

Le caribou et le Matsutaké

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 advenu 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 cheptels de caribou (nommé renne dans ces pays). Il faut savoir que dans cette région les troupeaux de caribou sont libérés pendant une partie de l'année, mais reviennent au bercail à d'autres moments. La question posée, au cours de cet exercice, demandait quels aliments consomment les caribous aux 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 dans ce document, c'est de voir pendant les mois d'hiver, un pointillé signifiant la présence des champignons sous la neige. Le robuste Matsutaké enfouie sous la neige continuerait à nourrir les caribous?

Qu'en est t'il de notre caribou? Le matsutaké ayant une odeur très forte, arrive t'il a attirer les caribous tout au long de l'hiver? Le matsutaké compte t'il comme un aliment essentiel pour le caribou. Il semble exister une relation étroite entre le caribou pour disperser les spores du matsutaké. Est ce que cette odeur conduirait le caribou également vers les lichens?

Des chercheurs du Québec (Steeve Côté ?) ayant placé des caméras vidéo au cou de caribous, ont démontré qu'ils consomment une grande variété de champignons. Mais ils n'avaient pas d'intérêt à ce moment 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! Les autochtones de la région de La Grande reçoivent chaque année de nombreux japonais qui partent avec de grandes quantités de ce champignon. Cependant, il serait urgent de conduire une recherche sur l'ensemble de cette problématique pour déterminer jusqu'à quel point la cueillette intensive du Matsutaké représente un danger pour le caribou.

Quel serait l'intérêt de cueillir des matsutakés dans le nord du Québec, plutôt que les vendre à prix d'or, pour en nourrir les caribous de Charlevoix et de la Gaspésie? D'autre part, un étudiant de l'université Laval, Mathieu Bernier, commence à produire des pins gris inoculés avec le Matsutaké du Québec, formant des ectomycorhizes.

Sachant qu'on plante plus de 150 000 pins gris par année au Québec, il y aurait possibilité de mettre sur pied une industrie lucrative, organisée soit par l'industrie privée ou encore par une agence gouvernementale du Québec ?