



COMMUNIQUÉ

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

BILAN DU COLLOQUE INTERNATIONAL SUR LES CHAMPIGNONS FORESTIERS

La Pocatière, le 7 décembre 2009 – Du 30 novembre au 1^{er} décembre dernier s’est déroulé, au Château Bonne entente de Québec, le premier colloque international sur les champignons forestiers comestibles à potentiel commercial ou quelque 120 personnes des quatre coins du Québec et d’ailleurs ont participé avec enthousiasme. La tenue de ce colloque a permis de saisir l’ampleur du potentiel socio-économique des champignons comestibles des vastes forêts du Québec et de montrer aux différents ministères et organismes les nombreux projets innovateurs et constructifs réalisés au Québec

Pour M. J. André Fortin, biologiste et professeur associé au département des Sciences du bois et de la forêt de l’Université Laval : *« Une telle initiative a 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. »*

Lors de cet évènement d’envergure internationale, plusieurs conférenciers d’Europe, du Mexique, des États-Unis et du Canada nous ont démontré l’énorme potentiel relié à la commercialisation des champignons. Plusieurs sujets ont été abordés lors de ces deux journées, que ce soit au niveau des connaissances et de l’aménagement de la ressource, de la récolte, de la commercialisation ou encore, sur les retombées socio-économiques réelles qu’apporte cette industrie dans certains pays.

Des plénières furent réservées à la fin de chaque journée pour permettre aux participants d’échanger et de partager leur connaissance, ainsi que de donner leurs points de vue sur cette ressource tant convoitée. Nous avons pu constater, d’après les témoignages des participants, que le Québec possède un énorme potentiel de commercialisation. Par contre, tous s’entendent pour dire que nous devons trouver des solutions alternatives, comme le mycotourisme, la vente de champignons cultivés ainsi que la mise en marché d’autres produits forestiers non ligneux, pour contrer le manque de produits lors de la saison hivernale.

L’aménagement des forêts québécoises serait donc un bon moyen de préserver cette ressource, en plus d’améliorer la biodiversité et de procurer un revenu supplémentaire à son propriétaire.

Selon M. Guy Langlais de Biopterre : *« Les champignons forestiers du Québec représentent une véritable myco-économie pour les régions. À l’instar des pays comme l’Espagne et la France, cette nouvelle industrie en émergence devra se structurer adéquatement si l’on veut développer de façon durable la ressource champignons. »*

Enfin, rappelons que Biopterre – Centre de développement des bioproduits a été créé en 2007 dans le but de supporter les entreprises en matière d'innovation et de développement des bioproduits issus de l'agriculture et de l'agroforesterie, ce centre collégial de transfert technologique (CCTT) offre des services :

- de développement de nouveaux produits, de technologies et/ou de procédés;
- d'amélioration de produits, de technologies et/ou de procédés existants;
- d'implantation & de transfert de technologies nouvelles et/ou de nouveaux modes opérationnels;
- de veille technico-commerciale, d'homologation et de diffusion de l'information auprès des entreprises du secteur des bioproduits.

-30-

Source et informations: Eric B. Bégin, B.A.A., Adm.A.
Directeur des opérations
Communication & Marketing
Biopterre – Centre de développement des bioproduits
(418) 856-5917, poste 216