., Hebda R. & Jones T., (1981), *Use of plants for food and medicine by Native Peoples of Eastern Canada*, Ottawa, National Research Council of Canada.
- Biopterre, (mai 2009), *Analyse de commercialisation des champignons forestiers sauvages à potentiel commercial du Québec*, La Pocatière, Centre de développement des bioproduits.
- Butler G. R., (1985), *Supernatural Folkbelief Expression in French Newfoundland Community* [Thèse], St-John's, Memorial University of Newfoundland.
- CARTV, (2024), « Qu'est-ce qu'une appellation réservée? » Conseil des appellations réservées et des termes valorisants [En ligne] <https://cartv.gouv.qc.ca/outils-et-ressources/information-au-public-et-aux-entreprises/quest-ce-quune-appellation-reservee/> (Consulté en juillet 2024).
- Castaneda C., (1968), *The Teachings of Don Juan: A Yaqui Way of Knowledge*, Berkeley, University of California Press.
- Castaneda C., (1971), *A Separate Reality: Further Conversations With Don Juan*, Berkeley, University of California Press.
- CEPAF, (2008), *Inventaire des espèces de champignons forestiers à potentiel économique dans la Vallée-de-la-Gatineau*, MRC de la Vallée-de-la-Gatineau.
- Champagne P., (1997), « Le Mercantilisme concurrence la botanique dans les sous-bois », *Le Soleil*, 5 octobre, pp. B1-B2.
- Chartrand L., Duchesne R. & Gingras Y., (1987), *Histoire des Sciences du Québec*, Montréal, Les éditions du Boréal.
- Couillard L., (1995), *La situation de l'ail des bois (Allium tricoccum) au Québec*, Québec, ministère de l'Environnement et de la Faune du Québec.
- Deslandes J. & Pic Chantal, (2001), *Mise en valeur du potentiel alimentaire, médicinal et horticole des plantes et champignons de sous-bois de la forêt outaouaise*, Institut Québécois d'aménagement de la forêt feuillue, MRC de Papineau.
- Derrick C., (1893), « The Folklore of Plants », *Canadian Record of Science*, vol. 5.
- Descarrie-Bélanger F., Fournier M. & Maheu L., (1979), « Le Frère Marie-Victorin et les petites sciences », *Recherches sociographiques*, vol. 20, n°1, pp. 7-39.
- Desjardin R., (1999), *L'Erreur boréale* (long métrage).
- Doyon S., (2019), « Les cueillette commerciales au Québec : capter la diversité soci-environnementale », *Écho/Géo*, vol. 47, pp. 1-20.
- Drolet-Lambany M., (2013), *Effets de l'éclaircie commerciale dans les plantations d'épinettes sur la productivité des champignons forestiers comestibles*, Rimouski, Québec [Thèse], Université du Québec à Rimouski, Département de biologie, chimie et géographie.
- Estey R., (1994), « A History of Mycology in Canada », *5th annual Mycological Congress*, vol. 14 n° 24, pp. 751-766.
- Fallu J., (2003) *Évaluation du potentiel de récolte des champignons forestiers comestibles dans les boisés de l'Estrie* [Thèse], Sherbrooke, Université de Sherbrooke.
- Gaudreau G., (2011), « L'évolution des sciences au Canada examiné à partir de la mycologie », *Revue de l'histoire intellectuelle de l'Amérique française*, printemps, pp. 37-67.
- Gaudreau G., Ribordy A. & Tremblay M., (2010), *Des champignons et des hommes : consommation, croyances et science*, Divonne-les-bains, Cabédita.
- Gévry M.-F., (2011), *Évaluation du potentiel de cueillette de champignons forestiers comestibles au Lac-Saint-Jean*, Forêt modèle du Lac-Saint-Jean.
- Gévry M.-F., (2010), *Étude des facteurs environnementaux déterminant la répartition de champignons forestiers comestibles en Gaspésie* [Thèse], Québec, Rimouski, Université du Québec à Rimouski.
- Gévry M.-F., (2009) *Projet jet de mise en valeur de produits forestiers non ligneux dans la communauté de Saint-Thomas-Didyme, Saint-Thomas-Didyme*, Comité Forêt Environnement Saint-Thomas-Didyme.
- Gévry M.-F., (2008), *Projet d'intégration de la récolte des champignons forestiers comestibles dans la communauté du Secteur de Mont-Louis : description du projet, résultats des inventaires et perspectives d'avenir locales*, Mont-Louis, Comité de bassin de la rivière Mont-Louis.
- Girard A., (2023), *Portrait socioéconomique du secteur des champignons forestiers au Québec : Rapport final*, Montréal, GastronomiQc Lab - ITHQ.
- Godin L., (2013), *Caractérisation écologique et chimique de 12 champignons forestiers en vue d'une mise en marché dans le domaine des nutraceutiques, cosméceutiques et pharmaceutiques*, Forêt modèle du Lac-Saint-Jean, Coopérative de solidarité forestière de la Rivière-aux-Saumons et FauENord.
- Goldman E., « Most Popular Mushrooms to Pick in Russia », *Russia Beyond*, 2021, 26 septembre, [En ligne] <https://www.rbth.com/russian-kitchen/334232-popular-mushrooms-russia> (Consulté en juillet 2024)
- Gravel P., « Le Québec, un trésor inexploité de champignons comestibles », *Le Devoir*, 2003, 12 août, [En ligne] <https://www.ledevoir.com/non-classe/33774/le-quebec-un-tresor-inexploite-de-champignons-comestibles> (Consulté en juillet 2024)
- Gussow H. & Odell W., (1927), *Champignons Comestibles et Vénéneux : Étude des Champignons Comestibles et Vénéneux les Plus Répandus au Canada*, Ottawa, Service de la Botanique, Ferme expérimentale centrale.
- Hamann J., (1999), « Les Champignons forestiers sur le grill », *ULaval Nouvelles*, mars 4.
- Hamann J., (2006), *ULaval Nouvelles*, janvier 26.
- Hartogsohn I., (2020), « American trip : set, setting, and the psychedelic experience in the twentieth century », *Cambridge Massachusset*, MIT Press.
- La Filière de la Mauricie (2025), [En ligne] <https://mycomauricie.com/#> (Consulté septembre 2025)
- La Gazette de Québec*, (1827), « Variétés », octobre 15.
- Laperrière G., (2020), *Les champignons forestiers des forêts québécoises : caractériser leur diversité et comprendre leur distribution* [Thèse], Trois-Rivières, Université du Québec. À Trois-Rivières, département de biologie.
- Larouche C., (1978), « Des Champignons à but lucratif », *Québec Science*, août, pp. 15-21.
- Le Canadien*, (1842), « Variétés », 19 décembre.

- Le Canadien*, (1843), «Variétés», 20 février.
- Le Soleil*, (1900), «Les Empoisonnements: quelques cas récents», 13 octobre.
- Malenfant G. (2022), *Sur le Chemin des Champignons: Le mycotourisme au Québec*, Montréal, Les Éditions de l'homme.
- Maneli, D., (2008). *Écologie des champignons ectomycorhiziens comestibles en peuplements de pin gris (Pinus banksiana)* [Thèse], Montréal, Université du Québec à Montréal.
- Marie-Victorin R. P., (1935), *Flore Laurentienne*. Montréal, Les Frères des écoles chrétiennes.
- Marie-Victorin R. P., (1925), «La province de Québec: pays à découvrir et à conquérir», *Le Devoir*, 26 septembre, p. 1.
- McNeil R., (2019), *Le Grand Livre des Champignons du Québec et de l'est du Canada 2^e éd.*, Montréal, Quintin Michel.
- Miron F., (1994), *Champignons forestiers sauvages: potentiel de cueillette et de mise en marché: projet no 4050 (partie 1)*, Saint-Foy, Service canadien des forêts, région du Québec.
- Miron F., (1995), *Champignons forestiers sauvages: potentiel de cueillette et de mise en marché: projet no 4050 (partie 2)*, Saint-Foy, Service canadien des forêts, région du Québec.
- MRNF, (2004), *Document d'information sur la gestion de la forêt publique pour l'usage de la Commission d'étude scientifique, Chapitre 2*, Québec.
- MRNF, (2008), *Bilan d'aménagement forestier durable au Québec (2000 - 2008)*, Québec, Gouvernement du Québec.
- MRNF, (2008), *La forêt pour construire le Québec de demain: Document synthèse*. Québec, Gouvernement du Québec.
- Palm M. E. & Chapela I. H., (1997), *Mycology and Sustainable Development: Expanding Concepts, Vanishing Borders*, Boone, Caroline du Nord, Parkway Publishers
- Payette A., (1954), «On nous écrit», *La Gazette des campagnes*, 7 octobre, p.7.
- Peyo, (1958) «La flûte à six Schtroumpfs», *Les Schtroumpfs*, Marcinelle, Dupuis «Spirou».
- Piché V., (2022), «L'histoire de l'immigration au Québec: au-delà de l'idée de menace?», *Histoire Canada*, 9 novembre [En ligne]: <https://www.histoirecanada.ca/consulter/colonisation-et-immigration/l-histoire-de-l-immigration-au-quebec%C2%A0-au-delà-de-l-idee-de-menace> (Consulté en juillet 2024).
- Pomerleau R., (1980), *Flore des champignons au Québec*. Montréal, Les Éditions La Presse.
- Proujanskaïa L., (2004), «Au Québec la langue de Pouchkine et de Vyssotski n'est pas en danger», *La Revue Russe*, vol. 24, pp. 73-78.
- Provencher L., (1862), *Flore canadienne ou Description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada: donnant le nom botanique de chacune, ses noms vulgaires français et anglais, indiquant son parcours géographique*. Québec, J. Darveau.
- René R., (1965) «La Cueillette des champignons sauvages», *Le Devoir*, 17 septembre, pp.11.
- Rochon C. (2011), *Distribution et productivité de deux champignons ectomycorhiziens (Cantharellus cibarius var. roseocanus et Hypomyces lactifluorum Russula brevipes) en peuplements de pin gris de l'Est du Canada* [Thèse], Québec, Université Laval, Faculté de foresterie.
- Simard L., (2009), *Projet Pilote de commercialisation de champignons forestiers au Lac Saint-Jean*, Forêt modèle du Lac-Saint-Jean et Agence de gestion intégrée des ressources, 28 p.
- Tedder S., (2008), *Tenure and the Management of Non-Timber Forest Products in British Columbia*, Edmonton, Sustainable Forest Management Network.
- Tremblay É., (2011), *Les Champignons forestiers comestibles: Évaluation de la ressource et perspectives de développement dans le contexte du nouveau régime forestier* [Mémoire de maîtrise], Québec, Université Laval .
- Tsing A. L., (2015). *The Mushroom at the End of the World*, Princeton, Princeton University Press.
- Turner N. J. & Guerrier A., (2021), «'Frog's umbrella' and 'ghost's face powder': the cultural roles of mushrooms and other fungi for Canadian Indigenous Peoples», *Bontany*, vol. 100, n° 1, pp. 183-205.
- Toulgoat M., (2024), «Déclin de la crevette nordique: un quota de 3000 tonnes en 2024», *Le téléjournal avec Patrice Roy*, mai [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/info/videos/1-8904935/declin-crevette-nordique-un-quota-3000-tonnes-en-2024> (Consulté en mars 2025)
- Verbeek E., (2003), «Conflit du bois d'œuvre: discorde de bois», *La Semaine verte*, 2 mars 2003, [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/actualite/semaineverte/> (Consulté en juillet 2024).
- Villeneuve N., (1985), *Étude mycosociologique de quelques érablières sucrières du comté de L'Islet, Québec* [Thèse], Québec, Université Laval, Département du génie forestier.
- Wasson R. G., (1957), «Seeking the Magic Mushroom», *Life International Edition*, 13 mai.
- Watt D., (1865), «A Provisional Catalogue of Canadian Cryptogams», *Canadian Naturalist and Geologist*, vol. 2, pp. 390-404.