

# Nouvelle initiative pour les champignons

GUILLAUME ROY

Collaboration spéciale

LAC-SAINT-JEAN — La première compagnie de commercialisation de champignons forestiers, Champignons Nordiques, voit le jour au Lac-Saint-Jean avec l'objectif de cueillir quatre tonnes de champignons cette année.

« Il y a un potentiel énorme avec la commercialisation des champignons forestiers, mais les difficultés sont à la hauteur du potentiel », témoigne Guy Martin, directeur général de la Coopérative de solidarité forestière de la Rivière-aux-Saumons (CSFRS) et de Champignons Nordiques. La CSFRS, qui s'est lancée dans la récolte de champignons l'an dernier, s'est associée avec le Comité Forêt Environnement de Saint-Thomas-Didyme afin de mettre en valeur une ressource trop longtemps méconnue.

L'an dernier, les deux organisations ont récolté près d'une tonne de champignons chacune. Ensemble, elles visent une récolte de quatre à cinq tonnes cette année, ce qui leur permettrait de développer de nouveaux marchés.



GUILLAUME ROY

Un cueilleur peut ramasser pour plus de 200 \$ de champignons dans une seule journée ou revenir bredouille.

Leur association a également mené à la mise en commun de divers équipements et à l'achat d'un camion réfrigéré. Ce camion permettra de parcourir le territoire et d'exploiter des postes d'achats mobiles deux jours par semaine, à Chambord et à Mistassini, facilitant ainsi la vie aux cueilleurs qui veulent vendre leurs champignons. Il y aura également un poste d'achat fixe à Normandin, au nord-ouest du lac Saint-Jean, trois jours par semaine.

« Notre mission est de faire du commerce équitable en faisant l'achat, la transformation et la revente de champignons forestiers », note Guy Martin. En conséquence, Champignons Nordiques fonctionnera selon un mode original : les cueilleurs recevront un montant minimal qui sera majoré à la fin de la saison en fonction du prix reçu à la vente.

Les champignons proviendront de cueilleurs indépendants d'un peu partout au Lac-Saint-Jean et de l'équipe

de cueilleurs de la CSFRS. Depuis l'an dernier, la CSFRS teste un nouveau mode de récolte avec le concept de reboiseur-cueilleur. « Quand notre prospecteur trouve assez de champignons, les reboiseurs passent en mode cueillette », précise M. Martin.

L'équipe de cueilleurs devrait passer de quatre l'an dernier à six ou sept cette année, espère la CSFRS. Lors de la cueillette, les travailleurs sont payés à la performance. Si la récolte est faible, ils reçoivent au moins le salaire minimum.

Les champignons sauvages à l'état frais rapportent de 5 à 20 \$ le kilogramme au cueilleur, selon l'espèce et la qualité. Au Québec, de 40 à 50 tonnes de champignons sont récoltées annuellement, alors que la consommation québécoise atteint 300 tonnes. Une occasion à saisir pour développer le marché des champignons québécois, selon Champignons Nordiques.