

Les champignons forestiers comestibles une ressource en voie de développement au Québec

La mise en valeur de cette ressource est confrontée à diverses difficultés; (1) le manque de connaissances de la ressource et de sa distribution sur le territoire; (2) le petit nombre de cueilleurs expérimentés; (3) l'inégalité de l'abondance d'une année à l'autre; (4) l'inégalité de l'abondance selon les régions pour une même année; (5) l'acheminement des champignons vers les centres de commercialisation et/ou de transformation; (6) le développement de nouveaux produits et l'utilisation de nouvelles technologies (cryopréservation); (7) l'établissement des prix d'achat et de vente équitables et (8) l'absence presque totale de supports gouvernementaux.

Le commerce international des champignons forestiers sauvages représente plus de \$2.5 milliards annuellement. Lors d'une conférence à Cordoue du 10 au 16 décembre 2007, plus de 600 délégués provenant de 54 pays ont discuté divers aspects de l'utilisation et de la conservation de cette ressource forestière presque totalement inutilisée au Québec.

Nos conférenciers Internationaux ont acquis une expérience considérable dans tous les aspects précités et nous vous inviterons non seulement à réfléchir mais surtout à agir pour surmonter tous les défis auxquels nous sommes confrontés à la fois. Toutefois il est difficile d'établir les priorités à privilégier dans cet ensemble de défis.

La province Castilla-Leone constitue un modèle à l'échelle internationale pour le développement de la ressource en Champignons forestiers comestibles. Le travail amorcé en 1994 a permis d'établir des cartes de végétations identifiant la distribution géographique des espèces d'intérêts, d'organiser la récolte et la commercialisation selon un protocole officiel de traçabilité, d'encourager l'offre des champignons en restauration et de mettre sur pied un réseau de mycotourisme.

Pour suivre les pistes de cet effort concerté qui produit des fruits, il faudra que les ministères québécois et fédéraux interpellés par cette ressource apportent un support aux initiatives des organisations privées et non-gouvernementales déjà impliquées, afin d'assurer le plein développement de cette filière au Québec comme le modèle Espagnol l'a si bien fait.

La tenue de cette conférence permettra sans doute de saisir l'ampleur du potentiel socio-économique des champignons comestibles des vastes forêts du Québec et nous aidera à surmonter les nombreux défis pour en faire une réalité dans toutes les régions du Québec. Bien malin celui qui peut deviner la valeur socio-économique de cette filière.

L'avenir enthousiasmant qui est devant nous le dira.

EXPOSANTS

Plusieurs exposants seront à votre disposition en tout temps dans le hall d'entrée de la salle Vigneault du château bonne entente

REPAS ET HÉBERGEMENT

Repas :

L'inscription au colloque comprend les pause-café, cependant les repas sont aux frais des participants. Sur place, le restaurant Monte Cristo 4 diamants CAA-AAA vous accueillera. De plus, une liste des restaurants à proximité est disponible sur les site internet de Biopterre.

Hébergement :

le château bonne entente
tradition & tendance

3400 chemin ste-Foy à Québec

Un bloc de chambre est réservé.

Pour réservation: 1-800-463-4390

Mentionnez « Colloque Champignon Forestier ».

Chambre régulière : 139.00\$ + tx (*Petit déjeuner inclus*)



2300 chemin Ste-Foy à Québec

Un bloc de chambre est réservé.

Pour réservation: 1-800-463-4495

Mentionnez le # de folio 51298 et le nom de groupe

« colloque Champignons Forestiers »

Chambre régulière : 79.00\$ + tx / Suite : 129.00\$ + tx

POLITIQUE D'ANNULATION

Toute annulation doit être confirmée par écrit. Les annulations effectuées après le 15 novembre ne seront pas remboursées.

INFORMATIONS-INSCRIPTIONS

www.biopterre.com ou www.acchf.ca

Karine Bradette : (418) 856-5917 poste 220

Karine.bradette@biopterre.com

Réservez tôt, 180 places limitées

COLLOQUE INTERNATIONAL

SUR LES CHAMPIGNONS FORESTIERS COMESTIBLES

À POTENTIEL COMMERCIAL



Les 30 novembre et 1^{er} décembre 2009

À l'Université Laval, pavillon A.-Desjardins

+ de 20 conférenciers en provenance d'Europe, du Mexique, des États-Unis et du Canada

Salle Vigneault
Le château bonne entente, Québec



Faculté de foresterie,
de géographie et de géomatique





But et contenu du colloque

Cette conférence s'adresse à tous ceux et celles qui s'intéressent aux divers aspects de cette ressource, incluant la biologie, l'écologie et l'aménagement ainsi qu'à la récolte, la transformation et la commercialisation des champignons forestiers comestibles.

Au cours des dix dernières années, l'Université Laval et l'Institut de technologie agricole de La Pocatière ont développé des efforts pour mieux connaître la biologie, l'écologie et l'aménagement des champignons comestibles. Pendant cette même période, quelques conférences non formelles ont réuni les plus intéressés, jusqu'à ce qu'en 2006 soit fondée l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers, comptant maintenant plus de 120 membres dont une vingtaine de membres corporatifs.

De telles initiatives ont vraiment suscité l'intérêt pour cette ressource renouvelable et l'on peut dire qu'elle fait maintenant l'objet d'une valorisation accélérée partout au Québec. Le Ministère des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire a supporté deux activités sous l'égide de Biopterre, soit une étude sur la situation actuelle de la filière et sur les marchés locaux et internationaux, ainsi que la mise sur pied d'un programme de moniteurs pour former les cueilleurs. Il sera fait état de ces deux réalisations au cours du colloque.

D'autre part, nous avons le privilège d'accueillir cinq intervenants impliqués dans le programme Micosylva, supporté par la communauté économique européenne, visant à définir des plans d'aménagement et de sylviculture susceptibles de maintenir et promouvoir la productivité en champignons comestibles dans les forêts des Pyrénées, situées en Espagne, en France et au Portugal. Nous accueillerons également des conférenciers du Mexique, des États-Unis et de quelques provinces canadiennes.

Nous espérons que cet événement permettra à tous les participants de se faire une meilleure idée non seulement de l'énorme potentiel de cette ressource mais surtout des voies à prendre pour en assurer le plein développement.

PROGRAMMATION

LUNDI, 30 NOVEMBRE

THÈME : Connaissances et aménagement de la ressource

7 h 30	Inscription
8 h 15	Ouverture du colloque 2009
9 h 00	Le modèle de Castilla-Leone <i>Fernando Martinez Pena, Micosylva, Espagne</i>
10 h 00	Pause
10 h 30	Écophysiologie et mycosylviculture du cèpe, <i>Jean Rondet, Micosylva, France</i>
11 h 00	Écologie des champignons forestiers comestibles de la Gaspésie, <i>Marie-France Gévry, Université du Québec à Rimouski</i>
11 h 30	Phénologie de fructification des champignons comestibles dans les forêts de l'Est du Canada, <i>Samuel Pinna, Consortium en foresterie Gaspésie-les-Îles</i>
12 h 00	Dîner
13 h 30	Biodiversité des champignons et mycosylviculture, <i>Laurent Larrieu, Micosylva, France</i>
14 h 00	Aménagement en Ccan, <i>Shannon Berch, Research Branch, BC Ministry of Forests and Range</i>
14 h 30	Outil de recherche de localisation des champignons, <i>Guy Langlais, Biopterre</i>
15 h 00	Pause
15 h 30	Écologie de la chanterelle et de la dermatose, <i>Caroline Rochon, Ressources naturelles Canada</i>
16 h 00	Les PFNL dans la région atlantique, <i>Janette Desharnais, INFOR, N-B</i>
16 h 30	Plénière : Connaissance de la ressource champignons
19 h 00	Banquet

MARDI, 1^{er} DÉCEMBRE

THÈME : Récolte et commercialisation de la ressource

8 h 30	L'association pour la commercialisation des champignons forestiers, <i>Gérald Le Gal, ACCHF</i>
9 h 00	État de la filière au Québec <i>Guy Langlais, Biopterre</i>
9 h 30	Mise en valeur des champignons forestiers au Lac-St-Jean, <i>Guillaume Roy, Forêt modèle du Lac-St-Jean</i>
10 h 00	Pause
10 h 30	Politiques gouvernementales à développer pour influencer le développement des PFNL <i>Jonathan Forbes, Forbes wild foods, Ontario</i>
11 h 00	Le modèle Corrésien, <i>Benoît Peyre, Chambre économique de la Corrèze, France</i>
11 h 30	Potentialité, sociologie et valorisation des champignons, <i>Anais Zimmerlin, Micosylva, France</i>
12 h 00	Dîner
13 h 30	Edible mushrooms and their use on USA Pacific Coast, <i>Jim Trappe, College of forestry, Oregon State University, Oregon, USA</i>
14 h 00	Supporting sector development: The Buy BC wild Initiative, <i>Tim Brigham, Centre for Non-Timber Resources, Royal Roads University, Colombie-Britannique</i>
14 h 30	Edible mushrooms and their use in Mexico, <i>Fortunato Garza Ocanas, Faculté des sciences forestières, Universidad autonoma de nuevo leon, Mexique</i>
15 h 00	Pause
15 h 30	Plénière : Utilisation de la ressource
16 h 30	Mot de la fin

