

Annie Morin

amorin@lesoleil.com



La crise forestière actuelle a peut-être sonné le glas du vulgaire «deux-par-quatre», mais elle a aussi permis aux trésors gastronomiques dont regorgent nos forêts de sortir de l'ombre et d'aboutir — enfin! — dans nos assiettes.

Dans le jargon des spécialistes de la forêt, on les appelle produits forestiers non ligneux, ou PFNL, une catégorie fourre-tout qui regroupe toutes les matières autres que le bois ayant une valeur commerciale. Ceux qui nous intéressent ici sont comestibles. Têtes de violon, champignons, quenouilles, petits fruits, plantes séchées pour devenir des épices et des tisanes... Les PFNL qui se mangent se comptent par centaines au Québec. Les plus connus sont le sirop d'érable et le bleuets sauvage, qui génèrent des retombées économiques de plusieurs centaines de millions de dollars.

Si on exclut ces deux ambassadeurs, les ventes des autres PFNL comestibles devraient atteindre «au moins» 6 millions \$ cette année. L'estimation, «très conservatrice», vient de Gérard Le Gal. Président de l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers, propriétaire de Gourmet sauvage, première entreprise à avoir osé le commerce de végétaux sauvages au Québec,

et animateur de l'émission *Coureurs des bois*, qui a connu un beau succès à Télé-Québec, il sait de quoi il parle.

«Dans 10 ans, je pense qu'on pourra parler de 100 millions \$ de retombées et de quatre à cinq grosses entreprises implantées dans autant de régions du Québec. Oui, je rêve, mais pas en couleurs», continue M. Le Gal, qui parle d'une «croissance fulgurante».

«Les produits sortent du bois, les entreprises sont là, les recettes sont développées. Il reste à faire grossir tout ça. On est encore sur la vague du bio, mais la prochaine, ça devrait être le sauvage, le Québec *wild*», prédit Claude-André Léveillé, coordonnateur au développement des ressources naturelles alternatives pour la Conférence régionale des élus de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.

SUCCÈS DES CHAMPIGNONS

Le déblocage est particulièrement remarqué dans le champignon forestier, premier succès commercial véritable. Gérard Mathar, de Gaspésie sauvage, un mycologue d'origine belge qui a adopté le Québec, était qualifié de précurseur en 2006. À peine trois ans plus tard, ses «champis» séchés ont de la concurrence jusque dans les épiceries.

Outre la crise forestière, Gérard Le Gal attribue cette effervescence à l'association qu'il dirige, qui a permis à tous les cueilleurs de champignons de partager leurs connaissances et de faire connaître leurs produits. «Ça nous a donné le petit "oumpf", le coup de pied au derrière

qu'il fallait pour organiser la cueillette et créer des entreprises», dit-il.

Les petits fruits sauvages devraient aussi obtenir la consécration sous peu. Goûteux et bourrés d'antioxydants, ils charment autant par leur intérieur que leur extérieur. Canneberges sauvages, amélanches, camerises, cerises à grappes et pimbinas, pour ne nommer que ceux-là, veulent prendre la relève du bleuets. Déjà, des projets de recherche et développement sont en cours pour maximiser leur transformation en confitures, en jus et en alcools.

Au chapitre de l'approvisionnement, les petits fruits ont d'ailleurs un avantage, puisque plusieurs arbres ou arbustes fruitiers peuvent être implantés sur des terres en friche. C'est déjà commencé dans le Bas-Saint-Laurent, qui a ciblé la camerise, un petit fruit bleu de forme oblongue aussi appelé chèvrefeuille comestible. La coopérative des BIOproduits de Sainte-Rita a importé de Russie des hybrides qui produisent mieux et plus vite que la version indigène. La première vraie bonne récolte devrait se faire l'an prochain.

En attendant, la coop connaît le succès avec ses produits de quenouille, que Francine Ouellet, présidente, qualifie de «plante supermarché» parce que très prolifique. Elle donne des pousses, des cœurs, des épis qu'on peut broyer en farine... «Les consommateurs sont ouverts à tout. Il suffit de leur proposer des recettes et ils en redemandent», dit-elle.