



Le mycotourisme

Le mycotourisme est une activité qui s'inscrit dans le secteur de l'écotourisme ou du récréotourisme et qui repose sur l'exploitation de la ressource fongique forestière. Susana Maria Carvalho de Castro (Lisbonne, 2009) propose la définition suivante : activité relevant du tourisme qui vise à assurer la protection et la promotion de la ressource mycologique tout en favorisant le développement économique et l'amélioration de la qualité de vie des populations (...) elle comprend l'apprentissage ou l'interprétation mycologique et (...) constitue un moyen privilégié de développement durable pour nos régions.

Peu ou pas connu au Québec, le mycotourisme est une activité qui s'est révélée fort lucrative en Europe: par exemple, en Espagne, dans la région de Castilla y Leon, où les retombées économiques sont de plus de 60 millions d'euros annuellement et plus de la moitié de la population rurale dépend de cette industrie (Micosylva, 2011).

Le *mycotourisme* est l'activité qui vise la mise en valeur des ressources mycologiques sur un territoire spécifique et aménagé à cette fin : en plus des infrastructures habituelles pour recevoir, loger et alimenter convenablement des visiteurs, des sites forestiers riches en champignons comestibles sont aménagés avec des sentiers et des accès. Il peut être jumelé aux autres activités de plein air, telles que le camping, la marche ou les classes nature par exemple. Il est pratiqué en famille, en groupe ou en solitaire, avec ou sans accompagnement (guide). Le mycotourisme s'adresse aux visiteurs de courte ou longue durée de même qu'à la population locale. D'ailleurs, le volet éducatif pour les écoles, les sentiers d'interprétation, ainsi que l'instauration d'un Cercle de mycologues amateurs sont des exemples d'activités destinées aux résidents de la région.

Les sentiers sont habituellement balisés, entretenus, et des panneaux sont installés afin de bien informer le visiteur sur les sites réservés, les espèces, les précautions à prendre, etc. Des documents d'information et d'interprétation sont aussi produits et distribués à cette fin. Les participants récoltent des champignons bien spécifiques dont les quotas et les secteurs de cueillette ont été précisés. À leur retour au camp de base, les cueilleurs présentent leur récolte et reçoivent des conseils sur la conservation et la consommation.

Le mycotourisme suppose l'intégration des champignons forestiers dans tous les aspects du tourisme présents sur le territoire (promotion et communication, menu des restaurants, épicerie, produits de spécialité mycologique, exposition, centre d'interprétation, festival thématique, affichage des sentiers, etc.) Si les infrastructures locales le permettent (restaurants, maisons d'hébergement, etc.), des activités de dégustation peuvent être

organisées (cuisson facile ou gastronomie sophistiquée) et s'intégrer à une offre de forfait incluant le coucher, la cueillette et la dégustation.

Pour assurer son implantation, le mycotourisme est associé à différents travaux d'acquisition de connaissances scientifiques qui permettent d'en savoir plus sur les espèces fongiques visées et leurs écosystèmes et ainsi assurer la pérennité de la ressource : localisation de nouveaux secteurs, aménagements favorables, traitements sylvicoles propices et néfastes, culture de champignons, alternance des zones de cueillettes, etc.

Le mycotourisme dans le monde

Alors que la cueillette des champignons est une activité traditionnelle dans plusieurs pays du monde, tant en orient qu'en occident, et que ce contexte est propice au développement du mycotourisme, la structuration de l'industrie touristique autour de cette ressource n'est pas rependue.

Le mycotourisme est un terme utilisé couramment en Europe, principalement en Espagne qui est le pays de référence au niveau international pour ses services touristiques s'appuyant sur cette ressource. On retrouve des mentions du mycotourisme en Angleterre, tout spécialement en Écosse, mais également aux États-Unis, en France, au Portugal, au Mexique et en Afrique du Sud¹.

En effet, on exerce le mycotourisme un peu partout de façon informelle, mais c'est en Espagne que le « micoturismo » est le plus promu au niveau touristique et le plus structuré, ce qui s'explique en partie par le support financier apporté à ce domaine d'activité par le gouvernement espagnol. D'ailleurs, le soutien gouvernemental peut être considéré comme un élément fondamental de la stratégie de développement des régions en difficulté (Martinez-Pena, *et al.*, 2011). Le tourisme mycologique est maintenant considéré comme une source incontournable de revenu et d'emploi dans le milieu rural espagnol (De fruto Madrazo, *et al.*, 2011). Dans ce pays, cela fait plus de 20 ans que scientifiques s'intéressent à la ressource fongique et à son potentiel économique. (Martinez-Pena, *et al.*, 2011). Une masse critique de références, de projets de recherche et de documentation sur le mycotourisme est issue de ce pays.

Résultats d'une recherche informelle sur l'utilisation du terme mycotourisme et de son apparition dans le moteur de recherche Google en date du 17 octobre 2012.

Terme	Nb de résultats obtenu
Espagnol : Mycotourisme	62 300
Anglais : Mycotourism	6780
Français : Mycotourisme	100

Outre, le modèle espagnol, voici trois d'exemple de produits mycotouristiques d'intérêt au niveau international. Citons d'abord le « **The Wild Mushrooms Boutique Hotel** ». Il

¹ Liste non exhaustive.

s'agit d'un hôtel de luxe situé à Stellenbosch en Afrique du Sud, les touristes peuvent y déguster des plats gastronomiques aux champignons, aller visiter la vitrine de démonstration de culture de matsutaké puis aller tranquillement se reposer dans la « Russula presidential suite » ou la « Golden Oyster and Copper Trumpet suites »! De plus, une semaine par an, le *South African Gourmet Mushroom Academy Exhibition* bas son plein et propose une série d'activités sur la thématique des champignons sauvages. Une publication spécialisée, le « *Mycological Gastronomy* », est publiée tous les deux mois par l'Académie et traite de sujets d'actualité liés aux champignons (voir **annexe 2**).



Figure 1: Image tirée du site Internet du « The Wild Mushrooms Boutique Hotel »
Source : <http://www.wildmushroom.co.za/>

En Écosse, le « **Sheperd's Cottage Fungi** » est un site de mycotourisme offrant des activités de cueillette guidée et des ateliers de formations proposés par un expert mycologue. Le site Internet est à la fois une référence sur tout ce qui traite des champignons au pays mais permet aussi de réseauter les amateurs et de recenser les liens d'importances.



Figure 2: Image tirée du site Internet du « Sheperd's Cottage Fungi »
Source : <http://www.fungi.co.uk/index.htm>

En Andalousie, on retrouve le premier **Jardin mycologique** d'Europe. Il s'agit d'un musée en plein air où les écosystèmes les plus importants pour les champignons ont été recréés. Dans chacun d'eux, les champignons et les truffes ont été cultivés ou inoculés.

El presidente de la Junta, José Antonio Griñán, inaugura el Jardín Micológico, unas instalaciones pioneras en Europa

Con una inversión que ronda los 5 millones de euros, el complejo se ha ejecutado sobre una superficie de 14.000 metros cuadrados

Rafael Cobo Calmaestra - Jueves, 13 de enero de 2011 (18:50:05)

Con la presencia del presidente de la Junta de Andalucía, José Antonio Griñán, a mediodía de hoy jueves ha sido inaugurado el jardín Micológico *La Trufa* y Centro Andaluz de Micología, unas instalaciones emplazadas en las inmediaciones de la aldea prieguense de Zagrilla, que son pioneras en su género y únicas en Europa.



De esta manera y casi una década después de que en 2001 la Junta pusiera en marcha el Plan de Conservación y Uso Sostenible de las Setas y Trufas de Andalucía --Plan Cussta--, abre sus puertas al público este complejo y ambicioso proyecto, ejecutado sobre una superficie de 14.000 metros cuadrados, de los que alrededor de 11.500 están ocupados por el jardín propiamente dicho, completándose el recinto con un edificio central que albergará las dependencias necesarias para el desarrollo de programas destinados a la conservación, el micoturismo o la educación ambiental, contando para ello con sala de exposiciones, sala

Figure 3: Communiqué sur l'inauguration du jardin et du centre mycologique

Source : http://priegodigital.com/imp.php?id_noticia=4091

Le deuxième attrait du site est le **Centre mycologique d'Andalousie**. On y retrouve des salles d'exposition avec interprétation interactive, une salle microclimatique où l'on fait la culture de modèles vivants, une chambre audiovisuelle pouvant accueillir 150 personnes et un laboratoire d'éducation environnementale. Le centre a également une vocation scientifique et tient un centre de documentation sur les champignons, un herbier et un module de production pour alimenter le jardin. Cinq millions d'euros ont été investis pour la concrétisation de ce projet.

Le mycotourisme au Canada

Peu d'information est disponible sur le mycotourisme au Canada. Il est certain que des activités de cueillette et des ateliers de formation sont offerts dans plusieurs régions et tout spécialement en Colombie Britannique où la culture du champignon s'est implantée parallèlement à l'organisation du marché des champignons sauvages. Par contre, aucune publication n'a été recensée au niveau du mycotourisme comme produit touristique.

Par contre, certaines données sont disponibles au niveau du marché lié à l'écotourisme et au tourisme de nature au Canada. En effet, dans une étude de la *Table de concertation sur l'écotourisme* de *Tourisme Québec* (2002) on peut lire que 1,5 million de touristes canadiens avaient l'observation de la nature pour principal but de voyage; plus de la moitié de ces touristes ont réalisé ce voyage à destination d'un parc provincial ou d'un parc national (Statistique Canada 2001). Les statistiques suivantes sont également tirées de l'étude de *Tourisme Québec*:

- 1,1 million de Canadiens sont à la recherche d'expériences de nature/culture.
- 700 000 touristes de nature à Toronto, 68 % voyagent à l'extérieur du pays pour des expériences d'écotourisme.
- Grands consommateurs de visites dans les parcs et sites historiques : 4,4 millions visites à destination du Canada; 8,5 millions de visites à destination des États-Unis; 1,8 million de visites dans d'autres destinations du monde.
- La plus récente étude de l'OMT (2002) sur les écotouristes canadiens estime la taille du marché des personnes intéressées à des activités liées à l'écotourisme à 15 à 20 % des Canadiens, soit environ 4,6 à 6,1 millions de personnes.

Le mycotourisme au Québec

On entend de plus en plus parler de mycotourisme au Québec et différentes initiatives ont vu le jour dans la dernière décennie. En effet, plusieurs intervenants ont vu le potentiel de ce type de produit touristique comme un moyen de soutenir l'économie des régions. Tel que relevé dans l'article de Guillaume Roy paru dans la revue *Espace* en septembre 2012, la demande est présente, les promoteurs de produits mycotouristiques ne suffisent plus à la demande et leur clientèle est autant québécoise qu'internationale. De plus, non seulement le nombre de Cercles de mycologues amateurs au Québec augmente mais le nombre de leurs membres a explosé dans les dernières années, ce qui démontre l'augmentation de l'intérêt porté aux champignons sauvages. Il est à noter que tous les Cercles de mycologues amateurs offrent des ateliers et des sorties guidées.

Voici quelques initiatives québécoises qui doivent être soulignées, la **Mycoboutique**, située à Montréal, se spécialise dans les produits mycologiques mais offre également des sorties d'initiation à la cueillette des champignons depuis maintenant quatre ans. Toutes les sorties prévues en saison, soit une vingtaine en tout, affichent complet et le besoin de guides compétents se fait sentir pour développer l'offre.



Figure 4: Image tirée du site Internet de la Mycoboutique

Source : <http://www.mycoboutique.ca/fr/activites>

Gérald Le Gal, une référence du monde des produits forestiers non ligneux (PFNL) au Québec depuis 20 ans, offre des séjours d'initiations aux champignons forestiers depuis 12 ans. D'après M. Le Gal, la demande est très forte et le potentiel immense, d'ailleurs chaque année il refuse plusieurs demandes pour animer des sorties mycologiques parce que le temps lui manque. « Les gens mangent plus de champignons et on peut maintenant en trouver dans tous les bons restaurants »² soutient-il. Les restaurateurs peuvent de plus en plus se fier à un marché en développement pour s'approvisionner. Selon les experts, la cueillette de champignons au Québec est passée de cinq tonnes en 2006 à plus de 40 tonnes en 2011.

² Tirée de l'article de Guillaume Roy paru dans la revue *Espace* en septembre 2012.



Figure 5: Image tirée du site Internet de Gourmet sauvage, la compagnie de Gérald Le Gal

Source : <http://gourmetsauvage.ca/>

En 2012, le **Club-Gatineau** en partenariat avec Renaud Longrée, propriétaire d'une compagnie nommée **MycoSylva**, a développé un produit de mycotourisme sur une fin de semaine complète comprenant une conférence, des activités de cueillette de champignons et autres PFNL et un souper huit services. L'activité coûte 400 \$ et cela n'effraie pas les consommateurs qui sont heureux d'avoir accès à un forfait plus élaboré que les courtes sorties de découverte qu'offre M. Longrée depuis 10 ans.



Figure 6: Image tirée du site Internet MycoSylva, la compagnie de Renaud Longrée

Source : <http://www.mycosylva.ca>

Enfin, quelques initiatives de mycotourisme ont été réalisées dans le secteur Baie-James où la productivité en matsutake, un champignon prisé des Japonais, est impressionnante. Il est à souligner que Biopterre est présent depuis plusieurs années dans ce secteur pour offrir des formations et développer ce secteur d'activité, notamment du point de vue scientifique.

Au Kamouraska, plusieurs personnes ont pris l'initiative d'offrir des activités de découverte des champignons avec cueillette et parfois dégustation, mais il s'agissait généralement d'événement ponctuel. Avec Biopterre, la région est dotée d'un centre d'expertise lié aux champignons forestiers et autres PFNL; cet aspect est un avantage certain pour la mise en place d'un projet structurant de mycotourisme dont la mise en œuvre est prévue pour 2013.