



PROBLÉMATIQUE

Les produits forestiers non ligneux, les PFNL, sont principalement issus de la cueillette sauvage en forêt. Le plus souvent, pour que la cueillette soit abondante, il faut couvrir un large territoire. La culture des espèces sauvages sous couvert forestier s'avère être une avenue intéressante pour les propriétaires de terre à bois qui souhaitent diversifier leurs activités. Et que dire sur le plaisir de découvrir nos boisés par la biodiversité qu'on y retrouve!



DES PROJETS

Cueillette des PFNL en forêt et Filière mycologique

[La filière mycologique de la Mauricie](#) est née d'une concertation des différents secteurs d'activités pouvant être interpellée par la mise en valeur des champignons forestiers. Elle vise à stimuler les échanges entre les cueilleurs et dynamiser la cueillette, la transformation et la mise en marché des champignons.

[L'organisme AgroBoréal](#), un créneau d'excellence situé au Saguenay-Lac-Saint-Jean, favorise les collaborations pour le développement des entreprises agroalimentaires boréales. Elle offre une foule d'information dont entre autres, un portail PFNL qui est un outil web évolutif et collaboratif.

Culture des champignons en forêt

L'entreprise [Violon et Champignon](#) innove dans la culture de champignons et propose différentes façons de cultiver les champignons : au jardin, sur rondins ou en plein champ. L'entreprise dédie une section de son site web pour plus d'information.

Agroforesterie et culture des PFNL

- Biopterre a mené des essais de culture du thé du Labrador;
- Des chercheurs de l'Université Laval ont fait des essais [de culture d'ail des bois dans des érablières](#) et les résultats sont prometteurs;
- Le réseau de [sites de démonstration en agroforesterie du CRAAO](#) présente une foule d'exemples de cultures combinant les arbres avec une culture intercalaire ou de sous-bois;
- [L'organisme Cultur'innov](#) travaille également sur des projets de cultures de certains PFNL par exemple, le sureau, les arbres à noix ou l'amélanchier.



PERSPECTIVES D'AVENIR

Plus de la moitié de la population dit consommer des produits naturels. La consommation de champignons sauvages, de têtes de violon et autre produit de la forêt a aussi son lot d'adeptes. Certains végétaux possèdent des vertus nutritionnelles et thérapeutiques qui restent à découvrir et à développer. Par contre, il est important d'assurer une traçabilité exemplaire des produits de cueillette afin d'assurer l'innocuité des ceux-ci. Le potentiel de nos forêts offre des opportunités d'affaires des plus intéressantes à ceux qui seront soucieux d'offrir un produit de qualité.



LA RECHERCHE

[Biopterre](#)

Ce centre collégial offre des services de recherche appliquée et de transfert de technologie, d'aide technique et d'informations sur les PFNL.

www.biopterre.com/pfnl-et-agroforesterie/

[Centre d'étude de la forêt \(cef\)](#)

Ce centre regroupe l'expertise scientifique de 74 chercheurs provenant de 11 universités québécoises. Les chercheurs travaillent entre autres sur de nouvelles approches sylvicoles et des stratégies d'aménagement durable des forêts en lien avec une utilisation des ressources non ligneuses des forêts. www.cef-cfr.ca

[Service canadien des forêts \(SCF\)](#)

Cette organisation fait partie de Ressources naturelles Canada et possède six centres de recherche à l'échelle du pays. Des travaux de recherche sont menés, en autres, sur l'If du Canada, le mélèze, le saule, l'aubépine, plusieurs champignons et plusieurs baies sauvages.

www.rncan.gc.ca/nos-ressources-naturelles/forets-foresterie/industrie-commerce-forestiere/demandes-en-produits-forestiers/produits-forestiers-non-ligneux/13204



PLUS D'INFOS

Congrès Mycélium

<https://congresmycelium.com/>

Répertoire des organismes impliqués dans la cueillette et la vente de PFNL

<http://culturinnov.qc.ca/repertoire>

Guide sur la Mycosylviculture

http://www.forestiersdalsace.fr/UserFiles/File/PDF/Exemples/Guide_Mycosylviculture.pdf