

[Produits et activités \(http://veilletourisme.ca/category/produits-et-activites/\)](http://veilletourisme.ca/category/produits-et-activites/)

LE MYCOTOURISME ÉMERGE AU QUÉBEC

Attirer les touristes avec des forfaits mettant en vedette les champignons est encore un créneau largement sous-exploité, mais ô combien prometteur au Québec, avec la demande qui semble en pleine expansion. Les entreprises se ruent sur cette opportunité saisonnière en proposant des excursions de cueillette et de dégustation des champignons, une activité à saveur très locale.



Le mycotourisme est une activité du secteur de l'écotourisme ou du récréotourisme, qui repose sur l'exploitation de la ressource fongique forestière. Au cours des dix dernières années, un pas de géant a été franchi dans la mise en valeur des champignons forestiers comestibles. Il s'agit d'une tendance très forte en Europe; l'activité se révèle fort lucrative. En Espagne, dans la seule région de Castilla y León, la cueillette de champignons sauvages et le mycotourisme représentent une filière de plus de 60 millions d'euros annuellement. Aujourd'hui, 54 % des hébergements de la région affirment accueillir des mycotouristes, tandis que 52 % des restaurants des alentours mettent ce produit à l'honneur dans leurs menus.

DE LA BALADE ÉPICURIENNE À

L'ASSIETTE : LE VRAI GOÛT DU TERROIR

Cette activité champêtre par excellence se décline en d'aussi simples plaisirs que ceux d'être en forêt, d'identifier les champignons, mais aussi les arbres et les fleurs, de les toucher puis de les sentir. Ces nouvelles découvertes favorisent la convivialité et la bonne entente entre les participants, et la fierté d'avoir cueilli ses propres champignons pour les déguster le soir même semble émaner de chaque sortie. « Luxe, calme et volupté » illustrent d'ailleurs parfaitement l'expérience haut de gamme que le [Four Seasons Resort](http://press.fourseasons.com/vail/hotel-news/2013/04/four-seasons-resort-vail-to-host-mushrooms-mercede/) (<http://press.fourseasons.com/vail/hotel-news/2013/04/four-seasons-resort-vail-to-host-mushrooms-mercede/>) à Vail, dans le Colorado, propose à ses clients lors de cette sortie sensorielle tout-terrain. La balade est guidée par un expert en mycologie; la pause casse-croûte prend la forme d'un vin, fromage et prosciutto, et la journée se termine par un cours de cuisine avant de se rendre au restaurant gastronomique de l'hôtel.

Il s'agit d'une tendance très forte en Europe; l'activité se révèle fort lucrative



Source : news.yahoo.com (<http://news.yahoo.com/hotel-puts-luxury-twist-mushroom-hunting-trips-161446821.html>)

Produits à la fois populaires mais surtout très raffinés depuis quelques années, les champignons sont en vogue dans les plus grands restaurants. Les touristes à la recherche d'une activité éducative et de plaisirs gourmands trouveront leur bonheur à l'[Hotel Palazzo Di Valli](http://www.palazzodivalli.it/fr/Attivit%C3%A0/guided-truffle-tours.html) (http://www.palazzodivalli.it/fr/Attivit%C3%A0/guided-truffle-tours.html) à Sienne, au [Long Beach Lodge Resort](http://www.longbeachlodgeresort.com/site/specials-and-packages/mushroom-foraging.html) (http://www.longbeachlodgeresort.com/site/specials-and-packages/mushroom-foraging.html) à Tofino ou encore au restaurant étoilé [Xesc Fonda](http://www.fondaxesc.com/#restaurant) (http://www.fondaxesc.com/#restaurant) dans les Pyrénées espagnoles (voir la [vidéo](http://www.youtube.com/watch?v=el_WgzmQwDg) (http://www.youtube.com/watch?v=el_WgzmQwDg) du chef Francesc Rovira, ainsi que les photos ci-dessous).



Source : [theplanetd.com](http://theplanetd.com/mushroom-hunters-with-chef-francesc-rovira/) (http://theplanetd.com/mushroom-hunters-with-chef-francesc-rovira/)

UNE ACTIVITÉ À FORT POTENTIEL POUR LES ZONES RURALES

La promotion de la cueillette locale de champignons comestibles s'avère prometteuse pour les retombées économiques et la valorisation du territoire. D'ailleurs, le tourisme mycologique est maintenant considéré comme une source incontournable de revenu et d'emploi dans le milieu rural espagnol. Un portail Web est même entièrement dédié aux amateurs. N'en déplaise aux passionnés qui gardent souvent jalousement leurs informations, ici tout est public : lieux de bonnes récoltes, espèces, conditions météorologiques des derniers jours, restaurants et hébergements recommandés, marchés locaux, etc.



Principales especies de setas a lo largo del año

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Lansarón, Perretxikq, Moixemó <i>Calocybe gambosa</i> | Hongo blanco, Ceps, Onddo zuri <i>Boletus edulis</i> | Hongo verano, Ceps, Onddo beltz <i>Boletus aereus</i> y <i>Boletus aesti</i> | Hongo rojo, Ceps, Kaskabeltz <i>Boletus Pinophilus</i> | Llanegas, Llenegues <i>Hygrophorus sp</i> | Senderillas, Camasec <i>Marasmius oreades</i> |
| ABR / MAY / JUN | SEP / OCT / NOV | JUN / JUL / AGO / SEP | ABR / MAY / JUN / OCT / NOV | OCT / NOV | MAY / JUN / OCT / NOV |
|  |  |  |  |  |  |
| Descripción ... | Descripción ... |
|  |  |  |  |  |  |
| Seta de cardo <i>Pleurotus eryngii</i> | Capuchina <i>Tricholoma portentosum</i> | Marzuelo <i>Hygrophorus marzuolus</i> | Rebozuelo, Ziza Hori, Rossinyol <i>Cantharellus cibarius</i> | Colmenillas, Múrgulas <i>Morchella</i> | Oronja, Corringo, Ou de reig <i>Amanita caesarea</i> |
| MAY / JUN / OCT / NOV | NOV / DIC | FEB / MAR / ABR | JUN / JUL / SEP / OCT / NOV | ABR / MAY | JUL / SEP / OCT |

Source : [micoeyl.es](http://www.micoeyl.es) (<http://www.micoeyl.es>)

Chaque municipalité est à même d’offrir un produit unique en fonction de ses atouts. Que cette activité soit gastronomique, d’interprétation, d’éducation ou de découverte, celle-ci peut bonifier l’offre existante et stimuler l’achalandage touristique. Kamouraska, au Québec, s’est inscrit dans cette optique de valorisation de la [ressource mycologique](http://www.mycotourismekamouraska.com/) (<http://www.mycotourismekamouraska.com/>).



De belles randonnées en forêt, dégustation à la clé, sont offertes au public, et un premier festival a même été organisé du 4 au 6 septembre dernier ([voir vidéo \(http://ici.radio-canada.ca/regions/est-quebec/2015/08/10/013-mycologie-champignons-kamouraska.shtml\)](http://ici.radio-canada.ca/regions/est-quebec/2015/08/10/013-mycologie-champignons-kamouraska.shtml)).

À QUELLES CLIENTÈLES S’ADRESSER?

La cueillette de champignons peut être jumelée à d’autres activités de plein air telles que le camping, la randonnée ou le vélo. Elle est pratiquée en famille, en groupe ou en solitaire, avec ou sans guide et s’adresse aux visiteurs de courte ou de longue durée, de même qu’à la population locale.



Source : [leplacoteux.com \(http://www.leplacoteux.com/actualites/affaires-publiques-et-economie/200309/partez-a-la-decouverte-des-champignons\)](http://www.leplacoteux.com/actualites/affaires-publiques-et-economie/200309/partez-a-la-decouverte-des-champignons)

STRUCTURER SON OFFRE

En s'appuyant sur des infrastructures locales existantes comme des restaurants et des lieux d'hébergement, des excursions peuvent être organisées et s'intégrer à une offre de forfait incluant le coucher, la cueillette et la dégustation. Si l'activité exige peu de matériel, elle nécessite en revanche d'être encadrée par un spécialiste qui apprendra aux clients à reconnaître les espèces comestibles. Les destinations comme le [Grand Domaine Bagnoles de l'Orne \(http://www.bagnolesdelorne.com/organiser/forfaits/champignons\)](http://www.bagnolesdelorne.com/organiser/forfaits/champignons), la [Lozère \(http://www.ot-mende.fr/nos-sejours/227368-week-end-decouverte-des-champignons-en-lozere\)](http://www.ot-mende.fr/nos-sejours/227368-week-end-decouverte-des-champignons-en-lozere) ou l'[Ontario \(http://cafr-keepexploring.canada.travel/things-to-do/exp/wilderness-mushroom-foray-adventure#/?galleryItemId=200010022\)](http://cafr-keepexploring.canada.travel/things-to-do/exp/wilderness-mushroom-foray-adventure#/?galleryItemId=200010022) offrent différentes expériences dans un même forfait. L'Ontario combine par exemple l'observation des étoiles, la chasse aux champignons, des découvertes pittoresques et une descente nocturne en tyrolienne.

LE GRAND DOMAINE SPA ET THERMES À VOIR, À FAIRE

Accueil / Organiser / Forfaits / Champignons

Champignons

La gastronomie commence dans la forêt !

En Normandie, à Bagnoles de l'Orne, l'arrière-saison offre un climat très agréable. Aux petites matinées parfois piquantes succèdent de magnifiques journées à la douceur enveloppante et au soleil généreux... le temps idéal pour la cueillette des champignons dans la forêt des Andaines.

Amateurs des richesses des sous-bois, laissez-vous tenter par un "week-end Champignons", le rendez-vous incontournable de Fauloume. À votre retour de la cueillette, place à la dégustation ! Vous trouverez panier et outreau pour une fourchette et une gourmandise non désempées.

Forfait Champignons

MON SÉJOUR

LISTE CARTE

Bois Joli* - Week-end Champignons**

BAGNOLES-DE-L'ORNE

À partir de 284 € par personne. Du 3/10 au 25/10. Bois Joli***, Manoir de charme, villa anglaise renommée à colonnades. Il y fait bon prendre le thé au salon ou sur la terrasse. Idéal pour un séjour sans stress. Une table agréable des connaisseurs, le maître-chef...

Manoir du Lys* - Week-end Champignons**

BAGNOLES-DE-L'ORNE

À partir de 273 € par personne. Du 23/09 au 01/11. Uniquement le samedi. Le Manoir du Lys est situé à 2 kms du centre de Bagnoles de l'Orne en Isère de 7000. Idéal pour un week-end au vert. Établissement avec piscine couverte chauffée, restaurant étoilé Michelin...

Long Point Eco-Adventures – Cueillette aux champignons en pleine nature

Province / Territoire: Ontario

Charmes ruraux et gastronomiques

Expérience canadienne d'attraction: [Cliquez ici pour en savoir plus.](#)

- * Télescope de 40,6 cm
- * Des centaines d'hectares de forêt
- * À 30,5 m au-dessus du sol

Votre escapade commence par une sortie d'observation des étoiles à l'Observatoire de Long Point. Descendez au coin du feu avant de vous retirer au son des flûtes, des coyotes et des ranettes. Le lendemain matin, après un délicieux petit-déjeuner, partez avec un guide pour une chasse aux champignons dans la forêt canadienne. Des interpellés vous apprennent à identifier et récolter les champignons.

Informations pour le séjour

Quand s'y rendre

Sources : [Bagnoles de l'Orne](#)

(<http://www.bagnolesdelorne.com/organiser/forfaits/champignons>) et [Ontario \(http://cafr-keepexploring.canada.travel/things-to-do/exp/wilderness-mushroom-foray-adventure#/?galleryItemId=200010022\)](http://cafr-keepexploring.canada.travel/things-to-do/exp/wilderness-mushroom-foray-adventure#/?galleryItemId=200010022)

Pour les férus de mycologie, l'entreprise [mycoTours \(http://mycotours.com/\)](http://mycotours.com/) offre des expéditions sur mesure dans les Rocheuses du Colorado, tandis que l'agence de voyages [On The Road Experience \(http://www.ontheroadexperiences.com/journeys/itinerary/china/MTH\)](http://www.ontheroadexperiences.com/journeys/itinerary/china/MTH) propose de parcourir en une semaine la région du Yunnan, en Chine.

QUÉBEC : DES TRÉSORS DANS NOS FORÊTS

Activité aussi naturelle que pêcher ou chasser en Amérique du Nord, ramasser des champignons sauvages fait partie des habitudes ancrées dans la culture comme en Russie, en Chine ou en France. Avec un territoire aussi grand, le Québec prend

le Québec prend doucement conscience de son eldorado et de son potentiel touristique

doucement conscience de son eldorado et de son potentiel touristique. André Fortin, mycologue, prédit que « d'ici une dizaine d'années, l'impact économique des champignons forestiers pourrait atteindre 100 millions de dollars au Québec, avec toutes les retombées qui découlent de l'industrie du tourisme et de la restauration ». Marie-France Gérvy, spécialiste en foresterie, estime de son côté que « faire une cueillette de champignons avec 20 personnes qui paient chacune 50 \$ pour vivre cette expérience peut être beaucoup plus payant que les champignons eux-mêmes ». Un créneau que certains ont flairé depuis longtemps comme [MycoSylva \(http://www.mycosylva.ca/\)](http://www.mycosylva.ca/), la [Seigneurie du Triton \(http://www.seigneuriedutriton.com/forfaits/educationnel/mycologie/\)](http://www.seigneuriedutriton.com/forfaits/educationnel/mycologie/), la [Mycoboutique \(http://www.mycoboutique.com/fr/\)](http://www.mycoboutique.com/fr/) et le [parc régional Massif du Sud \(http://massifdusud.com/initiation-a-la-cueillette-des-champignons/\)](http://massifdusud.com/initiation-a-la-cueillette-des-champignons/), alors que la Mauricie en fait depuis peu la promotion.



Source : [mycomauricie.com \(http://mycomauricie.com/\)](http://mycomauricie.com/)

Chanterelle, morille, champignon homard, pied-de-mouton, bolet, armillaire ventrue, marasme des oréades, retenez bien ces noms, ils attirent beaucoup les Européens, sans oublier le *matsutake*, dont la clientèle asiatique raffole. Il y a un immense potentiel à développer, alors *exit* la mycophobie, et place au mycotourisme!

Vous désirez diffuser cet article ?

[Voir notre politique de diffusion > \(http://veilletourisme.ca/a-propos/media/\)](http://veilletourisme.ca/a-propos/media/)

Source(s)

- Biopterre. « [Le mycotourisme comme moteur de développement rural \(http://www.ruralnetwork.ca/fr/case-studies/le-mycotourisme-comme-moteur-de-developpement-rural\)](http://www.ruralnetwork.ca/fr/case-studies/le-mycotourisme-comme-moteur-de-developpement-rural) », Centre de développement des bioproduits, 2013.
- Diotte, Simon. « [À la chasse aux champignons \(http://www.lapresse.ca/voyage/destinations/quebec/200909/09/01-899942-a-la-chasse-aux-champignons.php\)](http://www.lapresse.ca/voyage/destinations/quebec/200909/09/01-899942-a-la-chasse-aux-champignons.php) », lapresse.ca, 9 septembre 2009.
- Gallo Férrez, José María. « [Mycovaldorba – Development and Implementation of an Integrated System for the Sustainable Management of Wild Fungus-Producing Forest Ecosystems in Valdorva, Navarra \(http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n_proj_id=1878&docType=pdf\)](http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n_proj_id=1878&docType=pdf) »,
- Martínez Pena, Fernando. « [Sustainable management approach for wild edible mushrooms in Castilla y León \(Spain\) \(http://www.researchgate.net/publication/268870092_Sustainable_management_approach_for_wild_edible_mushrooms_in_Castilla_y_León_Spain\)](http://www.researchgate.net/publication/268870092_Sustainable_management_approach_for_wild_edible_mushrooms_in_Castilla_y_León_Spain) », researchgate.net, 29 novembre 2014.
- Meigs, Doug. « [Where the world's wild mushrooms grow \(http://travel.cnn.com/explorations/play/where-worlds-wild-mushrooms-grow-984359\)](http://travel.cnn.com/explorations/play/where-worlds-wild-mushrooms-grow-984359) », cnn.com, 13 juillet 2011.
- Ménard, Martin. « [La Mauricie : future mecque des champignons sauvages \(http://www.laterre.ca/actualites/cultures/la-mauricie-future-mecque-des-champignons-sauvages.php\)](http://www.laterre.ca/actualites/cultures/la-mauricie-future-mecque-des-champignons-sauvages.php) », laterre.ca, 11 août 2015.

- Roy, Guillaume. « [Mycotourisme : la fièvre des champignons](http://www.espaces.ca/categorie/actualites/nouvelles/article/1105-mycotourisme-la-fievre-des-champignons) (<http://www.espaces.ca/categorie/actualites/nouvelles/article/1105-mycotourisme-la-fievre-des-champignons>)», espaces.ca, septembre 2012.
 - Roy, Guillaume. « [La ruée vers la morille](http://www.jobboom.com/carriere/la-ruée-vers-la-morille/) (<http://www.jobboom.com/carriere/la-ruée-vers-la-morille/>)», jobboom.com, 4 octobre 2011.
 - Sharma, Akhil. « [If you are normal, you search for mushrooms](http://www.nytimes.com/2013/10/06/travel/if-you-are-normal-you-search-for-mushrooms.html?_r=0) (http://www.nytimes.com/2013/10/06/travel/if-you-are-normal-you-search-for-mushrooms.html?_r=0)», nytimes.com, 3 octobre 2013.
 - Suraniti, Sophie. « [Les champignons forestiers](http://www.hrimag.com/Les-champignons-forestiers) (<http://www.hrimag.com/Les-champignons-forestiers>)», hrimag.com, 22 février 2012.
 - Vora, Shivani. « [Digging in Colorado \(but not for gold\)](http://www.nytimes.com/2011/09/11/travel/hunting-for-mushrooms-in-colorado.html) (<http://www.nytimes.com/2011/09/11/travel/hunting-for-mushrooms-in-colorado.html>)», nytimes.com, 9 septembre 2011.
-

[agrotourisme \(http://veilletourisme.ca/tag/agrotourisme/\)](http://veilletourisme.ca/tag/agrotourisme/)

[gastronomie \(http://veilletourisme.ca/tag/gastronomie/\)](http://veilletourisme.ca/tag/gastronomie/)

[plein-air \(http://veilletourisme.ca/tag/plein-air/\)](http://veilletourisme.ca/tag/plein-air/)

[régions \(http://veilletourisme.ca/tag/regions/\)](http://veilletourisme.ca/tag/regions/)

[rural \(http://veilletourisme.ca/tag/rural/\)](http://veilletourisme.ca/tag/rural/)

[saisonnalité \(http://veilletourisme.ca/tag/saisonnalite/\)](http://veilletourisme.ca/tag/saisonnalite/)

[Tendances \(http://veilletourisme.ca/tag/tendances/\)](http://veilletourisme.ca/tag/tendances/)

[Tourisme durable \(http://veilletourisme.ca/tag/tourisme-durable/\)](http://veilletourisme.ca/tag/tourisme-durable/)