

PROGRAMME PROGRAM

Promoteurs de l'évènement



COLLOQUE SUR LES CHAMPIGNONS FORESTIERS ET AUTRES PFNL* : INNOVATIONS ET PERSPECTIVES

Ce Colloque est un événement écoresponsable, ce qui signifie que les organisateurs ont fait des choix dans le but de réduire les déchets, de maximiser la réutilisation et le recyclage, de valoriser les résidus organiques et de compenser les émissions de gaz à effet de serre.

This is a sustainable event, that means that the coordination team as made choices to reduce garbages, increase reusing, recycling and composting. It's also a neutral-carbon events.

MERCREDI 27 AOÛT

8 h - Accueil et inscription au Cégep de La Pocatière - Welcome and registration at the Cégep de La Pocatière

Installation des affiches dans le Hall du Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

Poster set in the Hall of the Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

8 h 45 à 9 h 15 - Mot de bienvenue de M. Benoît Cayer, directeur général de Biopterre, et M. Louis Bernier, codirecteur du Centre d'étude de la forêt. - Opening with M. Benoît Cayer, director of Biopterre – Bioproducts Development Center and M. Louis Bernier co-director of the Center for Forest Research.

Salle André-Gagnon

Animateur : **André Vézina**, Biopterre



9 h 15 à 9 h 55 - Conférence d'ouverture

Fernando Martinez-Peña - Ingénieur des eaux et de la forêt spécialisé en gestion durable, en mycosylviculture et en valorisation de la ressource mycologique, Cesefor, Espagne

Contribution de la coopération européenne à la gestion et valorisation de la ressource mycologique

Contribution of European cooperation in the management and exploitation of mycological resource.

Vers la création de l'Institut Mycologique Européen pour la mycosylviculture et la valorisation touristique et agroalimentaire des champignons sauvages comestibles comme facteurs de durabilité et de multifonctionnalité forestière.

fernando.martinez@cesefer.com

www.micosylva.com

9 h 55 à 10 h 10 - Pause-santé - Health break

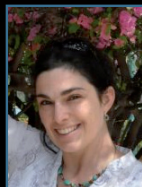
Cégep de La Pocatière

BLOC 1

Développement de la filière mycologique et des PFNL *Development of the economic sector of mushrooms and NTFPs*

Salle André-Gagnon, 10 h 10 à 12 h

Modératrice : **Nancy Gélinas**, Professeur titulaire, Département des sciences du bois et de la forêt Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique, Université Laval



Marie-France Gévy - Biologiste et mycologue, Coordinatrice – Projets de formation en gestion des ressources naturelles dans le bassin du Congo, Université Laval, Québec, Canada

Lien entre la recherche et le développement des ressources mycologiques au Québec

Link between research and development of mycological resources in Quebec

La conférence de Mme Gévy portera sur l'apport de la recherche pour la structuration de la filière mycologique au Québec.

marie-france.gevy@sbflaval.ca

www.ccf-cfr.ca



Fernand Miron - Directeur de la Coopérative forestière L'Autre forêt, administrateur de l'ACPFNL, Québec, Canada

Trois étapes de développement de la filière mycologique du Québec

Three stages of development of the Quebec's mycological industry

Le développement de la filière mycologique passe par trois phases pour en arriver à l'étape industrielle.

info@lautrefores.com

www.lautrefores.com



Patrick Lupien - Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie, Québec, Canada

La Filière mycologique de la Mauricie

Mycological development in Mauricie

Dotée d'un plan d'action étoffé, muni de 5 axes principaux de développement, la Filière mycologique regroupe les intérêts des secteurs touristique, forestier, gastronomique, académique, de l'exploitation et de la transformation.

plupien@spbois.qc.ca

www.spbois.qc.ca



Tony Roy - Entrepreneur « Biotech Foresterie », La Tuque, Québec, Canada

L'avenir et le développement des produits biopharmaceutiques au Québec

Future and development of biopharmaceuticals products in Quebec

Les défis que devra relever l'industrie biopharmaceutique québécoise pour faire face à la demande constante grandissante des marchés mondiaux.

tony.roy@live.ca



Danna Leaman - Représentante FairWild, Ontario, Canada

La certification FairWild et la cueillette durable de champignon et autres PFNL

The FairWild Standard and Sustainable Wild Collection of Fungi and other NTFPs

Presentation of the FairWild Standard as a support to a sustainable use of wild-collected plants from any natural habitat, including forests.

djl@green-world.org

www.fairwild.org

12 h à 13 h 15 - DINER, Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière - *DINNER, Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière.*
Vous trouverez un coupon-dîner dans votre enveloppe - *You'll find a dinner-ticket in your envelope.*



13 h 15 à 13 h 55 - Conférenciers invités

Tim Bringham - Royal Roads University, Colombie-Britannique, Canada et **Eric T. Jones** - University of Oregon, USA

Apprentissages : les bénéfices de l'exploitation des PFNL pour la communauté

Lesson from community development trenches : turning NTFPs potential into community benefit

NTFPs are seen as providing fertile ground for community development, and in this session two experienced practitioners will discuss the lessons learned working on NTFP development with communities in Canada and the US and globally.

ericjones@oregonmuse.us et Tim.Bringham@royalroads.ca

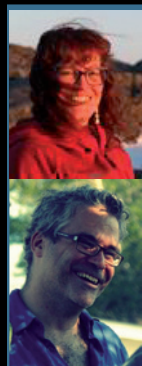
www.ruralnetwork.ca

BLOC 2

Le mycotourisme et autres projets de développement territoriaux ***Mycotourism and other territorial development projects***

Salle André-Gagnon, 13 h 55 à 15 h 25

Modérateur : **Martin Trépanier**, Agronome, Chargé de projet, Premier Tech



Mélanie Lemire - Professeure adjointe au Département de médecine sociale et préventive, et chercheure à l'Axe santé des populations et pratiques optimales en santé du Centre de recherche du CHU de Québec, Canada et **Maxim Tardif** - Professionnel de recherche chez Biopterre, Québec, Canada

De la connaissance à l'action: la compréhension des bienfaits des baies sauvages sur la santé pour mettre en oeuvre des interventions communautaires liant santé publique et innovation sociale au Nunavik

From knowledge to action: understanding wild berries health benefits to implement community-based interventions linking public health and social innovation in Nunavik

Understanding the benefits of country foods consumed in Nunavik and partnering with Inuit institutions is central to the implementation of community-based interventions aiming to address many issues at once: promote Inuit culture, improve food security, and minimize the emergence of obesity and diabetes.

melanie.lemire@crchuq.ulaval.ca et maxim.tardif@biopterre.com

www.crchudequebec.ulaval.ca/recherche/axes/sante



Pascale Marcotte - Professeure, Directrice du comité de programmes de cycles supérieurs, département d'études en loisir, culture et tourisme, Université du Québec à Trois-Rivières, Québec, Canada

Le Mycotourisme comme produit expérientiel et pérenne

The Mycotourisme as experiential and sustainable product

Le tourisme gourmand, comme l'offre de produits touristiques expérientiels, basés sur l'acquisition de connaissances, l'expérimentation de tous les sens, la pratique d'activités en famille, le tout, dans un décor ressourçant, sont en pleine expansion.

pascale.marcotte@uqtr.ca

www.uqtr.ca



Gérald Le Gal - Entrepreneur « Gourmet sauvage » et animateur de la série télévisée « Coureur des bois », Québec, Canada

L'écotourisme à travers les PFNL : une étude de cas

Ecotourism through NTFPs : a case study

Un savoir-faire ancestral, un site patrimonial, un milieu naturel riche et varié et l'appui d'une communauté; voilà réunies au Domaine Gourmet Sauvage les conditions gagnantes pour un programme écotouristique réussi.

nature@gourmetsauvage.ca

gourmetsauvage.ca



Pascale G. Malenfant - Professionnelle de recherche, Biopterre, Québec, Canada

Le mycotourisme au Kamouraska : une initiative concertée

The mycotourisme in Kamouraska : a concerted initiative

Le mycotourisme a été mis en place dans la région de Kamouraska dans le but d'en faire un moteur de l'économie rurale. Un projet concerté en accord avec les principes du développement durable.

pascale.malenfant@biopterre.com

www.mycotourismekamouraska.com et www.biopterre.com

15 h 25 à 15 h 40 - Pause-santé - *Health break*

Cégep de La Pocatière

BLOC 3

Culture des champignons et autres PFNL *Growing mushrooms and others NTFPs*

Salle André-Gagnon, 15 h 40 à 17 h 10

Modérateur : **Line Lapointe**, Professeur titulaire, Directrice du département de biologie, Université Laval



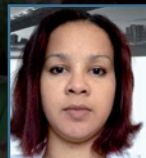
Robert Beyfuss - Expert américain du Ginseng, Cornell University, USA

Cultiver le ginseng américain en milieu forestier

Growing American Ginseng in a Forested Environment

In 1715, Father Francois Lafiteau, became the first European to discover wild Ginseng plants in North America, about 50 miles North of Montreal...

rlb14@cornell.edu



Pascale Ontchangalt - Professionnelle de recherche et **Pierre Bouchard** - Technicien de l'environnement, Biopterre, Québec, Canada

Le potentiel des souches de champignons indigènes du Québec

The potential of indigenous fungi Quebec 's strains

La sélection, l'isolement, et la production des souches de champignons indigènes sont des étapes techniques dont la maîtrise est essentielle pour assurer l'exploitation industrielle du potentiel des champignons indigènes du Québec.

pascale.ontchangalt@biopterre.com et pierre.bouchard@biopterre.com

www.biopterre.com



Pierre-Paul Dion - Étudiant à la maîtrise, Laboratoire de Line Lapointe, Département de Biologie, Université Laval, Québec, Canada

Vers une culture durable de l'ail des bois

Towards sustainable cultivation of wild garlic

Revue des connaissances sur la mise en culture d'une herbacée comestible vulnérable, l'ail des bois, à travers les étapes de plantation, d'entretien et de récolte de parcelles sous couvert forestier.

pierre-paul.dion.1@ulaval.ca

www.ulaval.ca



Yvan Perreault - Entrepreneur « Au jardin des noix », formateur en PFNL et directeur du Cercle des mycologues amateurs de Lanaudière, Québec, Canada

Les champignons sauvages amis des arbres à noix nordiques

Wild mushrooms friends of walnut Nordic trees

Certains champignons sont rares dans la nature puisqu'on les a privés de leurs forêts de chênes, noyers, noisetiers, caryers et châtaigniers d'Amérique. Ce sont des champignons gastronomiques qui pourraient fructifier dans nos futurs vergers d'arbres à noix nordiques...

yvan.perreault@yahoo.ca

www.aujardindesnoix.com/ www.noixduquebec.org

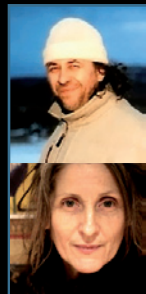
17 h 10 - Marche dans la Montagne du Collège ou activités libres - Walk in the Montage du Collège or free time

18 h - Cocktail

Hall du Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Ambiance musicale avec le groupe « Tango Saint-Laurent »

In the hall of the Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière. Musical atmosphere with the band « Tango Saint-Laurent ».

Vous trouverez deux billets de consommations gratuites dans votre enveloppe. *You'll find two free cocktail-ticket in your envelope.*



18 h 15

François-Xavier Fauck et **Céline Dufour** - Entrepreneurs « Chapeau les bois! », Québec, Canada

Atelier sur le Chaga : transformation et consommation

Workshop on Chaga : processing and consumption

info@chapeaulesbois.com

www.chapeaulesbois.com

18 h 35 Présentation des affiches par leur auteur	Annabelle Moisan-De Serres - Étudiante, Université Laval, Québec, Canada Démarche d'accompagnement pour la mise en valeur des produits forestiers non ligneux dans une optique de développement socio-économique : cas de la communauté des Innus Essipit. annabelle.moisan-de-serres.1@ulaval.ca
	Melanie Hyers - Chercheuse, Oregon University, Oregon, USA <i>Farmstay Agritourism and Non timberForest Products: income opportunities for small landowners and communities through developing non timber forest products opportunities alongside farmstay agritourism.</i> melaniehyers@gmail.com
	Yacine Boumghar - Directeur général du Centre d'étude des procédés chimiques du Québec (CEPROCQ) et Titulaire de la Chaire de recherche dans les collèges du CRSNG en extractibles agroforestiers, Québec, Canada <i>Fungal bioconversion of betulin to betulinic acid</i> yboumghar@cmaisonneuve.qc.ca
	Jean-Francois Bourdon - Étudiant, Université Laval, Québec, Canada <i>Trouver la morille de feu grâce à la télédétection</i> jean-francois.bourdon.2@ulaval.ca
	Élia Ambrosio - Étudiante, University of Geneva, Italy <i>Mapping real and potential distribution of edible fungi in Liguria (Northwestern Italy)</i> elia.ambrosio@edu.unige.it
	Éric T Jones - Chercheur, University of Oregon, Oregon, USA <i>Income Opportunities from Native Oregon Culinary Truffles</i> erictjones@oregonmuse.us

19 h 15 - Souper gastronomique aux saveurs forestières - *Gourmet dinner with forest flavors*

Collège de Sainte-Anne-de-la-Pocatière

JEUDI 28 AOÛT

8 h à 8 h 20 - Accueil au Cégep de La Pocatière pour les nouvelles inscriptions - *Welcome and new registrations at the Cégep de La Pocatière*

8 h 20 à 8 h 30 - Ouverture de la journée et logistique terrain - *Opening and field session informations*

Salle André-Gagnon

Animateur : André Vézina, Biopierre

8 h 30 à 9 h 10 - Conférencier invité



André Pichette - Professeur titulaire, directeur de la Chaire de recherche sur les agents anticancéreux d'origine naturelle et directeur du Laboratoire d'analyse et de séparation des essences végétales.

Usages non-traditionnels des ressources forestières boréales

Non-traditional uses of boreal forest resources

Depuis une dizaine d'année, notre équipe de recherche du laboratoire LASEVE à l'Université du Québec à Chicoutimi travaille activement sur l'étude de la composition chimique des plantes de la forêt boréale et sur leur activité biologique. Les avancements de quelques projets orientés vers la commercialisation de produits à haute valeur ajoutée à partir des ressources végétales seront ici présentés.

Andre.Pichette@uqac.ca

www.corpolaseve.uqac.ca

BLOC 4

Extractibles et applications innovantes pour les champignons forestiers et autres PFNL

Extractables and innovative applications

Salle André-Gagnon, 9 h 10 à 9 h 55

Modérateur : **Yacine Boumghar**, Directeur général du Centre d'étude des procédés chimiques du Québec (CEPROCQ) et Titulaire de la Chaire de recherche dans les collèges du CRSNG en extractibles agroforestiers, Québec, Canada



Marie-Josée Hardy - Microbiologiste, Directrice Efficacité industrielle et Environnement, CRIQ, Québec, Canada

Les extractibles forestiers : la croissance d'une filière prometteuse au Québec

Extracting forest product : the growth of a promising industry in Quebec

La présentation montrera l'importance de développer cette filière au Québec et des efforts qui sont notamment faits actuellement en ce sens par le CRIQ et ses partenaires.

marie-josée.hardy@criq.qc.ca

www.criq.qc.ca/fr



Hubert Cabana - Docteur en ingénierie environnementale et biologique, professeur agrégé au Département de génie civil, Laboratoire de génie de l'environnement, Université de Sherbrooke, Québec, Canada

Les champignons lignivores : un potentiel sous-exploité pour le traitement de milieux contaminés

Wood-rotting fungi: an untapped potential for the treatment of contaminated environments

Les différentes stratégies d'utilisation des champignons responsables de la pourriture blanche du bois (white rot fungi, WRF) et de leurs enzymes oxydatives, dédiées au développement de technologies de bioremédiation.

Hubert.Cabana@USherbrooke.ca

www.civil.usherbrooke.ca/environnement

9 h 55 à 10 h 10 - Pause-santé - *Health break,*

Cégep de La Pocatière

BLOC 5

Gestion de la ressource mycologique : cartographie et opportunités de mycosylviculture

Mycological resource management : mapping and opportunities of the mycosylviculture

Salle André-Gagnon, 10 h 10 à 11 h 40

Modérateur : Marie-France Gévry, Professionnelle de recherche, Projet d'Appui à la formation en gestion des ressources naturelles dans la bassin du Congo, Université Laval



Mirca Zotti - Laboratory of mycology DISTAV - University of Genoa, Italy

La sylviculture comme outil potentiel pour améliorer la production de champignons comestibles: l'expérience dans une forêt du Nord-Ouest d'Italie

Forestry as a potential tool for improving the production of edible mushrooms: experience in a forest in Northwest Italy

L'expérience dans une forêt du Nord-Ouest d'Italie concernant la possibilité de développer des pratiques sylvicoles consacrées à favoriser la production des champignons avec un intérêt particulier vers *Hygrophorus marzuolus* et *Boletus edulis* groupe.

botgarden@unige.it

www.unige.it



Veera Tahvanainen - L'Institut finlandais de recherche forestière (Metla), Finlande

Prédiction de la productivité des champignons à haute valeur commerciale en Finlande

Predicting the yields of commercially important mushrooms in Finland

This presentation will focus on the issue of using forest stand characteristics in predicting the yields of commercially important mushrooms, with special attention to yields of *Boletus edulis*, in Finland.

veera.tahvanainen@metla.fi

www.metla.fi



Luc Simard - Directeur général de la Société de gestion environnementale, Québec, Canada

Conception d'un système d'information géographique (SIG) web pour la mise en valeur des produits forestiers non ligneux d'après leurs potentiels d'habitat

Designing a web geographical informations system(GIS) to valorise NTNPs according to their potential habitat

Le projet consiste à la mise en place d'un portail cartographique collaboratif qui offre au public concerné la possibilité de visualiser, manipuler et partager l'information sur la qualité des habitats des PFNL.

dg@sge.qc.ca



Stéphane Péloquin - Entrepreneur « Infoterra » et expert en télédétection

Évolution des méthodes utilisées pour détecter et cartographier les sites potentiels de cueillette de PFNL

Evolution in the methods used to detect and map potential sites for collection of NTFPs

Survol des méthodes classiques de détection de PFNL et présentation des résultats obtenus de l'intégration de l'imagerie satellitaire, des SIG et des données obtenues sur terrain pour cartographier une sélection de PFNL sur le territoire québécois.

stephanepeloquin@gmail.com

www.stephanepeloquin.com

11 h 40 à 15 h 30 - Session terrain et dîner en formule Boîte à lunch - *Field session and lunch box dinner*

Terrain 1 – La RECHERCHE

Marche dans le Sentier d'interprétation des champignons et de la flore forestière à la Pourvoirie des Trois Lacs puis succession de stations dédiées à la présentation de projets de recherche.

Walking in the Interpretive Trail mushrooms and forest flora at the Pourvoirie des Trois Lacs and succession of few field stations dedicated to the presentation of research projects.

Terrain 2 – La DÉCOUVERTE

Tour guidé d'attraites incontournables de la région du Kamouraska avec guide interprète du patrimoine naturel et historique.

Guided tour of must-see attractions in the Kamouraska area with a natural and historical heritage interpreter guide. Discovery of the first workshop of conditioning forest fungi in Kamouraska.

15 h 30 à 15 h 45 - Pause-santé - Health break

Cégep de La Pocatière

15 h 45 à 17 h 30 - Plénière

Animateur : **Luc Bouthiller**, Professeur titulaire au Département des sciences du bois et de la forêt Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique, Université Laval

Mise en contexte :

Isabelle Charron - Spécialiste en analyses socioéconomiques, Groupe AGECO, Québec, Canada

Une vision concertée du développement du secteur des PFNL au Québec

A shared vision of development of the NTNPs sector in Quebec

L'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux s'est dotée en 2014 d'un plan stratégique. Cette conférence présente le profil, très éclaté et diversifié, des entreprises qui composent le secteur et les enjeux et défis de l'industrie.

isabelle.charron@groupeageco.ca

www.groupeageco.ca



Échange sur la thématique suivante : Vers une diversification des ressources forestières : Défis et opportunités

Discussion on the following theme : Towards diversification of forest resources: Challenges and opportunities

17 h 30 - Fin du Colloque - End of the Symposium



Navette Shuttle

Une navette fera plusieurs transports entre le site de l'évènement et les hôtels suivants : Hôtel Cap Martin, Le Martinet et Le Pocatois selon l'horaire suivant :

A shuttle will transport participants between the Symposium site and the following hotels : Hotel Cap Martin, Le Martinet and Le Pocatois according to the following schedule :

Mercredi / Wednesday

Aux 15 minutes entre /
each 15 minutes between 7 h 30 et 8 h 30

Aux 15 minutes entre /
each 15 minutes between 17 h et 18 h

Aux demi-heure à partir de /
each 30 minutes starting at 21 h

Jeudi / Thursday

Aux 15 minutes entre /
each 15 minutes between 7 h 30 et 8 h 30

Aux 15 minutes entre /
each 15 minutes between 17 h et 18 h



MERCI AUX PARTENAIRES sans qui l'évènement n'aurait pu avoir lieu
THANKS TO OUR PARTNER without whom the event could not have taken place :

Partenaires Cèpe Platine
Platinum King Bolete Partners :



Partenaires Cèpe d'or
Gold King Bolete Partners :



Partenaires Cèpe de bronze
Bronze King Bolete Partners :



Toutes les entreprises qui ont généreusement offert leurs produits en commandite.

Réalisation de :

