



L'auriez-vous cru? Voici la récolte d'un mycologue après une chasse aux truffes sur les plaines d'Abraham à Québec.

J. ANDRÉ FORTIN

Un Québec truffé!

Celles de France et d'Italie font le bonheur des grands chefs et se vendent à prix fort. Nous avons aussi nos truffes et des chercheurs se préparent à les cultiver.

Par Joël Leblanc

À Québec, le jour se lève à peine sur les plaines d'Abraham. Entre les arbres gris, la silhouette d'un homme qui déambule nonchalamment. Il s'approche d'un grand chêne, s'y agenouille, se penche. Du bout des doigts, il gratte le sol et déterre... une truffe! Avec son canif, il l'entaille légèrement, examine la chair, la hume, puis dépose délicatement son trésor dans un sac de plastique hermétique. J. André Fortin, professeur de mycologie, retraité de l'Université Laval, se relève et reprend son chemin.

La truffe est un aliment prisé des grands chefs et des gastronomes de toute la planète. Comme pour les champignons, l'essentiel de sa biomasse, appelée mycélium, est un réseau souterrain de filaments. Mais, contrairement aux autres, ses fruits – les sporophores – ne sortent pas du sol. En



J. André Fortin, professeur de mycologie et gastronome!
« On trouve parfois des truffes grosses comme des boules de billard! »

STEVIE DESCHENES

France, la truffe noire du Périgord, *Tuber melanosporum*, est la plus prisée et se vend, selon les années et l'abondance, entre 600 € et 1 500 € (800 \$ et 2 000 \$ canadiens) le kilo. On trouve aussi sur le marché quelques autres espèces un peu moins goûteuses.

Mais ici? Il y aurait des truffes sur les plaines d'Abraham? « En fait, il y en a un peu partout au Québec », affirme J. André Fortin. À titre de président du Cercle des mycologues amateurs de Québec, il anime depuis trois ans les Truffiers, un petit groupe de membres aussi mordus que lui de chasse aux truffes du Québec. « Et nous en trouvons! Parfois grosses comme des boules de billard. La truffe noire est absente de notre territoire, précise le chercheur, mais nous avons *Tuber canaliculatum*, aussi appelée truffe à veinules. Les

spécialistes et les grands chefs la considèrent comme délicate. Il faut la chercher au pied des bons arbres.»

Car il n'y a pas de truffe sans arbre truffier. Les petits filaments qui constituent l'essentiel de la masse du champignon croissent entre les racines des arbres et en pénètrent les cellules. Il se crée alors un système d'échange, une symbiose parfaite qui profite aux deux espèces. Le champignon soutire un peu de nutriments à l'arbre qui obtient de son côté des minéraux qu'il ne pourrait trouver autrement. Ces champignons liés aux racines d'un arbre sont appelés mycorhizes.

«La majorité des plantes ont des champignons intégrés à leurs racines, confirme J. André Fortin. La truffe du Québec s'associe aux chênes, noisetiers, ostryers, bouleaux, pins, etc. Elle a besoin d'un sol particulier et de beaucoup d'eau. Le tubercule commence à se développer en avril ou en mai, puis atteint son plein volume et sa maturité au début de décembre.»

La truffe québécoise offre-t-elle un potentiel économique? Le biologiste Jérôme Quirion en est convaincu. Sur des terrains de l'Estrie plantés de différentes essences d'arbres, il mène des expériences au nom d'ArborInnov, une entreprise de recherche et développement en arboriculture de Saint-

Une industrie de la truffe au Québec? C'est peut-être commencé! L'entreprise ArborInnov a déjà 2 000 plants d'arbres truffiers à Saint-Denis-de-Brompton en Estrie.



J. ANDRÉ FORTIN

Denis-de-Brompton. «J'ai 2 000 plants d'arbres truffiers dans trois truffières où je compare les rendements selon différents arbres et différents types de sols. Mes premières truffes serviront surtout à ensemercer. Ensuite, on se lancera dans la production et la commercialisation.»

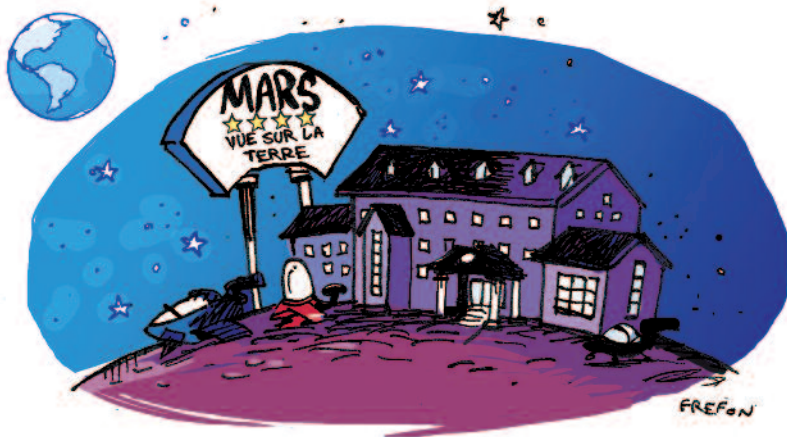
Même si l'existence des truffes au Québec nous apparaît comme une nouveauté, les animaux sauvages la connaissent depuis toujours. «À l'automne, suggère le chercheur, entrez dans une forêt à l'aube, quand la rosée est encore là. Humez un bon coup. Vous percevrez une odeur de noisette et de cuir. C'est celle des truffes. Elles sont

partout et elles font partie de la chaîne alimentaire.»

Véronique Cloutier est étudiante au doctorat en sciences forestières à l'Université Laval. La jeune femme étudie l'importance des champignons souterrains dans l'alimentation des animaux sauvages. «Les écureuils volants, par exemple, en intègrent beaucoup dans leur diète. Par ailleurs, leurs dents ne sont plus très adaptées pour ronger, malgré leur appartenance au groupe des rongeurs. On a la preuve qu'ils mangent des truffes parce qu'on retrouve des spores de truffes dans leurs excréments.» Les écureuils volants ne sont pas les seuls à s'en délecter: campagnols, souris, cerfs de Virginie, écureuils roux prennent aussi part au festin.

C'est grâce à leur odorat que les animaux repèrent ces délices, dont les émanations les attirent et dont les spores seront ensuite dispersées par leurs déjections. «L'étude des excréments animaux, poursuit la doctorante, me permet même de dresser un inventaire de la biodiversité des truffes québécoises.»

Nous verrons donc peut-être bientôt, au Québec, une industrie truffière avec ses chiens chercheurs, ses restaurants spécialisés, ses recettes originales et ses retombées économiques. ☞



LES JOURS DE LA TERRE SONT COMPTÉS

La Terre devrait sortir de la zone habitable du Soleil dans 1,75 milliard d'années, estiment des chercheurs qui ont publié leurs calculs dans la revue *Astrobiology*. La luminosité et la chaleur émises par les étoiles s'accroissent avec le temps. Ainsi, la zone habitable autour du Soleil est constamment repoussée d'environ un mètre par année. À très long terme, la Terre deviendra trop chaude pour soutenir la vie et toute l'eau à sa surface sera vaporisée.

La bonne nouvelle: d'ici 1,75 milliard d'années, d'autres planètes se trouveront sans doute à l'intérieur de la zone habitable d'une étoile, quelque part dans l'Univers. Avec un peu de chance, l'une d'entre elles aura une atmosphère similaire à celle de la Terre. Nos descendants, qui auront sans doute des navettes spatiales garées dans la cour arrière, n'auront qu'à boucler leurs valises et à déménager.



POUTINE, SCIENTIFIQUE EN CHEF

À 330 voix contre 107, les députés de la Douma ont voté pour amputer la liberté de l'Académie des sciences de la Russie. Une nouvelle agence fédérale, qui se rapportera directement au président Vladimir Poutine, gèrera désormais les 436 instituts de recherche et les 45 000 scientifiques de l'État. C'est aussi à cette agence que reviendra désormais la tâche de nommer les directeurs des instituts. La loi a été adoptée alors que des scientifiques en colère manifestaient à l'extérieur. Canada, Russie: même combat?