

# GUIDE DE RÉCOLTE



## *Les morilles* *aux Territoires du Nord-Ouest*



# TABLE DES MATIÈRES

Introduction .....	1
Écologie, période de végétation et habitat .....	2
Identification des morilles .....	3
Récolte.....	5
Séchage .....	6
Terres domaniales, propriétés privées et terres autochtones privées .....	7
Zones brûlées en 2014 aux TNO.....	9
Respect de la nature .....	10
Protection de la forêt.....	10
Sécurité .....	11
Économie, marketing et revenus.....	12
Coordonnées des gouvernements, des services communautaires et des services d'urgence .....	14

Rédigé par Walter Brown et Joachim Obst



# INTRODUCTION

Aux Territoires du Nord-Ouest (TNO), les feux de forêt d'origine naturelle sont courants et on leur doit une ressource naturelle précieuse : les morilles. Ces champignons prospèrent dans les zones brûlées et permettent aux Ténos et à leurs collectivités de générer un revenu saisonnier lucratif. 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 des morilles en grande quantité dans les zones brûlées principalement pendant la première année suivant un feu de forêt. Les morilles fraîches peuvent être vendues contre espèces si les acheteurs sont présents sur le terrain, ou elles peuvent être séchées et vendues ultérieurement à des prix plus élevés à des grossistes, des magasins d'alimentation spécialisée et des restaurants dans le reste du pays. Lorsqu'elles sont récoltées et traitées de façon adéquate, les morilles peuvent constituer une importante source de revenus.



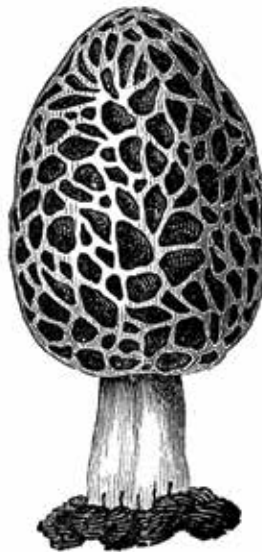
Photo © Ministère de l'Industrie, du Tourisme et de l'Investissement (MITI)

# 1. 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 et qui est l'organisme vivant à proprement parler. La croissance du champignon est appelée fructification. On ne comprend pas bien l'écologie des morilles, mais on sait que les feux de forêt, les autres perturbations et les arbres morts ou moribonds provoquent une fructification et une reproduction de masse ainsi que la dispersion de millions de spores ou « graines ».

Aux TNO, 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, à la fois dans les forêts brûlées et non brûlées. La fructification prolifique des morilles survient habituellement au cours de la première année suivant un feu de forêt, mais elle peut se produire continuellement pendant les quatre années ultérieures en fournissant des récoltes successives, bien que décroissantes, dans la même région. La fructification peut également être échelonnée dans le temps sur une période de six à huit ans. Dans certains cas, seules quelques morilles feront leur apparition au cours de la première année suivant un feu de forêt dans une région particulière, alors qu'elles pourront être abondantes dans les régions avoisinantes; elles pourront également proliférer pendant la deuxième ou la troisième année suivant un feu de forêt.

Les morilles se forment environ une semaine après l'apparition des premières feuilles vertes sur les peupliers, les trembles et les bouleaux. Les morilles préfèrent les forêts brûlées de pins, d'épinettes, de trembles, de peupliers et de bouleaux. Elles poussent sur un terrain plat, sur des pentes et dans des creux, partout où le sol est suffisamment humide et les températures chaudes. Les morilles se développent continuellement au fil de la saison par périodes de pousse, et on peut retourner dans une zone productive pour y effectuer plusieurs récoltes. Les cueilleurs expérimentés arrivent à prévoir le lieu et la période d'apparition des morilles.



## 2. IDENTIFICATION DES MORILLES

Les mycologues (spécialistes des champignons) estiment qu'il existe environ 22 espèces de morilles comestibles (genre *Morchella*) en Amérique du Nord. Aux TNO, les guides de poche du randonneur décrivent six espèces et plusieurs variétés de morilles. Celles-ci incluent les morilles rondes (*Morchella esculenta*, *M. deliciosa* et *M. crassipes*) et les morilles noires (*M. conica*, *M. elata* et *M. angusticeps*). On appelle de façon informelle les différentes variétés de morilles qui poussent dans les régions brûlées les « morilles rondes, grises, noires et coniques », tandis qu'on parle de « morilles naturelles » pour celles que l'on cueille dans les forêts non brûlées. Les morilles peuvent avoir une paroi simple ou double, ce qui indique des variétés minces ou charnues.



Morille de feu typique  
*Morchella conica*

Photo © Joachim Obst



Morille ronde  
*M. esculenta*

Photo © Joachim Obst



Morille noire  
*M. elata*

Photo © Joachim Obst

### ATTENTION!

De nombreux champignons sauvages sont vénéneux, voire mortels. Les cueilleurs doivent redoubler de prudence pour 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.

Les fausses morilles ressemblent beaucoup aux morilles comestibles. Elles incluent les morilles « printanières » et 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 la gyromitre dite comestible (*Gyromitra esculenta*) et la gyromitre en turban (*G. infula*). Les fausses morilles de types verpes ressemblent à un dé à coudre posé sur un doigt. Leur chapeau est lisse ou côtelé avec des sillons verticaux, et les bords du chapeau ne touchent pas le pied. À l'opposé, le chapeau des morilles comestibles comporte des alvéoles ressemblant à un filet et il est inséré à la base du pied du champignon. Le chapeau des fausses morilles ou gyromitres forme des lobes qui ressemblent à un cerveau. Le pied et le chapeau des véritables morilles sont creux tandis que le pied des fausses morilles est plein (*gyromitre*) ou contient une matière cotonneuse (*verpes*). 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 comportent moins de risque, elles restent toxiques et peuvent rendre une personne malade si elles ne sont pas cuites de façon adéquate. Il ne faut jamais consommer des morilles crues; elles doivent être bien cuites pendant au moins 15 minutes. Il faut également éviter de consommer de l'alcool en mangeant des morilles. 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 des symptômes apparaissent, ne mangez pas de morilles.



Photo © MITI



Il est essentiel de ne pas cueillir de morilles contaminées. Des métaux lourds toxiques et d'autres contaminants peuvent s'accumuler dans les champignons. La consommation de champignons contaminés peut avoir de graves effets indésirables sur la santé. Les cueilleurs devraient éviter les zones suivantes : les endroits où le substratum est marqué par des niveaux naturellement élevés de métaux lourds; à proximité des sites d'exploitation minière et d'exploration; le long des corridors routiers et des zones de poussière d'anciennes et d'actuelles routes de gravier; à proximité d'infrastructures ou d'une localité.

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.

### 3. RÉCOLTE

La morille est une ressource renouvelable. L'emploi de techniques de cueillette adéquates permet d'assurer plusieurs récoltes au fil du temps. Il n'est pas difficile de cueillir des champignons. Un nouveau cueilleur a simplement besoin de brèves explications sur le terrain pour savoir comment procéder. Un petit couteau et un contenant approprié aux champignons suffisent. Il est recommandé d'utiliser des seaux d'environ 19 litres (5 gallons) et de percer des dizaines de trous dans les parois et au fond des seaux. Cela permet de faire circuler l'air autour des champignons, qui peuvent devenir très humides une fois cueillis; la terre est également évacuée par le fond du seau. Pour fabriquer une poignée, taillez une fente près du bord du seau et enveloppez-la de ruban adhésif.

Posez toujours vos seaux remplis de morilles à l'ombre quand vous prenez une pause, et protégez-les toujours de la pluie. Veillez à ne pas perturber le tapis forestier autour des morilles. Le mycélium poussant sous la surface pourrait se trouver abîmé. 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 ou trop petites. Cueillez uniquement les spécimens sains et n'arrachez jamais le champignon du sol en le tirant de la main. À l'aide d'un couteau, coupez toujours le chapeau de la morille en haut du pied. 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. Les acheteurs de champignons établissent certains critères et pourraient refuser d'acheter les spécimens n'ayant pas été cueillis ou manipulés de façon adéquate. À la fin de chaque journée, les cueilleurs apportent leurs morilles fraîches à un poste d'achat. La récolte de chaque cueilleur est pesée et la paie est versée en espèces sur place. Ensuite, les acheteurs trient et font sécher les champignons jusqu'au lendemain dans un dessiccateur spécialement conçu et les stockent en attendant de les expédier ultérieurement.



Photo © MITI



Photo © MITI



## 4. SÉCHAGE

Selon la situation, les cueilleurs peuvent décider de faire sécher leurs propres morilles, mais ils doivent procéder avec un soin tout particulier. Le processus de séchage doit commencer sans tarder et ne doit pas être interrompu, faute de quoi des problèmes tels que la moisissure ou la pourriture pourraient apparaître. Vous pouvez faire sécher les morilles au grand air sur des écrans à larges mailles montés sur de simples cadres en bois. Il est recommandé d'utiliser des écrans en plastique de qualité alimentaire. La plupart du temps, on utilise des écrans en métal galvanisé avec une maille de ¼ po. Ces écrans sont en vente 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. Vous pouvez installer un simple enclos à l'aide de bâches ou des écrans pare-vapeur autour d'étagères sur lesquelles vous pouvez empiler les écrans de séchage. L'air ambiant circule dans la tente à l'aide d'un ventilateur alimenté par un générateur. Cette phase du séchage dure environ deux jours.

Après avoir séché à l'air libre, les champignons semblent secs, mais ils contiennent toujours une petite quantité d'humidité. On les place ensuite dans un four à séchage instantané. Il peut s'agir d'une simple structure en contreplaqué dans laquelle on installe un réchaud hermétique. On peut éliminer le reste de l'humidité en faisant chauffer les champignons à des températures comprises entre 60 et 70 °C (entre 140 et 170 °F) pendant huit à dix heures. 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'éclosion de larves d'insectes. Cette méthode vous permet d'obtenir un produit propre et durable.

Après le séchage instantané des morilles, celles-ci doivent être conservées 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.

Un seau de 19 litres (5 gallons) contient environ dix livres de morilles fraîches si le seau est rempli jusqu'à environ trois pouces du bord. Une 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.



Séchage au soleil

Photo © MITI



Séchage instantané

Photo © MITI



## 5. TERRES DOMANIALES, PROPRIÉTÉS PRIVÉES ET TERRES AUTOCHTONES PRIVÉES

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 vous procurez un permis d'utilisation commerciale auprès du ministère de l'Industrie, du Tourisme et de l'Investissement (MITI) du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest (GTNO). Pour obtenir un permis d'utilisation commerciale pour la cueillette dans les parcs territoriaux, veuillez communiquer avec votre bureau régional du MITI. À l'heure actuelle, la cueillette est interdite dans les parcs nationaux situés aux TNO.

Vous êtes également tenu de vous procurer une licence d'exploitation de commerce pour toute récolte de morilles à des fins commerciales aux TNO. Pour les licences d'exploitation de commerces et les demandes de renseignements, communiquez avec le service suivant :

Service aux consommateurs  
Division de la sécurité publique  
Ministère des Affaires municipales et communautaires (MACA)  
GTNO  
5201, 50<sup>e</sup> Avenue, bureau 600  
Yellowknife (Territoires du Nord-Ouest) X1A 3S9  
Tél. : 867-873-7334  
Courriel : nadira\_begg@gov.nt.ca

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](http://www.mvlwb.com/mvlwb/apply-permit-licence)). 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*.

Le ministère de l'Administration des terres du GTNO supervise les services d'inspection relatifs aux permis d'utilisation des terres délivrés par les offices. Les inspecteurs du ministère de l'Administration des terres peuvent apporter de l'aide sur le processus de réglementation des offices aux personnes demandant un permis d'utilisation des terres.

Pour en savoir plus, communiquez avec la personne suivante :

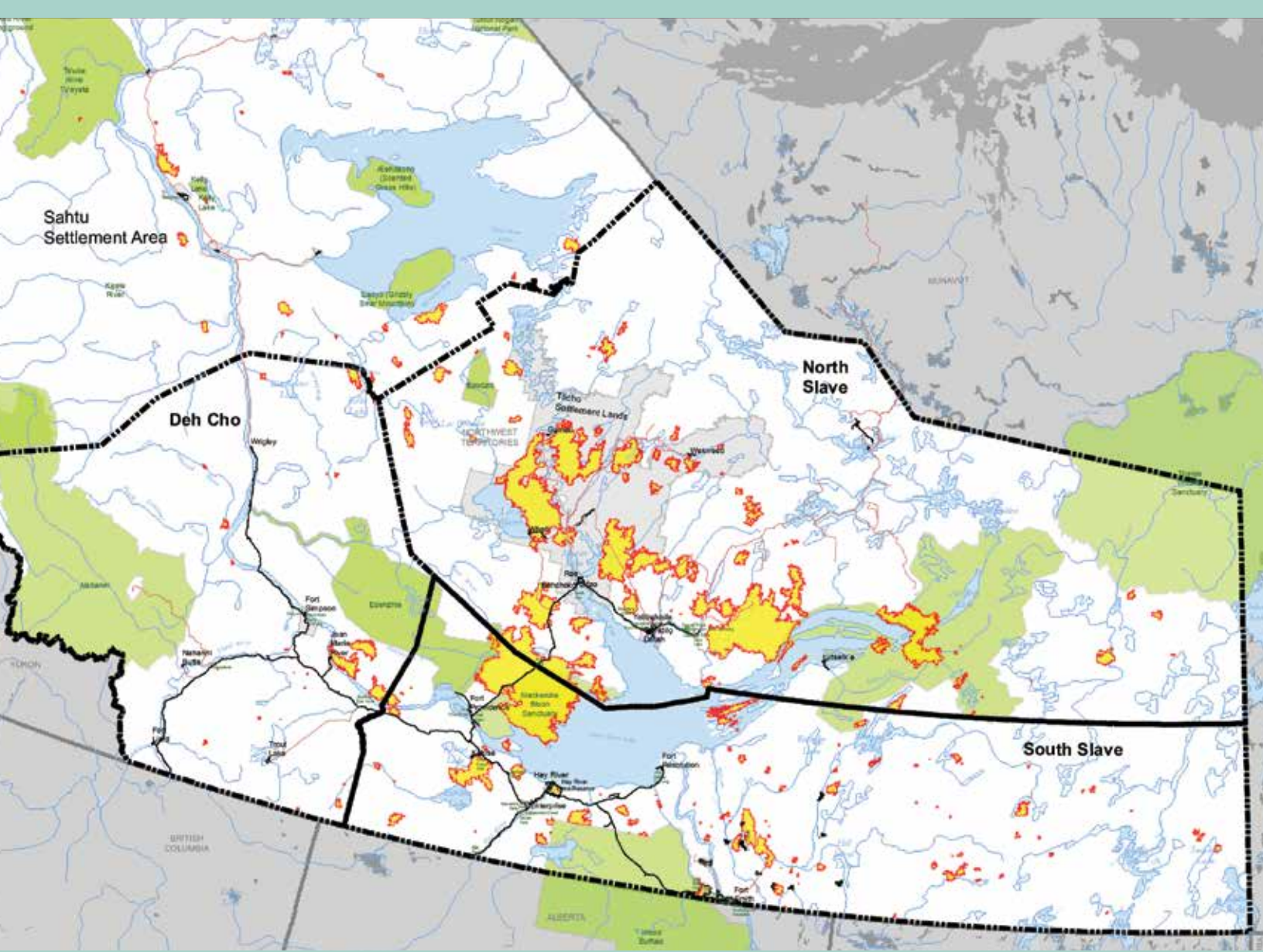
Inspecteur de gestion des ressources  
Ministère de l'Administration des terres du GTNO  
Tél. : 867-765-6648  
Fax: (867) 873-9754  
Courriel : Clint\_Ambrose@gov.nt.ca

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 locaux à des fins particulières. Lorsque les sites de récolte sont situés sur les terres autochtones privées, il est conseillé aux cueilleurs de communiquer avec le bureau du gouvernement autochtone en question avant de procéder à toute récolte.

Toute personne souhaitant cueillir des morilles sur les terres tlicheo devrait communiquer avec le gouvernement tlicheo. L'Accord tlicheo établit les exigences concernant l'accès aux terres tlicheo ainsi que la récolte de plantes sur les terres tlicheo, notamment des morilles. La législation tlicheo et la législation des TNO peuvent s'appliquer. Pour obtenir les coordonnées appropriées, reportez-vous à la partie 10 : Coordonnées des gouvernements, des services communautaires et des services d'urgence.



# ZONES BRÛLÉES EN 2014 AUX TNO



## 6. RESPECT DE LA NATURE

Veillez respecter l'environnement. Vous êtes tenu de préserver notre fragile environnement. Vous ne devez pas couper d'arbres vivants et sains, ni dresser de structure permanente. La nourriture, les déchets et les pratiques peu sanitaires 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. Assurez-vous de traiter les déchets humains de manière hygiénique.

## 7. PROTECTION DE LA FORÊT

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 incendies, et pour obtenir des conseils pour allumer un feu de camp sécuritaire, veuillez consulter le [www.NWTFire.com](http://www.NWTFire.com). Signalez tout incendie en appelant le 1-877-NWT-FIRE.



Photo © Walter Brown



## 8. SÉCURITÉ

N'oubliez pas que vous êtes au pays des ours! Respectez les instructions du guide du ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles (MERN) intitulé La sécurité au pays des ours (à se procurer dans les bureaux régionaux du MERN du GTNO ou en ligne). Quand vous cueillez des champignons dans une zone sauvage isolée, vous êtes tout seul! 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. Apportez une trousse de survie en milieu sauvage comprenant notamment un nécessaire de premiers soins, un dispositif d'intimidation des ours, une protection contre les moustiques, une boussole, un système de localisation GPS, une carte, un téléphone satellite, du matériel de récolte, des vivres, de l'eau potable et des bouteilles, des chaussures et des vêtements adéquats, du matériel de camping et tout ce dont vous pourriez avoir besoin. Prenez garde aux incendies de l'année passée qui brûlent peut-être encore sous terre, et aux chutes d'arbres.

Afin d'éviter tout accident et des embouteillages inutiles sur les routes d'accès aux zones de récolte, veuillez consulter le ministère des Transports 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

## 9. ÉCONOMIE, MARKETING ET REVENUS

Le commerce de la morille représente chaque année des centaines de millions de dollars en Amérique du Nord seulement, et plusieurs milliards de dollars à l'échelle mondiale. Les TNO présentent le plus grand potentiel toutes régions confondues pour devenir un producteur mondial de premier plan de morilles de haute qualité.

Par exemple, en 2014 dans le DehCho, la plupart des cueilleurs locaux ont récolté entre 20 et 35 livres de morilles fraîches par jour en travaillant pendant trois à quatre heures, ce qui leur a permis de gagner de 200 à 350 \$ par jour en prenant en compte le tarif de 10 \$ par livre payé au début de la saison. Un groupe d'élèves de la région a récolté entre six et huit livres de morilles fraîches par heure, ce qui lui a permis de gagner entre 60 et 80 \$ l'heure. Six acheteurs de champignons de la Colombie-Britannique campaient sur place et payaient en espèces les morilles fraîches cueillies par les locaux. Les revenus versés aux cueilleurs ont finalement augmenté autour de 400 à 500 \$ par jour; certains cueilleurs gagnaient même entre 650 et 840 \$ par jour quand les acheteurs se sont mis à offrir un tarif plus élevé de 13 à 14 \$ par livre à la moitié de la saison. Un cueilleur a récolté 78 livres de morilles fraîches en une seule journée, les a vendues à 14 \$ la livre, et a gagné 1 092 \$. Un autre cueilleur a travaillé pendant quatre à cinq heures par jour pendant 33 jours pour un revenu quotidien moyen de 440 \$, et un revenu total de 14 520 \$. Une dame de la région a gagné 25 000 \$ en espèces en 36 jours de cueillette en vendant ses morilles fraîches sur place pour 694 \$ par jour en moyenne.

Le prix payé pour les morilles fraîches sur le terrain est multiplié par trois ou quatre lorsque les champignons sont séchés et vendus sur le marché mondial. En tenant compte d'une marge bénéficiaire aussi élevée, il se peut que des collectivités ou des particuliers choisissent de devenir des acheteurs en plus de récolter les champignons. La valeur marchande totale de la récolte de morilles qui a duré 40 jours dans le DehCho en 2014 est estimée entre six et dix millions de dollars, dont un à deux 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. La récolte 2015 des morilles aux TNO devrait offrir des occasions tout aussi lucratives.



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. De même, les cueilleurs et les collectivités de la région peuvent vendre les morilles préséchées aux mêmes acheteurs et distributeurs à un prix plus élevé que celui des morilles fraîches vendues aux acheteurs sur place.

---

3. Les cueilleurs et les collectivités de la région travaillant de concert peuvent directement vendre des morilles séchées instantanément sur les marchés lucratifs d'Europe et des États-Unis. On peut facilement consulter en ligne les prix actuels et quotidiens des morilles vendues sur le marché mondial (p. ex., sur eBay). Les prix sont les plus bas en été et à l'automne, et varient habituellement entre 170 et 190 \$ la livre. Les producteurs peuvent gagner jusqu'à 300 \$ la livre quand les morilles séchées sont vendues dans des petits paquets de 2 onces (à 37 ou 38 \$). La demande saisonnière est la plus forte à partir du début ou de la mi-décembre jusqu'au début de la récolte suivante. En hiver, les prix peuvent doubler en fonction de la disponibilité des morilles séchées dans le monde.

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.

4. 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).



## **10. COORDONNÉES DU GOUVERNEMENT, DES COLLECTIVITÉS ET DES SERVICES D'URGENCE**

Pour connaître les coordonnées régionales du GTNO, des gouvernements autochtones, des collectivités, de la GRC et des services d'urgence, veuillez consulter les trois éditions régionales du Guide de récolte des morilles aux Territoires du Nord-Ouest pour le Slave Nord et le Tlicho, le Slave Sud et le Dehcho.



**Renseignements :**

Ministère de l'Industrie, du Tourisme et de l'Investissement  
**[www.iti.gov.nt.ca](http://www.iti.gov.nt.ca)**

Ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles  
**[www.enr.gov.nt.ca/fr](http://www.enr.gov.nt.ca/fr)**

Ministère de l'Administration des terres  
**[www.lands.gov.nt.ca/fr](http://www.lands.gov.nt.ca/fr)**

Ministère des Affaires municipales et communautaires  
**[www.maca.gov.nt.ca](http://www.maca.gov.nt.ca)**

Ministère des Transports  
**[www.dot.gov.nt.ca](http://www.dot.gov.nt.ca)**

Gouvernement des Tlicho  
**[www.tlicho.ca](http://www.tlicho.ca)**





