

2015-05-16 – TROIS-RIVIÈRES (Morilles)

Samedi le 16 mai à Trois-Rivières, le CMLM tenait sa sortie inaugurale du printemps 2015! Sur les vastes terrains boisés appartenant à la compagnie Intragaz, où il y a jadis eu des prélèvements de gaz naturel par des fermiers jusque dans les années cinquante avec des moyens artisanaux (et quelques incidents explosifs, d'après les légendes locales!), pas moins d'une cinquantaine de membres du Cercle et de visiteurs ont pu s'égayer à la recherche des mythiques morilles blondes. Hélas sans résultat!



Les participants du 16 mai

Néanmoins, parmi les espèces comestibles, des polypores écailleux (appelés aussi dryades) ont pu être cueillis sur des érables à giguère, des coprins noir d'encre (*Coprinus atramentarius*) ont pu être exposés – provenant d'une pelouse extérieure au site – et un jeune chaga (*Inonotus obliquus*) poussant sur un bouleau gris a pu être étudié par tous les curieux, mais défense de le cueillir : il était encore trop petit et trop jeune, n'ayant traversé qu'un seul hiver. Il sera bien plus intéressant de le revoir en janvier prochain...



Polypore écaillé

Justement, à propos du chaga, un membre de notre Cercle, M. Robert Ciesielski, qui nous avait régales d'une belle conférence sur l'étymologie des noms de champignons lors de notre AGA le dimanche 12 avril dernier, m'a communiqué une de ses excellentes idées cette semaine : nous pourrions organiser une excursion de cueillette hivernale de cette succulente espèce, en décembre ou en janvier! En raquettes et alors qu'une bonne couche de neige sera tombée, pour nous assurer que les chagas auront eu le temps de grossir au maximum et de développer tous leurs sucres, sous l'action du froid! Je vous en reparle cet automne, promis!



Chaga

Être infructueux en morilles nous aura permis de nous pencher d'un peu plus près sur les différents trésors gourmands de la forêt qui ne demandaient qu'à nous dédommager de notre déception... Ainsi, sur ce site caractérisé par un sol sablonneux et aux très larges lisières de forêts bordées de bouleaux gris, nous nous sommes familiarisés avec les spirées à larges feuilles (qui donneront le délicieux thé du Canada lorsqu'elles seront plus avancées, avec leurs fleurs blanches), nous avons goûté à l'aïle-douce (feuilles, tiges florales et fleurs des érythrones d'Amérique), aux jeunes feuilles croustillantes de la clintonie boréale, au gaillet piquant, aux fleurs d'un cerisier à grappes et à de très gros fruits de thé des bois, bien sucrés et bien parfumés après tout un hiver passé sous la neige. Nous avons aussi vu que les maïanthèmes du Canada, les sureaux rouges et les aralies à tige nue seront fertiles en succulents fruits cet été.



Violettes printanières

Pourquoi n'avons-nous pas trouvé de morilles dans ce site qui paraissait si prometteur? Un des nouveaux administrateurs du CMLM cette année, M. Daniel Lachance, spécialiste des comestibles sauvages et des aménagements de forêts nourricières nordiques avec sa jeune entreprise, « Le chêne aux pieds bleus », nous a apporté un élément de réponse en suggérant que si les morilles aiment bien décomposer les feuilles mortes de bouleau, il faudrait aussi qu'il y ait des peupliers parmi eux, peut-être pour leur servir de compagnons mycorhiziens. Les bouleaux gris ne suffisent pas pour les morilles!

C'est donc dire que notre prochaine excursion aux morilles devra être tenue là où il y aura des peupliers faux-trembles, des peupliers à grandes dents ou encore mieux, des peupliers baumiers pour que cesse la série malchanceuse du CMLM avec cette espèce furtive et fascinante...

Yvan Perreault
Président du CMLM