

COUVERT **Boreal**

ÉTÉ 2025

VOLUME 22 | Numéro 3

FORESTERIE
MODERNISATION DU
RÉGIME FORESTIER :
EN MODE RÉVISION

PFNL
LA SÈVE DE BOULEAU :
CE TRÉSOR QU'ON
TRANSFORME EN
FRIANDISE GLACÉE

ENVIRONNEMENT
AU RYTHME DES CYCLES
ÉPIDÉMIQUES DES
INSECTES RAVAGEURS

FORESTERIE
CARBONE
ABITIBI-TÉMISCAMINGUE
SOLUTION
AUDACIEUSE APPUYÉE
SUR LA SCIENCE





AU-DELÀ DE NOS ASSIETTES : POURQUOI LES CHAMPIGNONS SONT-ILS BIEN PLUS QU'UNE HISTOIRE DE COMESTIBILITÉ?

TEXTE ET PHOTOS JONATHAN CAZABONNE
DIRECTION MAXENCE MARTIN (UQAT) ET MÉLANIE ROY (UNIVERSITÉ DE TOULOUSE,
INSTITUT FRANCO-ARGENTIN D'ÉTUDES SUR LE CLIMAT ET SES IMPACTS)

Morille, champignon crabe, chanterelle, cèpe, matsutaké... autant de champignons qui finiront sans doute dans une assiette. Cependant, les champignons sont bien plus que de simples produits forestiers destinés à nos assiettes. Voici quatre raisons pour vous en convaincre.

RAISON 1 : ILS SONT MAJORITAIREMENT INVISIBLES ET PRÉSENTS PARTOUT

Les champignons sont omniprésents : dans les feuilles, les troncs, les racines, la litière, le sol, les mousses... et même dans les milieux aquatiques. On en trouve aussi chez les animaux, dans leurs tissus, leur peau, leur tube digestif et leurs excréments, et les humains ne font pas exception à la règle!

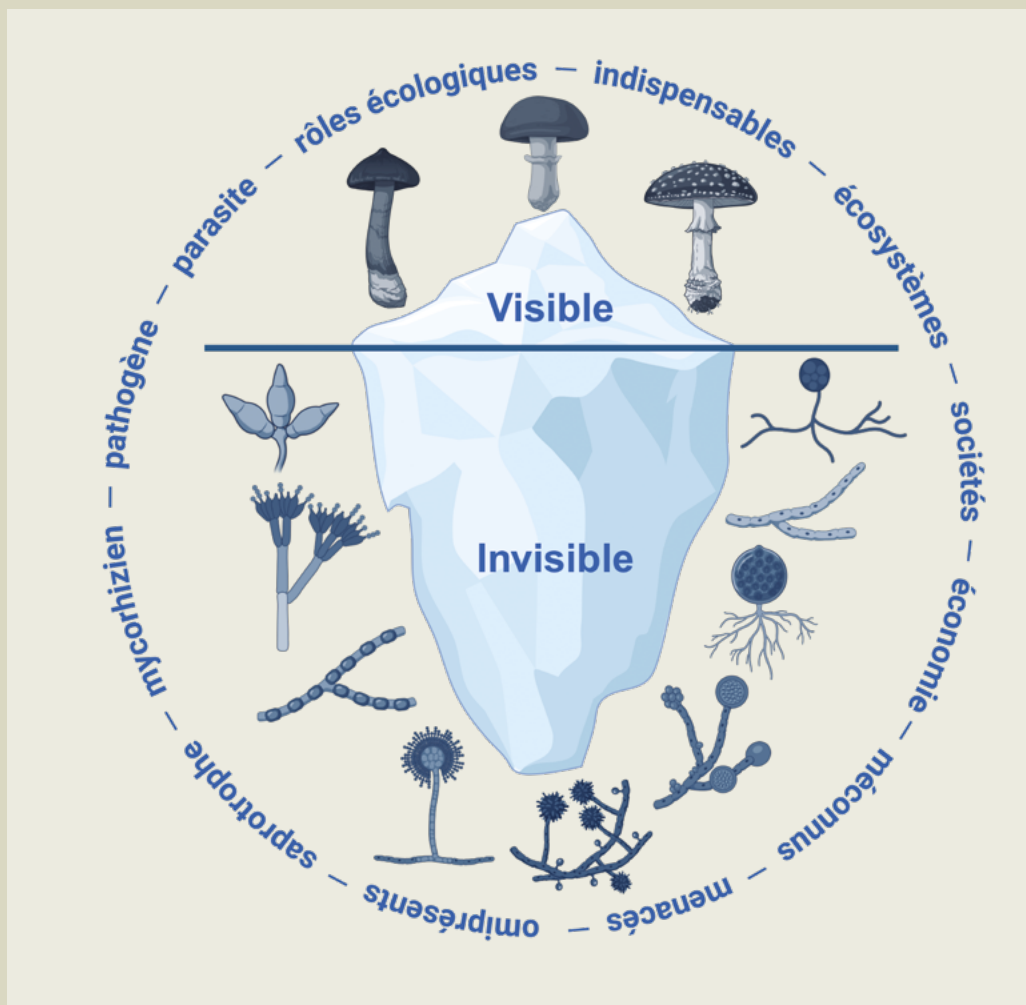
Pourquoi ne les voit-on pas? Ils sont pour la plupart microscopiques. Ceux que l'on peut facilement voir à l'œil nu sont en réalité l'exception qui déroge à la règle. Les scientifiques estiment que plus des deux tiers de la biodiversité mondiale se trouvent dans les sols. Et à ce jeu de cache-cache, les champignons sont les champions : environ 90 % de leur diversité s'y cache.

RAISON 2 : ILS JOUENT DES RÔLES ÉCOLOGIQUES INDISPENSABLES

Certains champignons, les saprotrophes, décomposent la matière organique morte et recyclent les nutriments, tandis que d'autres, les mycorhiziens, aident plus de 80 % des plantes terrestres à s'installer, à croître, à résister aux maladies et à s'adapter aux changements climatiques. Les champignons pathogènes et parasites, eux aussi, font partie du fonctionnement naturel des forêts. Ils contribuent à la formation du bois mort, à la création de microhabitats sur les arbres, et participent au renouvellement du couvert forestier.

RAISON 3 : ILS NOUS RENDENT D'INNOMBRABLES SERVICES (ET PAS QUE CULINAIRES)

Que ce soit de manière directe ou indirecte, les champignons fournissent de nombreux services à nos sociétés et à notre économie. On les trouve dans la production de médicaments, de produits pharmaceutiques, d'aliments fermentés, de boissons, de biotechnologies, ainsi que dans la myciculture, la mycosylviculture et le mycotourisme. De plus, de nombreuses espèces sont utilisées pour leurs propriétés médicinales ou spirituelles. Les champignons inspirent les artistes et nourrissent notre imaginaire, et ce, depuis des siècles.



En facilitant la croissance des arbres, les champignons mycorrhiziens contribuent aussi indirectement à la productivité des forêts ainsi qu'à l'approvisionnement de notre économie en bois. De plus, en recevant les produits de la photosynthèse, ces champignons constituent une porte d'entrée du carbone présent dans l'atmosphère, en particulier celui issu de l'émission de gaz à effet de serre, dans le sol.

RAISON 4 : ILS SONT PARMI LES ORGANISMES LES MOINS CONNUS ET LES MOINS PROTÉGÉS DE LA PLANÈTE

Un peu plus de 3 500 espèces de champignons ont été documentées au Québec, mais la véritable diversité fongique du territoire est encore loin d'être connue. Sur 2,5 millions d'espèces de champignons estimées dans le monde, seulement environ 157 000 ont été décrites par la science.

Pendant ce temps, les menaces qui pèsent sur eux persistent : perte d'habitats, urbanisation, artificialisation et pollution des sols, changements climatiques... Actuellement, 411 espèces de champignons sont considérées comme menacées d'extinction par l'UICN. Près de la moitié d'entre elles le sont en raison de la déforestation et des coupes forestières, notamment au sein des vieilles forêts.

La prochaine fois que vous croisez un champignon en forêt, ne vous demandez pas s'il se mange, mais plutôt : quel rôle joue-t-il pour la forêt? Est-il menacé? Les champignons méritent que nous nous donnions les moyens de mieux les protéger – dans l'intérêt des forêts et de tous les rôles écologiques, sociétaux et économiques qu'elles fournissent. Nous ne vivons pas seulement avec les champignons. Nous vivons dans un monde de champignons. ■