

La forêt dans votre assiette



Annie Morin
Le Soleil

(Québec) La crise forestière actuelle a peut-être sonné le glas du vulgaire «deux-par-quatre», mais elle a aussi permis aux trésors gastronomiques dont regorgent nos forêts de sortir de l'ombre et d'aboutir - enfin! - dans nos assiettes.

Dans le jargon des spécialistes de la forêt, on les appelle produits forestiers non ligneux, ou PFNL, une catégorie fourre-tout qui regroupe toutes les matières autres que le bois ayant une valeur commerciale. Ceux qui nous intéressent ici sont comestibles. Têtes de violon, champignons, quenouilles, petits fruits, plantes séchées pour devenir des épices et des tisanes... Les PFNL qui se mangent se comptent par centaines au Québec. Les plus connus sont le sirop d'érable et le bleuets sauvage, qui génèrent des retombées économiques de plusieurs centaines de millions de dollars.

Si on exclut ces deux ambassadeurs, les ventes des autres PFNL comestibles devraient atteindre «au moins» 6 millions \$ cette année. L'estimation, «très conservatrice», vient de Gérald Le Gal. Président de l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers, propriétaire de Gourmet sauvage, première entreprise à avoir osé le commerce de végétaux sauvages au Québec, et animateur de l'émission Coureurs des bois, qui a connu un beau succès à Télé-Québec, il sait de quoi il parle.

«Dans 10 ans, je pense qu'on pourra parler de 100 millions \$ de retombées et de quatre à cinq grosses entreprises implantées dans autant de régions du Québec. Oui, je rêve, mais pas en couleurs», continue M. Le Gal, qui parle d'une «croissance fulgurante».

«Les produits sortent du bois, les entreprises sont là, les recettes sont développées. Il reste à faire grossir tout ça. On est encore sur la vague du bio, mais la prochaine, ça devrait être le sauvage, le Québec wild», prédit Claude-André Léveillé, coordonnateur au développement des ressources naturelles alternatives pour la Conférence régionale des élus de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.

Succès des champignons

Le déblocage est particulièrement remarqué dans le champignon forestier, premier succès commercial véritable. Gérald Mathar, de Gaspésie sauvage, un mycologue d'origine belge qui a adopté le Québec, était qualifié de précurseur en 2006. À peine trois ans plus tard, ses «champis» séchés ont de la concurrence jusque dans les épicerie.

Outre la crise forestière, Gérald Le Gal attribue cette effervescence à l'association qu'il dirige, qui a permis à tous les cueilleurs de champignons de partager leurs connaissances et de faire connaître leurs produits. «Ça nous a donné le petit "oumpf", le coup de pied au derrière qu'il fallait pour organiser la cueillette et créer des entreprises», dit-il.

Les petits fruits sauvages devraient aussi obtenir la consécration sous peu. Goûteux et bourrés d'antioxydants, ils charment autant par leur intérieur que leur extérieur. Canneberges sauvages, amélanches, camerises, cerises à grappes et pimbinas, pour ne nommer que ceux-là, veulent prendre la relève du bleuets. Déjà, des projets de recherche et développement sont en cours pour maximiser leur transformation en confitures, en jus et en alcools.

Au chapitre de l'approvisionnement, les petits fruits ont d'ailleurs un avantage, puisque plusieurs arbres ou arbustes fruitiers peuvent être implantés sur des terres en friche. C'est déjà commencé dans le Bas-Saint-Laurent, qui a ciblé la camerise, un petit fruit bleu de forme oblongue aussi appelé chèvrefeuille comestible. La coopérative des BIOproduits de Sainte-Rita a importé de Russie des hybrides qui produisent mieux et plus vite que la version indigène. La première vraie bonne récolte devrait se faire l'an prochain.

En attendant, la coop connaît le succès avec ses produits de quenouille, que Francine Ouellet, présidente, qualifie de «plante supermarché» parce que très prolifique. Elle donne des pousses, des coeurs, des épis qu'on peut broyer en farine... «Les consommateurs sont ouverts à tout. Il suffit de leur proposer des recettes et ils en redemandent», dit-elle.

Plusieurs plantes de sous-bois ont d'ailleurs cette particularité de pousser bien, peu importe les conditions. Moins sensibles au surplus ou au manque de chaleur et de pluie que les productions agricoles classiques, elles sont presque toujours au rendez-vous. Cela ne veut toutefois pas dire qu'elles peuvent être ramassées en tout temps et n'importe comment. Les têtes de violon et l'ail des bois, par exemple, sont toujours menacés de surexploitation.

«Le plus intéressant dans tout ça, c'est que ça ne peut pas être copié par les Chinois!» lance Guy Langlais, l'un des premiers à s'être intéressé aux PFNL, au début des années 2000, quand tout le monde tablait plutôt sur la deuxième et la troisième transformation du bois pour sauver le Québec forestier.

Aujourd'hui chargé de projet chez Biopterre, centre de développement de bioproduits situé à La Pocatière, M. Langlais est convaincu que le Québec a le potentiel pour approvisionner l'Europe, qui consomme énormément de champignons et voit ses propres récoltes menacées par les changements climatiques. Sans compter que le Québec y jouit d'une image favorable. «Dès qu'on arrive à cueillir trop, il y a des débouchés ailleurs», confirme son complice, Gérald Le Gal.

Au Québec, la demande grossit en même temps que l'offre. Les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux aliments de proximité, ils réclament des produits bons pour la santé et près de la nature. Avec les PFNL, c'est la certification biologique quasi automatique. Toutes les entreprises sérieuses s'empressent d'ailleurs de la réclamer pour ajouter de la valeur à leurs produits.

Martin Gagné, chef au restaurant La Traite, de l'Hôtel-musée des Premières Nations, à Wendake, peut témoigner de l'engouement. Cela fait cinq ans qu'il invite les produits de la forêt dans sa cuisine, et les clients en redemandent. Au début, il devait aller cueillir lui-même ses champignons et topinambours, mais aujourd'hui, les PFNL se rendent jusqu'à lui grâce à des cueilleurs motivés.

M. Gagné apprécie particulièrement les nouvelles épices québécoises. «La première fois que tu goûtes, tu te demandes quoi faire avec ça. Mais après, ça te reste dans la tête et ça ne ressort plus», dit-il. Tellement que, même à la maison, 80 % de ses épices sont désormais locales. «Un jour, ce sera aussi populaire que le cari et la cannelle, j'en suis convaincu.»