

## CHAMPIGNONS LAURENTIENS INC.

### MÉMOIRE PRÉSENTÉ À LA COMMISSION SUR L'AVENIR DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS, (La Sarre, mercredi le 9 mai 2007)

Depuis 1993, Champignons Laurentiens Inc. travaille à développer la cueillette de champignons comestibles en forêt et la culture biologique de champignons de haut de gamme sur bran de scie de peuplier faux-tremble.

- Nos champignons frais sont principalement vendus dans la région de Montréal,
- Nous vendons également des sacs de culture à trois entreprises qui effectuent la dernière étape de fructification et vendent les champignons frais dans leurs régions respectives: Le Coprin à Gatineau, La Ferme Le Meully à Québec et Les Fraîcheurs de la Vallée en Gaspésie.
- Les produits Champi-ChezSoi sont principalement vendus par le groupe Horti-Club.

De plus, Champignons Laurentiens Inc. opère un petit laboratoire de recherche sur les champignons et travaille présentement à l'implantation de la culture en forêt de champignons thérapeutiques et de haut de gamme sur souches de résineux ou de feuillus.

Notre intervention concerne la salubrité, la traçabilité et la non toxicité des champignons mis à la disposition des consommateurs et des chefs cuisiniers.

#### Les problématiques

Nous sommes toujours étonnés de voir que les champignons dans les fruiteries et les marchés publics du Québec ne sont pas placés dans des comptoirs réfrigérés alors qu'il s'agit de d'aliments hautement périssables. Il faut savoir que la durée de conservation réfrigérée à 2°C est de

- 10 jours pour la majorité des pleurotes et champignons de haut de gamme,
- exceptionnellement de 18 jours pour certains champignons forestiers tels, que la chanterelle commune et le matsutake.

Cette exposition à des températures élevées réduit de trois à quatre fois la durée de conservation; les champignons détériorés ou pourris peuvent causer des intoxications alimentaires. De plus, dans ces comptoirs les gens manipulent les champignons, les examinent pour détecter leur fraîcheur, les remettent dans le comptoir pour en examiner un autre. Ces personnes ont-elles toujours les mains propres ? Ces champignons, ne pouvant pas être lavés (ou épluchés), sont-ils toujours salubres après les manipulations

qu'on leur fait subir dans des conditions de conservation douteuses?

Les gens qui vendent dans les marchés publics et les fruiteries ne veulent pas non plus que les noms de leurs fournisseurs soient connus de leurs concurrents ou de leurs clients de crainte qu'ils s'approvisionnent directement chez celui-ci. Le nom du producteur disparaît systématiquement et les champignons sont vendus en vrac dans le comptoir. Évidemment, la traçabilité n'est plus là et la certification bio a disparu.

Parfois le vendeur va réemballer sous son propre nom en mettant une date meilleur avant; la période meilleur avant débute toujours au moment où l'emballage se fait, alors que souvent les champignons devraient être jetés avant même d'être réemballés.

Dans le cas des champignons forestiers, la problématique est la même et il s'y ajoute en plus les problèmes suivants:

- N'importe qui peut cueillir et mettre en marché des champignons forestiers, qu'ils soient comestibles ou pas, qu'ils soient toxiques ou pas, voir mortels.
- Ces gens n'ont besoin d'aucun permis, d'aucune assurance responsabilité, ne déclarent aucun revenu...
- Aucun ministère n'a la responsabilité de superviser ce secteur d'activité.

Quand on songe à toutes les exigences que les gouvernements peuvent avoir concernant les producteurs qui emballent leurs produits et les restaurateurs qui les cuisinent, il est étonnant qu'il y ait un tel laxisme au niveau de ceux qui les mettent en marché.

### Recommandations

Le domaine des champignons est appelé à connaître un développement et une diversification de produits aussi intéressante que les secteurs des fromages fins ou des vins. Mais pour ce faire, il faut que les consommateurs soient certains d'acheter des produits frais, de qualité et non toxiques. Nous recommandons:

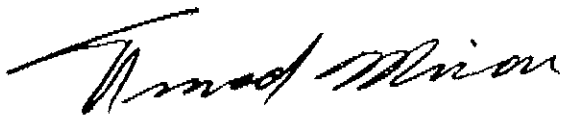
- que la vente des champignons se fasse toujours dans des comptoirs réfrigérés, sans empilements et qu'ils soient traités avec autant d'attention que les viandes (sauf peut-être pour le champignon de Paris ou le volume des ventes et les rotations rapides dans les comptoirs évitent plusieurs de ces difficultés; de plus le champignon de Paris est lavé avant consommation)
- que les champignons, autres que le champignon de Paris, soient vendus emballés, qu'ils ne puissent être manipulés directement dans le comptoir de vente et que l'emballage demeure l'emballage original,

- que la traçabilité s'applique également au domaine des champignons.
- que seul le producteur soit habilité à inscrire sur l'emballage la date de meilleur avant, car lui seul sait à quel moment les champignons ont été récoltés.

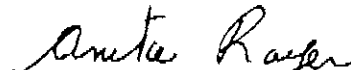
De plus, nous recommandons pour les champignons forestiers:

- qu'un permis soit délivré à ceux qui désirent en faire la commercialisation et que seuls ceux qui détiennent un permis puissent en faire la vente aux restaurateurs, fruiteries et marchés publics,
- qu'un comité établisse la liste des espèces de champignons dont la commercialisation est autorisée au Québec et que seuls ces champignons puissent être mis en marché.

Nous vous remercions de votre attention.



Fernand Miron, président  
Champignons Laurentiens Inc.  
265 Lac Berry  
Berry (Québec)  
J0Y 2G0  
Téléphone: (819) 732-7925  
Télécopieur: (819) 732-0525



Anita Royer, secrétaire