



Le professeur Hugo Germain, directeur du Groupe de recherche en biologie végétale, supervise les travaux de Geneviève Laperrière qui complète son doctorat. Crédit photo : Pierre Saint-Yves

Bientôt un outil de détection des champignons

17 avril 2017

TROIS-RIVIÈRES — Les propriétaires forestiers qui ont l'intention d'exploiter les champignons sauvages auront bientôt plus de facilité à déterminer le potentiel de leurs propriétés grâce aux travaux que réalise une équipe de chercheurs de l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR).

« Il s'agit d'une première canadienne », précise le professeur Hugo Germain, directeur du Groupe de recherche en biologie végétale de l'UQTR. Il supervise la recherche de Geneviève Laperrière au doctorat en biologie cellulaire et moléculaire. « L'outil qui sera développé va permettre de détecter beaucoup plus facilement la présence d'une cinquantaine d'espèces de champignons sauvages sur le territoire du Québec. »

Ces recherches intéressent particulièrement la Filière mycologique de la Mauricie qui a instauré le projet.

« Il y a depuis longtemps une volonté de développer un outil qui nous permette de détecter l'émergence d'espèces de champignons », indique Patrick Lupien, ingénieur forestier au Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie et porte-parole de la Filière.

« Avec quelques grammes de terre, un propriétaire pourra connaître le potentiel d'émergence de champignons comestibles dans sa forêt et ainsi mieux orienter les cueilleurs le moment venu. »

La génétique à l'œuvre

Depuis l'an dernier, des champignons sauvages récoltés dans plusieurs régions, principalement en Abitibi-Témiscamingue, en Mauricie et dans le Bas-du-Fleuve, servent à dresser la liste des marqueurs génétiques de 37 espèces comestibles et de 12 espèces toxiques. Grâce à cet outil, les chercheurs pourront établir une concordance entre ces espèces de champignons et le milieu propice à leur émergence.

Les résultats de ces travaux seront par la suite validés sur de nombreux sites québécois pour vérifier si les champignons y sont présents et déterminer quelles sont les caractéristiques environnementales (sol, végétation, etc.) favorables à la croissance des variétés étudiées.

Ces informations seront ensuite couplées avec une base de données géomatique qui permettra de prédire la présence d'espèces données de champignons à la grandeur du Québec. C'est ce qui explique l'implication de la firme Progigraph, de Val d'Or, spécialisée en géomatique et en gestion du territoire, qui a injecté 60 000 \$ dans les travaux de l'équipe universitaire. L'entreprise produira les cartes révélant le potentiel d'émergence des champignons. Celles-ci seront offertes aux organisations et aux groupes intéressés, selon des modalités qui restent à établir.

Les retombées

Les chercheurs s'intéressent à une trentaine d'espèces de champignons comestibles sur les centaines existantes. « Ce sont les espèces qui offrent le plus grand potentiel d'exploitation sur le plan gastronomique », précise M. Lupien.

Grâce aux résultats des travaux, les propriétaires et les entreprises seront à même de concentrer leurs efforts aux endroits les plus prometteurs. De plus, ils seront alertés de la présence possible de champignons toxiques qui s'apparentent aux comestibles, ce qui favorisera ainsi une cueillette sécuritaire.

Cette recherche sera également profitable à l'industrie alimentaire. Les marqueurs génétiques des variétés étudiées pourront faciliter l'identification de champignons dans les aliments transformés. De plus, ils serviront à établir la provenance géographique de ces espèces, par exemple dans le cas d'une marque certifiée ou d'appellation contrôlée.



PIERRE SAINT-YVES

Collaboration spéciale
redaction@laterre.ca