

# Une collaboration réussie : Le Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale – CEDFOB et La Coopérative de solidarité Gaïa



## Un champignon prometteur...

Par Clémence Cireau

**De nombreux arbres de la forêt boréale, comme le bouleau blanc ou le peuplier faux-tremble, ne sont pas exploités commercialement dans la région de la Manicouagan. La Coopérative de solidarité Gaïa, située sur la Côte-Nord, développe un nouveau potentiel : la culture de shiitake, un champignon venu d'Asie.**

En 2008, la coordonnatrice de production, Mélodie Desrosiers, riche de son expérience en Ontario, propose à la Coopérative de solidarité Gaïa de faire pousser un champignon asiatique, le shiitake, sur les arbres non utilisés.

Mais la coopérative se fait rapidement rattraper par son succès. « Nous avons une méthode, mais nous n'avions aucun écrit. Nous voulions passer des connaissances orales de Mélodie à une documentation plus poussée », raconte Normand Bissonnette, président de la Coopérative de solidarité Gaïa.

En 2010, la coopérative décide alors de faire appel au **CEDFOB**, qui a pour mission de réaliser des travaux de recherche et de développement sur la mise en valeur de la forêt boréale. Le centre collégial de transfert des technologies situé au CÉGEP de Baie-Comeau s'engage alors à optimiser le procédé.



En mesurant différents facteurs, l'équipe du CEDFOB a constaté des tendances sur certaines essences et sur de nouvelles façons d'entreposage. Le bouleau à papier serait la meilleure essence pour la culture de shiitake. Elle a également découvert que les champignons pousseraient mieux sur des billots en plein champ que sous couvert forestier, contrairement à ce que disait la littérature. Il faudra confirmer ces découvertes lors de la suite du projet. Néanmoins, « nous sommes allés plus loin en essayant d'autres essences, d'autres façons de faire », explique Normand Bissonnette.

Il apprécie cette expertise apportée à la Coopérative Gaïa. Il est conscient que cela ajoute de la crédibilité à la coopérative : « Nous n'avons pas le temps d'expérimenter. S'il n'y avait pas eu le CEDFOB, on aurait continué de faire ce qu'on faisait et on n'aurait pas trouvé d'autres techniques. » C'est d'ailleurs tout l'intérêt de cette collaboration, « notre mandat est d'explorer de nouvelles avenues, ce que les petites entreprises n'ont pas le luxe de faire, » rappelle Robert Beaulieu, directeur général du CEDFOB.

La coopérative offre désormais à ses clients une cinquantaine de kilos de champignons par an. Normand Bissonnette et Robert Beaulieu sont tous deux très confiants quant à l'avenir de cette filière. Le projet doit se prolonger pendant encore deux ans. La coopérative et le CCTT sont actuellement à la recherche de subventions. □

