

Gouvernement des
Territoires du Nord-Ouest

GUIDE DE RÉCOLTE :
LES MORILLES
AUX TERRITOIRES DU
NORD-OUEST



If you would like this information in another official language, call us.

English

Si vous voulez ces informations dans une autre langue officielle, contactez-nous.

French

Kîspin ki nitawihtîn ê nîhîyawihk ôma âcimôwin, tipwâsinân.

Cree

Tłı̨chǫ́ yati k'èè. Dí wegodi newq dè, gots'o gonede.

Tłı̨chǫ́

ʔerı̨htl'ís Dëne Sųłiné yati t'a huts'elkér xa beyáyatı theɂą ɂat'e, nuwe ts'ën yólti.

Chipewyan

Edı́ gondı́ dehgáh got'je zhatié k'éé edatłéh enahddhę nide naxets'é edahłí.

South Slavey

K'ákshó got'jne xadə k'é hederı ɂedjhtl'é yeriniwé nídé dúle.

North Slavey

Jii gwandak izhii ginjik vat'atr'ilijahch'uuh zhit yinohthan jí', diits'at ginohkhìi.

Gwich'in

Uvanittuaq ilitchurisukupku Inuvialuktun, ququaqluta.

Inuvialuktun

Ć̄d̄l̄n̄b̄d̄ ɬ̄ɬ̄l̄j̄l̄r̄c̄ ɬ̄m̄n̄c̄s̄ɬ̄l̄n̄, ɬ̄q̄n̄m̄c̄ ɬ̄b̄c̄d̄āc̄n̄.

Inuktitut

Hapkua titiqqat pijumagupkit Inuinnaqtun, uvaptinnut hivajarlutit.

Inuinnaqtun

Langues autochtones :

(867) 767-9346

Français :

867-767-9348

866-561-1664 (sans frais)

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	4
Écologie, période de végétation et habitat	5
Identification et consommation	7
Récolte	10
Sécurité personnelle	11
Équipement personnel suggéré pour la survie en milieu sauvage.....	12
Matériel de récolte suggéré.....	12
Séchage.....	13
Manipulation des morilles en toute sécurité	15
Terres publiques, propriétés privées et terres autochtones	15
Respect de la nature	16
Prévention des feux de forêt.....	17
Économie, marketing et revenus.....	17
Coordonnées du gouvernement, des collectivités et des services d'urgence.....	19
Ressources numériques.....	19

INTRODUCTION

Aux Territoires du Nord-Ouest (TNO), les feux de forêt d'origine naturelle sont courants et offrent une ressource naturelle précieuse : les morilles. Ces champignons peuvent pousser dans les zones brûlées et offrent aux Ténois et à leurs collectivités une possibilité de revenu saisonnier. On peut s'attendre à une augmentation des revenus durables provenant de la récolte des morilles dans les années à venir, étant donné que les feux de forêt devraient être plus fréquents que la normale en raison du changement climatique.

Les morilles sont des champignons comestibles de choix, un mets délicat très prisé et une denrée de grande valeur très demandée sur les marchés mondiaux. On peut récolter de grandes quantités de morilles dans les zones brûlées, surtout au cours de la première année suivant un feu de forêt. Elles poussent ensuite en moins grande quantité au fil des années.

Les morilles fraîches peuvent être vendues contre espèces à des acheteurs sur place, ou elles peuvent être séchées et vendues ultérieurement à des prix plus élevés à des grossistes, des magasins d'alimentation spécialisée et des restaurants à l'échelle locale ou dans le reste du pays. Lorsqu'elles sont récoltées et traitées de façon adéquate, les morilles peuvent constituer une importante source de revenus.



Photo : MITI



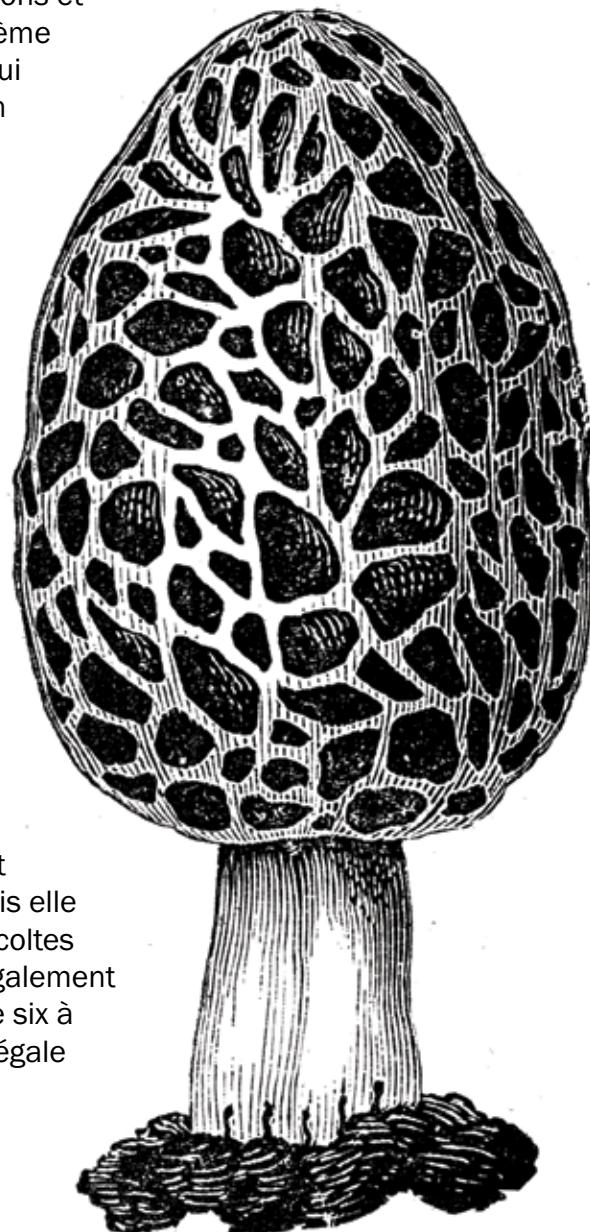
ÉCOLOGIE, PÉRIODE DE VÉGÉTATION ET HABITAT

La partie supérieure du champignon que nous voyons et récoltons constitue le « fruit » du mycélium, le système invisible de racines en forme de toile d'araignée qui se forme sous terre. La croissance du champignon est appelée fructification. On ne comprend pas bien l'écologie des morilles, mais on sait que les feux de forêt, d'autres perturbations du sol et les arbres morts ou moribonds provoquent une fructification et une reproduction de masse ainsi que la dispersion de millions de spores (semblables à des graines).

L'altitude, la latitude et les conditions météorologiques peuvent affecter considérablement la saison de fructification des morilles. Une règle empirique raisonnable à suivre pour la récolte des morilles aux TNO est que les « véritables morilles » comestibles font leur apparition pendant six à sept semaines entre la mi-mai ou la fin mai et la mi-juillet environ, dans les forêts brûlées comme dans les forêts non brûlées.

Dans les zones brûlées, c'est généralement pendant la première année qui suit un feu de forêt que la fructification des morilles est prolifique, mais elle peut se poursuivre sur quatre ans, même si les récoltes diminuent au fil du temps. La fructification peut également être échelonnée dans le temps sur une période de six à huit ans. Dans certains cas, la fructification est inégale la première année et peut devenir abondante la deuxième ou la troisième année après le feu.

Les morilles se forment environ une semaine après l'apparition des premières feuilles vertes sur les peupliers, les trembles et les bouleaux. Les morilles qui poussent dans les zones brûlées se plaisent dans les anciennes forêts de pins, d'épicéas, de trembles, de peupliers et de bouleaux. On les trouve sur des terrains plats ou en pente, et dans des creux, partout où il y a suffisamment de terre et d'humidité et où les températures sont chaudes. Les morilles fructifient par « poussées » tout au long de la saison. Il est donc possible d'effectuer plusieurs récoltes dans certaines zones de production.

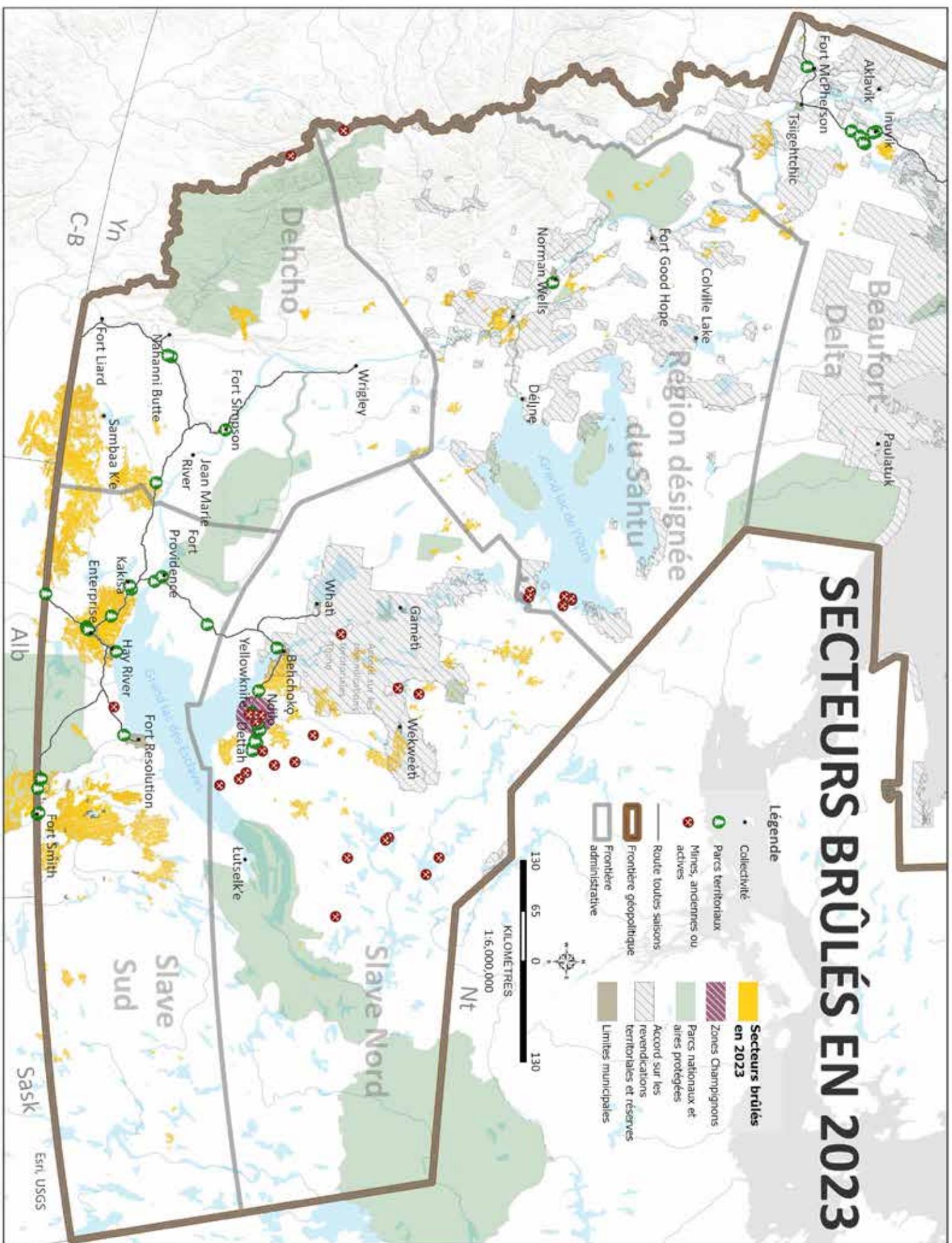


SECTEURS BRÛLÉS EN 2023

Légende

- Collectivité
- Parcs territoriaux actives
- Secteurs brûlés en 2023
- Route toutes saisons
- Zones Champignons et aires protégées
- Frontière géopolitique
- Accord sur les revendications territoriales et réserves
- Frontière administrative
- Limites municipales

130
65
0
130
KILOMÈTRES
16,000,000





IDENTIFICATION ET CONSOMMATION

L'identification des morilles a longtemps été un sujet controversé et déroutant. On retrouve un mélange de conventions de dénomination européennes, asiatiques et nord-américaines dans d'anciens guides. Pour ajouter à la confusion, les morilles qui sortent de terre noires ou grises peuvent devenir jaunes, blanches, roses ou tachetées à maturité, ou lorsqu'elles sont soumises à des variations atmosphériques.

Les mycologues (spécialistes des champignons) estiment actuellement qu'une quinzaine d'espèces de morilles comestibles (genre *Morchella*) sont présentes en Amérique du Nord.



Morille de feu typique



Morille ronde



Morille noire

Photo : Joachim Obst

ATTENTION!

De nombreux champignons sauvages sont vénéneux, voire mortels. Les cueilleurs doivent veiller à distinguer les morilles comestibles des « fausses morilles » toxiques. Certaines espèces de fausses morilles poussent à côté des morilles comestibles dans le même habitat. Les nouveaux cueilleurs doivent toujours travailler aux côtés de cueilleurs de champignons expérimentés et faire examiner leurs morilles par un mycologue ou un acheteur de champignons.

Dans le jargon des cueilleurs particuliers ou professionnels de base, on appelle de façon informelle les différentes variétés de morilles qui poussent dans les régions brûlées les « morilles rondes, blondes, grises, noires, blanches ou coniques ». Les acheteurs avertis peuvent les différencier lorsque les champignons sont triés et séchés.

Les morilles peuvent avoir une paroi simple ou double, ce qui indique des variétés minces ou charnues. Le bord inférieur de leur chapeau est fusionné directement avec le pied. La forme et la taille des morilles sont très variables. Leur chapeau de 1 à 5 cm de diamètre peut être arrondi ou conique. Les morilles peuvent mesurer jusqu'à 15 cm de haut, mais elles font généralement entre 4 et 10 cm. Le pied des morilles mesure entre 2 et 5 cm, mais on a déjà vu des pieds de 10 cm de haut.



Pour des cueilleurs débutants, les « fausses morilles » ressemblent beaucoup aux morilles comestibles. Parmi les « fausses morilles », on trouve les morilles « printanières » et celles en forme de « dé sur un doigt » du genre des verpes, par exemple, la morille précoce (*Verpa bohemica*) et plusieurs espèces du genre gyromitre, comme le gyromitre commun (*Gyromitra esculenta*) et le gyromitre en turban (*Gyromitra infula*).

Les fausses morilles de types verpes ressemblent à un dé à coudre posé sur un doigt. Leur chapeau jaune-brun est lisse ou côtelé avec des sillons verticaux, et les bords du chapeau ne touchent pas le pied.

Les fausses morilles Gyromitra ont des chapeaux lobés ou en forme de cerveau de couleur brun foncé à rougeâtre et leurs pieds peuvent être pleins, creux ou chambrés. Par exemple, le pied du *Gyromitra infula* est creux.

Le chapeau des morilles comestibles comporte des alvéoles ressemblant à un filet et il est inséré à la base du pied du champignon.

Il est toujours recommandé de consulter un mycologue, un acheteur de champignons et des guides de poche du randonneur actualisés pour identifier les champignons.

Bien que les morilles comestibles présentent moins de risques et que leurs toxines n'aient pas encore été formellement identifiées, elles peuvent provoquer de nombreuses maladies gastro-intestinales et cognitives, souvent mortelles, si elles ne sont pas bien cuites. Cela s'applique aussi bien aux morilles sauvages qu'aux morilles cultivées. Les morilles ne doivent jamais être consommées crues et doivent être bien cuites pendant au moins quinze minutes. Selon un historique de références fiables des Centres pour le contrôle et la prévention des maladies (CDC) et de la North American Mycological Association (NAMA), il est fortement recommandé d'éviter de boire de l'alcool lorsque l'on consomme des morilles. Faire sécher les morilles ne neutralise pas la toxine.

De plus, certaines personnes peuvent développer une allergie ou une sensibilité alimentaire aux morilles. Si vous n'avez jamais mangé de morilles, il est conseillé d'en consommer une petite portion les premières fois. Si vous ressentez des symptômes négatifs, vous devriez arrêter de manger des morilles.

Il est également important d'éviter de récolter des morilles contaminées.

Les champignons sont connus pour accumuler des métaux lourds toxiques et d'autres contaminants. La consommation de champignons contaminés peut avoir de graves effets indésirables sur la santé.

Il est dans l'intérêt de tous de préserver la santé des consommateurs et d'encourager une industrie responsable de récolte des morilles qui profitera aux collectivités du Nord pendant des générations.

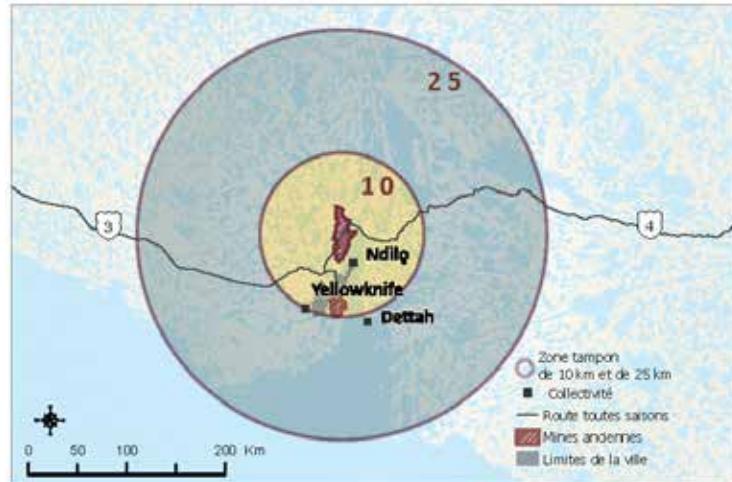


Photo : MITI



Avis spécial pour la région autour de Yellowknife et de la mine Giant

La consommation de champignons récoltés à plus de 25 km de la mine Giant ne présente pas de risque grave pour la santé sur le plan de l'exposition à l'arsenic. Certains champignons sont impropre à la consommation pour des raisons autres que l'arsenic (certains sont notamment vénéneux). Les champignons ne devraient être cueillis que par une personne, ou en compagnie d'une personne, expérimentée et capable de les identifier correctement.



Pour en savoir plus, consultez la page www.hss.gov.nt.ca/fr/newsroom/présence-d'arsenic-dans-l'eau-des-lacs-à-proximité-de-yellowknife.

REMARQUE : Les cueilleurs ne doivent pas manipuler les champignons s'ils ont de l'insectifuge, de l'huile ou de la lotion sur les mains. Des expéditions internationales de morilles des TNO ont été refusées en raison de résidus d'insectifuge détectés sur les champignons séchés.

Les cueilleurs doivent éviter les zones suivantes :

- Les zones faisant l'objet d'avis spéciaux à l'égard des récoltes (voir les avis de santé publique).
- Les zones où l'on trouve naturellement des niveaux élevés de métaux lourds dans le substratum.
- Les zones à proximité de sites industriels ou de camps de chasse, actuels ou abandonnés.
- Les zones qui se trouvent le long de corridors routiers et les zones poussiéreuses où se trouvent des routes de gravier, anciennes et actuelles.
- Les zones à proximité de points d'eau et de cours d'eau ayant connu un trafic humain important.
- Les zones où des pesticides ont été utilisés.
- Les zones à proximité d'une infrastructure ou d'un établissement.
- Les zones où des produits ignifuges ou des gels ont été utilisés pour contrôler les feux de forêt.



RÉCOLTE

L'emploi de techniques de cueillette adéquates permet d'assurer plusieurs récoltes au fil du temps. La récolte de morilles n'est pas difficile. Les nouveaux cueilleurs ont simplement besoin de brèves explications sur le terrain pour savoir comment procéder.

Les cueilleurs doivent se munir d'un petit couteau propre et bien aiguisé et de contenants alimentaires adaptés pour y déposer les champignons. Il est recommandé d'utiliser des seaux de 19 litres (5 gallons) dont les parois et le fond ont été percés de plusieurs dizaines de trous. Les trous permettent à l'air de rafraîchir et de sécher les champignons, qui ont un taux d'humidité très élevé lorsqu'ils viennent d'être cueillis. Ils permettent également aux déchets et aux insectes de tomber par le fond du seau. Pour fabriquer une poignée, taillez une fente près du bord du seau et enveloppez-la de ruban adhésif.

Nettoyez et désinfectez les outils et le matériel de récolte qui entreront en contact avec les morilles, comme les contenants ou les seaux de qualité alimentaire et les couteaux, avant de rassembler vos affaires et de partir à la récolte, et une fois la récolte et la manipulation des champignons terminées. La désinfection consiste à réduire le nombre de micro-organismes à un niveau sûr. La saleté, la graisse ou la poussière rendent les désinfectants inefficaces. Il est donc important de nettoyer toute surface avec de l'eau et du savon et de la rincer avant de la désinfecter. Utilisez un désinfectant dont l'étiquette indique qu'il est autorisé pour les surfaces en contact avec les aliments, comme le chlore ou l'eau de Javel non parfumée, l'iode ou l'ammonium quaternaire, etc.

Gardez toujours les récipients alimentaires qui contiennent des morilles à l'ombre lorsque vous faites une pause, ne les stockez pas dans un véhicule non ventilé pendant que vous remplissez d'autres seaux et ne les laissez jamais sous la pluie.

Nettoyage des contenants alimentaires

Pour préparer une solution désinfectante sans danger pour les aliments, mélangez ¼ de cuillère à café d'eau de Javel dans 2 tasses d'eau.

Pour en savoir plus :

<https://www.hss.gov.nt.ca/sites/hss/files/resources/how-use-bleach-disinfectant-fr.pdf>.

Ne perturbez pas le tapis forestier autour des morilles. Cela pourrait nuire à la fois au mycélium souterrain, délicat et vivant des morilles, et à un écosystème tout aussi fragile qui s'efforce de se remettre d'un feu de forêt. Les cueilleurs devraient toujours éviter de cueillir la totalité des morilles d'un même endroit. Un examen attentif vous indiquera que certaines morilles peuvent être trop mûres (le pied jaune-brun indique l'âge), ou trop petites. Cueillez uniquement les spécimens sains et n'arrachez jamais le champignon du sol en le tirant de la main.



Photo : MITI





Photo : MITI

Coupez le chapeau de la morille au sommet du pied à l'aide d'un couteau bien aiguisé, tapotez-le doucement pour déloger les larves, les insectes, les morceaux brûlés ou les débris forestiers et placez-les avec précaution dans le seau pour éviter qu'elles ne se cassent. Le prix de vente peut varier en fonction de l'état des morilles et des pratiques de manutention du cueilleur. Il est important de manipuler les morilles de façon appropriée, en particulier en cas de récolte destinée à la vente. Faites preuve de délicatesse et gardez vos champignons propres et au sec dans la mesure du possible.

N'oubliez pas de garder vos mains propres lorsque vous êtes sur le terrain. Si vous n'avez pas accès à de l'eau potable et à du savon pour les mains, assurez-vous d'avoir des lingettes hygiéniques et du désinfectant pour les mains à portée de main. Si vous ne vous sentez pas bien ou si vous êtes malade, ne récoltez pas les morilles; attendez de vous sentir à nouveau en bonne santé avant de les récolter.

À la fin de chaque journée, les cueilleurs apportent leurs morilles fraîches à un poste d'achat. La marchandise de chaque cueilleur est pesée, examinée et, si elle est acceptée, elle est payée en espèces sur place. Les acheteurs trient et sèchent ensuite les champignons le plus rapidement possible dans des séchoirs spécialement conçus à cet effet et les stockent en vue d'une expédition ultérieure. Le soin apporté à la récolte est d'autant plus important que le cueilleur prévoit de faire sécher sa récolte, soit pour son propre usage, soit pour la vente locale.

SÉCURITÉ PERSONNELLE

Quand vous cueillez des champignons dans une zone sauvage isolée, vous êtes tout seul!

Comme la récolte des champignons se fait normalement dans des zones récemment brûlées, il y a souvent beaucoup d'arbres brûlés à proximité de la récolte, et des incendies peuvent encore être actifs sous terre. Les arbres sur pied tués par le feu présentent un risque important de chute, car leurs racines et le sol autour d'eux sont brûlés. Les cueilleurs de champignons doivent toujours porter un casque de protection, tester la stabilité des arbres à proximité (en essayant de les faire tomber) et quitter immédiatement la zone en cas de forts vents ou de rafales. La chute d'un arbre, même de petite taille, peut être fatale.

Les inondations (embâcles et crues) et les feux de forêt sont considérés comme les principaux risques aux TNO. Que ce soit dans une collectivité des TNO, dans un secteur non constitué en municipalité (c'est-à-dire des groupes de cabanes ou de maisons dans des régions éloignées sans structure organisée ou représentant un gouvernement) ou en pleine nature, le gouvernement des Territoires du Nord-Ouest (GTNO) peut tenter d'informer les résidents et les visiteurs des risques dans la région. Cependant, dans les secteurs non constitués en municipalité et en pleine nature, les résidents et les visiteurs sont en fin de compte responsables de connaître les risques et d'établir et d'exécuter leur propre plan d'urgence pour se mettre à l'abri. La préparation aux situations d'urgence est l'affaire de tous. Les résidents et les visiteurs des TNO ont la responsabilité envers eux-mêmes et leur famille d'être préparés aux situations d'urgence.



La collectivité la plus proche se trouve peut-être à plus d'une centaine de kilomètres et il se peut que vous n'ayez pas accès aux services et aux provisions dont vous pourriez avoir besoin, notamment l'aide médicale. La réception des téléphones cellulaires est le plus souvent inexistante et il n'y a pas de WiFi. Il faut se préparer à des changements soudains de temps, à un terrain accidenté, à des buissons denses, tombés et durcis par le feu et à des rencontres inattendues avec la faune et la flore. Sachez toujours où vous vous trouvez par rapport à la carte ou au GPS, afin de pouvoir retourner en toute sécurité au camp ou au véhicule. Soyez au courant des procédures de base de recherche et de sauvetage au cas où vous vous perdez ou blessiez dans la forêt. Pour aider les cueilleurs d'autres pays ou les locaux qui ne sont pas habitués au camping et à la randonnée dans les forêts nordiques, le Yukon a dressé la liste ci-dessous dans son guide de récolte des morilles (2014).

ÉQUIPEMENT PERSONNEL SUGGÉRÉ POUR LA SURVIE EN MILIEU SAUVAGE :

- Matériel de premiers secours
- Cartes et boussole
- Chasse-ours, pulvérisateur et avertisseur sonore
- Tente, sac de couchage et matelas
- Miroir de signalisation
- Sac à dos et sac de jour
- Téléphone portable avec appareil photo
- Vêtements de pluie
- Montre avec alarme
- Bonnet, gants, bonnes bottes
- Piles de rechange, chargeur solaire
- Ensemble de vêtements chauds
- Sifflet sur un cordon
- Serviette, savon et articles de toilette
- Lampe de poche, lampe frontale
- Crème solaire et lunettes de soleil
- Jumelles
- Eau potable, bouteilles et comprimés de purification de l'eau
- GPS ou dispositif de localisation personnelle
- Téléphone satellite
- Protection contre les insectes piqueurs
- Serviettes hygiéniques et désinfectant pour les mains
- Papier hygiénique
- Petite pelle
- Allumettes, outils pour faire du feu
- Hachette et scie
- Poêle, combustible
- Couteau propre à usages multiples
- Matériel de cuisson
- Couverture d'urgence
- Boîte à lunch réutilisable
- Corde, élastiques
- Gourde isotherme
- Papier et crayon
- Aliments et sacs hermétiques
- Deux tailles de sacs à ordures
- Médicaments personnels sur ordonnance

MATÉRIEL DE RÉCOLTE SUGGÉRÉ :

- Au moins un guide actuel et fiable sur les champignons sauvages
- Deux seaux propres en plastique alimentaire de 19 litres (5 gallons) percés de trous d'aération
- Deux petits couteaux pliants propres et bien aiguisés
- Un paquet de masques anti-poussière N90 (voir la section Manipulation des morilles en toute sécurité)
- Sac à dos à armature externe muni de cordons élastiques
- Un sécateur léger



N'oubliez pas que vous êtes au pays des ours! Respectez les instructions du guide du ministère de l'Environnement et du Changement climatique (MECC) intitulé « Mesures de sécurité des grizzlis au pays et des ours noir » (disponible dans les bureaux régionaux du MECC du GTNO ou [en ligne](#)). Faites toujours attention aux ours et aux autres animaux sauvages dans la zone où vous travaillez et veillez à bien stocker la nourriture dans un endroit où elle n'attrera pas les animaux.

Afin d'éviter tout accident et des embouteillages inutiles sur les routes d'accès aux zones de récolte, veuillez consulter la documentation du ministère de l'Infrastructure du GTNO pour connaître les règlements sur le stationnement et les autres activités le long des routes et des emprises routières des TNO.



Photo : MITI

SÉCHAGE

Les cueilleurs peuvent décider de faire sécher leurs morilles pour leur usage personnel si le prix ou le marché du produit frais n'est pas favorable, s'ils souhaitent les vendre localement, ou s'ils cherchent des marchés indépendants d'acheteurs. Il faut prendre certaines précautions pour faire sécher les morilles.

Un seau de 19 litres (5 gallons) contient environ 4,5 kg (10 livres) de morilles fraîches si le seau est rempli jusqu'à environ 8 cm (3 pouces) du bord. Un contenant de 450 g (1 livre) de morilles fraîches correspond à environ 35 morilles de taille moyenne. Le volume des morilles séchées est à peu près la moitié de celui des morilles fraîches.

Le rapport de poids entre les morilles fraîches et les morilles séchées varie entre 6 pour 1 et 9 pour 1 en fonction du temps et de l'état du sol. Ce rapport est d'environ 8 pour 1 et peut atteindre 7 pour 1 lorsque les morilles sont récoltées après plusieurs jours de chaleur, de soleil et de vent. Par conséquent, un seau de 19 litres (5 gallons) rempli de 4,5 kg (10 livres) de morilles fraîches produira un peu plus de 450 g (1 livre) de champignons séchés.

Ce processus comporte trois étapes importantes : trier, sécher et trier à nouveau. Le tri initial permet de :

- repérer et jeter les vieux champignons ou ceux qui sont infestés d'insectes ;
- repérer et jeter les champignons qui ne sont pas des morilles ;
- retirer les débris forestiers et les éléments brûlés.

Après le séchage, le tri final permet d'effectuer une sélection en fonction de la variété, de la qualité, de la taille et des champignons cassés, mais encore utilisables. Il s'agit du processus de classement commercial généralement effectué par les acheteurs.

Le processus de séchage doit commencer immédiatement après la récolte et ne doit pas être interrompu afin d'éviter tout problème de moisissures, de pourritures et d'infestations d'insectes. Les morilles peuvent être séchées sur des grilles de séchage à grandes mailles ou sur des moustiquaires fixées à de simples cadres en bois placés à l'air libre où la ventilation se fait librement. Il est recommandé d'utiliser des grilles en plastique alimentaire, mais des grilles en métal galvanisé avec des mailles de 0,6 cm (un quart de pouce) sont souvent utilisées.



On peut facilement trouver tout cet équipement dans la plupart des quincailleries. Vous pourriez avoir besoin d'une tente de séchage si vous récoltez de grandes quantités de morilles ou si le temps humide persiste. Il peut s'agir d'une simple enceinte située de manière à maximiser la circulation de l'air et de la chaleur à l'aide de bâches ou d'un pare-vapeur. Les supports sur lesquels les écrans de séchage peuvent être empilés sont disposés à l'intérieur afin d'exposer au mieux les champignons à la chaleur et au mouvement de l'air. L'air ambiant est soufflé à travers la tente à l'aide d'un ventilateur alimenté par une génératrice, un dispositif d'alimentation solaire ou autre. Cette phase de séchage dure environ deux jours. Les morilles doivent être réparties uniformément sur les grilles en une seule couche.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez des contenants de qualité alimentaire pour récolter les champignons.
- Nettoyez et désinfectez les contenants utilisés pour la récolte et les couteaux au moins une fois par jour.
- Gardez vos mains propres, en utilisant par exemple des lingettes hygiéniques et du désinfectant pour les mains.
- Faites attention de ne pas avoir de produits chimiques, d'insectifuge, de lotion, etc., sur les mains.
- Ne récoltez pas les champignons si vous êtes malade ou si vous ne vous sentez pas bien.
- Lavez-vous régulièrement les mains au savon et à l'eau.

À ce stade, les champignons semblent secs, mais ils contiennent encore un peu d'humidité. On les place ensuite dans un four à séchage instantané. Il peut s'agir d'une petite structure simple en contreplaqué avec un réchaud thermique et un ventilateur à l'intérieur pour maximiser la chaleur et la circulation de l'air. On peut éliminer le reste de l'humidité en faisant chauffer les champignons à 49 °C maximum (120 °F) pendant cinq à huit heures. Les champignons devraient alors être croustillants et se casser facilement. Les morilles séchées à plus de 49 °C (120 °F) ne sont pas acceptées sur le marché commercial.

Les températures élevées éliminent tous les œufs pondus par les papillons nocturnes et autres insectes. Vous pouvez ensuite entreposer les champignons en toute sécurité sans risquer le développement de pourriture ou de moisissure ni les dégâts causés par l'élosion de larves d'insectes.

Cette méthode vous permet d'obtenir un produit propre et durable. Pour voir si les morilles sont bien sèches, un bon test sur le terrain consiste à placer quelques morilles dans un sac hermétique et à les laisser au soleil. Si de l'humidité se forme à l'intérieur du sac, il faut encore les faire sécher.

Après le séchage instantané des morilles, celles-ci doivent être conservées en petits tas dans des sacs en plastique alimentaire hermétiques et placées dans des boîtes en carton aux fins d'expédition. Lorsqu'elles sont séchées de façon appropriée, les morilles conservent toutes leurs qualités pendant plusieurs années et peuvent être vendues lorsque le prix est le plus élevé. Toutefois, il est recommandé de vendre les morilles destinées à des fins commerciales dans l'année suivant la récolte.



MANIPULATION DES MORILLES EN TOUTE SÉCURITÉ

Il est conseillé de porter un masque lors de la manipulation des morilles, en particulier si vous les manipulez pendant des heures ou plus. L'inhalation des spores de morilles (poussière) dégagées lors du séchage peut provoquer de l'asthme ainsi qu'une inflammation des paupières et des voies nasales. En outre, l'exposition aux spores à l'étape de la manipulation a un effet négatif cumulatif qui peut entraîner une inflammation des poumons, une maladie pulmonaire aiguë et le développement d'une sensibilité à la consommation de morilles. Les masques N90 disponibles dans les quincailleries constituent une option de sécurité peu coûteuse.

Le séchage des morilles à l'aide d'un réchaud ou d'une autre source de chaleur présente un risque d'incendie. Il faut faire attention au combustible utilisé. Il faut également maintenir des températures appropriées dans l'abri et s'assurer que le feu est bien éteint lorsque le séchage est terminé.



Séchage au soleil



séchage instantané

Photo : MITI

TERRES PUBLIQUES, PROPRIÉTÉS PRIVEES ET TERRES AUTOCHTONES

Aux TNO, vous pouvez cueillir des morilles destinées à l'usage personnel sans permis sur les terres domaniales ou les terres publiques dont l'accès est autorisé au public, y compris dans les parcs territoriaux.

Vous pouvez également cueillir des champignons à des fins commerciales dans les parcs territoriaux si vous procurez un permis d'utilisation à des fins commerciales auprès du ministère de l'Industrie, du Tourisme et de l'Investissement (MITI) du GTNO. Pour obtenir un permis d'utilisation commerciale pour cueillir des champignons dans les parcs territoriaux, veuillez communiquer avec votre bureau régional du MITI ou consulter le site : nwtparks.ca/fr/UtilisationÀDesFinsCommerciales.

Vous êtes également tenu de vous procurer une licence d'exploitation des commerces si vous récoltez des morilles à des fins commerciales aux TNO : www.maca.gov.nt.ca/fr/services/licences-d'exploitation-des-commerces



Un permis d'utilisation des terres est requis pour les camps dépassant 200 jours-personnes (p. ex., 20 personnes travaillant pendant 10 jours équivalent à 200 jours-personnes). Les permis sont délivrés par l'Office des terres et des eaux de Wekeezhii et l'Office des terres et des eaux de la vallée du Mackenzie (www.mvlwb.com/mvlwb/apply-permit-licence). Dans certains cas, la demande de permis d'utilisation des terres peut nécessiter une preuve d'admissibilité, c'est-à-dire le droit légal d'accéder au terrain ou de l'occuper. La personne qui présente la demande peut alors avoir besoin d'une autorisation d'utilisation des terres de la part du service de gestion et d'administration des terres du ministère de l'Environnement et du Changement climatique (MECC) du GTNO pour prouver son admissibilité. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les activités nécessitant un permis d'utilisation des terres, reportez-vous aux articles 4 et 5 du *Règlement sur l'utilisation des terres de la vallée du Mackenzie*.

En ce qui concerne les propriétés privées, les cueilleurs de champignons doivent obtenir l'autorisation des propriétaires. Les cueilleurs doivent garder à l'esprit que certaines terres publiques ont une importance traditionnelle ou historique, ou peuvent être activement utilisées par les résidents à des fins particulières. Il est conseillé aux cueilleurs de communiquer avec le bureau du gouvernement autochtone concerné avant toute activité de récolte située sur des terres privées autochtones.

Toute personne souhaitant récolter des morilles sur les terres Tłı̨chǫ doit contacter le gouvernement Tłı̨chǫ. L'entente Tłı̨chǫ établit les exigences concernant l'accès aux terres Tłı̨chǫ, ainsi que la récolte de végétaux et de champignons sur les terres Tłı̨chǫ, notamment des morilles. La législation Tłı̨chǫ et celle des TNO peuvent s'appliquer.

Veuillez vous reporter à la partie « Coordonnées du gouvernement, des collectivités et des services d'urgence » à la page 19.

RESPECT DE LA NATURE

Veuillez respecter la nature.

Une zone brûlée par un feu de forêt est un environnement à la fois rude et délicat. Il est de votre responsabilité de préserver cet environnement fragile et de favoriser la biodiversité. Vous ne devez pas couper d'arbres vivants et sains si vous ne possédez pas de permis de coupe de bois ni dresser de structure permanente. La nourriture, les ordures et les toilettes insalubres peuvent attirer les animaux et laisser un camp dans un mauvais état. Ne laissez aucun déchet derrière vous et récupérez les déchets laissés par les autres. Veuillez à ce que tous vos déchets soient traités de manière hygiénique, de préférence enlevés, brûlés ou bien enterrés.



Photo : Walter Brown



PRÉVENTION DES FEUX DE FORêt

Tous les cueilleurs et les acheteurs de champignons doivent s'assurer qu'il n'y a pas de risque de déclencher de feu de forêt. Les feux de camp et les sources de chaleur dans le cadre du séchage doivent être surveillés en permanence et complètement éteints avant de quitter les lieux. Il n'est permis de fumer que dans certaines zones prévues à cet effet et les mégots de cigarette doivent être jetés dans des contenants appropriés.

Les cueilleurs de morilles à vocation commerciale doivent se conformer aux Lignes directrices sur la prévention et la suppression des incendies pour les activités industrielles (Forest Fire Prevention and Suppression Guidelines for Industrial Activities). Pour en savoir plus sur les Lignes directrices et la distribution actuelle des feux, et pour obtenir des conseils pour allumer un feu de camp sécuritaire, veuillez consulter le www.feuxTNO.com. Signalez tout incendie en appelant le 1-877-698-3473.

ÉCONOMIE, MARKETING ET REVENUS

En 2014, les feux dans la région du Dehcho ont produit des morilles de bonne qualité, vendues à des prix inhabituellement favorables de 10 à 14 dollars la livre, ce qui a déclenché une petite guerre des prix entre les acheteurs à la mi-saison. Résultat : la valeur marchande totale de la récolte de morilles qui a duré 40 jours a atteint entre 6 et 10 millions de dollars, dont 1 à 2 millions de dollars sont directement allés dans les poches des cueilleurs locaux. Par ailleurs, 200 000 \$ ont été dépensés en biens et services dans les entreprises locales.

L'afflux de morilles cultivées sur le marché mondial a considérablement réduit le marché des morilles sauvages d'Amérique du Nord. Les principaux acheteurs interrogés en février 2024 ont indiqué que leurs marchés étrangers (Europe, Moyen-Orient, Asie) sont désormais minimes, voire inexistant. En raison de la logistique des brûlis, souvent dans des zones reculées, le prix des morilles sauvages n'est pas concurrentiel par rapport au prix beaucoup plus bas demandé pour les morilles cultivées. À l'heure actuelle, rien n'indique que cette situation va changer et l'augmentation des feux de forêt dans le monde entier réduit encore l'attrait des TNO pour le commerce de morilles. Les acheteurs ont indiqué qu'il faudrait des conditions particulières pour que cela vaille la peine de se rendre dans le Nord pour la récolte de 2024. Cela n'éliminera pas les petits acheteurs qui approvisionnent les marchés locaux et canadiens.



Photo : MITI



La cueillette des morilles peut fournir un revenu à la population de plusieurs façons :

1. Les cueilleurs locaux peuvent vendre leurs morilles fraîches aux acheteurs indépendants présents sur place à un prix négocié, ou prendre des dispositions préalables pour les vendre exclusivement à des distributeurs établis d'aliments et de champignons.
2. Les cueilleurs et les collectivités de la région peuvent vendre les morilles préséchées à ces acheteurs et distributeurs à un prix plus élevé que celui des morilles fraîches vendues aux acheteurs sur place.
3. Les cueilleurs locaux peuvent vendre des morilles fraîches localement aux TNO.
4. Les cueilleurs et les collectivités de la région qui travaillent ensemble peuvent vendre des morilles grises séchées rapidement directement sur les marchés nord-américains et internationaux. Les prix actuels et quotidiens du marché mondial des morilles séchées peuvent facilement être consultés en ligne (p. ex. sur eBay). Depuis qu'il est possible de se procurer des morilles cultivées tout au long de l'année, il n'y a plus de variations saisonnières des prix. Les morilles séchées sont vendues en paquets de 14 g (0,5 oz). Les cueilleurs peuvent gagner jusqu'à 480 \$ par livre s'ils vendent leurs morilles directement.
5. Nous vous recommandons de vérifier les variations saisonnières des prix sur le marché mondial, à la fois pour les morilles fraîches et les morilles séchées avant de conclure quelque entente que ce soit. Parlez avec plusieurs acheteurs sur place ou communiquez avec différents clients avant de prendre une décision. Cela vous permettra de ne pas vendre vos morilles au-dessous du cours du marché et d'obtenir la meilleure compensation possible pour vos efforts.
6. En plus des échanges accrus avec les entreprises déjà établies, les entrepreneurs et les collectivités de la région peuvent générer des revenus en fournissant des produits et des services aux cueilleurs (p. ex., nourriture, eau, gaz, collecte de déchets et élimination sanitaire dans des dépotoirs officiels).





COORDONNÉES DU GOUVERNEMENT, DES COLLECTIVITÉS ET DES SERVICES D'URGENCE

Ministère de l'Industrie, du Tourisme et de l'Investissement – www.iti.gov.nt.ca/fr

Ministère de l'Environnement et du Changement climatique – www.gov.nt.ca/ecc/fr

Ministère des Affaires municipales et communautaires – www.maca.gov.nt.ca/fr

Ministère de l'Infrastructure – www.inf.gov.nt.ca/fr

Gouvernement Tłı̨chǫ - www.tlicho.ca (anglais seulement)

Office des terres et des eaux de la vallée du Mackenzie – www.mvlwb.com (anglais seulement)



RESSOURCES NUMÉRIQUES

Mushroom Wonderland 2024 :

www.youtube.com/watch?v=sXUfD1Anjo

Modern Forager :

www.modern-forager.com/all-about-burn-morels/

Gibson, I, 2023 Morchellaceae in the Pacific Northwest, An Introduction :

www.svims.ca/council/Morche.htm

Sécurité face aux animaux sauvages :

Ours - www.gov.nt.ca/ecc/fr/services/securite-au-pays-des-ours

Bisons - www.gov.nt.ca/ecc/fr/services/securite-et-urgences-liees-la-faune

Champignons du Nord :

www.yukon.ca/sites/yukon.ca/files/env/env-common-yukon-mushrooms-fr.pdf

Northern Wild Harvest Drying, Harvesting and Cleaning Morel Mushrooms in the Wilderness:

www.youtube.com/watch?v=zgX_KelEeog



SOURCES D'INFORMATION

Industrie, Tourisme et Investissement

www.iti.nt.ca/fr

Environnement et Changement climatique

www.enr.nt.ca/fr

Affaires municipales et communautaires

www.maca.nt.ca/fr

Transport

www.dot.nt.ca/fr

Government Tłicho

www.tlicho.ca (anglais seulement)



NOTES



Gouvernement des
Territoires du Nord-Ouest

