



## **Samedi, 4 novembre au Jardin des Noix de Saint-Ambroise-de-Kildare Un atelier hors de l'ordinaire!**

Ce samedi 4 novembre 2017 avait lieu au Jardin des Noix de St-Ambroise-de-Kildare, dans Lanaudière, un atelier d'inoculation de noisetiers d'Amérique avec des truffes nordiques. Pour cet atelier hors du commun, les membres du CPNCQ (Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec) avaient été conviés en même temps que les membres du CMLM. Il s'agissait en fait d'une première activité conjointe entre ces deux organisations.

La création de truffières en adjonction avec les systèmes racinaires de noisetiers d'Amérique s'impose depuis que la mycorhize très intense entre cette espèce végétale et ces champignons hypogés a été découverte vers le milieu des années 90, dans le cadre d'un projet de recherche conduit par le professeur Guy Langlais de l'Université Laval en collaboration avec le CEPAF (Centre d'Expertise des Produits Agro-Forestiers).

Depuis le début des années 80, on savait que les sols québécois comportent des dizaines d'espèces de truffes qui ont commencé à être découvertes par une passionnée, Mme Francesca Marzitelli. À l'époque, celle-ci aimait bien aller montrer ses découvertes à M. René Pomerleau, le père fondateur de la mycologie québécoise, pour mieux le stupéfier...

Nos truffes, qui sont toutes parfaitement acclimatées à nos étés trop courts et à nos hivers si longs, se révèlent cependant (mais comme ailleurs dans le monde) presque toutes complètement dénuées de pouvoir aromatique mais heureusement, il y a quelques exceptions.

Par exemple, en Amérique du Nord, nous pouvons compter sur la truffe des pacaniers (*Tuber Lyonii*) et la truffe à veinules (*Tuber canaliculatum*) pour transformer le goût de nos plats! La truffe des pacaniers a été massivement implantée en Orégon avec les noisetiers d'Amérique hybrides il y a environ quinze ans et maintenant, il y a des braconniers qui pillent les truffes dans ces vergers et les nucléiculteurs doivent engager des gardiens de nuit pour empêcher ces pillages!

Quant à la truffe à veinules, appelée de façon vernaculaire "truffe des Appalaches" par M. Jérôme Quirion, fondateur d'Arborinnov à St-Denis-de-Brompton, elle est aussi excellente et elle pourrait supporter la comparaison avec les célèbres truffes noires du Périgord et les truffes blanches d'Italie. Parlant d'Arborinnov: à notre assemblée générale annuelle du 19 février 2017, Mlle Cynthia Bissonnette, l'adjointe de M. Quirion, était venue nous présenter les truffes du Québec lors d'une conférence qui avait été très appréciée de tous.,

Pour en revenir aux travaux du CEPAF, découvrir que les truffes nordiques aiment beaucoup s'associer en mycorhize avec les racines des noisetiers à long bec et des noisetiers d'Amérique - bien plus qu'avec les systèmes racinaires des chênes - a été une grande surprise!

Quinze ans ont passé depuis cette découverte et Arborinnov a maintenant sécularisé l'inoculation de truffes dans les systèmes racinaires des noisetiers. Le protocole éprouvé par Arborinnov pour l'inoculation des truffes est assez complexe sur le plan technique et présuppose des cultures de mycéliums en milieux aseptisés.

Durant notre atelier, nous avons préféré opter pour le protocole artisanal qui a été utilisé en France depuis les premières cultures de ce célèbre champignon hypogé, à partir de 1730. Plus économique, mais présentant un fort taux d'échec, nous décrivons ce protocole avec les photos prises par M. Daniel Lachance qui sont montrées ici.

Au total, 47 participants auront eu l'occasion de planter quelque 800 noisetiers en procédant à leur inoculation sur place, par cette belle journée un peu froide, dans des sols spécialement ameublés et un peu chargés en eau de pluie après les averses abondantes de l'avant-veille.

Un peu avant la fabrication de la solution inoculée, au début de l'atelier, Mme Véronique Cloutier, membre du CMLM, était là pour nous parler de l'écologie des truffes au Québec et de la faune qui contribue à les propager en les mangeant; elle vient tout juste de compléter sa thèse de doctorat sur ce sujet.

Et voilà qui complétait notre saison d'activités en plein air en 2017!

### **Yvan Perreault**

Président du Cercle des Mycologues de Lanaudière Mauricier

---

Voyez ci-après les étapes du processus d'inoculation et de plantation

## Étape 1.

Toute la nuit, du papier journal découpé en lanières a été mis à tremper dans un plat bien propre, quoique non aseptisé.



\*\* La photo est donné à titre indicatif, le trempage ayant déjà été effectué.

## Étape 2.

Une fois le papier journal retiré, il faut y mettre du sucre... beaucoup de sucre!



### Étape 3.

Voici les truffes à veinules, qui serviront pour l'inoculat. Ces truffes ont une peau extérieure (un péridium) orange brun ponctuées de petit points jaunes, et la chair à l'intérieur (la glèbe) est noire avec des veines blanches. Après avoir été queque peu déshydratées pendant deux semaines, elles ont été réhydratées. Le secret est de ne pas tenter d'inoculer des truffes fraîches: il faut qu'elles aient le temps de murer pour pouvoir s'agripper aux systèmes racinaires et survivre dans la terre froide, sous la couche qui gèlera bientôt. Pour cela, il leur faudra éprouver soit une certaine dessiccation, soit une période de congélation.



#### Étape 4

Les truffes un peu réhydratées sont mises à moudre finement dans un moulin à café bien propre, mais encore une fois, non aseptisé...



## Étape 5.

Les truffes finement moulues sont jetées dans l'inoculat (la solution pour l'inoculation).



## Étape 6.

Voici l'inoculat enfin prêt! Les spores des truffes s'agglomèrent aux molécules de sucre et de cellulose tirée des bandelettes de papier journal...





### Étape 7.

Le système racinaire du jeune noisetier d'Amérique soigneusement sélectionné pour la qualité de ses fruits et sa productivité est fugacement trempé dans le seau qui contient l'inoculat - un seau bien nettoyé mais pas aseptisé.



## Étape 8.

Il ne reste plus qu'à planter le noisetier inoculé qui, on l'espère, nous donnera d'ici deux à cinq ans plein de bonnes truffes, en plus de procurer au plant un surplus de croissance et une immunité accrue contre des infections par d'autres champignons ennemis. Car, comme l'a écrit Paul Stamets, le grand mycologue américain: "Il n'y a rien de mieux qu'un champignon pour lutter contre un autre champignon".

Pourquoi avoir choisi de ne pas aseptiser les contenants? Eh bien, c'est pour favoriser la présence de bactéries compagnes sur les spores, des bactéries qui procureront la fameuse valeur aromatique tant attendue aux truffes qui seront formées plus tard en adjonction étroite avec les systèmes racinaires.

