

# le bulletin forestier

3500, 6e Avenue Ouest, Ville de Saint-Georges, Beauce (Québec) G5Y 3Y9 – Téléphone: (418) 228-5110 ou 1-800-366-5110 — Télécopieur: (418) 228-5800

## le supplément

### Produits forestiers non ligneux

# Les trésors cachés de votre boisé...

par *Brigitte Asselin*

**Saviez-vous que votre boisé recèle probablement plus de ressources que vous ne le croyez ? Il s'y cache en effet une infinie variété de médicaments, de produits naturels, d'aliments gastronomiques savoureux et de produits cosmétiques de tout genre... Les produits forestiers non ligneux (PFNL) font de plus en plus parler d'eux car ils répondent à une demande croissante. On les définit comme des produits d'origine**

**biologique, autres que le bois, provenant des forêts. Un colloque sur les PFNL a eu lieu cet hiver dans le Bas-Saint-Laurent. À cette occasion, plusieurs spécialistes ont examiné la demande des marchés, la disponibilité de la ressource et les techniques de production. Place à la découverte des fruits et champignons sauvages, des plantes médicinales et comestibles et des branches de résineux !**

### Des produits rentables

Les PFNL se classent dans trois catégories d'utilisation potentielle : alimentaires, médicinaux-pharmaceutiques-cosmétiques et ornementaux. La valeur commerciale des produits forestiers non ligneux au Canada se situerait autour des 440 millions de dollars annuellement. Dans la catégorie des produits d'alimentation, les plus rentables au pays sont les fruits sauvages, les produits de l'érable et les champignons sauvages. Quelque 600 PFNL auraient un potentiel pour être exploités commercialement au Canada. Et leur mise en valeur pourrait susciter la création de 100 000 à 200 000 emplois à travers tout le Canada, surtout dans les régions rurales. D'ailleurs, le Québec regorge de ressources forestières peu exploitées, telles que les huiles essentielles et les plantes médicinales.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Les informations précédentes sont tirées du document : *Les produits forestiers non ligneux (PFNL)*, Mélanie Turgeon, Direction du développement de l'industrie des produits forestiers, ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs, juin 2003.



*Le Québec regorge de ressources forestières peu exploitées.*



Un champignon présent en Beauce : la Russule de Peck.

Source : Les champignons sauvages du Québec ; photo : Matthieu Sicard.

## Champignons forestiers

Ressource forestière en abondance au Québec, le marché des champignons forestier n'en est encore qu'à ses premiers balbutiements. En réalité, les infrastructures de culture, de récolte et de vente demeurent encore à l'état embryonnaire en raison de leur complexité. Pourtant, le potentiel est énorme et le besoin grandit à pas de géant. Tous les produits de luxe, du terroir ou biologiques se taillent d'ailleurs une place de plus en plus importante dans l'alimentation des Québécois. On n'a qu'à penser aux divers champignons frais ou même séchés que l'on retrouve de plus en plus sur les tablettes des épiceries. Notre climat favorise la croissance de certaines variétés uniques et possédant un potentiel gastronomique intéressant. De plus, comme une même espèce peut croître dans diverses régions, les acheteurs peuvent profiter d'un approvisionnement régulier puisque la récolte s'étale sur plusieurs semaines, suivant le climat de chaque région. Les champignons croissent particulièrement bien en forêt, mais également près des cours d'eau, dans les clairières, les haies, les pâturages, etc. Parmi les espèces les plus connues et délicieuses, la chanterelle et le bolet se retrouvent en Beauce.

D'autre part, même si la culture de champignons forestiers est possible, les producteurs québécois sont rares. Les investissements requis se limitent habituellement à l'achat de blanc de champignons et de paraffine. Bien sûr, le temps constitue une part importante de l'investissement puisqu'il faut suivre une formation pour apprendre la technique. Les principales espèces de champignons cultivables sont les pleurotes et les shiitakes.

Les diverses associations de mycologues (spécialistes des champignons), les petites entreprises de transformation et celles œuvrant dans l'import-export se concentrent d'abord sur la diffusion de la connaissance et la mise en place de réseaux de cueillette favorisant le renouvellement de la ressource. On souhaite créer un véritable marché gastronomique, comme il existe en France, par exemple, ou en Colombie-Britannique. Cette dernière jouit d'un bon marché en raison, d'une part, de la régularité de la ressource et d'autre part, de son importante population asiatique et sa situation privilégiée par rapport à l'Asie. Ces peuples sont en effet très friands de certaines variétés de champignons et les importent à bon prix. Mais les propriétaires forestiers

québécois peuvent, quant à eux, commencer dès maintenant à explorer leurs sous-bois pour découvrir les champignons qui s'y cachent. Ils pourront ensuite débiter une recherche plus poussée de connaissances pour éventuellement en récolter ou même en cultiver.

## L'if du Canada

Longtemps considéré comme un arbuste inutile et indésirable, l'if du Canada, appelé aussi « buis » ou « sapin traînard », est en train de générer une industrie qui a connu l'un des essors les plus fulgurants au pays. En effet, on a découvert que les aiguilles et les brindilles de ce conifère arbustif contiennent des substances très recherchées par les compagnies pharmaceutiques. Appelées taxanes, ces substances entrent principalement dans la fabrication de traitements contre les cancers du sein, de l'ovaire et du poumon. L'if du Canada se retrouve autant dans des boisés de feuillus nobles sur station humide qu'à l'ombre de conifères, sur des sols sableux. C'est une plante qui se propage par *marcottage* : au fur et à mesure que les branches les plus basses pénètrent dans la terre, elles s'y enrachent. Les arbustes peuvent atteindre de deux à trois mètres de hauteur.

Les propriétaires forestiers peuvent tirer un revenu intéressant de la récolte naturelle des branches. Elle s'effectue en été et en automne, mais c'est à



L'if du Canada se retrouve autant dans les boisés de feuillus nobles qu'à l'ombre de conifères.

partir du mois d'août que la cueillette est le plus profitable puisque la concentration en taxane est plus élevée. Cependant, les compagnies pharmaceutiques, dont les clients exigent une récolte respectant les conditions de développement durable, ont mis en place une formation pour les cueilleurs dans le but de préserver la ressource ; celle-ci est obligatoire. Depuis 1999, le Syndicat des producteurs de bois de la Beauce approvisionne une compagnie pharmaceutique. En 2003, 46 producteurs de la Beauce ont récolté 31 143 livres de rameaux d'if. Cette année, la demande est semblable puisque 800 000 livres devraient être fournies par un groupe de syndicats aux acheteurs en 2004, dont 30 000 proviendraient de la Beauce.

**Avant de procéder à toute cueillette ainsi que pour plus d'information sur les prix et les techniques de récolte d'if du Canada, il est essentiel de contacter le Syndicat des producteurs de bois de la Beauce.**

### Branches de résineux

Le marché des branches de sapin, de cèdre, de pin ou d'épinette peut représenter des revenus intéressants pour le producteur qui réalise un chantier d'une de ces essences ou l'individu qui taille ses haies de cèdre. En effet, certains acheteurs et producteurs d'huile essentielle de la Beauce et de d'autres

*Le marché des branches de sapin, de cèdre, de pin ou d'épinette peut représenter des revenus intéressants.*



régions peuvent recevoir jusqu'à plusieurs centaines de tonnes de branches par année. Les prix équivalent parfois à 50 ou même 100 % de la valeur du bois coupé. Les branches de résineux servent à fabriquer des huiles essentielles, considérées comme des produits de première transformation. Les huiles essentielles sont des substances aromatiques liquides qu'on retrouve naturellement dans diverses parties des arbres, plantes et épices. Elles sont très concentrées, volatiles, non huileuses et peuvent se décomposer sous l'effet de la chaleur. Les huiles essentielles sont utilisées de plusieurs façons : en aromathérapie pour préserver la santé et la beauté, en usage externe (compresses, massages), ou interne (infusions, sirops). Elles entrent dans la fabrication de produits pharmaceutiques, parfums, produits de toilette, cosmétiques, savons, détergents et produits alimentaires. Par exemple, l'huile essentielle de l'épinette noire est utilisée pour soigner, entre autres, les douleurs musculaires et les affections respiratoires. Les branches de ce conifère peuvent aussi servir dans la préparation de bains relaxants et désodorisants, tandis que la résine soigne les plaies et les inflammations de la bouche. Les marchés importants des huiles essentielles sont les États-Unis, l'Europe, le Japon et le Canada.

Hormis les branches de résineux, d'autres substances issues directement des arbres entrent dans la composition de nombreux produits dérivés, comme les colle, vernis et peinture. Par exemple, la gomme de sapin peut entrer dans la fabrication de médicaments et, malgré une absence presque totale d'étude clinique, elle a des adeptes inconditionnels. Elle est traditionnellement utilisée comme expectorant pour soulager les symptômes du rhume, de la toux et la congestion bronchique.

### Plantes comestibles et médicinales

Il existe un tout autre marché pour les plantes sauvages que celui des huiles essentielles : l'alimentation et la composition de suppléments naturels (médecines alternatives). On estime



*La tête de violon se mange comme un légume.*

à 100 000 le nombre de plantes qui croissent dans l'ombre des grands végétaux. De ce nombre, 1 000 plantes intéresseraient particulièrement les compagnies pharmaceutiques pour leurs propriétés médicinales<sup>2</sup>. Mais le secteur de la restauration et, plus récemment, celui du détail, offrent des débouchés de plus en plus intéressants pour les petites entreprises qui commercialisent les plantes sauvages. Les milieux naturels de l'Est du Canada recèlent au moins quatre cents plantes sauvages comestibles. Une multitude de plantes peuvent ainsi être cueillies dans la région afin de les utiliser comme remède maison ou tout simplement pour les consommer. Mentionnons par exemple les têtes de violon (fougères de l'autruche) qui se mangent au même titre qu'un légume, ou encore les infusions de pissenlit et de thé des bois ayant certaines propriétés curatives.

Pourtant, même si l'intérêt est grandissant, les plantes sauvages ne jouissent pas encore de structures de cueillette et de marchés aussi bien établis que pour celui des huiles essentielles ou même les champignons. Car il convient de mentionner que plus de la moitié des plantes sauvages dites comestibles sont sans intérêt culinaire en raison de leur mauvais goût. Elles sont plutôt qualifiées de « plantes de survie ». Les plantes présentant le plus de potentiel dans le domaine culinaire

<sup>2</sup>Informations tirées du Colloque sur les produits forestiers non ligneux, février 2004, La Pocatière



*Le thé du Labrador a certaines propriétés curatives.*

doivent offrir une apparence, une texture et un goût exceptionnels. En outre, pour qu'une cueillette commerciale soit viable, il faut pouvoir livrer un produit en quantité suffisante, d'une qualité irréprochable et à un prix que le marché est prêt à payer. En somme, plusieurs contraintes existent avant de se livrer à une cueillette de plantes sauvages et, même si on peut éventuellement en tirer un revenu intéressant, la patience, la rigueur et la persévérance sont primordiales. Dans ces conditions, il est clair que l'organisation d'un réseau de cueillette et de distribution respectant l'environnement permet de répartir le travail plus efficacement et de pouvoir répondre de manière responsable aux exigences du marché.

Le prochain défi des groupes et micro-entreprises travaillant à valoriser les plantes sauvages reste d'abord et avant tout de faire connaître celles réunissant les caractéristiques recherchées par le marché, puis de maintenir et de hausser la demande. Il faut également développer l'expertise de la cueillette de manière à protéger le plus possible le renouvellement de la ressource. La culture des plantes sauvages demeure d'ailleurs une option que privilégient bien des intervenants. Car à partir du moment où un marché se développe pour une espèce, n'importe qui a la liberté de se livrer à une cueillette abusive...

Néanmoins, certains petits fruits présentent d'intéressants potentiels de revenus. Parmi ceux-ci, le bleuet est certainement l'un des plus connus. Les ventes totales de ce fruit cueilli au Québec en 2002 ont été de plus de 21 M.\$<sup>3</sup>. Par ailleurs, l'extrait des fruits de l'argousier, qui serait concentré en vitamines C et E, de même qu'en minéraux, pourrait être utilisé dans l'industrie des nutraceutiques et des cosmétiques.

### Ginseng

Le « ginseng à cinq folioles » est une plante qui génère des racines très appréciées des Asiatiques. Depuis près de 5 000 ans, ils lui attribuent toutes sortes de vertus thérapeutiques. Il est utilisé de diverses façons, notamment pour fournir de l'énergie, augmenter l'endurance physique et mentale et régulariser plusieurs fonctions du corps.

Le ginseng se retrouve rarement en milieu naturel au Québec en raison d'une surexploitation. Déclaré espèce en voie de disparition en 1999 au Québec à l'état sauvage, on a cependant appris comment le cultiver à l'état naturel et il croît particulièrement bien dans les érablières. Aujourd'hui, plus de 90 % du ginseng produit au Canada est exporté. Comparativement à la culture ensemencée, celle effectuée en forêt nécessite peu d'efforts et de temps car les coûts de production sont beaucoup moins élevés.



*Le ginseng est maintenant en voie de disparition.*

---

#### Pour en savoir plus :

[www.mrn.gouv.qc.ca](http://www.mrn.gouv.qc.ca)

Cercle des mycologues amateurs de Québec  
<http://site.voila.fr/CmaQ>

[www.plantesmedicinales.qc.ca](http://www.plantesmedicinales.qc.ca)

Flore du Québec

[www3.sympatico.ca/arold](http://www3.sympatico.ca/arold)

[www.gourmetsauvage.ca](http://www.gourmetsauvage.ca)

Syndicat des producteurs de bois de la Beauce  
[www.spbb.qc.ca](http://www.spbb.qc.ca)

---

**Principales références :** Syndicat des producteurs de bois de la Beauce ; Colloque sur les produits forestiers non ligneux, La Pocatière, février 2004 ; ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs du Québec, Direction du développement de l'industrie des produits forestiers ; Bruno Boulet, ingénieur forestier et mycologue ; Richard Fortin, mycologue ; Francep international ; Mycoflor inc. ; La Filière des plantes médicinales biologiques du Québec ; *Plantes sauvages médicinales*, Anny Schneider, Éditions de l'Homme, 1999 ; Fédération des producteurs de bois du Québec ; Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie.

<sup>3</sup>Ressources et industries forestières, portrait statistique, ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs, Direction du développement de l'industrie des produits forestiers, juin 2003.