



# Compte rendu de l'Assemblée générale annuelle l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF)

29 Novembre 2009, 13-17h

Salle 2320, Pavillon Kruger, Université Laval

---

## MOT DE BIENVENUE DU PRÉSIDENT DE L'ACCHF

Gérald LeGal, président de l'ACCHF, ouvre l'AGA et remercie les membres présents de s'être déplacés.

## BILAN DES ACTIONS RÉALISÉES PAR ACCHF EN 2009

### *A) Logo et Site Internet*

Marie-France Gévry présente officiellement le logo de l'ACCHF, puis présente le site web rénové en partie grâce à un appui financier de Biopterre inc. Elle présente les différentes sections du site web et les endroits où la participation des membres est sollicitée pour rassembler l'information.

### *B) Formation des formateurs et cueilleurs:*

Guy Langlais explique l'historique et la mise en place de l'accréditation de formateurs par l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de La Pocatière ainsi que la certification de cueilleurs. Au total, 19 formateurs ont été formés depuis février 2009, aux quatre coins du Québec. Le modèle de carte émise pour « Cueilleur professionnel de champignons sauvages » est également présenté.

### TOUR DES EXPÉRIENCES DE FORMATEURS DE DIFFÉRENTES RÉGIONS DU QUÉBEC :

- Xavier Morinay (Côte Nord) : Formation trop courte aux cueilleurs particulièrement au niveau de l'identification. Il travaille à réaliser une formation plus complète pour les cueilleurs de son secteur.
- Renaud Longré (Haute-Laurentides) : a formé des cueilleurs mais attend une standardisation de l'évaluation pour aller plus loin.
- Aldéi Darveau (Lac-Saint-Jean) : Subventionné par la MRC, les futurs cueilleurs devaient participer à la réalisation d'un inventaire qui faisait partie d'un plus grand projet. Ce sont 55 cueilleurs qui ont passés le cours jusqu'à présent. De ceux-ci, 13 ont sollicités une carte de « Cueilleur professionnel » à l'ACCHF.

## INTERVENTIONS :

- M. André Fortin en profite pour présenter l'approche de l'Espagne en lien avec la formation des cueilleurs. Dans la province du Castilla y Leon, 5 types de formation sont offertes (cueilleurs, transformateurs, inspecteurs, etc.), d'une durée de 40 heures avec des troncs communs. Les retombées sont de 60 millions d'euros.
- Guy Langlais réagit aux différentes réactions des participants. Il est conscient que la formule actuelle n'est pas parfaite, mais en profite pour expliquer le point de départ qui était de standardiser les informations véhiculées dans les formations. Par la suite, les formateurs accrédités ont le choix d'adapter la formation aux besoins de leur région. Il affirme que l'ACCHF n'est pas encore assez structurée pour supporter toutes les formations. Il recommande d'obtenir une reconnaissance plus élevée que le niveau collégial auprès d'instances plus importantes comme le MAPAQ. Il précise également qu'il faut que les acteurs soient tous au courant de ces formations et qu'elles deviennent nécessaires pour exiger une traçabilité des champignons. C'est d'ailleurs l'un des éléments qui devra ressortir lors du Colloque International sur les Champignons forestiers à potentiel commercial du 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre 2009.
- Gérald LeGal ajoute qu'il faut créer un comité pour mettre en commun les expériences et les idées. Un élément très important est la salubrité des aliments à toutes les étapes.
- Marie-France Gévry explique qu'il y a un registre des cueilleurs formés, où on note le nom du cueilleur et son no de cueilleur ACCHF, son adresse, la date de formation, le nom du formateur. Pour être enregistré au registre et obtenir la carte de « Cueilleur professionnel », le cueilleur doit obtenir une approbation de son formateur et envoyer 35\$ à l'ACCHF pour obtenir sa carte. L'adhésion à l'ACCHF pour une période d'un an est incluse dans ce montant.
- M. André Fortin suggère qu'il devrait y avoir une journée à chaque année afin de poursuivre la formation des formateurs.
- Toujours en lien avec la formation, Carole Raison se questionne sur comment effectuer un suivi de ses élèves. Renaud Longré apporte une information intéressante en précisant que *Le collectif en formation agricole* est un organisme qui peut soutenir financièrement la formation de cueilleurs et que le formateur peut guider les organismes intéressés à organiser des formations dans la recherche de financement.

## ***C) Colloque International sur les Champignons forestiers comestibles à potentiel commercial***

Marie-France Gévry explique les sujets qui seront abordés lors du Colloque et invite à la participation.

## CONFÉRENCES À L'HORAIRE

### *Projet Amyco*

Cette année étant donné que l'AGA est la veille du colloque international, seul une conférence est présentée dans le cadre de l'AGA par deux conférenciers invités : Antony Antoine Giguère et Cédric Fleury. Les deux conférenciers ont pu raconté leur expérience de cueilleur, d'acheteur et de vendeur de champignons sauvages, une aventure qui a démarré en Californie pour se terminer au Québec en passant par le nord des prairies canadiennes. Leurs principaux objectifs étaient d'aller chercher une expertise, d'établir des postes d'achat, de toucher aux différentes étapes du commerce.

Voici quelques brides d'informations tirées de leur présentation :

- Réglementations californiennes : permis pour être cueilleur.
- Réglementation des états de l'Oregon et de Washington : permis pour être acheteur (ainsi qu'en Saskatchewan)
- Permis pour circuler avec des champignons sauvages achetés.
- Constatation en Californie : ce ne sont pas les locaux qui cueillent les champignons, mais plutôt des cueilleurs itinérants (certains mexicains).

Après la Californie, Anthony et Cédric se sont dirigé vers la Saskatchewan, dans la réserve de Pélican Narrows à environ 5 heures au nord de Saskatoon, pour visiter un feu de 90 000 ha. Dans le nord de la Saskatchewan, ils ont créé un poste d'achat. Il y avait certains cueilleurs, mais en petite quantité. Ils ont fait de la publicité radio du côté du Manitoba, à Flin Flon. Cette publicité a attiré des cueilleurs qui les ont approvisionnés en certaines quantités.

La présence de morille a été notée à partir de la mi-juin. Beaucoup de temps associé au triage. De retour au Québec, Amyco a fait l'achat de chanterelles et a fait la revente en France. Au Québec, la vente s'est effectuée dans les marchés publics (très bonne réponse).

*Quelques défis :*

- Manque de paniers de plastique pour entreposer.
- Les prix à l'achat varient.
- L'Europe de l'est envoi de la chanterelle à bas prix sur les marchés en début de saison, donc pas facile selon leur expérience de développer le marché de la France. Mais il semble que la qualité du produit et le fait que ça vient du Canada ouvrait des marchés. Pour la chanterelle, les prix couvraient les frais et le volume faisait que c'était intéressant.

Pour info : Amyco : [www.amyco.ca](http://www.amyco.ca), Anthony Avoine et Cédric Fleury

## *Projet de la Baie-James*

Gérald LeGal nous a présenté un projet en court avec des autochtones du nord du Québec, dans lequel il est impliqué via Gourmet Sauvage en partenariat avec le Conseil de bande et Biopterre. Voici les grandes lignes de cette présentation :

Beaucoup de problème de recrutement de cueilleurs: abouti avec 5 cueilleurs. Les cueilleurs ne sont pas payés au rendement, mais ont un salaire stable. Ils ont fini par installer un système de boni pour motiver les troupes.

Il y avait un chef d'équipe pour les cueilleurs. Les cueilleurs ne devaient pas uniquement récolter, mais également faire un suivi des parcelles d'inventaires implantées (11 au total).

Éventuellement le projet intégrera plus que des champignons sauvages (ex : petits fruits) puisque le but du projet est d'améliorer l'alimentation des communautés. Quelques tests de mise en marché de Matsutake frais sur Montréal et Toronto.

## **TOURNÉE DES RÉGIONS**

Cette section de l'AGA est animée par Guy Langlais et vise à connaître les grandes lignes des récoltes 2009 dans différents coins du Québec.

Bas Saint-Laurent : Guy Langlais et Pierre Bouchard : Pas une grosse année, moins de champignons. Peu de chanterelle.

Lac St-Jean: Armillaire ventru : très faible. Dermatose : tranquille. La population du Lac réagit bien, les gens sont intéressés.

Hautes-Laurentides : Mycosylva et Chanterelles et compagnies : Difficulté de recrutement de cueilleurs mais ça avance. Projet avec les Attikameks, Corporation Gabouri qui vient de voir le jour.

Côte Nord : Xavier Morinet : peu de cueilleurs mais très bonne production. Étude en cours. Sondage de fait auprès d'entreprises saisonnières. Exploration de la télédétection comme outil de carto, de localisation.

Abitibi : morille tardive. Sécheresse estivale a affecté la production de matsutake.

Fernand Miron : Production de semence liquide disponible par l'entremise de l'entreprise *Aux Champs-mignons inc.*

Chibougamau : Belle production de morilles partout. Prise de conscience de la population.

Etrie : Il y a de l'activité, mais pas de représentant sur l'ACCHF.

## **COMMUNICATIONS :**

### ***A) Bilan des communications 2009***

Gérald LeGal annonce que des journalistes de la Semaine Verte seront présents au colloque international sur les champignons forestiers afin, entre autres, de rassembler des idées pour faire un reportage. Gérald affirme que l'industrie a besoin de plus de visibilité et que d'ailleurs l'association des restaurateurs du Québec peut être une belle porte. De plus, il n'y a pas de restaurateurs membres de l'ACCHF, un élément sur lequel il faudra travailler.

Carole Raison se dit intéressée à mettre du temps pour augmenter la visibilité.

Selon Gérald LeGal et d'autres membres du CA, il est temps de mettre en place une permanence au sein de l'ACCHF. Guy Langlais appui l'idée de la permanence dont l'un de ses mandats serait la recherche de financements pour l'ACCHF.

Est-ce qu'il y a du matériel promotionnel de disponible pour l'ACCHF ? Question qui ne trouve pas de réponse, puisqu'effectivement l'ACCHF n'est pas très fourni en matériel promotionnel, une situation qui devra être corrigée.

## ***B) Suggestions des membres***

Guy Langlais suggère de mettre en place un représentant par région.

M. Fortin : l'ACCHF doit contribuer à provoquer des rassemblements dans les différentes régions du Québec. Renaud Longré propose que le Centre de formation de Mont-Laurier est non seulement ouvert mais intéressé à accueillir une prochaine AGA. Il est d'ailleurs proposé de faire une rotation dans l'emplacement des rencontres de l'ACCHF.

Il est proposé de nommer au moins un représentant par région afin d'alimenter l'ACCHF en nouvelles et supporter sa promotion. Ainsi, avec les participants, différents représentant sont identifiés pour jouer se rôle :

- Côte-Nord : *Xavier Morinet*
- Laurentides : *Carole Raison*
- Lac St-Jean : *Luc Simard*
- BSL : *Pierre Bouchard*
- Chibougamau : *Justine Desmeules*
- Outaouais : *Stéphane Granat*
- Québec : *Philippe Thibeault*
- Estrie : *François Ménard*
- Montérégie et Saguenay : *Anthony Avoine*
- Gaspésie : *Claude-André Léveillé*
- Abitibi-Témiscamingue : *Jean Goyard*
- Montréal : *Marc Laverlochère*

Fréquence des nouvelles: au moins 2 fois par année, par exemple à la mi-juillet et à la fin de la saison à l'automne les personnes ci-haut mentionnées devront contacter l'ACCHF afin de transmettre des informations pertinentes en lien avec l'industrie des champignons telles que des nouvelles, formations, type de saison, entreprises qui se développent, etc.

Marie-France Gévry propose d'envoyer un message qui présente aux membres l'avancement du site

Internet. Les thèmes abordés sur le forum seraient également décrits pour informer les membres.

## **BILAN FINANCIER**

Présentation par Marie-France Gévry du bilan positif (60 \$)

Proposer par : Justine Desmeules

Line : seconde

## **ÉLECTIONS**

Animé par Gérald LeGal

Normalement un nouveau poste est disponible à chaque année. Gérald explique qu'il est important que les membres se sentent à l'aise avec la démarche proposée qui est la suivante :

a) Il demande aux membres du CA actuel s'ils veulent rester :

Tous les membres du CA actuel sont intéressés à poursuivre et soumettent leurs candidatures.

b) Validation par les membres présents : Vote par applaudissement : Tout les administrateurs réélus.

c) 1 poste de vacant puisque M. André Fortin passe le flambeau. Carole Raison présente sa candidature appuyée par Marie-France Gévry. Carole Raison est élue et fait maintenant partie des administrateurs.

### *Points à améliorer - Objectifs pour 2010*

- Préciser la provenance des membres dans le forum pour favoriser le maillage.
- Développer une carte du Profile des membres
- Se questionner sur l'intégration des autres ressources
- Engager une ressource permanente

## **MOT DE LA FIN:**

M. André Fortin en profite pour faire un survol de l'évolution du développement de la filière des champignons et particulièrement celle de l'ACCHF. Il y a des effets positifs de l'ACCHF mais aussi des problématiques telles que la montée de la compétition. Il en profite également pour faire quelques suggestions :

- Piste de solution : respect des normes, traçabilité imposée par la réglementation du MAPAQ
  - Encourager le réseautage entre les membres d'une même région.
  - Relation champignons et autres PFNL : Il faudrait penser à comment marier les champignons avec les autres PFNL.
  - Financement : Peut-être augmenter les frais d'adhésion à l'ACCHF et interpeler le MDEIE
-

**Voici à la lumière des discussions tenues lors de l'AGA 2009, différentes pistes d'actions pour 2010 :**

***Objectifs et actions ACCHF 2010 :***

- Recherche de financement pour une permanence au sein de l'ACCHF
- Former un comité de travail sur la formation
- Faire un plan de communication, de visibilité : matériel promotionnel tel que carte, dépliants et autres.
- Envoyer aux membres ce matériel
- Mettre sur le site les liens vers Micosilva et Micodata
- Entamer des démarches auprès du MAPAQ
- Tenir informer les membres des avancements via le site de l'ACCHF
- Carte de cueilleurs