Les Cahiers de l'Institut EDS

Avril 2016

Mycotourisme : pratique touristique pour un développement socio-économique durable et viable en régions forestières

Nancy Gélinas, professeure titulaire, Département des sciences du bois et de la forêt
Anne Bernard, professionnelle de recherche, Département des sciences du bois et de la forêt
Pascale Marcotte, professeure agrégée, Département de géographie
Joaquin Latorre, responsable du programme de mycotourisme en Castilla y León (Spain), Fundación Cesefor

UNIVERSITÉ LAVAL

Coordonnées de l'Institut EDS
Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société
Pavillon des Services, local 3800
2440, boul. Hochelaga
Université Laval, Québec, G1V 0A6

Téléphone : (418) 656-2723
Télécopieur : (418) 656-7330

Courriel : ihqeds@ihqeds.ulaval.ca
Site Internet : www.ihqeds.ulaval.ca

Édition : Mylène Bergeron
Mise en page : Marie-Claude Ouellet

Table des matières

Résumé **4**
Introduction **5**
Cadre théorique **7**
Les grandes tendances touristiques 8
La tendance « gastronomique » 9
Développement économique régional 9
Appropriation locale du territoire 10
Mycotourisme **12**
Une définition du mycotourisme 12
Durabilité du mycotourisme 13
L'expérience unique de l'Espagne 14
Viabilité du mycotourisme : le cas de Castille-et-León 15
Les initiatives québécoises en mycotourisme **17**
Situation actuelle 17
Les forces, faiblesses, opportunités et menaces liées au mycotourisme au Québec 18
Le cas du Kamouraska au Bas-Saint-Laurent 19
En conclusion, des pistes de recherche… **21**
Références 22
Annexe : Offres mycotouristiques au Québec en 2015 25

Résumé

Le secteur forestier doit se diversifier pour accroître sa valeur et son potentiel de développement dans le futur. Pour ce faire, une meilleure utilisation des ressources forestières, autres que le bois, doit s'opérer. Parmi ses ressources, les produits forestiers non ligneux (PFNL) représentent un potentiel important. En raison de l'étendue du territoire, on sait que l'abondance des PFNL, dont les champignons forestiers, est réelle. Certains réseaux de cueilleurs misent sur une commercialisation de masse de ces produits. Avant d'entreprendre des projets d'envergure en lien avec la ressource mycologique, des systèmes de suivi et des outils d'évaluation de la ressource doivent être mis en place. De plus, ces activités de récolte pourraient devenir une opportunité récréotouristique unique. Depuis quelques années, un engouement généralisé est observé pour les activités touristiques liées autant à la gastronomie locale qu'à la fréquentation des espaces naturels. Parmi ces activités, le mycotourisme apparaît comme une opportunité touristique à développer. Ce phénomène touristique déjà très répandu en Europe commence à se faire connaître dans la province du Québec. Avant de développer une filière mycotouristique, l'acquisition de connaissances sur l'exploitation durable de la ressource mycologique, l'évaluation des retombées socioéconomiques potentielles et le développement d'un sentiment d'appartenance territorial devraient constituer des étapes préalables.

Sous la direction de Nancy Gélinas – Rédigé par Anne Bernard, Pascale Marcotte, Joaquin Latorre –

Mycotourisme : pratique touristique pour un développement socio-économique durable et viable en régions forestières

Introduction

Alors que la compétitivité des entreprises québécoises du secteur forestier est mise à rude épreuve, la forêt est de nouveau considérée comme étant pourvoyeuse d'un produit unique : le bois. Certes, les revendications des représentants industriels à cet égard sont fondées. Le coût de la matière première au Québec est plus élevé qu'ailleurs au Canada (Groupe DDM, 2015). De plus, suite à la crise forestière de la dernière décennie, les industries du secteur forestier ont redoublé d'efforts pour se restructurer et revoir leurs manières de faire en forêt et en usine. Les nombreuses fermetures d'usines et l'optimisation des processus de transformation pour maximiser l'utilisation de la fibre en témoignent. Il y a toujours place à l'amélioration, mais la vigueur des industriels ralentit.

En présentant la situation de l'industrie forestière sur la scène publique, le Conseil de l'industrie forestière du Québec (CIFQ) fait état de la situation de ses membres qui ne sont plus compétitifs (Tremblay 2015). Certains d'entre eux ont réussi à se relever de la crise en étant plus forts, en devançant le marché par une offre de produits diversifiés par rapport à la concurrence. Les entreprises qui produisaient des biens traditionnels ont subi des contrecoups difficiles. Les changements structurels irréversibles qu'ont connus les entreprises productrices de papier journal et de papier d'impression amènent d'importants défis pour ces industries traditionnelles qui doivent désormais se renouveler.

Lors du Rendez-vous national de la forêt en 2013, des orientations stratégiques pour diversifier l'industrie ont été proposées. Par exemple, le gouvernement y a mentionné son désir de soutenir l'innovation en matière d'utilisation de la ressource comme le développement de la filière de la chimie verte, de systèmes de construction écoresponsables et de la biomasse forestière. Aujourd'hui, les scientifiques et les professionnels du milieu s'entendent tous pour dire que l'avenir de la forêt se trouve dans les nouveaux produits. Pensons notamment à la nanocellulose cristalline (NCC), une des composantes fondamentales du bois, dont les propriétés et la versatilité d'utilisation en font un produit de choix pour l'avenir. Selon la vision de CelluForce[1], ce produit révolutionnera l'utilisation qu'on fait des massifs forestiers québécois et canadiens. Il faut donc comprendre que la diversification des utilisations en matière des produits du bois est essentielle.

Cependant, en matière de diversification, le Québec doit aller plus loin que la ressource bois. À ce sujet, le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) a intégré une orientation stratégique dans sa *Stratégie d'aménagement durable des forêts* (SADF) qui vise à « améliorer l'offre de produits et de services issus de la mise en valeur intégrée des ressources et des fonctions de la forêt » (MFFP 2015a). Ainsi, le défi que le ministère doit relever est de faire

[1] CelluForce est la première compagnie au monde à produire de la NCC. Pour voir quelles sont les applications de ces produits, consulter la page : http://www.celluforce.com/fr/produit_applications.php.

du milieu forestier, un milieu productif et créateur de richesses diversifiées. Il s'agit donc du premier engagement de la part du ministère responsable des forêts en matière de diversification de l'utilisation des ressources disponibles sur le territoire.

Le territoire forestier est utilisé pour la chasse et la pêche, les activités récréotouristiques et la récolte de produits forestiers non ligneux (PFNL), mais ces activités restent en marge de la foresterie. Les industriels soutiennent que la récolte de bois est le moteur de l'utilisation du territoire (CIFQ 2015), ce qui n'est pas faux puisque sans exploitation forestière, il n'y aurait pas de route pour accéder à certains secteurs rendant ainsi impossible l'accès pour tous les utilisateurs. Par contre, considérer la forêt comme étant pourvoyeuse d'un produit économique unique n'est plus suffisant. À une époque où il faut faire preuve d'inventivité pour conserver des emplois en région, la valorisation des autres ressources de la forêt pourrait être une avenue intéressante pour stimuler l'économie québécoise.

L'objectif de ce cahier est de faire un état des lieux d'une des activités qui vise à diversifier l'utilisation du territoire : le mycotourisme. Bien que cette pratique soit encore marginale au Québec, il est important de s'y pencher dès maintenant pour lui assurer un développement durable et viable. Dans un premier temps, le cadre théorique est présenté afin de comprendre les besoins scientifiques en lien avec cette pratique touristique. Dans un deuxième temps, le concept du mycotourisme est abordé. Dans un troisième temps, un survol des initiatives québécoises en matière de mycotourisme permet de comprendre à quelle étape se situe le développement de la filière. Dans un dernier temps, la conclusion aborde la question des pistes de recherche à suivre pour assurer la durabilité et la viabilité de la filière mycotouristique.

Cadre théorique

Dans le portrait statistique des ressources forestières produit annuellement par le MFFP, les principaux produits forestiers non ligneux considérés sont le sirop d'érable, les bleuets et les arbres de Noël (MFFP 2015b). Ces produits sont déjà bien implantés dans les marchés. Même s'il est possible de miser sur une expansion de la distribution de ces PFNL traditionnels, il y a certes tout à gagner à augmenter la liste des produits forestiers non ligneux offerts. Pour développer des filières économiques viables grâce aux PFNL moins traditionnels, il faut acquérir des connaissances sur la disponibilité de ces ressources.

Pour le cas de la filière des champignons forestiers, les exemples d'ailleurs nous démontrent qu'il faut bien connaître nos ressources avant de se lancer dans une mise en marché à moyenne ou à grande échelle. Bien que des évaluations qualitatives permettent d'avoir une idée générale de la situation, une quantification de la ressource reste nécessaire. En effet, une région peut être reconnue comme étant « riche » en champignons, lui donnant ainsi un avantage comparatif en raison du potentiel d'exploitation. Cependant, tous les champignons présents sur un territoire ne doivent pas nécessairement être récoltés. Pour des raisons écologiques, il serait important de laisser une partie de la production pour favoriser la régénération des espèces (Egli et al. 2006).

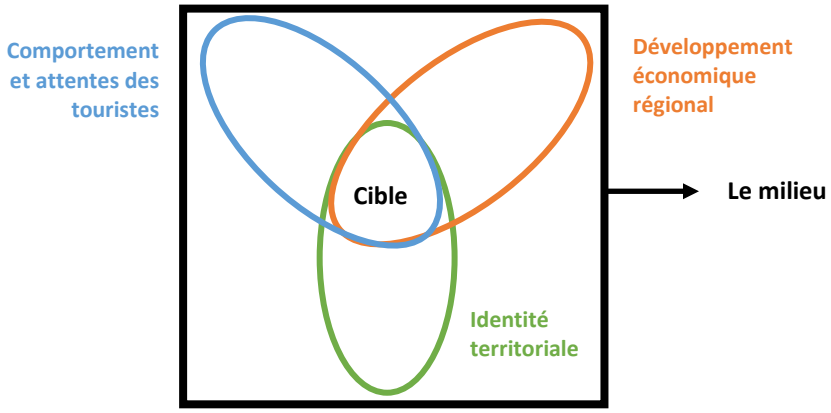
Crédit photo : Martine Lapointe

Dermatose des russules

À l'heure actuelle, les connaissances sur les champignons forestiers comestibles sont très peu développées. À ce jour, un seul projet de recherche s'est penché sur la répartition et la productivité de certaines espèces de champignons comestibles (Gévry 2010). Toutefois, aucune recherche n'a été faite au Québec pour documenter la quantité de récolte acceptable par espèce. L'accessibilité des sites de cueillette et, par la suite l'accès aux sites de conditionnement et de transformation, est également à considérer pour assurer une distribution efficace des champignons récoltés. Que ce soit pour la récolte commerciale ou personnelle, la cueillette de champignons au Québec reste une activité très marginale et encore peu connue de la population québécoise, contrairement aux pays d'Europe où cette pratique est implantée depuis longtemps dans la culture populaire. Afin de faire connaître les champignons, de les valoriser et d'en promouvoir la consommation, développer des activités de loisir et de tourisme liées à leur cueillette s'avère être une solution intéressante.

Premièrement, pour être viable, l'activité doit s'intéresser au comportement et aux attentes des touristes face aux produits offerts. Pour se faire, il faut mesurer la demande des clients afin d'orienter l'offre. De plus, il est important de s'intéresser aux attentes des visiteurs face à l'attrait mycologique et ensuite à leur niveau de satisfaction. Deuxièmement, puisque l'activité évolue sur un territoire, il faut qu'elle génère un développement économique régional. À noter ici que le développement économique est étroitement lié au modèle de gouvernance en cours sur le territoire. Ainsi, les perspectives de développement ne sont pas les mêmes en forêt publique qu'en forêt privée. Troisièmement, pour être pérenne dans une économie régionale, il faut que l'activité permette de renforcer l'identité territoriale, et ce, grâce à la valorisation des ressources ciblées. La synergie entre les trois composantes et le milieu dans lequel elles évoluent permet ainsi de définir une cible de mise en œuvre pour l'activité choisie (Figure 2).

FIGURE 1. SYNERGIE ENTRE LES TROIS COMPOSANTES QUI ASSURENT LA VIABILITÉ DU MYCOTOURISME. LA CIBLE CENTRALE EST LA ZONE QU'IL FAUT ATTEINDRE POUR ASSURER CETTE VIABILITÉ ET LE CADRE AUTOUR REPRÉSENTE LE MILIEU.



Les grandes tendances touristiques

Les pratiques touristiques qui allient l'expérience et la découverte de l'environnement s'inscrivent dans les grandes tendances recherchées par les consommateurs. Elles rejoignent, d'une part, les valeurs de plus en plus fortes liées à la protection de la nature et, d'autre part, l'intérêt à l'égard de la diffusion des savoirs et de l'innovation.

Le tourisme de nature est en forte croissance (Matilainen et al. 2011), et plusieurs raisons en expliquent l'augmentation et la diversification des activités. Puisque la population habite de plus en plus en régions urbanisées, les pratiques de loisir apparaissent maintenant comme un des principaux moyens d'être en contact avec la nature. De plus, les préoccupations sociales envers les espaces naturels ont sensibilisé les individus à la nécessité de protéger et de mieux comprendre leur environnement naturel. Ces grandes valeurs sociales ont ainsi stimulé la population à fréquenter davantage les milieux naturels, mais également à augmenter leur pratique d'activités contemplatives plutôt que prédatrices (Corneloup 2011).

Dans la sphère des activités touristiques, un des secteurs en plein essor est celui associé aux « industries créatives » et au tourisme créatif (OCDE 2014). Ces activités sont caractérisées par le développement et la diffusion de savoirs, ainsi que par la participation des consommateurs à la production de leur expérience. Si par le passé les touristes préféraient visiter les hauts lieux de patrimoine culturel tangible, dorénavant ils cherchent à vivre et à construire leurs propres expériences touristiques (OCDE 2014). Grâce aux nouvelles technologies et à l'acquisition de compétences particulières, les producteurs, les consommateurs et les territoires sont mis à contribution afin de coproduire des activités touristiques significatives et mémorables. Parmi les produits associés à ces industries créatives, on dénombre les jeux multimédias, le cinéma, l'architecture, mais également l'animation et la gastronomie.

Cet engouement de la part des consommateurs de participer à la production de leur activité touristique est également associé aux préceptes du marketing expérientiel qui soutient que le consommateur ne consomme pas uniquement le produit pour lui-même, mais pour l'ensemble de l'expérience qu'il fournit, et pour les dimensions symboliques qui lui sont attribuées (Holbrook et Hirschman 1982). Les médias et les technologies de l'information recourent largement à la stimulation émotionnelle, à la surprise, à la personnalisation, ce qui a favorisé la recherche d'expériences touristiques vers des activités uniques, fortes et marquantes.

La tendance « gastronomique »

À titre d'élément représentatif de la culture locale qui permet de vivre des moments propices aux échanges sociaux, la gastronomie et la cuisine, de façon générale, facilitent la création de ces moments exceptionnels tant recherchés. La nourriture n'est plus strictement une nécessité biologique, mais une rencontre culturelle authentique, distinctive (Richards 2012).

Plusieurs régions du monde ont misé sur cette « nouvelle ressource », et se servent de leurs productions culinaires spécifiques pour attirer les touristes et se distinguer des régions concurrentes (voir notamment Hall et al. 2003). Les produits culinaires locaux deviennent alors une image de marque, sinon une marque (Horng et Tsai 2012; Salvador-Perignon 2012). Le tourisme généré par ces produits typiques et uniques peut alors encourager la diversification de l'économie locale, créer des emplois, favoriser l'attractivité touristique et susciter la fierté des résidents (Richards 2012).

Développement économique régional

La crise forestière qu'a vécue le Québec entre 2008 et 2015 a particulièrement affecté les régions qui dépendent de l'exploitation des ressources forestières. Le nombre d'emplois offerts dans ce secteur a diminué de moitié entre 2001 et 2013, ce qui contribue en partie à la dévitalisation des collectivités (Bureau du forestier en chef 2015). Pour contrer cette dévitalisation, les régions doivent mettre à profit les ressources de leur territoire en adoptant un mode de développement endogène, basé sur leurs forces, leurs capacités et leurs ressources naturelles, afin de réduire leur vulnérabilité aux pressions externes (Kosianski 2011; Vachon 1993), ce qui constitue la base d'un développement économique régional.

Le développement économique régional se définit à partir de trois composantes : les ressources ou les processus, les acteurs et le territoire (Kebir 2006). Les ressources telles que les PFNL et, plus particulièrement, les champignons forestiers comestibles, peuvent être des moteurs économiques de développement si l'offre s'organise à partir des forces entrepreneuriales des acteurs en place dans la région. Le développement économique est donc synonyme d'activités commerciales. Toutefois, l'étiquette régionale fait appel à la concertation et à la collaboration des acteurs du milieu qui, à partir des ressources naturelles locales, créent de nouvelles opportunités d'affaires telles que le tourisme associé aux PFNL.

Dès que la ressource est identifiée, le processus de transformation peut prendre forme et la mise en œuvre de l'activité économique (Kebir 2006). Cette possibilité existe autant pour la transformation de produits que pour une offre touristique. L'objectif est de se distinguer et de proposer un produit niche à partir des ressources locales. Ainsi, nul besoin de viser des projets d'ampleur industrielle. Toutefois, la reconnaissance de la durabilité de ces ressources et de la capacité de support du milieu est essentielle pour la pérennité du développement d'une région (Gélinas et Bouthillier 2005).

La composante « acteur » du développement régional fait appel aux forces locales et à une vision diversifiée des ressources du territoire. Gérer un territoire en fonction de différentes visions permet de prendre en considération les répercussions des exploitations en cours. L'intégration des acteurs permet également de favoriser une distribution des bénéfices tout en augmentant, par exemple, l'accès au territoire et en y développant des aménagements multiressources (Gélinas 2001). Ainsi, l'exploitation des champignons forestiers comestibles, sous forme de cueillette ou de produits touristiques, peut devenir un complément dans une gestion intégrée des ressources d'un territoire.

Finalement, le territoire se reconnaît comme un producteur de ressources et un acteur du développement (Kosianski 2011). Des méthodes de contrôle d'accès au territoire permettent de partager les coûts d'aménagement des ressources multiples avec l'ensemble des utilisateurs et d'en contrôler le développement.

Crédit photo : Martine Lapointe

Chanterelles en tubes

Plusieurs initiatives ont vu le jour au Québec grâce au développement économique régional. Mentionnons par exemple les Opérations dignités de l'Est du Québec (début des années 70) qui ont permis de sauver des localités afin de protéger la ruralité et de défendre le développement des régions, ainsi que les projets de Forêt habitée (années 90). Le concept de Forêt habitée permettait « d'allier développement économique, développement social et respect de la capacité physique du milieu en offrant l'opportunité à chaque communauté de définir ses propres possibilités » (Gélinas 2001). Plus récemment, le concept de Forêts de proximité (nouveau régime forestier de 2013) a remplacé celui de Forêt habitée. Ce nouveau concept parle de délégation de pouvoirs de gestion et de responsabilités de mise en valeur de la ressource forestière sur le territoire public. Bien que les concepts aient évolué au fil du temps, un point commun perdure : la réappropriation du territoire par une utilisation de ses ressources naturelles.

Appropriation locale du territoire

Le tourisme n'est pas une panacée, mais il peut contribuer de diverses façons à la qualité de vie des résidents locaux. Sa contribution peut se manifester sur le plan économique, par la création et la diversification des emplois, sur le plan culturel, par la mise en valeur des modes de vie et des ressources locales, ainsi que par une augmentation de l'offre des équipements et des services commerciaux, culturels ou de loisirs. Finalement, le tourisme peut contribuer au bien-être général, en favorisant un sentiment d'attachement, une fierté locale, et le développement d'un capital social (McKercher and Ho 2012).

Dans le cas présent, un produit touristique associé à la ressource mycologique est d'autant plus prometteur que le public possède généralement une image très positive des PFNL. Ces derniers sont perçus comme durables et respectueux de l'environnement. Qu'ils soient d'origine locale suscite d'autant plus de sentiments favorables (Maso, Matilainen, and Pettenella 2011). Toutefois, une offre touristique, aussi propice et créative soit-elle, ne peut être pérenne sans sa reconnaissance et son appropriation par les résidents et les organisations locales. Plusieurs défis se posent à cet égard.

Les organisations opérant dans le secteur des PFNL sont généralement de très petites tailles. La saisonnalité touristique, ajoutée à l'incertitude de la fructification, engendre une importante dose de risque pour les gestionnaires, et oblige les organisations à travailler en réseau (Maso, Matilainen, and Pettenella 2011). Les entreprises doivent également s'assurer de travailler en collaboration afin de pouvoir répondre aux attentes des touristes, que ce soit pour l'accès aux ressources mycologiques ou pour l'offre d'une gamme variée de services touristiques complémentaires. Ces services sont d'ailleurs essentiels, considérant le caractère excentré des organisations par rapport aux flux touristiques et aux régions densément peuplées.

L'appropriation collective de la ressource doit s'opérer pour maintenir l'équité et l'équilibre entre les organisations, mais également pour accroitre l'ancrage du produit dans les modes de vie locaux. D'un point de vue touristique, l'identité particulière et unique d'une région est considérée comme un avantage compétitif majeur, lui permettant autant de se distinguer des régions compétitrices, que de se positionner clairement aux yeux des consommateurs. Les produits locaux, et encore plus les espèces indigènes, peuvent contribuer à définir et distinguer cette identité. Ils peuvent devenir une source de production et de fierté locale, et offrir aux touristes la possibilité de visiter un lieu unique et authentique. Ces produits peuvent ainsi contribuer à l'identité particulière du lieu, et entrainer un attachement envers celui-ci, tant pour les résidents que pour les touristes (Forristal et Lehto 2009).

Crédit photo : Martine Lapointe

Bolet des épinettes

Ainsi, la mise en valeur touristique des produits locaux s'inscrit dans une forme de patrimonialisation : la ressource est exploitée, mais aussi protégée pour en assurer la pérennité. Elle acquiert également des valeurs supplémentaires, associées à son unicité, à son inscription dans l'identité locale, à sa capacité de générer d'autres activités touristiques et sources d'attractivité (Vaccaro et Beltran 2007). La ressource peut induire une forme de développement endogène, en favorisant le recours aux ressources locales, qu'elles soient humaines, financières, technologiques ou autres. De même, le développement des réseaux pour favoriser l'offre du produit touristique accroit les relations entre les organisations, mais également entre les individus, et peut générer ainsi, à terme, du capital social (C. M. Hall 2005).

Mycotourisme

Les cercles mycologiques travaillent depuis de nombreuses années au développement des connaissances et à l'identification des champignons. Ils jouent un rôle essentiel dans la transmission de ces connaissances et de la passion de la cueillette au grand public. La cueillette de champignons exige la maîtrise d'un savoir auquel les amateurs doivent avoir accès. En plus des cercles mycologiques et des organismes associés, on compte d'autres organisations qui offrent la chance aux néophytes de s'initier à la cueillette, tout en offrant une expérience touristique complète qui comprend des services d'hébergement et de restauration. Ces offres touristiques peuvent alors générer d'autres activités économiques dans la région où elles seront offertes, et ainsi contribuer au développement social et économique local. On parle alors de mycotourisme.

Une définition du mycotourisme

L'ajout de qualificatifs au terme « tourisme » (ex. tourisme gourmand, tourisme rural, tourisme culturel, écotourisme) soulève des débats définitionnels et le cas du « mycotourisme » ne fait pas exception. Selon la position du producteur ou du touriste, l'activité n'est pas nécessairement nommée ni perçue, de la même façon. Par exemple, dans le cas de l'agrotourisme au Québec, le Groupe de concertation sur l'agrotourisme (1998) limite cette appellation aux visites touristiques effectuées sur une ferme en activité : « Une activité touristique complémentaire de l'agriculture ayant lieu dans une exploitation agricole ». Il nomme « entreprises connexes » les organisations qui complètent et élargissent cette offre agrotouristique. Cependant, le touriste pourrait, pour sa part, considérer sa visite « à la campagne » comme une expérience « agrotouristique » (voir Marcotte, Bourdeau, and Doyon 2006).

On peut ainsi définir ces pratiques particulières de tourisme soit à partir de l'espace où se réalise l'activité (ex. la ferme en activité pour le cas agrotouristique), soit à partir de la demande des touristes telles que des motivations de voyage ou des pratiques réellement accomplies.

De même, si tous les touristes mangent durant leur séjour, tous ne pratiquent pas du tourisme gastronomique. Dans ce cas précisément, Hall et Sharples (2003) proposent des définitions en fonction des intérêts des visiteurs. On retrouve ainsi des distinctions basées sur les motivations principales du voyage avec : 1) le tourisme gastronomique, concernant les touristes amateurs ayant pour objectifs de visiter des lieux de fine cuisine et de sites viticoles et vinicoles ; 2) le tourisme culinaire, regroupant les touristes intéressés par les marchés locaux, les foires alimentaires et vinicoles, la restauration, mais dont l'intérêt se développera à destination, afin d'expérimenter le mode de vie local ; et 3) le tourisme rural et urbain, concernant les touristes dont l'intérêt réside davantage dans la nouveauté que dans le souhait de découvrir une caractéristique spécifique à la destination.

Les définitions du mycotourisme sont peu nombreuses. Carvalho de Castro (2009)[2] le définit comme une :

[2] Cette définition de Carvalho de Castro (2009) est tirée d'un texte de Biopterre obtenu sur le site internet du réseau des opportunités rurales à l'adresse : http://www.ruralnetwork.ca/fr/case-studies/le-mycotourisme-comme-moteur-de-developpement-rural [consulté le 4 avril 2016].

> « activité relevant du tourisme qui vise à assurer la protection et la promotion de la ressource mycologique tout en favorisant le développement économique et l'amélioration de la qualité de vie des populations (…) elle comprend l'apprentissage ou l'interprétation mycologique et (…) constitue un moyen privilégié de développement durable pour nos régions. »

Dans le cadre présent, nous retenons que le mycotourisme est un ensemble d'activités reliées à la cueillette, à l'apprentissage et à la dégustation des champignons. Il comporte des activités telles que des ateliers guidés pour se familiariser avec la ressource, des balades en forêt pour observer les champignons, des activités de cueillettes organisées, des ateliers culinaires, la vente de produits et l'offre de services dédiés au champignon. Le champignon est ainsi l'intérêt principal du touriste et du producteur de service touristique.

Une définition élargie comprend également des activités connexes, telles que la restauration offrant des mets à base de champignons (mais non spécialisée dans les champignons), la vente de produits locaux (sans volet éducatif ou de dégustation), de l'hébergement complémentaire et la visite d'expositions mycologiques.

Le mycotourisme inclut les activités offertes aux néophytes par les cercles mycologiques ou d'autres organisations qui visent à faire vivre aux clients une expérience touristique complète axée sur les champignons. Par contre, la formation offerte aux cueilleurs professionnels, les grossistes et autres ateliers de conditionnement mycologiques, non accessibles aux visiteurs de façon organisée, ne font pas partie des activités et des acteurs liés au mycotourisme.

En somme, les visites mycotouristiques permettent aux touristes de s'évader du quotidien, de socialiser, de développer des habiletés physiques et cognitives, de mettre leur sens à l'épreuve, et de développer un sentiment d'appartenance à un territoire dorénavant mieux connu (Lepp et Jefferies 2012; Pan et Ryan 2007). C'est dans ce mouvement de pratique touristique « expérientielle » que s'inscrit le mycotourisme puisqu'on y combine la visite d'espaces naturels, la gastronomie, l'apprentissage et la découverte des écosystèmes et de leurs ressources.

Durabilité du mycotourisme

Les filières mycologique et mycotouristique sont caractérisées par deux facteurs, soit la saisonnalité du produit et la variabilité interannuelle (Martinez-Pena 2008, p.99). Au Québec, le mycotourisme se concentre à l'automne et au printemps, les deux principales saisons où l'on observe des fructifications. L'été est aussi une période intéressante pour certaines espèces. De fait, il faut ajuster l'offre de service mycotouristique en fonction de la disponibilité saisonnière des espèces. De plus, d'une année à l'autre, la quantité disponible peut varier en raison du climat ce qui influence la quantité et la qualité des fructifications. Bref, que ce soit pour les champignons ou pour les autres produits et services de la forêt, il existe beaucoup d'incertitudes et de variables incontrôlables.

Bien qu'une récente étude, qui s'intéressait à l'influence des facteurs biotiques et abiotiques sur la production de champignons ectomycorhiziens comestibles de l'Est du Québec, a permis de cibler les habitats préférentiels pour chaque espèce ciblée (Gévry 2010), les connaissances sur les champignons forestiers comestibles sont encore marginales. L'état des lieux en matière de ressource ne permet pas de développer une filière mycologique à l'échelle de la province. Il faut donc développer des outils afin de mesurer la productivité des territoires forestiers en termes de champignons et d'évaluer concrètement les retombées économiques potentielles du mycotourisme.

Les connaissances sur la ressource mycologique ne sont pas complètes, autant dans une perspective de commercialisation que d'un point de vue touristique. Bien que les enjeux ne soient pas les mêmes entre ces deux activités (le commerce à grande échelle d'un produit par opposition à l'expérience touristique), les écosystèmes forestiers pourraient être affectés par ces pratiques. Ainsi, dans un contexte de mycotourisme, il faudra s'attarder à l'impact du piétinement des visiteurs sur la croissance des champignons forestiers au cours d'une saison de cueillette et entre les saisons. Ces informations permettront de mesurer la capacité de support du milieu et de déterminer le nombre optimal de visiteurs pour une superficie et une saison donnée. Il faut aussi tenter de comprendre l'influence de l'intensité d'une cueillette sur le retour des champignons. Certains champignons font plusieurs fructifications par saison de croissance, mais aucune recherche n'a permis de déterminer un taux de cueillette qui permet de maximiser la production de champignons sur un site (cueillettes fréquentes par opposition à une cueillette unique). L'interaction entre les arbres et les champignons forestiers n'est plus à prouver. De ce fait, il faut se pencher sur cette symbiose pour mieux encadrer la cueillette. S'il est possible d'associer les champignons aux stades de développement des peuplements forestiers, il sera plus simple de circonscrire les sites optimaux pour le mycotourisme.

En ce qui a trait à l'expérience, il faut aussi se pencher sur le niveau de satisfaction du touriste en fonction de l'activité qui lui est offerte. Dans certains cas, il est possible de baliser des sentiers hors desquels le visiteur ne peut s'éloigner ou, à l'inverse, le visiteur peut avoir accès à un secteur à l'intérieur duquel il peut se déplacer comme bon lui semble. En fonction de la sensibilité des secteurs dans lesquels l'activité est pratiquée et des attentes des visiteurs, il faut développer les attraits mycotouristiques répondant adéquatement aux critères de développement durable.

L'influence des conditions climatiques sur les fructifications est aussi importante à considérer. À ce jour, les recherches qui allient conditions climatiques et croissance des champignons forestiers comestibles sont quasi inexistantes. Ceci dit, l'impact des changements climatiques sur la ressource doit être étudié si on veut développer une filière mycologique d'envergure.

L'expérience unique de l'Espagne

La récolte de champignons est une activité qui est ancrée dans la culture européenne. Dans le but de tirer un profit plus intéressant des territoires forestiers, certains pays ont développé des orientations stratégiques pour mettre en place une filière mycotouristique. Plusieurs exemples de succès s'observent sur le continent européen. La région de Castille-et-León (Espagne), le Borgotaro (Italie), la Bragança (le Portugal), la Catalogne (Espagne), le Périgord, le Midi-Pyrénées et les Pyrénées orientales (France) sont des régions qui ont su tirer profit de la ressource mycologique disponible sur leur territoire. L'intérêt croissant pour les champignons, et les activités touristiques y étant liées, concorde avec les grandes tendances sociales qui préconisent d'adopter des comportements qui respectent l'environnement, et ce, dans une optique de responsabilisation des citoyens (Bedford et al. 2010). De fait, le mycotourisme répond à cette tendance sociale pro-environnementale, mais il reste encore très méconnu des touristes traditionnels.

La région de Castille-et-León est considérée comme étant la région où les forêts produisent les plus grandes quantités de champignons sauvages sur les territoires publiques (Martinez-Peña 2008). Dans cette région, la cueillette de champignons sauvages peut se faire pratiquement tout au long de l'année, ce qui contribue à désaisonnaliser le tourisme (Martinez-Peña 2008).

La récolte dans cette région est influencée par trois facteurs soit les considérations écologiques des espèces, l'environnement légal qui circonscrit la cueillette et l'accessibilité des sites de récolte. Les considérations écologiques, telles que mentionnées précédemment, assurent une durabilité de l'activité. En ce qui a trait à l'environnement légal, selon le Code civil espagnol et la loi sur les Forêts en vigueur dans le pays, les champignons forestiers appartiennent aux propriétaires de la forêt (privée ou publique) (Asensio 2004). Par conséquent, les cueilleurs doivent respecter les droits de propriété. Puisque certains territoires sont plus près des grands centres et des régions densément peuplées, ceux-ci sont plus achalandés et la compétition pour la ressource y est plus grande (Janse and Ottitsch 2005).

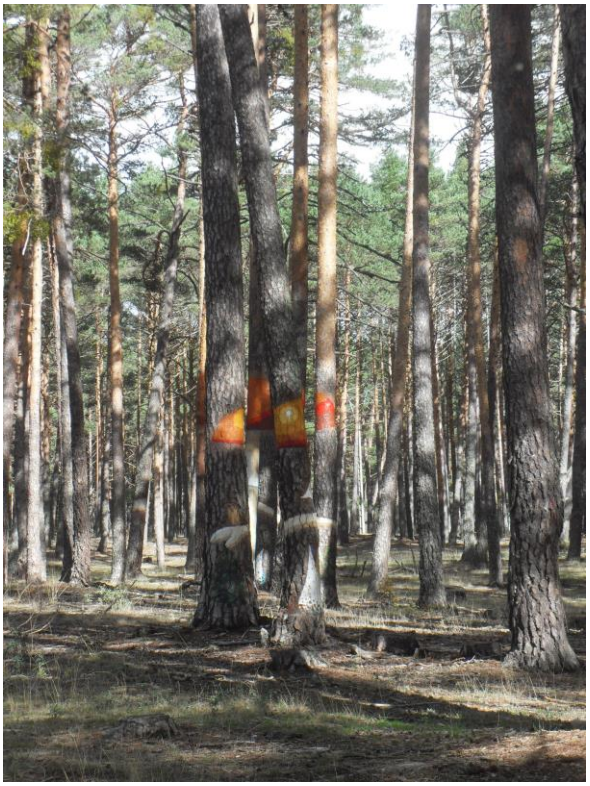
D'autres éléments importants à considérer dans l'établissement du mycotourisme sont la présence d'un réseau de sentiers, la densité des peuplements dans lesquels on retrouve les champignons et le pourcentage de pente du site. Ces composantes sont donc des indicateurs pour le mycotouriste afin d'orienter la qualité de sa cueillette et la valeur de son expérience (confortable, sans danger, efficace, etc.). De manière générale, le client désire avoir des conditions favorables pour pratiquer le mycotourisme (Martínez-Peña, commentaire personnel, 2015). Cela dit, la réglementation et les normes de cueillette qui encadrent les activités mycologiques sont encore insuffisantes, et ce, autant dans une perspective commerciale que touristique. Les risques de surexploitation de la ressource et de conflits d'usage du territoire avec les chasseurs et les compagnies forestières sont des contraintes de développement importantes (Martinez-Peña, Rueda, et Agreda 2011).

De plus, la durabilité de la filière mycotouristique peut être influencée par les effets des changements climatiques et les lacunes réglementaires qui risquent de mettre en péril la pérennité de la ressource, si les profits de cette activité sont davantage pris en considération plutôt que les contraintes écologiques (Kauserud 2013). Ces dernières années, il a été démontré que la période de croissance de certaines espèces de champignons comestibles tend à se décaler de deux semaines par rapport à la saison régulière, raccourcissant ainsi la saison mycologique (Büntgen et al. 2015).

Grâce à la mise en valeur des attraits mycologiques, les forêts deviennent de nouvelles destinations touristiques, hors des circuits conventionnels. À l'heure actuelle, les produits mycotouristiques sont exclusifs et permettent de désaisonnaliser l´offre touristique globale en Espagne. Selon Frutos, Martinez-Pena et Esteban (2011), le mycotourisme est une activité économique avec une haute valeur ajoutée parce qu'il intéresse un grand nombre de clients.

Viabilité du mycotourisme : le cas de Castille-et-León

Malgré les avantages indéniables que procure cette activité aux plans économique et social, plusieurs défis doivent être relevés. Par exemple, dans la région de Castille-et-León, nombre d'excursionnistes fréquentent le territoire pour faire des activités de plein air telles que de la randonnée. Puisque plusieurs activités se superposent sur le même territoire, on note que la randonnée peut avoir un impact négatif sur le tourisme mycologique, rendant ainsi difficile d'en mesurer l´impact économique. Dans cette région d'Espagne, l'industrie locale du tourisme n'est pas encore totalement organisée pour soutenir une telle activité, puisqu'elle requiert de son personnel la maitrise de connaissances techniques. À la lumière des faits susmentionnés, l'exemple de Castille-et-León démontre que plusieurs étapes restent encore à franchir avant que la filière mycotouristique soit solidement implantée sur ce territoire et soit viable. L'ignorance relative des citoyens par rapport à l'existence d'une telle activité dans leur milieu et le manque de connaissances par rapport à la ressource sont deux lacunes qui doivent être corrigées.



Crédit photo : Pascale Marcotte

En Castille-et-León, la population locale a développé des associations pour valoriser à long terme les champignons sur le territoire, tout comme on le fait dans le sud de la France pour la Confrérie de la truffe ou dans le Périgord pour la Confrérie du cèpe de Saint-Saud. La capacité des forêts d'Europe à produire des champignons sauvages comestibles de grande valeur permet également de créer des marchés spécialisés. La commercialisation d'espèces de renom à l'international offre un avantage compétitif à l'Europe. Pensons notamment aux espèces telles que la truffe noire (*Tuber melanosporum*), le bolet (*Boletus grupe edulis*), le lactaire (*Lactarius grupe deliciosus*), les chanterelles (*Chantarellus cibarius*) ou les champignons printaniers comme le tricholome de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*) et les différentes espèces de morilles (Morchella spp). Plusieurs marchés vendent des champignons sauvages. À titre d'exemples, le marché de la Boqueria (Barcelona,-Espagne), le Mercasetas de Soria (Castille-et-León-Espagne) et le marché de Saint-Saud (Périgord, France) sont reconnus pour offrir ce type de produit. On attire ainsi des touristes gastronomiques, mais également des chefs cuisiniers et des personnalités influentes de la gastronomie.

Peu à peu, des entreprises privées de diverses régions rurales d'Europe ont su tirer profit de cette activité. Aussi, au fil des années, les champignons forestiers sauvages ont été intégrés aux menus de plusieurs restaurants. Plus particulièrement en Castille-et-León, les visiteurs apprécient la culture culinaire propre à cette région qui est aussi définie comme étant la région offrant la gastronomie la plus variée et différente du pays (Medina et Ramos 2012).

Certains grands chefs tels que Régis Marconi ou Ferran Adrià sont intéressés au développement de la filière mycologique puisqu'ils considèrent que ces produits ajoutent de la valeur à leurs créations. Leur participation dans le cadre de grandes rencontres internationales de cuisine mycologique est remarquée, notammentdans des évènements comme *Soria Gastronomica* à Soria en Castille-et-León ou à la *Foire de la truffe de Sarlat* dans le Périgord en France. Ainsi, les PFNL permettent de repenser la haute gastronomie en y incorporant de nouvelles saveurs. L'utilisation des champignons forestiers dans la fine cuisine permet d'allier la tradition et la modernité, afin de développer une gastronomie régionale unique qui permettra à long terme de développer une identité locale. L'établissement de réseaux labélisés de restaurants mycologiques en Castille-et-León, le succès de grands chefs étoilés par le Guide Michelin où la base de leur cuisine est constituée de champignons (p. ex. Elena Lucas du Restaurant La Lobita, Navaleno – Espagne) ou d'autres initiatives dans d'autres régions d'Europe sont des exemples qui illustrent comment la société cherche à retrouver le goût pour la cuisine traditionnelle. La grande diversité de la ressource mycologique, les nouvelles façons de cuisiner et les relais médiatiques culinaires ont ainsi favorisé l'intégration des champignons dans la cuisine des foyers européens.

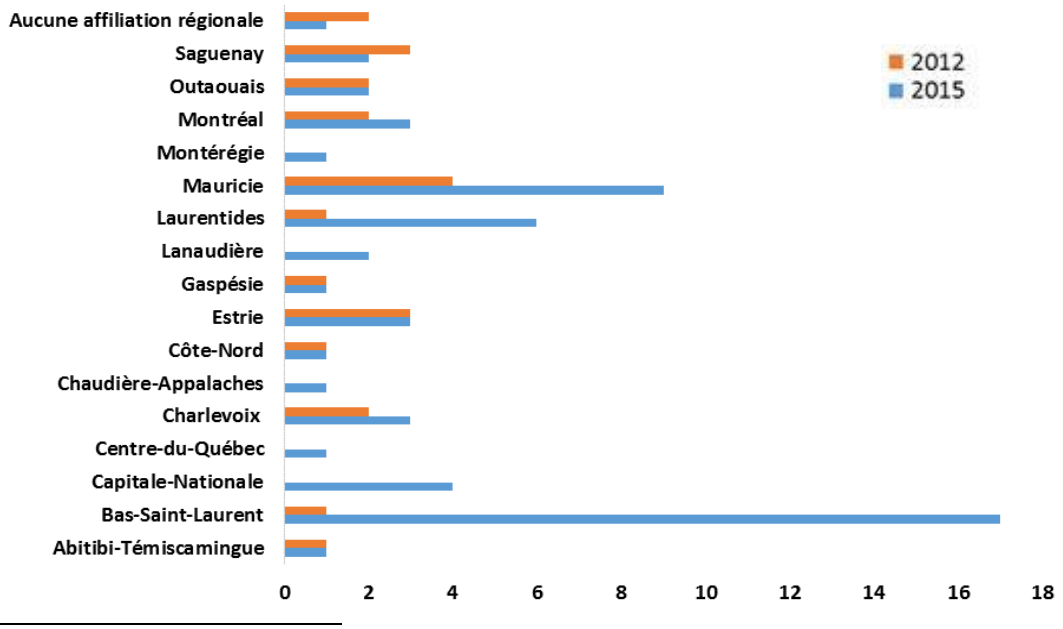
Les initiatives québécoises en mycotourisme

Bien que le mycotourisme soit encore une pratique touristique marginale au Québec, on note une croissance de l'intérêt des touristes pour cette dernière. Selon un recensement réalisé par les auteurs en 2012 et en 2015, les offres[3] mycotouristiques ont triplé au cours de cette période.

Situation actuelle

En 2012 et 2015, deux inventaires relatifs aux produits mycotouristiques ont été réalisés. Si une vingtaine d'offres ont été recensées en 2012, trois ans plus tard, ce sont près de 60 organisations et entreprises qui offraient des activités touristiques liées aux champignons forestiers (Figure 2). Les inventaires pour recenser ces produits se sont faits du point de vue du touriste. En utilisant les moteurs de recherche en ligne, il a été possible d'identifier les offres mycotouristiques sur le marché québécois. Ainsi, il est possible que l'offre réelle soit plus grande que celle obtenue dans cet inventaire, puisque la recherche s'est limitée à des termes[4] associés aux champignons forestiers et à leur cueillette dans un cadre touristique. Notons que l'utilisation d'un moteur de recherche en ligne induit un biais puisque certaines activités sont publicisées au moyen d'autres canaux de communication : de bouche à oreille, au sein des groupes de mycologues amateurs, babillards, etc. De plus, il est difficile d'identifier toutes les offres mycotouristiques puisqu'elles prennent des formes variées. À ce sujet, les restaurants qui offrent des champignons forestiers du Québec sur leurs cartes sont considérés comme étant des offres mycotouristiques. Cependant, il est difficile de répertorier tous ces établissements au même titre que les épiceries fines qui vendent des champignons forestiers. C'est pourquoi, le nombre d'offres mycotouristiques pourrait être revu à la hausse si un inventaire plus élaboré était réalisé.

FIGURE 2. COMPARAISON DU NOMBRE D'OFFRES MYCOTOURISTIQUES ENTRE 2012 ET 2015



[3] La liste complète des produits et services myctouristiques est présentée en annexe.

[4] Par exemple, les termes utilisés se référaient au mycotourisme, à la mycologie, à la cueillette de champignons dans les régions. Les termes exacts utilisés apparaissent dans la dernière colonne du tableau en annexe.

Voici certaines activités qui ont été considérées dans la liste des offres mycotouristiques québécoises : les activités de cueillette de champignons guidée ou non, la dégustation de champignons forestiers, des formations d'identification de champignons forestiers, la vente de produits mycologiques et les activités de découvertes des champignons.

Les deux régions qui offrent le plus d'activités sont le Bas-Saint-Laurent et la Mauricie. Dans ces deux régions, l'engouement pour les champignons forestiers est généralisé et plusieurs acteurs du milieu sont impliqués à les mettre en valeur et à en faire la promotion. Cela dit, pour qu'un tel enthousiasme se développe, il est important que des organisations ou des représentants soient porteurs du projet auprès des acteurs locaux. Dans le cas du Bas-Saint-Laurent, Biopterre a joué un rôle important tandis qu'en Mauricie, la mise en place du projet de filière mycologique dans la région a regroupé les acteurs touristiques pour qu'ils travaillent ensemble à développer le réseau d'offres mycotouristiques (Filière mycologique de la Mauricie 2015).

L'étendue du territoire forestier et la disponibilité de la ressource mycologique font du Québec, une destination mycotouristique intéressante pour les gens d'ici et d'ailleurs. Les visiteurs peuvent découvrir une variété de produits qui sont différents d'une région à l'autre. En fonction du couvert forestier, de la densité des peuplements et des régions administratives et de leurs services touristiques complémentaires offerts, les touristes peuvent vivre une multitude d'expériences.

Les forces, faiblesses, opportunités et menaces liées au mycotourisme au Québec

Une matrice des forces, des faiblesses, des opportunités et des menaces permet d'identifier les causes potentielles de succès et d'échec d'un projet. Les forces et les faiblesses font référence aux caractéristiques inhérentes d'un projet tandis que les opportunités et les menaces sont des facteurs externes sur lesquels le promoteur du projet n'a aucun contrôle. Dans le cadre du mycotourisme, il est pertinent de s'attarder à ces facteurs afin d'anticiper les besoins de recherche et de développement pour assurer la viabilité et la durabilité de la filière. Il faut concentrer les efforts sur les forces et les opportunités identifiées tout en demeurant conscient des faiblesses du mycotourisme et des menaces qui pourront nuire à son développement.

TABLEAU 1. MATRICE FFOM POUR LA FILIÈRE MYCOTOURISTIQUE AU QUÉBEC

Forces	**Faiblesses**
• **Abondance de la ressource ;** • **Saisonnalité des espèces permet plusieurs activités mycologiques à un même endroit.**	• **Activité saisonnière, difficile à prévoir ;** • **Manque d'expertise en région.**
Opportunités	**Menaces**
• **Ouverture des chefs cuisiniers pour les produits du terroir ;** • **Intérêt de la population à la découverte des produits de la forêt ;** • **Grandeur du territoire ;** • **Faible valeur du dollar stimule le tourisme étranger.**	• Le manque de connaissances sur la ressource ; • Peu de systèmes de suivi et d'outils d'évaluation disponibles ; • Croissance du nombre d'entreprises stimule la compétition.

Le cas du Kamouraska au Bas-Saint-Laurent[5]

Avant le début de la crise forestière des années 2000, le Bas-Saint-Laurent enregistrait déjà un ralentissement de la production forestière qui, à l'époque, provoquait déjà des fermetures d'usines. Cette région est donc familière avec le besoin de diversification des activités économiques. Dans cette section, le cas de la sous-région du Kamouraska sera présenté plus en profondeur, afin de comprendre le contexte ayant favorisé la mise en œuvre d'une filière mycotouristique.

Premièrement, il faut décrire la structure géomorphologique du Kamouraska puisque cette dernière permet de mieux comprendre comment s'est organisé le développement socioéconomique dans la région par le passé. Elle se compose de trois secteurs : le littoral, le piedmont et le plateau forestier. Le secteur du littoral se trouve en bordure de fleuve Saint-Laurent et attire un nombre important de touristes dans la région. En s'éloignant de la rive sud du fleuve, on traverse le secteur du piedmont, caractérisé par des terres agricoles et la présence de nombreux villages. Le secteur du plateau forestier est, quant à lui, caractérisé par la présence de massifs forestiers et plusieurs villages y sont aussi localisés. Ceci dit, le plateau forestier est empreint d'une dévitalisation et d'un faible développement économique. C'est pourquoi, en 2009, la municipalité régionale de comté (MRC) de Kamouraska décida de mettre en œuvre un plan stratégique pour revitaliser le haut pays. Grâce à un projet de parc régional dans le haut pays, la MRC a été en mesure de réunir les acteurs locaux pour développer un projet commun dans un secteur défavorisé. Ainsi, en tirant avantage de la force touristique du secteur du littoral et en misant sur les ressources forestières disponibles sur le plateau forestier, l'idée de créer un attrait mycotouristique dans la région est née.

En 2010 et en 2011, un inventaire des champignons forestiers a été fait afin d'évaluer le potentiel de production de la ressource. Suite à cet inventaire, un rapport de potentiel de production a été produit pour le territoire de la MRC de Kamouraska, suivi en 2012 d'une étude de faisabilité auprès des acteurs locaux. Près de 72 intervenants du milieu étaient concernés de près ou de loin par cette initiative, d'où l'intérêt de mener une consultation publique auprès de ceux-ci. Les réponses positives des acteurs locaux ont permis de démarrer le projet, et ce, au moyen d'un plan de mise en œuvre qui s'est échelonné entre 2013 et 2014. Le plan d'action de développement de la filière mycotouristique regroupait une diversité d'activités et d'initiatives locales à implanter dans le milieu (ex. : activités de cueillette, sensibilisation de la population locale, création de matériels informatifs, délimitation de sites de cueillette, développement de programmes éducatifs, etc.).

En 2015, la filière mycotouristique du Kamouraska s'est concentrée sur la consolidation des efforts déployés au cours des années précédentes. De plus, c'est en septembre 2015 que s'est tenu le premier festival des champignons forestiers du Kamouraska. Cet évènement, qui devrait se tenir annuellement, a permis de donner une vitrine aux champignons forestiers dans la région, autant pour le plaisir de la population locale que pour celui des visiteurs.

[5] Les informations qui sont présentées dans cette section ont été obtenues grâce à un entretien avec Pascale Malenfant du centre collégial de transfert technologique (CCTT), Biopterre. Cet organisme ayant été grandement impliqué dans le développement de la filière mycotouristique dans la région du Kamouraska, les professionnels y travaillant peuvent dresser un portrait éclairé de la situation.

Pour le futur, il est prévu de structurer des réseaux de production dans la région pour assurer un approvisionnement constant en champignons forestiers. Puisque de nombreux restaurateurs ou distributeurs alimentaires sont impliqués dans la filière mycologique, il est important de maintenir leurs offres de champignons forestiers.

En plus, des aspects sociaux et économiques, il est important de mentionner que l'aspect environnemental est aussi très important. Grâce aux efforts de recherche de Biopterre, la région du Kamouraska compte un réseau de placettes permanentes qui sont suivies et analysées périodiquement. Les données scientifiques qu'il est possible d'en tirer permettent ainsi de documenter les aspects biologiques liés à une activité de récolte.

Crédit photo : Pascale Marcotte

Le succès de la région du Kamouraska est certes lié à la présence de champignons forestiers sur le territoire, mais c'est avant tout l'ouverture et l'intérêt des intervenants locaux qui ont fait de ce projet une réussite. Une intégration des acteurs en amont de la mise en œuvre du projet a certainement été garante d'une appropriation sociale de la filière. Cet exemple de développement économique régional a aussi été possible grâce à la vision innovante des leaders politiques et économiques de la région. Sans eux, la réussite du projet aurait pu être compromise. De plus, Biopterre a joué un rôle clé dans le transfert des connaissances et dans la mise en œuvre du projet. Bien que le cas du Kamouraska soit unique, les autres régions qui souffrent de dévitalisation peuvent certainement s'en inspirer pour initier des projets porteurs qui stimuleront le développement économique régional futur.

En conclusion, des pistes de recherche...

Pour assurer la mise en œuvre des pratiques mycotouristiques comme potentiel de développement économique régional, deux axes de recherche doivent être pris en compte, soit la durabilité de la ressource visée et la viabilité de l'activité pratiquée. La durabilité de la ressource faisant référence à la quantité disponible et à sa régénération, alors que la viabilité mise sur la création d'une tradition qui pourra perdurer dans le temps. Ainsi, pour être viable à long terme, une activité commerciale telle que le mycotourisme doit considérer trois composantes : les comportements et les attentes des touristes, le développement économique régional et l'appropriation du territoire, soient les composantes du cadre théorique que nous proposons. Notre cadre met en évidence l'interrelation essentielle de ces trois composantes pour créer une offre touristique durable et viable et nous proposons de l'appliquer à la filière mycotouristique.

Contrairement à l'Espagne et à la France, où une culture mycologique est répandue, les Québécois et les Canadiens sont peu familiers avec le mycotourisme. En Europe, de manière générale, un sentiment d'appartenance au territoire est implanté dans la communauté lorsqu'il est question de la cueillette des champignons. En raison de la méconnaissance des Québécois en ce qui concerne les champignons forestiers, plusieurs défis doivent être relevés pour faire du mycotourisme une activité régionale génératrice de revenus.

Différentes relations au territoire peuvent s'observer en étudiant les interactions d'une communauté à son territoire. Dans un contexte agricole, Ruiz et Domon (2012) ont identifié quatre relations qu'entretient une communauté avec son territoire, soit la relation hédoniste, émotionnelle, utilitaire et sociale. En s'inspirant de ce modèle, il serait possible de développer une typologie pour les communautés ciblées dans le contexte d'un projet de mise en valeur des ressources mycologiques d'un territoire. Toutefois, si on désire implanter une activité phare telle qu'en Europe, il faut travailler à développer ou à maintenir un sentiment d'appartenance fort face au territoire forestier et à ses ressources. En se basant sur le postulat que la diversification des usages du territoire est essentielle pour stimuler l'économie régionale, il faut comprendre comment les communautés perçoivent le territoire qui les entoure d'une manière qui leur est propre.

L'activité économique liée au mycotourisme doit aller au-delà des retombées économiques. Certes, une telle activité permettra de renforcer le sentiment d'appartenance des citoyens et des utilisateurs, mais il faut aussi que cette dernière stimule un sentiment de fierté face au territoire. Dans ce cas, l'image de la forêt, et de ses ressources, sera plus forte dans l'imaginaire des citoyens de la région et, ultimement, de tous les Québécois et les Canadiens. L'objectif final de ce processus pourrait être de créer une image de marque via les ressources forestières, comme l'ont fait plusieurs autres filières industrielles au Québec telles que le secteur agricole, le secteur de l'aérospatiale, ou même le secteur de la transformation du bois en Ontario avec leur label Ontario Wood.

Il faut ainsi penser à un processus de mise en œuvre auprès des communautés, simultanément à la prise en compte de leur perception du territoire. Premièrement, il faut que les citoyens se familiarisent avec les ressources forestières qui les entourent. Deuxièmement, il faut que ces ressources stimulent un réel sentiment d'appartenance chez les Québécois. Cela dit, peu de recherches se sont intéressées à la relation entre les produits forestiers non ligneux et le sentiment d'appartenance des habitants sur leur territoire, et c'est dans cette voix que nous croyons que la recherche devrait se diriger pour accompagner la mise en place d'une filière mycotouristique apte à soutenir le développement économique des régions du Québec.

Références

Asensio, J.M. Garcia. 2004. *Los Aporvechamientos Micologicos En Espana*. Dykinson E. Madrid, Spain.

Bedford, T. et coll. 2010. *Motivations for Pro- Environmental Behaviour A Report to the Department for Environment, Food and Rural Affairs*. London.

Büntgen, Ulf et coll. 2015. "Drought-Induced Changes in the Phenology , Productivity and Diversity of Spanish Fungi." *Fungal Ecology* 16: 6–18.

Bureau du forestier en chef. 2015. *État de La Forêt Publique Du Québec et de Son Aménagement Durable*. Québec.

CIFQ. 2015. "À Propos Du CIFQ." http://www.cifq.com/fr/cifq/a-propos-1.

Corneloup, Jean. 2011. "La Forme Transmoderne Des Pratiques Récréatives de Nature." *Développement durable et territoire* 2(3): 1–18.

Egli, Simon, Martina Peter, Christoph Buser, et Werner Stahel. 2006. "Mushroom Picking Does Not Impair Future Harvests – Results of a Long-Term Study in Switzerland." *Biological Conservation* 129(2): 271–76.

Filière mycologique de la Mauricie. 2015. "Filière Mycologique de La Mauricie." http://mycomauricie.com/ (January 7, 2015).

Forristal, L.J., et X.Y. Lehto. 2009. "Place Branding with Native Species : Personnality as a Criterion." *Place Branding and Public Diplomacy* 5(3): 213–25.

Frutos, P., F. Martinez-Pena, et S. Esteban. 2011. *El Micoturismo En Castilla Y León. En Manual Para La Gestión Del Recurso Micológico En Castilla Y León*.

Gélinas, Nancy. 2001. "La Gestion Partenariale: Un Nouveau Mode de Gestion Pour Les Forêts Québécoises." Université Laval.

Gélinas, Nancy, et Luc Bouthillier. 2005. "La Forêt Habitée : Un Modèle de Gestion Partenariale? Analyse de La Perception Des Participants À Cinq Projets Au Québec." *Cahier de géographie du Québec* 49(137): 157–75.

Gévry, Marie-France. 2010. "Étude Des Facteurs Spatiaux et Temporels Déterminant La Répartition et La Productivité Des Champignons Forestiers Comestibles, Des Bolets, Des Lactaires et Des Hydnes En Gaspésie." Université du Québec à Rimouski.

Groupe de concertation sur l'agrotourisme au Québec. 1998. *Document de Référence*.

Hall, C.M. et coll. 2003. *Food Toursim- Around the World - Development, Management and Markets*. Boston: Butterworth-Heinemann.

———. 2005. “Rural Wine and Food Tourism Cluster and Network Development.” In *Rural Toursim and Sustainable Business*, Channel View Publications, 149–64.

Hall, M., et Liz Sharples. 2003. “The Consumption of Experience or the Experience of Consumption ? An Introduction to the Tourism of Tast.” In *Food Tourism - Around the World-Development, Management and Markets*, Boston: Butterworth-Heinemann, 1–24.

Holbrook, M.B., et E.C. Hirschman. 1982. “The Experiential Aspects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings and Fun.” *Journal of Consumer Research* 9: 132–40.

Horng, J.S., et C.T. Tsai. 2012. “Constructing Indicators of Culinary Tourism Strategy: An Application of Resource-Based Theory.” *Journal of Travel and Tourism Marketing* 29(8): 796-816.

Janse, Gerben, et Andreas Ottitsch. 2005. “Factors Influencing the Role of Non-Wood Forest Products and Services.” 7: 309–19.

Kauserud, H. 2013. *Climate Change Effects on the Fungal Ecosystem Component*.

Kebir, L. 2006. “Ressource et Développement Régional, Quels Enjeux?” *Revue d’économie*: 701-23.

Kosianski, J.M. 2011. “Territoire, Culture et Politiques de Développement Économique Local.” *Revue d’économie régionale et urbaine*: 81–111.

Lepp, Andrew, et Katharine Jefferies. 2012. “An Investigation of Extraordinary Experiences An Investigation of Extraordinary Experiences.” *Journal of Park and Recreation Administration* 30(3): 37–51.

Marcotte, Pascale, Laurent Bourdeau, et M. Doyon. 2006. “Agrotourisme, Agritourisme et Tourisme À La Ferme ? Une Analyse Comparative,.” *Téoros* 25(3): 56–67.

Martinez-Pena, F. 2008. “Produccion de Carpoforos de Macromicetes Epigeos En Masas Ordenadas de Pinus Sylvestris L.” Universidad Politécnica de Madrid.

Martinez-Pena, Fernando, Juan A. Oria de Rueda, et Teresa Agreda. 2011. *Manual Para La Gestion Del Recurso Micologico Forestal En Castilla Y Leon*. Castilla y Leon, Spain.

Maso, D., A. Matilainen, et D. Pettenella. 2011. “The Role of Networks in Non-Wood Forest Products and Services Market Development.” In *Innovation in Forestry: Territorial and Value Chain Relationships*, ed. G. Weiss. UK: Oxon: CAB International, 154–69.

Matilainen, A. et col. 2011. “The Role of Cooperation in Enhancing Innovation in Nature-Based Tourism Services.” In *Innovation in Forestry: Territorial and Value Chain Relationships.*, UK: Oxon CAB International, 168–88.

McKercher, B., et P. Ho. 2012. “Cultural Tourism and the Enhancement of Quality-of-Life.” In *Handbook of Tourism and Quality-of-Life Research: Enhancing the Lives of Tourists and Residents of Host Communities, International Handbooks of Quality-of-Life*, ed. Uysal M. , 341–57.

Medina, I., et A.J. Ramos. 2012. *Guia Total de Castilla Y Leon*. Anaya. Madrid, Spain.

MFFP. 2015a. *Ressources et Industries Forestières - Portrait Statistique Édition 2015*. Québec, Canada.

———. 2015b. *Stratégie D'aménagement Durable Des Forêts*. Québec, Canada.

OCDE. 2014. *Le Tourisme et L'économie Créative*. Paris, France.

Pan, S., et C. Ryan. 2007. "Mountain Areas and Visitor Usage- Motivations and Determinants of Satisfaction- The Case of Pirongia Forest Park, New Zealand." *Journal of Sustainable Tourism* 15(3): 288–308.

Richards, G. 2012. "Food and the Tourism Experience: Major Findings and Policy Orientations." In *Food and the Tourism Experience*, ed. D. Dodd. Paris, 13–46.

Ruiz, Julie, et Gérald Domon. 2012. "Relationships between Rural Inhabitants and Their Landscapes in Areas of Intensive Agricultural Use : A Case Study in Quebec (Canada)." *Journal of Rural Studies* 28: 590–602.

Salvador-Perignon, M. 2012. "Tourisme Culinaire et Valorisation Des Produits Artisanaux : Vers Un Tourisme Durable." *Management & Avenir* 6(56): 114–33.

Tremblay, André. 2015. "Industrie Forestière : Sommes-Nous Compétitifs?" http://www.oifq.com/fr/membres/formation-continue/cafe-conference/tremblay-11-novembre-2015/. (December 10, 2015).

Vaccaro, I., et O. Beltran. 2007. "Consuming Space, Nature and Culture: Patrimonial Discussions in the Hyper-Modern Era." *Tourism Geographies* 9(3): 254–74.

Vachon, B. 1993. *Le Développement Local, Théorie et Pratique*. Montréal: Gaétan Morin Éditeur.

Annexe

Offres mycotouristiques au Québec en 2015

Région administrative	Localité	Nom	Catégorie	Produits offerts	Source - Lien web	Terme de recherche
Abitibi	La Sarre	Camp-École Chicobi	Association / Organisme	Formation, cueillette, identification	http://chicobi.net/activites_familiales/index.htm	* cueillette champignon abitibi
Aucune affiliation régionale	-	Champignons sauvages de nos bois	Formation	Ateliers de cueillette de champignons sur mesure	http://www.champignonssauvagesdenosbois.com/#!conferences---ateliers/c1ksz	*Initiation cueillette champignon
Bas-Saint-Laurent	Saint-Bruno-de-Kamouraska	Pourvoirie des Trois-Lacs	Pourvoirie	Cueillette guidée, autocueillette, sentiers de découvertes	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Saint-Pascal	Bec Fin	Restaurant	Dégustation	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	La Pocatière	Café Azimut	Restaurant	Dégustation	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Kamouraska	Côté Est	Restaurant	Dégustation	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Saint-Pascal	La P'tite note	Restaurant	Dégustation	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Sainte-Hélène	Gîte de P'tites Madames	Restaurant	Dégustation	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Kamouraska	Mamie Papeterie Gourmande	Restaurant	Dégustation	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Mont-Carmel	Épicerie Daniel Drapeau	Vente détail	Vente de champignons	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Kamouraska	Jardin du bedeau	Vente détail	Vente de champignons	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Saint-André	Jardin des Pèlerins	Vente détail	Vente de champignons	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	La Pocatière	Marché public de la Grande Anse	Vente détail	Vente de champignons	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	Saint-Denis	Entre-Nous les paniers du Kamouraska	Vente détail	Vente de champignons	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme

Bas-Saint-Laurent (suite)	Saint-Gabriel-Lalemant	Produits Fumés St-Gabriel	Vente détail	Vente de champignons	http://www.mycotourismekamouraska.com/	* Mycotourisme
	-	Champignons Shaman	Vente détail	Champignons prêts à pousser en boîte	http://www.mycotourismekamouraska.com/ et shaman.qc@gmail.com	* Mycotourisme
	La Pocatière	Biopterre	Association / Organisme	Initiation à la cueillette de champignons forestiers	http://www.mycotourismekamouraska.com/ et http://www.biopterre.com/	* Mycotourisme
	-	-	Évènement	Festival des champignons forestiers 2016	http://www.bassaintlaurent.ca/fr/evenements/festival-des-champignons-forestiers-76	*Tourisme Québec champignons
	Rimouski	Cercle de mycologie de Rimouski	Association / Organisme	Excursions en forêt pour les membres	http://www.rimouskiweb.com/mycologie/pages/activites.html	*mycologie
Capitale-Nationale	Saint-Léonard de Portneuf	Les Hauteurs de Portneuf	Association / Organisme	Pratique d'activités de plein air	http://www.hauteursdeportneuf.com/activites_services.php	* Cueillette champignons Portneuf
	Québec	Cercle des mycologues amateurs de Québec	Association / Organisme	Nombreuses excursions guidées dans la région	http://www.mycologie-cmaq.org/cmaq/index.php?option=com_content&view=article&id=4&Itemid=107	* Cueillette champignons Portneuf
	Forêt Montmorency	Forêt Montmorency	Parc/Forêt d'enseignement et de recherche	Cueillette et transformation de champignons	http://www.foretmontmorency.ca/fr/activites/autres-activites/de-la-foret-a-l-assiette-champignons/	*Cueillette champignon 2015
	Mont-Saint-Anne	Hébergement du Mont-Saint-Anne	Hébergement	Identification et cueillette de champignons guidée	http://www.hebergementmontsainte-anne.ca/cueillette-de-champignons-fiche-6-13-227.php	*activité de cueillette de champignon
Centre-du-Québec	Bécancourt	Marché Godefroy	Évènement	Atelier cuisine avec les champignons forestiers avec le chef Fred Chappuis	http://www.mycomauricie.com/activites-et-evenements	*Mycologie

Charlevoix	Saint-Fidèle, La Malbaie	Amyco - Champignons sauvages	Vente détail	Excursion champignons, cueillette guidée	http://www.tourisme-charlevoix.com/fr/activites-attraits-touristiques/visite-guidee/AMYCO-CHAMPIGNONS-SAUVAGES-ET-BOUTIQUE-DE-LA-FORET	*Tourisme Québec champignons
	Baie-Saint-Paul	Aventure-laurentienne	Association / Organisme	Randonnée champignons, Cueillette guidée	http://www.tourisme-charlevoix.com/fr/activites-attraits-touristiques/autres-services/RANDONNEES-CHAMPIGNONS	*Tourisme Québec champignons
	Saint-Urbain	Pourvoirie du Lac Moreau	Pourvoirie	Sortie guidée mycologique	http://www.lacmoreau.com/sorties-guidees **via** http://quebec.huffingtonpost.ca/2015/09/01/cueillette-champignons-quebec_n_8071324.html	* atelier cueillette champignons
Chaudière-Appalaches	Massif du Sud	Parc régional du Massif du Sud	Association / Organisme	Initiation à la cueillette de champignons forestiers	http://massifdusud.com/initiation-a-la-cueillette-des-champignons/	*Initiation cueillette champignon
Côte-Nord	Tadoussac	Terroir boréal	Vente détail	Distribution de champignons forestiers	http://www.terroiretsaveurs.com/terroir-boreal et http://tourismecote-nord.com/evenements-avenir/membres/produits-du-terroir/terroir-boreal/	* Terroir boréal
Estrie	Sainte-Camille	Coopérative de solidarité cultur'innov	Association / Organisme	Cueillette guidée et dégusation de champigons	http://www.culturinnov.qc.ca/formation-offerte/cueillette-de-champignons-forestiers-comestibles	* Cueillette champignons
	-	Les mycologues de l'Estrie	Association / Organisme	Nombreuses excursions réservées aux membres	http://www.mycologues-estrie.org/activite.html	*Cueillette champignon Estrie
	Sutton	Auberge des Appalaches	Hébergement	Atelier de mycologie (une fin de semaine)	http://www.auberge-appalaches.com/fr/activites via http://www.lapresse.ca/voyage/destinations/quebec/200909/09/01-899942-a-la-chasse-aux-champignons.php	*Initiation cueillette champignon

Gaspésie	Douglastown	Gaspésie sauvage	Vente détail	Distribution de champignons	http://www.gaspesiesauvage.com/champignon_fr/accueil.php	* champignons gaspésie
Lanaudière	Saint-Jean-de-Matha	L'Abbaye Val-Notre-Dame	Vente détail	Initiation à la cueillette de champignons forestiers	http://www.abbayevalnotredame.ca/magasin/activites-et-evenements/initiation-aux-champignons-sauvages-comestibles/ via http://blogue.lanaudiere.ca/2014/09/7-occasions-de-decouvrir-les.html	*Initiation cueillette champignon
	Saint-Ambroise-de-Kildare	Au jardin des noix	Vente détail / Formations	Ateliers de cueillette de champignons	http://aujardindesnoix.com/formations_et_excursions_anim%C3%A9es	*atelier cueillette champignons
Laurentides	Mont-Saint-Michel	Myco-Sylva S.E.N.C	Vente détail	Journée mycologique et formation sur les champignons	http://tourismehautes-laurentides.com/activites_plein_air/ete_automne/randonnee_guide.html	*Tourisme Québec champignons
	Rivière-Rouge	Manoir sur le Lac	Hébergement	Cueillette guidée et dégusation de champigons	http://tourismehautes-laurentides.com/activites_plein_air/ete_automne/randonnee_guide.html	*Tourisme Québec champignons
	Rivière-Rouge	Randonnées guidées champignons sauvages	Cueillette guidée, identification, dégustation		http://tourismehautes-laurentides.com/activites_plein_air/ete_automne/randonnee_guide.html	*Tourisme Québec champignons
	Sainte-Adèle	Gourmet Sauvage	Vente détail	Introduction aux champignons comestibles	http://gourmetsauvage.ca**/ via** http://www.espaces.ca/categorie/actualites/nouvelles/article/1105-mycotourisme-la-fievre-des-champignons	*Mycotourisme
	La Conception	Couleurs gourmandes	Restaurant	Atelier mycologique et dégustation	http://couleursgourmandes.com/activites/ **via** http://quebec.huffingtonpost.ca/2015/09/01/cueillette-champignons-quebec_n_8071324.html	* atelier cueillette champignons
	Piedmont	Parc de la Réserve Lancaster	Parc de la rivière Doncaster	Cueillette libre de champignons	http://parcdoncaster.com/lautomne/cueillette-de-champignons/	*activité de cueillette de champignon

Mauricie	Saint-Paulin	Aux berges du Lac-Castor	Hébergement	Filière mycologique de la Mauricie	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	La Tuque	Coopérative du huitième feu	Association / Organisme	Initiation à la cueillette de champignons forestiers	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	Lac-Édouard	Parc écotouristique du Lac-Édouard	Parc	Cueillette guidée, identification	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	Saint-Paulin	Le Baluchon éco-village	Hébergement	Filière mycologique de la Mauricie	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	Grand-Mère	Gîte l'ancestral	Hébergement	Filière mycologique de la Mauricie	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	Lac-Édouard	Seigneurie du Triton	Hébergement	Filière mycologique de la Mauricie	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	-	Cercle des mycologues de Lanaudière et de la Mauricie	Association / Organisme	Cueillette guidée, identification	http://www.mycomauricie.com/mycotourisme-dexperience	*Mycologie
	Shawinigan	Association forestière de la vallée du Saint-Maurice	Association / Organisme	Activité de cueillette	http://www.mycomauricie.com/activites-et-evenements	*Mycologie
	Trois-Rivières	Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie	Évènement	Journée forestière	http://www.mycomauricie.com/activites-et-evenements	*Mycologie
Montérégie	Granby	Centre d'interprétation de la nature du Lac Boivin	Association / Organisme	Atelier de cueillette de champignons sauvages	http://www.cinlb.org/#!confrences-et-ateliers/c760	*atelier cueillette champignons
Montréal	Jardin botanique de Montréal	Cercle des mycologues de Montréal	Association / Organisme	Excursion mycologique au printemps et à l'automne, cueillette et identification avec des mycologues	http://mycomontreal.qc.ca/activites/	*Cueillette des champignons

	Montréal	Mycoboutique	Vente détail / Formations	Excursions guidées et variées sur la thématique des champignons en forêt	http://www.mycoboutique.com/fr/activites **via** https://voir.ca/voir-la-vie/gastronomie/2010/06/24/atelier-de-cueillette-promenons-nous-dans-les-bois/	* atelier cueillette champignons
	Montréal / Saint-Roch-de-l'Achigan	Jardins sauvages au Marché Jean-Talon	Vente détail / Restauration	Distribution de champignons sauvages	http://www.jardinssauvages.com/	* champignons sauvages
Outaouais	Hull	Mycologues amateurs de l'Outaouais	Association / Organisme	Activités variées pour les membres	http://www.mao-qc.ca/pour-nous-joindre/	* mycologie
	Farrellton	Champignon le Coprin	Vente détail	Distribution de champignons forestiers et de culture	http://www.lecoprin.ca/Entreprise_fr.htm	*cueillette champignons outaouais
Saguenay-Lac-Saint-Jean	Chicoutimi	Morille Québec	Vente détail	Distribution de champignons forestiers	http://www.morillequebec.com/contact.php	*cueillette champignons sauvages québec
	Ville de Saguenay	Cercle des mycologues du Saguenay	Association / Organisme	Formation, cueilllette, identification	http://ville.saguenay.ca/fr/activites-et-loisirs/activites-recreatives-et-communautaires/ateliers-et-cours/clubs-scientifiques	*cours champignons sauvages

Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société