

Mercredi 14 septembre 2016

Excursion surprise à la Crique-à-David à St-Damien

Pour notre deuxième excursion surprise de la saison 2016, je me suis laissé convaincre, au fil de l'hiver dernier et de diverses rencontres à des ateliers et à des foires d'exposition de noix nordiques, d'amener les gens du CMLM dans un site qualifié d'extraordinaire par différents promeneurs de Ste-Émélie-de-l'Énergie : les sentiers de la fameuse Crique-à-David!

Il s'agit en fait d'un très long sentier de marche qui relie ce village à St-Damien, dans Lanaudière. Avec le temps, quand je disais à un groupe de gens pris au hasard : "il n'y avait pas de champignons quand on est allés à tel ou tel endroit", je me suis rendu compte qu'on me répondait souvent : "mais il y en avait à la Crique-à-David".

Cet endroit spécial est caractérisé par un microclimat chaud, plutôt humide et presque toujours sans vent; une rivière coule dans un long canyon orienté nord-sud, les sols sont pauvres mais couverts de mousse, les forêts sont jeunes mais embroussaillées et impénétrables sur une bonne partie du parcours, puis, la végétation s'ouvre au détour d'un long crochet et après environ deux kilomètres de marche, au pied de très grosses épinettes qui ont dû échapper aux coupes forestières intensives des années 70 et 80, la cueillette commence enfin.

Une toute petite demie heure de recherches, avant que la noirceur ne s'installe, nous a permis d'avoir un avant-goût de la richesse de cette "crique" : beaucoup de bolet rugueux (*Leccinum scabrum*), d'amanites fauves et surtout, d'énormes "pieds-d'élan" ou hydnes à pied court (*Sarcodon stereosarcinon*).

Une autre belle découverte de cette fin de journée (nous sommes revenus alors que la noirceur commençait à s'installer), ça aura été quelques beaux spécimens de polypores à pores bleus : une espèce comestible, aussi délicieuse que le polypore des brebis, mais bien moins connue.

Voilà une espèce qu'on a appris à manger avec plaisir depuis seulement quelques années, dans Lanaudière et la Mauricie, à l'imitation des gens de Panier Forestier à St-Zénon, qui ont commencé à le faire entrer dans leurs recettes et qui aiment beaucoup ses arômes de patate grillée et de cacao.



Une partie de notre petit groupe d'explorateurs, ayant commencé à cueillir au début du sentier, a trouvé des champignons-homard et beaucoup de spécimens isolés appartenant à des espèces toxiques : paxilles enroulées, paxilles à pied noir, amanites vireuses et bisporigères, russules à pied dissimulé...

Plusieurs de ces indésirables sont en fait à considérer comme des heureux témoins : l'indice que les sols ont une chimie bien équilibrée qui permet de faire pousser les plus délicates espèces symbiotes...

Il n'y aurait donc qu'à retourner sur ce site plus fréquemment pour voir qu'en vérité, celui-ci serait à la hauteur de sa réputation!

Mais voilà un site qu'il vaudra mieux attaquer par la porte de St-Damien, la prochaine fois, plutôt que par la porte de Ste-Émélie-de-l'Énergie, parce qu'il s'est avéré que la section à marcher avant d'arriver dans les sites les plus intéressants était trop longue.

Yvan Perreault
Président du CMLM