



FICHES TECHNIQUES

L'objectif du *Cahier des charges* est de permettre la consommation sécuritaire de champignons sauvages d'une excellente qualité au moment de leur utilisation et ce, en quantités non négligeables, dans une majorité de régions du Québec. Dès qu'une espèce de champignon s'écarte de l'un ou l'autre de ces trois critères, elle ne se qualifie plus pour la catégorie des espèces majeures et intègre une autre catégorie.

Il faut se rappeler que les espèces de valeur commerciale doivent être facilement identifiables à vue, autant par les cueilleurs et par les acheteurs des ateliers ou des grandes chaînes

d'épicerie, que par les inspecteurs gouvernementaux. De plus, le marché du frais destiné au grand public ne tolère aucun parasite.

Ces fiches sont conçues pour donner des indications précises à tous les intervenants de la filière des champignons sauvages. Pour les espèces majeures, sur la page de gauche on retrouve principalement des informations sur la cueillette, tandis que sur celle de droite, on retrouve des informations sur le classement des champignons pour leur mise en marché ainsi que les critères de rejets.

1 - ESPÈCES COMESTIBLES Partie 1

Marché du frais (épicerie et restaurants), en plus des autres marchés.

Pour se classer dans cette catégorie, un champignon doit :

être facile à reconnaître

être reconnu comme un champignon comestible de qualité

posséder une durée de vie réfrigérée de plus de dix jours

être résistant et bien supporter les manipulations et le transport

être suffisamment abondant pour qu'on puisse le commercialiser à travers le Québec (ici on parle en centaines de kg ou en tonnes)

avoir une valeur commerciale reconnue pour permettre aux cueilleurs et aux autres intervenants de la filière de recevoir un revenu décent

Les morilles du Québec entrent difficilement dans cette catégorie, car elles sont très peu abondantes; nous leur consacrons quand même une fiche technique vu leur importance culturelle. Les russules se déclassent sur deux principaux critères : il est très difficile de les identifier et elles se brisent facilement. Le coprin chevelu et le rozite ridé se déclassent à cause de leur

courte durée de conservation sur le marché du frais; la seule façon de leur donner une valeur commerciale est de les transformer en région. Les bolets ne se classent pas pour le marché du frais à cause du parasitisme des insectes.

Cette première catégorie comprend les espèces suivantes :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Armillaire couleur de miel (commun) | 6. Chanterelle en tube |
| 2. Armillaire ventru | 7. Pied-de-mouton (hydne sinué) |
| 3. Champignon homard | 8. Matsutake |
| 4. Champignon tortue | 9. Morille (conique, blonde, de feu) |
| 5. Chanterelle commune | |

2 - ESPÈCES COMESTIBLES Partie 2

Marché de la transformation et marché du frais (autres que les épiceries et les marchés grand public).

Ces espèces ne se classent pas dans la première catégorie à cause de leur faible durée de conservation ou encore parce qu'elles sont parasitées. Les fructifications de ces espèces doivent être transformées avant que les œufs des insectes éclosent et que leurs larves se développent.

- | | |
|---|---|
| 10. Bolet à pied glabrescent | 14. Hydne ombiliqué |
| 11. Bolet à pied rugueux (et autres <i>Leccinum</i>) | 15. Pleurote des neiges (des peupliers) |
| 12. Bolet glanduleux et espèces apparentées | 16. Polypore des brebis |
| 13. Cèpe d'Amérique et espèces apparentées | 17. Rozite ridé (pholiote ridée) |

3 - ESPÈCES COMESTIBLES Partie 3

Marché du frais (autres que les épiceries), marché de la transformation et marché de spécialités: restaurants, boutiques et marchés grand public.

Ces espèces ne se classent pas dans la première catégorie à cause de leur plus faible volume de récolte, de leur faible durée de conservation, de leur fragilité ou encore parce qu'elles sont parasitées. Les fructifications de ces espèces doivent être transformées avant que les œufs des insectes éclosent et que leurs larves se développent.

- 18. Chanterelle à flocons
- 19. Chanterelle clavaire
- 20. Craterelle fausse corne d'abondance
- 21. Clitocybe à pied renflé
- 22. Clitocybe en entonnoir
- 23. Coprin chevelu
- 24. Hydne corail
- 25. Hydne roux
- 26. Hygrophore pudibond
- 27. Hygrophore rouge ponceau
- 28. Lactaire à odeur d'érable
- 29. Lactaire couleur de suie
- 30. Lactaire saumon
- 31. Lépiote élevée
- 32. Lépiote déguenillée
- 33. Marasme des Oréades
- 34. Pied bleu
- 35. Pleurote en forme d'huitre
- 36. Pleurote étalé
- 37. Pleurote tardif
- 38. Psalliotte
- 39. Shimeji de l'orme
- 40. Shimeji du hêtre
- 41. Vesse-de-loup géante
- 42. Vesse-de-loup perlée

4 - ESPÈCES PLUS RARES OU LOCALES

Cueillettes et marchés particuliers.

- 43. Amanite des Césars (de Jackson)
- 44. Amanite vaginée
- 45. Bolet poivré
- 46. Polyozelle bleu (Chanterelle bleue)
- 47. Clitocybe ombonné
- 48. Lépiste à odeur d'iris
- 49. Polypore en touffe
- 50. Polypore soufré
- 51. Russule de Peck

5 - CHAMPIGNONS MÉDICINAUX

- 52. Chaga (Polypore oblique)
- 53. Coriolus ou tramète
versicolore
- 54. Ganoderme luisant et
ganoderme de la pruche

6 - ESPÈCES DE CULTURE

Marché du frais, marché grand public et marché de la transformation.

- 55. Pholiote dorée
- 56. Strophaire géant
- 57. Shiitake
- 58. Lépiote élevée, lépiote déguenillée,
pied bleu, champignon homard

7 - ESPÈCES SOSIES

1. Morille conique, verpe de Bohême
2. Vesse-de-loup perlée, autres lycoperdons
3. Chanterelle commune, clitocybe lumineux, clitocybe orangé
4. Cèpe, bolet amer
5. Champignon tortue, autres sarcodons
6. Armillaire couleur de miel, pholiote
7. Pied bleu, cortinaire à odeur de bouc
8. Lépiote lisse, amanite vireuse

8 - CUEILLETES PARTICULIÈRES

Hydne ombiliqué, hydne roux, hydne sinué (pied-de-mouton).

9 - ESPÈCES REJETÉES

Le gyromitre commun, la verpe de Bohême et le tricholome équestre sont rejetés car leurs fructifications contiendraient des produits qui, consommés sur une longue période, seraient défavorables à la santé humaine.

L'armillaire guêtré est rejeté car il y a probablement plusieurs espèces qui figurent sous ce nom; les fructifications cueillies dans la forêt boréale (Abitibi, Haute-Mauricie, Côte-Nord) sont souvent très amères et immangeables.





1 - Sylvain Buisson

5

Chanterelle commune

Girolle

Chanterelle

Cantharellus cibarius, vulgaris, edulis

Le champignon forestier le plus cueilli et un des plus appréciés au monde. Les fructifications sont cueillies entièrement développées; les boutons et les chanterelles en développement sont laissés sur place pour être récoltés plus tard dans une semaine ou deux.

En milieu boisé, ces fructifications sont propres et il faut préserver cette propreté en coupant le pied au-dessus du sol ou en arrachant la chanterelle pour couper le pied avant de la déposer dans le panier de récolte.

Les fructifications sont cueillies une fois par semaine pour récolter des chanterelles au meilleur de leur croissance, de leur qualité et de leur poids. On utilise un couteau bien tranchant afin de ne pas faire éclater le pied ou de l'effiloche.

Les chanterelles illustrées sur la **photo 2** sont d'une excellente qualité; en pleine croissance, elles pourront être cueillies dans quelques jours, voire une semaine.

Si des chanterelles sableuses sont récoltées, elles sont mises dans un contenant séparé pour être nettoyées.

Les chanterelles en fin de vie ou très abimées doivent être laissées sur le terrain, car leur chair est morte. La décomposition étant amorcée, elles peuvent causer des troubles digestifs.

Lorsque la chanterelle est vivante, elle émet des répulsifs pour se protéger des insectes et des nématodes. Si on voit des trous sur le dessus du chapeau, ça signifie que la chanterelle est morte et, à ce moment-là, les insectes en profitent. Ces chanterelles trouées ne doivent pas être récoltées. La chanterelle de la **photo 3** en est à sa quatrième semaine de vie sur le terrain; le dessus du chapeau est troué et la chair sous les plis a amorcé sa décomposition.

La chanterelle commune pousse souvent par petites talles le long des mêmes chemins forestiers (**photo 4**) que le champignon homard. Elle devrait être cueillie séparément. Il faut à tout prix éviter de souiller les chanterelles avec la terre des champignons homards ou avec des mains sales. Ces champignons sont toujours placés dans des contenants différents, ce qui évite également d'écraser les chanterelles.



2 - Marcel Otis



3 - Fernand Miron



4 - Marcel Otis

Niveaux de qualité

Champignons destinés au marché du frais



Fernand Miron

Fernand Miron

Fernand Miron

▲ **Extra**: Bordure des chapeaux tournée vers le bas; grosseur et couleur uniformes; les 2/3 du pied présents.

▲ **#1**: Chapeaux complètement ouverts; légères blessures ou malformations; chanterelles de toutes tailles.

▲ **#2**: Chanterelles de petite ou de grande taille; mal formées; mangées par les limaces; pieds éclatés.

À rejeter



Jean-Paul Paradis

Fernand Miron

Fernand Miron

▲ Dommages extérieurs causés par des limaces.

▲ Chanterelle morte, desséchée et véreuse.

▲ Chanterelle morte en décomposition avancée sur le terrain.



Marcel Otis

Marcel Otis

Marcel Otis

▲ Chanterelles mortes en décomposition avancée sur le terrain.

▲ Chanterelles attaquées par des moisissures ▲