

2015-07-26 – BATISCAN (Atelier sur les arbres) ET TROIS-RIVIÈRES (Chanterelles)

Un programme double pour le CMLM!

En ce beau dimanche 26 juillet 2015, le CMLM commence son été en force! Tout d'abord, en avant-midi, au parc de la rivière Batiscan, dans le secteur Saint-Narcisse, M. Alain Guay, technicien forestier et pédagogue chevronné, a animé pour la quatrième année consécutive un atelier d'identification des arbres indigènes de nos forêts. Avec des spécimens de branches remplies d'aiguilles et de cônes, les principaux conifères ont été passés en revue (sapin baumier, épinette blanche, pin gris, pin rouge, pin blanc, thuya, mélèze laricin et mélèze hybride).



Le groupe à l'atelier sur les arbres

J'ai enchaîné avec quelques-unes des espèces de champignons sauvages gastronomiques qui leur sont fortement associés, en rappelant que la liste exhaustive des champignons aimant les épinettes et les sapins baumier serait trop longue à dresser! Rappelons qu'il faut éviter de chercher des champignons dans les cédrières si on ne veut pas perdre son temps, que les bolets à pied creux (*Suillus cavipes*) et les nonnettes pleureuses (*Suillus grevillei*) aiment vraiment d'un amour passionné les mélèzes, que les girolles (*Cantharellus cibarius*) se plaisent au pied des grandes épinettes, que les matsutakés

(*Tricholoma magnivelare*) sont cueillis dans la mousse qui couvre le sol des plantations de pin gris et que les pins rouges abritent souvent de belles collections de tricholomes prétentieux à la toute fin de l'automne.



Puis, M. Guay nous a présenté le monde des feuillus, avec des branches chargées de feuilles et fraîchement coupées soit la veille, soit le matin même, pour bien nous montrer les différences entre eux : chêne à gros fruit, chêne rouge, érables à sucre, rouge, à giguère et de Pennsylvanie, bouleaux blanc et gris, peupliers à grandes dents, baumier et faux-tremble, frêne blanc, tilleul, orme, noyer noir et sorbier du Nord.

Pour mémoire, parmi les champignons convoités par les gastronomes, j'ai évoqué les entolomes avortés, les hygrocibes, les volvaires, les strophaires et les pleurotes poussant avec les érables ou sur leur matière ligneuse, les polypores à chair tendre et succulente parasitant les chênes (pieds-de-griffon, polypores soufrés, fistulines hépatiques), les morilles aimant décomposer les feuilles mortes de peuplier ou les systèmes racinaires morts des ormes...

Une excursion de cueillette a suivi, avec la permission toute spéciale des gens travaillant au parc.



Chaga

Vingt-deux participants ont pu trouver des chanterelles communes, des pleurotes en forme d'huître bien hâtives, quelques dermatoses des russules, un gros morceau de chaga (*Inonotus obliquus*), un bolet bleuissant (*Gyroporus cyanescens*), quelques bolets à pied velu (*Boletus subvelutipes*) parmi les comestibles; parmi les vénéneux, beaucoup de paxilles à pied noir, une demie douzaine d'amanites brunissantes,



Amanites

diverses russules à chapeau rouge et à chair fragile (russules des forêts, russules rugueuses...), beaucoup de russules laurier cerise (*Russula laurocerasi*).

Une cueillette étonnamment fructueuse pour cette fin de juillet!

En après-midi, et en complément de programme, le CMLM s'est rendu au boisé Chateaudun, à Trois-Rivières, dans le secteur Cap-de-la-Madeleine. Ce boisé est constitué pour les trois quarts d'une plantation de pins gris de trente-cinq ans d'âge. De larges sentiers le parcourent en tissant un réseau parcouru par les coureurs, les cyclistes et les marcheurs : tous des gens trop occupés pour voir les champignons qui poussent un peu partout...

Encore une fois, des chanterelles y ont été cueillies en bonne quantité mais toutes par une habituée de l'endroit qui s'est dépêchée de se rendre dans le secteur de ce boisé où sont concentrées les épinettes...



Chanterelles communes

Lors de la seconde séance d'identification qui a conclu la journée, les trente participants ont pu se familiariser, en plus des girolles, avec plusieurs amanites précoces, des amanites citrines, des lépiotes en bouclier, deux bolets amers, des bolets châtaîns (*Gyroporus castaneus*), des tricholomes à larges feuillettes (*Megacollybia plathyphylla*), parmi les espèces qui ont soulevé le plus d'interrogations...

Les noisetiers à long bec, la smilacine étoilée, le mélilot blanc, le thé des bois et le thé du Canada ont aussi été présentés aux participants comme quelques-uns des nouveaux comestibles vedettes de la gastronomie nordique... Une tendance qui commence à gagner les meilleures tables du Québec et où certaines espèces de champignons sauvages particulièrement savoureuses et inédites sont appelées à faire leur marque!

Voilà un début d'été qui n'a pas laissé de nous étonner, avec une abondance de fructifications hâtives. Les températures en dents de scie, assimilables à l'automne pour les champignons, expliqueraient en bonne partie pourquoi on retrouve dès maintenant des représentants de certaines espèces qu'on s'attendrait à ne voir émerger qu'à partir de la fin de septembre...

Yvan Perreault
Président du CMLM