

Le caribou et le Matsutaké
par

J. André Fortin

L'ensemble des cervidés du monde consomme des champignons et le caribou ne fait pas exception.

Le 28 septembre 1996 j'ai repéré, pour la première fois au Québec, les fructifications du Matsutaké, à la tête de la Grande Rivière. J'ai pu en récolter plus d'une douzaine en 20 minutes. Au cours de la nuit, une épaisse couche de neige est tombée sur le territoire, de sorte que l'avion a été retardé le lendemain. Je me suis demandé ce qu'il adviendra des fructifications du Matsutaké. Auraient t'il été placées dans le frigo pour nourrir les caribous au cours de l'hiver?

Dans la revue scandinave Reindeer, on a présenté les résultats des observations faites par les propriétaires de cheptel de rennes. Il faut savoir que dans cette région les troupeaux de rennes sont libérés pendant une partie de l'année, mais reviennent au bercail à d'autres moments. La question posée, au cour de cet exercice demandait quels aliments consomment les rennes au différentes périodes de l'année,

Pendant toute l'année, ils consomment des lichens, même en hiver. Au cours de l'été, ils mangent en plus des lichens, du feuillage et des rameaux de conifères. Mais quand arrive la mi-août, ils consomment de très grandes quantités de champignons, incluant le Matsutaké. Ce qui est curieux, c'est de voir pendant l'hiver, un pointillé signifiant la présence des champignons sous la neige. Le robuste Matsutaké enfouie sous la neige continue à nourrir les rennes?

Quand est t'il du caribou? Le matsutaké ayant une odeur très forte, arrive t'il a attirer les caribous tout au long de l'hiver? Est ce que cet odeur conduirait le caribou également vers les lichens?

Des chercheurs du Québec ayant placé des caméras vidéo au cou de caribous, ont démontré qu'ils consomment une grande variété de champignon. Mais ils n'avaient pas d'intérêt pour les espèces consommées.

Le Matsutaké est associé aux pins gris au Québec surtout dans le nord. Ce gros champignon trapu présente une croissance assez spéciale (Voir photos), il émerge partiellement du sol, sans vraiment exposer ses lames (portant les spores). Tout ce scénario suggère une co-évolution conduisant vers la situation hypogée. Ceci rappelle le comportement des truffes, entièrement hypogées, qui comptent sur leur

forte odeur pour être repérés par des rongeurs, lesquels distribuent les spores sur un grand territoire.

La récolte intensive et lucrative des Matsutakés dans le nord, risque d'entrer en forte compétition avec la nutrition du caribou. Un cueilleur peut recevoir \$1000 par jour, pour sa récolte!

Le tableau que j'ai dressé comporte de nombreuses hypothèses et pourrait faire l'objet d'un projet de recherche, incluant une ou deux thèses. La recherche dans le nord est couteuse.

On pourrait introduire des pins gris porteurs de Matsutakés dans Charlevoix et en Gaspésie. Un étudiant à Laval travaille à la production de pins gris mycorhizés avec le Matsutaké!