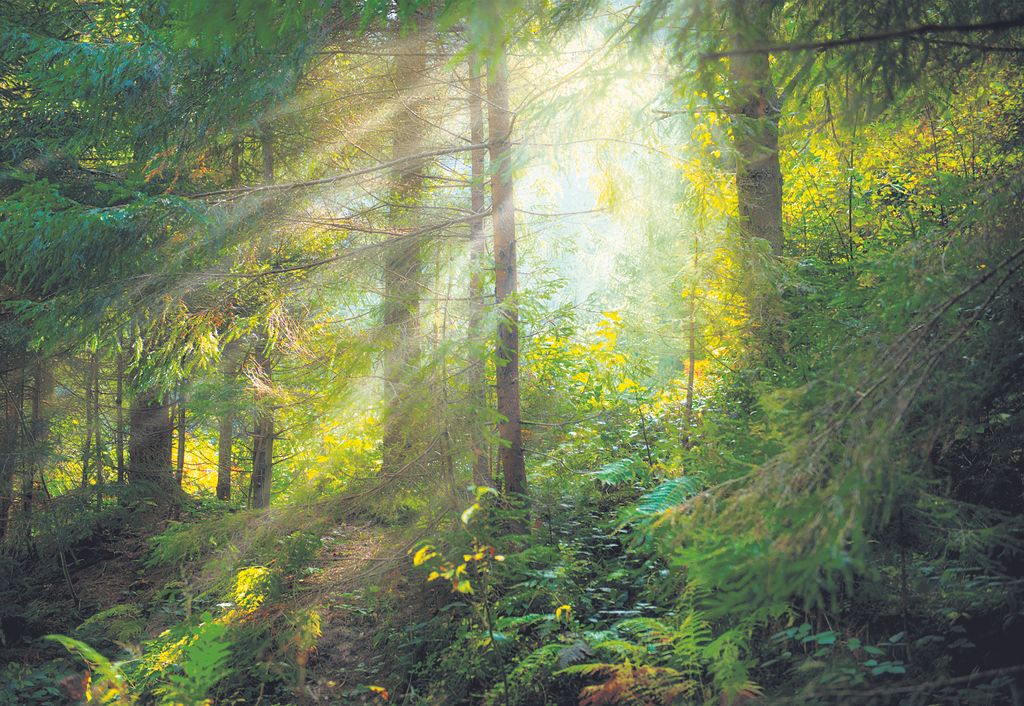
**Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des produits forestiers non ligneux**



Source : Le soleil 29 mai 2020

**Production**

**Service aux entreprises du Centre de services scolaires des Samares**

**Collaboration**

**Centre de services scolaires de l’Estuaire**

**Centre de services scolaires de la Capitale**, **École hôtelière de la Capitale**

**Centre de services scolaires de l’Énergie,** **École Forestière de La Tuque**

**Centre de services scolaires des Premières Seigneuries, Centre de formation professionnelle et École hôtelière Fierbourg**

**Développement économique et social Atikamek Nehirowisiw**

**Comité sectoriel de la main-d’œuvre en aménagement forestier, ForêtCompétences**

**Au Jardin des noix, Cercle des mycologues de Lanaudière et de la Mauricie, Association pour la commercialisation des PFNL**

**Saveurs des Bois et Abbaye Val-Notre-Dame**

**Association forestière de Lanaudière**

**Date du dépôt de l’étude à FCSQ**

**ÉQUIPE DE TRAVAIL**

|  |
| --- |
| **Coordination** **Service aux entreprises, Centre de services scolaires des Samares** Stéphane Toustou  Coordonnateur |
| **Fédération des centres de services scolaires du Québec (FCSSQ)**  Marjorie Ménard  Coordonnatrice des services éducatifs  Marie-Pier Jobin  Chargée de projet aux attestations d’études professionnelles (AEP) |
| **Recherche et rédaction** |
| Hélène Hudon, rédactrice |
| **Collaboration**  **Représentants du milieu scolaire**  **Centre de services scolaires de l’Estuaire**  Éric Desbiens  Conseiller pédagogique et en reconnaissance des acquis et des compétences (RAC)  **Centre de services scolaires de la Capitale**  Denis Castonguay  Directeur École hôtelière de la Capitale  **Centre de services scolaires de l’Énergie**  Gilles Renaud  Directeur École Forestière de La Tuque  **Centre de formation professionnelle et École hôtelière Fierbourg**  Mélanie Blouin  Agente de développement Fierbourg **Centre de services scolaires des Samares, Service aux entreprises**  Johanne Audette  Agente de développement SAE  **Représentants du milieu du travail**  **Développement économique et social Atikamek Nehirowisiw**  Pierre Boucher, titre ????  Kim Lesage, responsable de l’employabilité et de la formation, Service d’employabilité Wikotcitamasowin, Conseil de la Nation Atikamekw  **Au Jardin des noix et Cercle des mycologues de Lanaudière et de la Mauricie**  Yvan Perreault, propriétaire ???, spécialiste de contenu, président du Cercle des mycologues,  administrateur à l’Association de commercialisation des PFNL.  **Saveur des bois et autres**  François Patenaude, responsable des PFNL à l’Abbaye Val Notre-Dame, propriétaire de Saveurs des bois, co-propriétaire de Fermette des noisettes, et vice-président du Club des producteurs de noix comestibles du Québec (CPNCQ).  **Comité sectoriel de la main-d’œuvre en aménagement forestier, ForêtCompétences**  Sylvie Gaumond, c. o.  Directrice générale  **Association forestière de Lanaudière**  Karine Ferland, directrice générale |
| **Édition et révision linguistique** |
| <Nom >titre et organisme |

Les passages surlignés en jaune correspondent aux corrections demandées lors de la dernière rencontre et à d’autres ajouts suite à des conversations avec Stéphane, Marie-Pier et Yvan Perreault.

Les passages surlignés en vert sont des ajouts de Kim Lesage.

Table des matières

[Éléments traités dans l’étude 8](#_Toc57817179)

[Collecte d’information 8](#_Toc57817180)

[1-LE SECTEUR D’EMPLOI DES CUEILLEURS DE PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX 9](#_Toc57817181)

[1,1 Description du secteur d’emploi 9](#_Toc57817183)

[1.1.1 Aménagement forestier 9](#_Toc57817184)

[1.1.2 Secteur de la transformation alimentaire 10](#_Toc57817185)

[1.1.3 Secteur de l’agroforesterie 10](#_Toc57817186)

[1.1.4 Secteur du tourisme 10](#_Toc57817187)

[1.1.5 Secteur santé et beauté 10](#_Toc57817188)

[1.1.6 Secteur chimie, pétrochimie, raffinage et gaz 10](#_Toc57817189)

[1,2 Milieux et types d’entreprises où l’on retrouve la fonction de travail 11](#_Toc57817190)

[1.2.1 Le nombre d’entreprises 11](#_Toc57817191)

[1.2.2 Leur portrait 11](#_Toc57817192)

[1.2.3 Évolution des entreprises entre 2015 et 2020 12](#_Toc57817193)

[1.3 Organisation du travail 12](#_Toc57817194)

[1.4 Importance du rôle des cueilleurs de PFNL dans cette activité économique 13](#_Toc57817195)

[2.1 La définition des produits forestiers non ligneux 14](#_Toc57817196)

[2.2 Les types de produits forestiers non ligneux 14](#_Toc57817197)

[2.3 Les territoires de cueillette 15](#_Toc57817198)

[2.3.1 Les forêts et les parcs 15](#_Toc57817199)

[2.3.2 Les nouveaux territoires de cueillette 15](#_Toc57817200)

[2.3.3 Les territoires des Premières Nations 16](#_Toc57817201)

[2.4 Les enjeux de la cueillette commerciale pour les entreprises 17](#_Toc57817202)

[2.5 Impacts économiques des PFNL 19](#_Toc57817203)

[https://cariboumag.com/2019/06/labc-de-la-cueillette-sauvage/ 21](#_Toc57817204)

[3 LA PROFESSION DE CUEILLEURS DE PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX 21](#_Toc57817205)

[3,1 Code de la CNP et appellations d’emploi 21](#_Toc57817207)

[3,2 Fonction principale et fonctions connexes 21](#_Toc57817208)

[3,3 Tâches effectuées par les cueilleurs de produits forestiers non ligneux 22](#_Toc57817209)

[3.4 Le profil des cueilleurs de PFNL 23](#_Toc57817210)

[3.4.1 Le profil économique des travailleurs 23](#_Toc57817211)

[3.4.2 Le profil personnel des cueilleurs 24](#_Toc57817212)

[3.5 Les types de cueilleurs 25](#_Toc57817213)

[4,1 Revenu d’emploi 26](#_Toc57817215)

[4.2 Travail saisonnier ou annuel 27](#_Toc57817216)

[4.3 Horaire 29](#_Toc57817217)

[4.4 Possibilités d’avancement dans les entreprises 29](#_Toc57817218)

[4,5 Risques associés à la profession de cueilleur de PFNL 29](#_Toc57817219)

[4.5.1 Risques physiques 29](#_Toc57817220)

[4.5.2 Risques infectieux 30](#_Toc57817221)

[4.5.3 Risques chimiques 30](#_Toc57817222)

[4.5.4 Risques psychologiques 30](#_Toc57817223)

[5,1 Exigences légales et réglementaires 31](#_Toc57817225)

[ Convention sur le commerce international des espèces sauvages menacées d’extinction 32](#_Toc57817226)

[5,2 Exigences de mobilité professionnelle 32](#_Toc57817227)

[5,3 Conditions d’embauche 33](#_Toc57817228)

[5.3.1 Diplômes, formations ou certificats de qualification exigés 33](#_Toc57817229)

[5.3.2 Connaissances, habiletés, attitudes et capacités physiques exigées 33](#_Toc57817230)

[5,4 Évolution de la profession 33](#_Toc57817231)

[5.4.1 La cueillette de PFNL de l’origine au Québec jusqu’à aujourd’hui 33](#_Toc57817232)

[5.4.2 De la cueillette individuelle à la cueillette professionnelle et commerciale 34](#_Toc57817233)

[5.5 Facteurs contribuant au développement de la cueillette commerciale de PFNL 34](#_Toc57817234)

[5.5.1 Facteurs qui touchent l’approvisionnement alimentaire des Québécois 34](#_Toc57817235)

[5.5.2 Facteur ayant une influence sur l’économie 36](#_Toc57817237)

[5.5.3 Facteurs liés aux recherches scientifiques 37](#_Toc57817238)

[5.5.4 Facteur ayant un impact sur la pérennité des produits forestiers comestibles 38](#_Toc57817239)

[6,1 Effectifs actuels 40](#_Toc57817240)

[6,2 Évolution prévisible de la demande de main-d’œuvre 41](#_Toc57817241)

[7,1 Formations en lien avec la profession 42](#_Toc57817242)

[7.1.1 Formations professionnelles 42](#_Toc57817243)

[7.1.2 Formations collégiales 42](#_Toc57817245)

[7.1.3 Certificat de formation à un métier semi-spécialisé (CFMS) : Cueilleuse, cueilleur de produits forestiers non ligneux (8309) 43](#_Toc57817249)

[7.1.4. Programme d’apprentissage en milieu de travail (PAMT) 44](#_Toc57817250)

[7.1.5 Formation sur mesure 44](#_Toc57817251)

[7.1.6 Formations privées à temps partiel 44](#_Toc57817252)

[7,2 Formation à l’embauche 45](#_Toc57817253)

[7,3 Formation continue en cours d’emploi 45](#_Toc57817254)

[7,4 Lacunes détectées au regard de l’offre de formation actuelle 46](#_Toc57817256)

[8.1 Avantages pour les cueilleurs  et pour les microentreprises 48](#_Toc57817257)

[8.2 Avantages pour les entreprises qui embauchent des cueilleurs salariés ou indépendants et pour la filière des PFNL 48](#_Toc57817258)

[8.3 Avantages pour les communautés autochtones 49](#_Toc57817259)

[8.4 Avantages pour le Québec 49](#_Toc57817260)

[9,1 Type d’AEP 50](#_Toc57817263)

[9,2 Éléments de compétence à inclure dans l’AEP 50](#_Toc57817265)

[9,3 Compétences transférables 52](#_Toc57817266)

[9,4 Impacts organisationnels de la formation 52](#_Toc57817267)

[9.4.1 Besoins en équipements, ressources matérielles et humaines 52](#_Toc57817268)

[9.4.2 Meilleur moment pour offrir la formation 53](#_Toc57817269)

[9,5 Clientèle ciblée et durée de la formation 53](#_Toc57817270)

[9.5.1 Préalables requis pour accéder à la formation 53](#_Toc57817271)

[9.5.2 Durée approximative de la formation 54](#_Toc57817272)

[9.5.3 La reconnaissance des acquis et des compétences (RAC) 54](#_Toc57817273)

[10.1 Les cueilleurs et les microentreprises 55](#_Toc57817274)

[10.2 Les entreprises 56](#_Toc57817275)

[10.3 La société québécoise 57](#_Toc57817276)

[Annexe 1 : Diagnostic sectoriel du CSMOAF, ForêtCompétences 60](#_Toc57817277)

[Annexe 2 : Plan de développement stratégique pour les PFNL du Québec 60](#_Toc57817278)

[Annexe 3 : Aperçu des PFNL 60](#_Toc57817279)

[Annexe 4 : L’aménagement des PFNL et des ressources ligneuses des forêts canadiennes 60](#_Toc57817280)

[Annexe 5 : Les cueillettes commerciales du Québec : capter la diversité économique 60](#_Toc57817281)

[Annexe 6 : Planification stratégique du secteur des PFNL au Saguenay–Lac-Saint-Jean 60](#_Toc57817282)

[Annexe 7 : Revue de presse sur la gastronomie forestière nordique 60](#_Toc57817283)

[Lettres d’appui des partenaires 63](#_Toc57817284)

[Avis de Services Québec 63](#_Toc57817285)

[](https://www.google.ca/url?sa=i&url=https://www.foretprivee.ca/agroforesterie-et-plantes-comestibles/les-tresors-caches-de-votre-boise-pfnl/&psig=AOvVaw0-m_c93bdTy816FP2kU2y2&ust=1605731217619000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCLCm-pC1iu0CFQAAAAAdAAAAABAD)

https://www.foretprivee.ca/

INTRODUCTION

La forêt québécoise couvre un immense territoire présentant des caractéristiques diverses selon la latitude et les facteurs climatiques. Sa prospérité économique est reliée depuis toujours à l’exploitation des produits forestiers conventionnels comme le bois d’œuvre résineux, le papier journal et la pâte de bois. Elle est cependant caractérisée par divers types de végétation, un grand nombre d’écosystèmes, une multitude de ressources naturelles dont plusieurs encore inconnues et inexploitées.

La cueillette des produits forestiers non ligneux profite de l’immensité de ce territoire s’étendant de la taïga aux forêts du sud du Québec. Les gestionnaires de forêts, privées ou publiques, perçoivent maintenant avec ouverture toutes les possibilités attachées aux activités de cueillette et comprennent leur complémentarité avec les autres aspects de l’aménagement forestier. Le nombre et la diversité des PFNL disponibles et le large éventail de débouchés contribuent à l’émergence de plusieurs entreprises dans toutes les régions du Québec et leur essor économique est porteur d’espoir pour les collectivités régionales et pour les communautés autochtones.

La demande de produits forestiers comestibles ne cesse de croître. Pour se développer, ces exploitations ont besoin de cueilleurs professionnels qualifiés qui possèdent les compétences nécessaires pour arpenter le territoire de façon sécuritaire, comprendre le cycle des saisons et les calendriers propices pour la cueillette, choisir les sites, identifier les plantes, les cueillir avec éthique, dans le souci de leur pérennité, les transporter, les transformer en respectant les règles de salubrité, créer des produits dérivés et les commercialiser. L’approvisionnement et la valorisation des produits forestiers non ligneux entrent également dans les politiques régionales des MRC nourricières qui souhaitent favoriser l’accès à une saine alimentation et l’autonomie alimentaire pour tous.

La nécessité de réaliser un programme de formation professionnelle pour le métier « cueilleur de produits forestiers non ligneux » s’inscrit donc dans cette volonté du milieu agroforestier de professionnaliser et de structurer l’activité de la cueillette pour soutenir les entreprises émergentes et pérenniser la ressource.

Ce sont tous ces éléments réunis qui ont amené le SAE du Centre de services scolaires des Samares à contacter la Fédération des Centres de Services scolaires du Québec dans le but d’élaborer un programme de formation professionnelle pour les cueilleurs de produits forestiers non ligneux (PFNL). Dans cette étude de pertinence, nous ferons ressortir les besoins de formation des cueilleurs de PFNL et nous tenterons de démontrer l’intérêt de développer une formation menant à une Attestation d’études professionnelles (AEP) en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL ».

.

## Éléments traités dans l’étude

Pour atteindre cet objectif, nous décrirons brièvement les différents secteurs d’emploi dont dépend la cueillette de PFNL. Nous dresserons le portrait des entreprises qui embauchent les cueilleurs de PFNL. Afin de bien situer leur rôle, nous définirons la cueillette au Québec, les produits, les territoires et les enjeux de cette industrie.

Nous découvrirons le métier, la fonction de travail, les tâches, le profil, les conditions de travail et d’exercice. Nous aborderons également l’évolution et l’expansion de la cueillette commerciale au Québec et nous énumérerons les facteurs qui en sont responsables.

Nous évaluerons les perspectives professionnelles des cueilleurs de PFNL dans un contexte en plein essor. Nous analyserons l’offre de formation actuelle en lien avec le métier et finalement nous proposerons une description du programme pressenti.

Tout au long de cette étude, nous aurons la préoccupation de reconnaître le rôle des cueilleurs de produits forestiers non ligneux dans le développement économique, environnemental et social des collectivités.

Nous démontrerons que l’élaboration d’un programme d’études menant à une AEP pour former les futurs « cueilleurs de produits forestiers non ligneux » permettrait de professionnaliser ce métier, de sécuriser les pratiques et de participer au développement de la filière des PFNL.

## Collecte d’information

La lecture de documents transmis par monsieur Stéphane Toustou, du SAE du CSS des Samares a permis une première approche du domaine des PFNL. Des recherches sur internet ont contribué à enrichir cette première réflexion.

Une réunion virtuelle de cueillette de renseignements a été organisée le 28 octobre 2020 et regroupait une douzaine de collaborateurs. On y a entendu des représentants du monde scolaire, du milieu du travail et d’une Première nation. Nous avons assisté à un grand partage d’informations judicieuses qui couvrent tous les sujets essentiels et qui construisent la trame de cette étude de pertinence.

Le 23 novembre 2020 s’est tenue une rencontre de validation de la première version de l’étude de pertinence au cours de laquelle les membres du comité ont approuvé, corrigé et enrichi le document.



https://www.aflanaudiere.org/formation-pfnl-2/

1-LE SECTEUR D’EMPLOI DES CUEILLEURS DE PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX

**Le milieu professionnel dans lequel évoluent les cueilleurs de PFNL est vaste, varié et riche de possibilités. Découvrons les entreprises qui les embauchent et l’importance de leur rôle dans cette industrie.**

## 1,1 Description du secteur d’emploi

La cueillette de PFNL relève du secteur de l’aménagement forestier.

### 1.1.1 Aménagement forestier

La cueillette des produits forestiers non ligneux s’inscrit principalement dans le secteur d’emploi :

Aménagement forestier

Sous-secteur : Foresterie et exploitation forestière qui inclut :

Pépinières forestières et récolte de produits forestiers.

Ce groupe comprend les établissements dont l’activité principale est :

* la culture des arbres pour des fins de reforestation
* **la récolte de produits forestiers dont les PFNL**.

Source : Diagnostic sectoriel de main-d’œuvre de l’industrie québécoise de l’aménagement forestier — 2015, page 45

Annexe 1 : Diagnostic sectoriel de main-d’œuvre de l’industrie québécoise de l’aménagement forestier — 2015

Les tâches et responsabilités des cueilleurs sont variées et ils entretiennent des relations professionnelles avec des acteurs de quelques autres secteurs d’emploi : transformation alimentaire, agroforesterie, tourisme, santé, chimie et pétrochimie.

### 1.1.2 Secteur de la transformation alimentaire

La cueillette de PFNL effectuée professionnellement comporte un volet lié étroitement à la transformation alimentaire. Les cueilleurs vendent leurs produits, directement ou par des intermédiaires, dans les épiceries, les boutiques spécialisées, les foires alimentaires et les marchés publics.

### 1.1.3 Secteur de l’agroforesterie

La pérennité des PFNL passe également par la permaculture, ce qui relie les cueilleurs au secteur de l’agroforesterie puisqu’ils peuvent développer eux-mêmes leur jardin ou leur verger forestier.

### 1.1.4 Secteur du tourisme

La commercialisation des PFNL ou de leurs dérivés conduit les cueilleurs à transiger avec des restaurants, des courtiers alimentaires ou d’autres intervenants de ces milieux. Le mycotourisme et diverses expéditions de cueillettes de PFNL organisées dans les régions supposent des liens avec le secteur « Tourisme ». Les cueilleurs peuvent également varier leurs activités en devenant guides pour des expéditions de cueillette de champignons forestiers ou autres PFNL.

*« La création de partenariat avec les entreprises du domaine touristique (restaurants, fournisseurs d’hébergement, parcs nationaux, etc.) peut entraîner plusieurs avantages pour les entreprises de PFNL. En plus de faire connaître les produits de PFNL, ces partenariats peuvent notamment accroître les revenus des entreprises, structurer le marché, transformer des emplois saisonniers en emplois réguliers, générer des activités touristiques dans une région et initier d’éventuels cueilleurs ou fournisseurs qui en feront une activité professionnelle. »*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec, présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 10

Annexe 2 : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec

### 1.1.5 Secteur santé et beauté

Certains produits dérivés de la cueillette des PFNL comme le ginseng, les parfums (aromatiques), cosmétiques (cosméceutiques) les nutraceutiques, les savons et des produits pour animaux sont liés au secteur de la santé et de la beauté. Les cueilleurs ont des liens avec cette industrie soit par la cueillette, la transformation des PFNL ou par des transactions avec des entreprises en lien avec les grandes compagnies de ce secteur.

### 1.1.6 Secteur chimie, pétrochimie, raffinage et gaz

De son côté, la production industrielle des PFNL issus des résidus de l’industrie forestière contribue à la fabrication d’huiles essentielles, de carburants, de plastiques et de pesticides tous d’origine biologique, reliant ainsi les cueilleurs au secteur chimie, pétrochimie, raffinage et gaz. Dans ce secteur d’activités, ils vendent directement à des coopératives qui alimentent ces grandes industries, travaillent pour de petites entreprises qui transigent avec elles ou deviennent gérants de camps au service de ces dernières.

## 1,2 Milieux et types d’entreprises où l’on retrouve la fonction de travail

### 1.2.1 Le nombre d’entreprises

Selon le diagnostic sectoriel du CSMOAF publié en 2015, 288 entreprises effectuaient de la cueillette de PFNL et seulement 4 % d’entre elles ont été questionnées dans le cadre de cette étude. Aucune autre analyse n’a été produite depuis cette année-là.

Source : Diagnostic sectoriel de main-d’œuvre de l’industrie québécoise de l’aménagement forestier — 2015, page 361

Questionné sur la croissance des entreprises en 2020, monsieur Yvan Perreault, administrateur à l’Association de commercialisation des PFNL et responsable de la publication du répertoire des entreprises, nous informe que leur nombre est maintenant quatre (4) fois supérieur à celui de 2015. Il les évalue à près de 1150 au Québec en 2020.

### 1.2.2 Leur portrait

Certains aspects du portrait de ces exploitations n’ont pas beaucoup changé par rapport à celui tracé dans le diagnostic sectoriel du CSMOAF de 2015. Les deux tiers d’entre elles détiennent moins de cinq ans d’expérience dans ce domaine.

*« Le secteur des PFNL est constitué majoritairement d’entreprises de petite taille qui sont en démarrage ou à un stade peu mature de leur développement, en mode dit “artisanal”. En effet, on estime que près de 60 % des entreprises ont un chiffre d’affaires inférieur à 75 000 $ »*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec, présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 6.

Tout comme en 2015, les entreprises sont réparties dans toutes les régions de la province. Plusieurs d’entre elles sont très actives. La cueillette et la transformation des PFNL contribuent à l’essor économique régional.

Ce sont de petites compagnies qui embauchent entre un et cinq cueilleurs :

* entreprises privées,
* coopératives de solidarité,
* coopératives de travailleurs,
* coopératives de développement

Ou

* les cueilleurs peuvent être engagés dans des camps qui approvisionnent de grandes compagnies de transformation (pharmaceutiques, huiles essentielles ou cosméceutiques). Les gérants de camp peuvent embaucher une centaine de cueilleurs par saison. Ce sont souvent des travailleurs indépendants qui travaillent à leur compte et ajoutent ainsi un revenu supplémentaire à leur salaire de base.

La majorité de ces entreprises prévoyaient augmenter leurs activités de cueillette et de transformation jusqu’en 2018, ce qui s’est avéré effectif.

*« La rentabilité représente d’ailleurs, selon les entreprises de l’industrie, le 2e enjeu en importance touchant le domaine des PFNL. La professionnalisation des cueilleurs semble constituer une avenue pour assurer la pérennité de l’ensemble du secteur des PFNL. Pour y arriver, le développement des entreprises de production doit se faire davantage dans une perspective de filière ou de chaîne de valeur, c’est-à-dire se préoccuper,* ***au-delà de la cueillette ou de la récolte des PFNL, de conditionner, transformer et mettre en marché des produits à valeur ajoutée*** *qui permettent au secteur de se démarquer de la concurrence étrangère, de conquérir de nouveaux marchés et d’obtenir des prix plus intéressants. »*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec, présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 6

L’AEP en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » comportera les compétences nécessaires pour exercer l’ensemble de ces activités.

### 1.2.3 Évolution des entreprises entre 2015 et 2020

En 2015, dans le diagnostic sectoriel du CSMOAF, on souligne que la cueillette et la transformation de PFNL représentent en moyenne 43 % du chiffre d’affaires des entreprises qui effectuent d’autres activités économiques : aménagement forestier comme les travaux sylvicoles non commerciaux, la récolte de bois, la planification, la construction et l’entretien de chemins forestiers ou encore la récolte de biomasse.

Cependant, le domaine des PFNL évolue rapidement et dans certaines régions plus dynamiques, comme la région de Lanaudière, les entreprises se consacrent uniquement à la cueillette et à la transformation des PFNL : tisanes, épices forestières, sels de bain, savons, etc.

Un autre élément différencie la cueillette entre 2015 et 2020. On ajoute maintenant à la cueillette dans les milieux sauvages, la permaculture de fruits nordiques ou d’autres PFNL qui permet de « planter un jour et de cueillir pour toujours ». Cette activité contribue à assurer la subsistance de la ressource et à maximiser le potentiel de récolte. Nous aborderons ce sujet à la section 5.5.4, lorsqu’il sera question des facteurs ayant un impact sur la pérennité des PFNL.

## 1.3 Organisation du travail

Selon la taille de l’entreprise, les activités suivantes peuvent être exécutées par une ou plusieurs personnes à l’intérieur de ce processus de travail :

* Prospection : effectuer la recherche des produits sur le terrain et en évaluer le potentiel de récolte.
* Identification des PFNL à récolter.
* Cueillette : procéder à la récolte des produits en forêt.
* Appliquer des techniques de cueillette pour maintenir en bonne santé les talles sauvages et pour assurer la pérennité de la ressource.
* Coordination de la cueillette : gérer une équipe de cueilleurs.
* Conditionnement : vérifier la qualité des produits cueillis, rendre les produits sauvages aptes à être conservés jusqu’à leur transformation.
* Transformation : procéder ou encore superviser les activités de transformation.
* Commercialisation : réaliser la vente et la distribution des produits transformés.
* Marketing : effectuer la mise en marché des produits et l’expansion des marchés.
* Administration : gestion de l’entreprise.
* Recherche et développement pour créer de nouveaux produits et découvrir de nouveaux PFNL.
* Implantation de la ressource par la permaculture.
* Entretien des espaces en permaculture.
* Instauration d’un système de traçabilité.

## 1.4 Importance du rôle des cueilleurs de PFNL dans cette activité économique

Pour le cueilleur-propriétaire de son entreprise, l’importance de son rôle dans la cueillette est fondamentale puisqu’il est responsable d’effectuer une cueillette qui assurera la pérennité de la ressource dont il dépend.

Nous avons vu précédemment que pour les exploitations dont les activités agroforestières sont variées, 43 % des revenus dépendent de la cueillette des produits forestiers non ligneux. Le rôle de rentabiliser cette activité relève donc du cueilleur de PFNL. Il doit posséder des compétences et des savoir-faire spécifiques qui lui permettront de maîtriser toutes les étapes du processus de cueillette, en commençant par la connaissance du milieu, au moment de la prospection des PFNL jusqu’à leur commercialisation en passant par la permaculture. Le cueilleur est au cœur de tout ce processus. La croissance de la filière des PFNL repose sur la constance et sur la qualité des approvisionnements dont les cueilleurs sont responsables.

Le cueilleur professionnel a toujours en tête la pérennité de la ressource afin d’éviter que certaines espèces disparaissent des forêts. Il est le garant de la conservation de ces ressources.

**La cueillette des PFNL touche plusieurs secteurs d’emploi, le nombre d’entreprises augmente rapidement et les cueilleurs sont au cœur d’un processus de travail vaste et complexe. Une formation initiale s’impose afin que les cueilleurs assument pleinement leur rôle dans cette industrie et contribuent professionnellement à la structuration de cette industrie qui, rappelons-le, joue un rôle important dans le développement économique, social et environnemental des régions.**

****Source : https://acpfnl.ca//lassociation/#historique

2 La cueillette des produits forestiers non ligneux au Québec

**Dans cette section nous définirons les PFNL et décrirons les divers types de produits et les territoires de récolte, nous aborderons les enjeux auxquels sont confrontées les entreprises et nous évaluerons sommairement les impacts économiques de la cueillette de PFNL.**

## 2.1 La définition des produits forestiers non ligneux

Dans le contexte de cette étude, les membres du comité s’entendent sur la définition suivante des produits forestiers non ligneux :

*« Bien d’origine biologique, autre que le bois, provenant des forêts, d’autres terrains boisés, d’arbres et d’arbustes hors forêt, excluant la production acéricole et incluant les produits cultivés dans le cadre de systèmes agroforestiers ou dans des implantations permaculturelles. »*

## 2.2 Les types de produits forestiers non ligneux

Dans le cadre de cette étude de pertinence, les PFNL sont regroupés dans les catégories suivantes :

* Produits comestibles et additifs alimentaires cultivés ou extraits des forêts sauvages : les petits fruits, les champignons sauvages, les fleurs, les noix, les légumes forestiers, l’eau de bouleau, etc.
* Produits cultivés dans les forêts nourricières en permaculture : en plus des produits cueillis en forêts sauvages à l’exception de l’eau de bouleau, on retrouve dans cette catégorie les fruits nordiques comme aronia, argousier, camerise, pimbina, comptonie voyageuse, églantier, etc.
* Les produits pharmaceutiques et nutraceutiques cultivés ou extraits des forêts sauvages : ginseng, extrait de l’if du Canada, la gomme de sapin, etc.
* Les produits manufacturés : huiles essentielles, résines, alcool, biocarburant, etc.

*« Il y aurait un potentiel de 600 PFNL au Canada selon le Service canadien des forêts. Leur mise en valeur pourrait déboucher sur la création****de100 000 à 200 000 emplois*** *à travers tout le Canada, surtout dans les régions rurales. »*

*Source : Aperçu des produits forestiers non ligneux, ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs, direction du développement des produits forestiers, Mélanie Turgeon, juin 2003, page 5.*

Selon monsieur Yvan Perreault, de l’Association de commercialisation de PFNL, qui travaille actuellement à inventorier les cueilleurs et les entreprises liées à cette filière, souligne que l’estimation de **ce nombre d’emplois correspond maintenant à la réalité du Québec en 2020.**

Annexe  3 : Aperçu des produits forestiers non ligneux

## 2.3 Les territoires de cueillette

### 2.3.1 Les forêts et les parcs

La cueillette de PFNL se déroule autant dans les forêts publiques que dans les forêts privées. Il n’existe pas de zones de collectes déterminées ni de permis pour pratiquer cette activité. C’est le principe du premier arrivé, premier servi.

Elle peut s’exercer de façon traditionnelle dans des forêts de production de bois, en complémentarité avec la récolte de bois ou dans des forêts sans production de bois. Les parcs provinciaux et fédéraux sont également ouverts à la cueillette de même que les Zones d’exploitation contrôlées (ZEC), les pourvoiries (avec un enregistrement préalable préférablement) et certains parcs régionaux. La forêt privée, principalement localisée au sud du Québec, est aussi accessible, mais exige la permission des propriétaires. Les aires protégées sont toutefois fermées à la collecte de PFNL.

### 2.3.2 Les nouveaux territoires de cueillette

L’obligation de pérenniser la ressource a conduit des experts et des cueilleurs seniors à implanter deux formes de permaculture au Québec : la forêt nourricière et l’agriculture forestière. Ces nouveaux territoires de cueillette nécessitent une distinction selon Wen Rolland, designer écologique et permaculteur :

***« La forêt nourricière*** *est une méthode de jardinage s’inspirant de la forêt naturelle dans ce qu’elle a de meilleur à nous offrir. C’est un type de verger diversifié composé de vivaces, d’arbustes et d’arbres qui, à maturité a besoin de peu de fertilisation ou d’arrosage ou de très peu d’entretien pour produire une abondance de récoltes variées……. La forêt nourricière c’est cultiver comme la forêt et non dans la forêt. On parle ici d’agroforesterie. »*

*« Si on implante des cultures en forêt, comme le ginseng ou des champignons, on parle toujours de PFNL, puisqu’ils sont produits en forêt, mais dans un contexte d’****agriculture forestière.****»*

Source : <http://designecologique.ca/foret-nourriciere/>

### 2.3.3 Les territoires des Premières Nations

Onze nations autochtones sont réparties sur l’ensemble du territoire québécois : sur la Rive-Sud et la Rive-Nord du Saint-Laurent, de la Gaspésie et la Haute-Côte-Nord, en passant par Québec, la Mauricie, la région de Montréal, l’Outaouais, le Témiscamingue et le Grand-Nord. Les membres de ces communautés sont près de sites éloignés des villes et villages. Ils ne sont pas les seuls à pouvoir récolter les PFNL à ces endroits, mais ils sont les plus rapprochés. À la cueillette traditionnelle de ces nations, le programme pressenti fournirait les outils pour réaliser la transformation et la commercialisation des PFNL. Les compétences en permaculture accroîtraient les productions et amélioreraient la vie économique de ces collectivités.

**L’apport des Autochtones de 15 à 64 ans à la croissance de la population active sera considérable dans les années à venir.** Il s’agit là d’une question cruciale, non seulement pour les personnes et les communautés autochtones et pour leur prospérité et leur développement économique, mais pour toute la population canadienne et québécoise.



Source*:* [Les nations autochtones du Québec- - Toc toc toc Simis est là ? (skyrock.com)](https://simis61.skyrock.com/2509274719-Les-nations-autochtones-du-Quebec.html)

## 2.4 Les enjeux de la cueillette commerciale pour les entreprises

Selon le diagnostic sectoriel du CSMOAF 2015-2016, les enjeux suivants présentent un niveau d’importance élevé pour les entreprises de cueillette :

* **La pérennité de la ressource** est menacée par la mauvaise exploitation des PFNL. Elle est au cœur des préoccupations des entreprises de cueillette et implique des compétences et des techniques pour la protéger et la multiplier.
* **La formation de la main-d’œuvre** suppose l’acquisition des connaissances du territoire, des plantes, des écosystèmes et des saisons et un ensemble de savoir-faire qui permet aux cueilleurs d’accéder aux PFNL, de les cueillir et de les transformer. La qualification des cueilleurs est un pas vers la structuration de cette industrie en émergence.
* Maîtriser la **gestion de la qualité des produits** est un enjeu majeur. Elle doit être assurée à toutes les étapes du processus, de la cueillette et du conditionnement, jusqu’au transport et à la transformation dans le respect des normes du MAPAQ. La compétence des cueilleurs à gérer la qualité des produits cueillis joue un rôle important dans l’expansion et la notoriété des entreprises.

*« … les problèmes de qualité liés à l’uniformité et la constance des produits sont le principal frein au développement des marchés. Cela nuit également à l’image projetée par l’industrie, perçue comme étant peu professionnalisée. Pour accélérer le développement des marchés, il faut hausser et stabiliser la qualité pour rassurer les acheteurs et les consommateurs. »*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec, présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 9

L’AEP en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » visera le développement de compétences essentielles à la gestion de la qualité des produits de la cueillette à la transformation.

* **Le développement de nouveaux marchés et la commercialisation des** **produits** assurera la croissance des entreprises, contribuera positivement aux économies régionales et sera réalisable, en partie, grâce à la contribution de cueilleurs qualifiés.
* **Le recrutement des cueilleurs** s’avère difficile et restreint la croissance des entreprises de cueillette. Les professionnaliser permettra une multiplication des savoirs auprès des travailleurs autonomes et augmentera le bassin de cueilleurs mieux formés.

**Les membres du comité ajoutent à ces enjeux :**

* **La constance de l’approvisionnement de PFNL** constitue également un enjeu pour les entreprises continuellement en rupture de stock. La culture de PFNL offre des solutions. Les cueilleurs qualifiés dans le programme pressenti posséderont les compétences de base en permaculture et contribueront à accroître les ressources.

*La qualité et la quantité des stocks sont des conditions essentielles au succès des entreprises de PFNL. Pour assurer leur rentabilité, les entreprises de PFNL doivent avoir accès à un approvisionnement suffisant et à une qualité de produits adéquate. Elles doivent ainsi être en mesure de localiser la ressource, accéder au territoire pour la récolter et bénéficier d’une main-d’œuvre disponible et bien formée.*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec, présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 13

* **La reconnaissance du métier**: Les cueilleurs de PFNL doivent également être reconnus par les autres utilisateurs de la forêt et par les gestionnaires de forêts privées et publiques afin d’encourager un usage complémentaire des ressources forestières et de maximiser le rendement des forêts. Une formation qualifiante favorisera une plus grande reconnaissance du métier et de ces travailleurs.
* **L’identification des valeurs nutritives de plusieurs produits comestibles nordiques** encore à découvrir, permettrait de lutter contre certaines maladies et nécessitera des connaissances particulières.
* **Mettre en valeur la potentialité des territoires québécois** afin d’accroître la cueillette de produits spécifiques dans chaque région, uniques au monde et typiques du Québec. Plus nous retrouverons de cueilleurs qualifiés, plus les possibilités de découvrir de nouvelles ressources et de les transformer de façon novatrice augmenteront et plus le territoire québécois maximisera son potentiel nourricier et économique.

## 2.5 Impacts économiques des PFNL

Les impacts économiques de la cueillette des produits forestiers non ligneux, qu’elle soit artisanale, professionnelle ou industrielle, sont intéressants. Cependant, il s’agit d’une économie parallèle pour laquelle les données sont difficiles à estimer. C’est pourquoi, afin de maximiser l’apport des PFNL et favoriser le développement des régions tout en protégeant les ressources et l’environnement, il sera essentiel de structurer l’ensemble des activités inhérentes et de professionnaliser le métier.

*« On estime que l’industrie des PFNL a un potentiel de croissance de l’ordre de* ***1 milliard $*** *(Duchesne et coll.* ***2000)*** *sans inclure la valeur des produits de transformation secondaire et tertiaire, lesquels peuvent générer des revenus encore plus importants que les produits de transformation primaire (Clay 1992) »*

Source : L’aménagement des produits forestiers non ligneux et des ressources ligneuses des forêts canadiennes : besoins d’intégration et de recherche by Luc C. Duchesne2 et Suzanne Wetzel3, septembre-octobre 2003, vol 79 no. 5 The forestry chronicle. Page 854

Annexe 4 : L’aménagement des produits forestiers non ligneux et des ressources ligneuses des forêts canadiennes : besoins d’intégration et de recherche.

*« La valeur annuelle de certains produits forestiers non ligneux a été estimée à 283 M$ pour l’ensemble du Québec en 2006 (MRNF, 2009). Cette valeur inclut la valeur de vente de la production de sirop d’érable (164 M$), les bleuets sauvages (68 M$) et les arbres de Noël (51 M$). En considérant les différents PFNL exclus de cette estimation, nous supposons* ***que la valeur de tous les PFNL du Québec représente une valeur annuelle d’au moins 300 M$*** *(MRNF, 2003****). À l’échelle de tout le Canada, les produits de ces cueillettes généreraient 1,26 milliard de dollars de ventes annuelles*** *(Mitchell*et coll*.* ***2010). »***

Source : Sur le Champ, Nouvelles géographies de la collecte. Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale, **Sabrina Doyon**, janvier-mars 2019, page3

Annexe 5 : Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale

Selon les chercheurs cités plus haut en 2000, on parlait d’un potentiel d’un milliard $ pour les PFNL. En 2010, il s’élevait à 1,26 milliard $ au Canada. Cette importante progression en 10 ans démontre l’essor de la cueillette des PFNL au Québec et au Canada. La vitalité économique semble donc prometteuse.

**La mise en valeur des PFNL au Québec est en développement et son impact économique est en croissance. Plusieurs territoires sauvages sont encore inexploités. La permaculture ouvre un monde de possibilités aux cueilleurs du 21e siècle qui, en étant détenteur d’une formation initiale qualifiante, aborderont avec confiance les nombreux enjeux cités précédemment.**

https://cariboumag.com/2019/06/labc-de-la-cueillette-sauvage/

3 LA PROFESSION DE CUEILLEURS DE PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX

## **Découvrons maintenant le métier, ceux qui le pratiquent, leur fonction de travail, leurs tâches, leur profil de personnalité et les différents types de cueilleurs de PFNL.**

## 3,1 Code de la CNP et appellations d’emploi

Le métier « cueilleur de produits forestiers non ligneux » se rapproche de celui de « Manœuvre à la récolte » qui correspond au code CNP 8611.

Les différentes appellations d’emploi associées à ce métier sont :

* + cueilleur/cueilleuse de baies
  + cueilleur/cueilleuse de fruits
  + cueilleur/cueilleuse de pommes
  + empaqueteur/empaqueteuse de légumes - agriculture
  + manœuvre agricole en cultures-récolte
  + travailleur affecté/travailleuse affectée à la récolte
  + trieur/trieuse de fruits — agriculture

## 3,2 Fonction principale et fonctions connexes

*« La fonction principale du manœuvre à la récolte est d’aider les autres ouvriers agricoles à récolter, trier et empaqueter les produits. »*

Source :<https://www23.statcan.gc.ca/imdb/>

Les fonctions connexes du manœuvre à la récolte se décrivent ainsi :

*« Les manœuvres à la récolte exercent une partie ou l’ensemble des fonctions suivantes :*

* *récolter les cultures en rangée et les fruits des vergers ;*
* *trier, peser et empaqueter des fruits et des légumes à la ferme ;*
* *charger, décharger et transporter des caisses, des provisions et des produits agricoles destinés au transport ;*
* *nettoyer des grilles, des plateaux et des endroits réservés à la culture, à la production et à l’emballage. »*

Source : <https://www23.statcan.gc.ca/imdb/>

Même si le métier « Cueilleur de PFNL » consiste à cueillir des produits en milieu forestier sauvage ou cultivé ou en implantations agroforestières, sa fonction principale et ses tâches sont beaucoup plus complexes que celles d’un manœuvre à la récolte.

Selon les membres du comité, **la fonction principale** du cueilleur de PFNL se définit ainsi :

« *Cueillir des champignons et des petits fruits sauvages, des noix nordiques, des herbes, des légumes forestiers, des tisanes, des épices et des aromates dans les forêts québécoises, cultiver des PFNL et les transformer en vue de leur commercialisation. »*

*Source : Les membres du comité de travail*

**Les fonctions connexes** du cueilleur :

* Récolter les PFNL sur des territoires situés parfois en milieux éloignés.
* Identifier les plantes et s’assurer qu’elles soient propices à la consommation.
* Conditionner les PFNL, les transporter, les transformer et les commercialiser.
* Cultiver et entretenir des sites agroforestiers.
* Implanter et entretenir des plantations de PFNL en forêt sauvage.

## 3,3 Tâches effectuées par les cueilleurs de produits forestiers non ligneux

Voici une liste non exhaustive des tâches du cueilleur de PFNL :

* Préparer ses activités de récolte :
* Se documenter sur les produits à cueillir.
* Planifier son séjour en forêt en vérifiant la météo, l’équipement, les cartes routières ou topographiques.
* Obtenir les autorisations pour circuler et cueillir sur le terrain prévu.
* Se rendre sur le lieu de récoltes, repérer les produits à cueillir, estimer le potentiel quantitatif et qualitatif du site.
* Cueillir des petits fruits, des champignons, des plantes, des légumes forestiers, etc. :
* Bien identifier les produits.
* Utiliser les techniques de cueillette appropriées de façon sécuritaire.
* S’assurer de la conservation optimale des produits.
* Se soucier de la pérennité de la ressource par une cueillette responsable.
* Récolter et préparer les saveurs extractibles des conifères.
* Manutentionner les produits recueillis en respectant les conditions d’hygiène et de salubrité :
* Trier.
* Peser.
* Empaqueter.
* Conditionner les produits selon différentes méthodes :
* Nettoyer.
* Sécher.
* Surcongeler.
* Déshydrater.
* Etc.
* Emballer les produits dans les contenants appropriés.
* Transformer les PFNL selon divers modes :
* Cuisson.
* Broyage.
* Séchage.
* Macération.
* Lyophilisation.
* Distillation.
* Torréfaction.
* Infusion et extraction des essences.
* Etc.
* Charger et transporter des caisses de produits frais ou transformés.
* Cultiver la ressource et entretenir les jardins forestiers et les plantations en forêt sauvage.
* Collaborer aux activités administratives de l’entreprise.
* Participer à la mise en marché des produits, à la recherche de nouveaux débouchés et à leur commercialisation.
* Intervenir en situation d’urgence en milieu éloigné.
* Conduire un véhicule tout-terrain, une motoneige ou une embarcation à moteur.
* Guider des expéditions touristiques de cueillette de PFNL.
* Agir comme agent multiplicateur auprès des cueilleurs récréatifs ou des touristes occasionnels.

## 3.4 Le profil des cueilleurs de PFNL

### 3.4.1 Le profil économique des travailleurs

La main-d’œuvre qui effectue la cueillette de PFNL est constituée d’employés salariés ou de cueilleurs indépendants. De façon générale, les employés salariés sont également affectés à d’autres types d’activités dans l’entreprise, contrairement aux cueilleurs indépendants qui se spécialisent dans la récolte uniquement.

Pour les cueilleurs dont la cueillette est le premiergagne-pain, il y a deux catégories :

— ceux dont la cueillette est la principale activité rémunérée, comme les petits entrepreneurs qui exercent l’ensemble des activités du processus, de la cueillette à la transformation et à la commercialisation.

— les cueilleurs indépendants à leur compte.

Les autres cueilleurs pour lesquels **la cueillette n’est pas le revenu majeur** : ils sont travailleurs indépendants ou salariés et la cueillette leur permet de gagner un revenu qui s’ajoute aux revenus liés à d’autres emplois.

Les entreprises industrielles, les grandes compagnies pharmaceutiques par exemple, auront toujours besoin de travailleurs autonomes ou rémunérés, saisonniers, pour cueillir des produits spécifiques dans une zone donnée à une période précise.

### 3.4.2 Le profil personnel des cueilleurs

Les cueilleurs de PFNL ont des personnalités atypiques et un grand potentiel qui leur permet de relever différents défis au quotidien et de s’acclimater aux milieux de vie éloignés. En forêt, ils se sentent libres et cela leur fournit l’occasion de s’isoler de la vie urbaine, de travailler en région, de pouvoir y vivre, de se sentir utile à la société et de collaborer à la mise en valeur du territoire. Ils ont un riche potentiel, mais ont de la difficulté à s’introduire dans l’économie de marché. Ce sont des nomades. Le changement les appelle, la monotonie les ennuie. Ils aiment le travail polyvalent, sont créatifs, dynamiques. Ils sont pragmatiques, préfèrent le travail terrain. Ils sont intuitifs, sensoriels. Ils sont curieux, aiment découvrir de nouveaux produits et sont conscients que de plus vastes connaissances sur les produits contribueront à accroître leur rendement. En majorité, ils sont généralistes et s’intéressent à la récolte de différentes espèces issues d’écosystèmes variés.

Le profil de personnalité de certains membres des communautés autochtones qui s’adonnent à cette activité économique correspond en partie à cette description. Grâce au programme pressenti, ils seront outillés pour s’intégrer au marché du travail et s’investir dans le développement et la sauvegarde leur communauté en respectant leurs traditions et leurs valeurs. Ce sera une occasion de valoriser les produits de ces territoires, mais également ceux qui les récoltent.

La structure démographique des Premières Nations et des Inuits (PNI), sur et hors communauté, est composée dans une forte proportion de jeunes qui sont déjà ou seront sous peu en âge de travailler ; ce qui laisse présager à court terme une hausse substantielle de la population à la recherche d’un emploi.

Soulignons les obstacles à l’éducation et au développement économique, de même que les critères d’admissibilité à certains programmes, qui contribuent à une faible participation des PNI au marché du travail. Souvent, les membres des PNI satisfont difficilement les critères d’admission aux programmes scolaires de formation technique et professionnelle et éprouvent des difficultés à compléter ces mêmes programmes. Or, le type de programme discuté atteindrait certainement un bon ratio de candidats potentiels.

**Le futur programme « Identification, cueillette, culture, transformation et commercialisation » correspond à tous ces élèves différents, marginaux qui ont soif d’apprendre, sont curieux, désireux de découvrir leur environnement et de communier avec la nature. Il s’adressera à tous les cueilleurs qui souhaitent augmenter leur revenu, diversifier leurs activités de cueillette et allonger leur saison de travail.**

## 3.5 Les types de cueilleurs

Selon Luc C. Duchesne et Suzanne Wetzel, il y aurait six types de cueilleurs :

* *« Les cueilleurs de subsistance : ils cueillent pour satisfaire leurs besoins alimentaires et de santé.*
* *Commerciaux : ils amassent des produits pour en faire la vente directe ou des échanges.*
* *Récréatifs : ils vont en forêt cueillir des produits pour le plaisir et l’activité physique.*
* *Spirituels : la cueillette est d’abord pour eux une source de spiritualité même si cela peut être une activité à la fois de subsistance, commerciale ou récréative.*
* *Guérisseurs : pour eux les PFNL leur permettent de se soigner ou de soigner les animaux. Ces cueilleurs offrent un potentiel économique pour les communautés rurales et autochtones.*
* *Scientifiques : amassent des PFNL à des fins de recherche ou de bioprospection qui est menée par de grandes entreprises nutraceutiques ou pharmaceutiques. »*

Source : L’aménagement des produits forestiers non ligneux et des ressources ligneuses des forêts canadiennes : besoins d’intégration et de recherche by Luc C. Duchesne et Suzanne Wetzel, septembre-octobre 2003, vol 79 no. 5 The forestry chronicle. Page 854

La majorité des cueilleurs ont un intérêt lucratif. Il est cependant évident que les cueilleurs commerciaux ont le potentiel économique le plus significatif. Leur diversité démontre l’engouement pour les PFNL chez plusieurs individus. Le danger de la surexploitation des ressources est réel, d’où la nécessité de former des cueilleurs professionnels capables de multiplier leur savoir-faire auprès des nombreux adeptes de PFNL.

**Cueillir des PFNL est un métier complexe et varié. Il doit être exercé par des travailleurs qualifiés et conscients de leurs responsabilités face à la pérennité de la ressource et à la qualité des produits cueillis et commercialisés.**

[](https://agroboreal.com/project/tournee-pfnl)

https://agroboreal.com/project\_category/pfnl

4. LES CONDITIONS DE TRAVAIL DES CUEILLEURS DE PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX

## **Cette section portera sur les conditions d’exercice des cueilleurs de PFNL : revenu, horaire, période travaillée et possibilités d’avancement. Nous aborderons également les risques du métier.**

## 4,1 Revenu d’emploi

Le salaire des cueilleurs salariés peut fluctuer du salaire minimum à un salaire beaucoup plus élevé. Cela relève de l’employeur et des responsabilités qui leur sont confiées. Si la seule activité des cueilleurs est la cueillette, ils sont payés au kilo, le bénéfice dépend alors de la valeur du produit cueilli sur le marché.

*« Puisque les cueillettes varient chaque année, ainsi que la demande et le nombre de cueilleurs, que les quantités prélevées ne sont pas recensées par un organisme qui systématise ces informations à l’échelle du Québec ou du Canada et que les prix des espèces ne sont pas réglementés par un marché ou par le gouvernement, il nous est impossible de connaître exactement les prix offerts et les revenus des cueilleurs. Il nous est possible cependant d’estimer que ces cueilleurs peuvent globalement gagner entre 200 $ et 500 $ par jour selon l’abondance et le type d’espèce cueillie. Par exemple, un cueilleur de sommités d’arbustes de thé du labrador peut obtenir 1,85 $ le kilogramme, soit environ 10 000 $ à 15 000 $ au cours d’une période d’activité de cinq à six semaines. Les glaneurs de branches de conifère (sapin, pruche, pins, épinette noire) reçoivent 0,18 $ le kilogramme une fois découpé à la machette (gros bout maximal de 3 cm) et mis en fagot de 30 kilogrammes. »*

Source : Sur le Champ, Nouvelles géographies de la collecte. Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale, **Sabrina Doyon**, janvier-mars 2019, page15

## 4.2 Travail saisonnier ou annuel

Le travail peut être saisonnier ou s’étendre sur plusieurs saisons selon le type de cueilleurs.

Il s’agit d’une occupation saisonnière pour les travailleurs indépendants qui cumulent plusieurs métiers. Les cueilleurs, comme les petits entrepreneurs, pour lesquels la cueillette représente le seul revenu, peuvent prolonger leur emploi pendant toute l’année. Les tâches varient d’une saison à l’autre et certains PFNL sont cueillis à différentes périodes de l’année. Voici un exemple de calendrier de cueillette suggéré par les membres du comité.

**Calendrier annuel de cueillette**

|  |
| --- |
| PRINTEMPS : Avril-mai-juin |
| Cueillette  Prospection de sites  Pour l’implantation de nouvelles ressources :   * taille des végétaux déjà implantés * plantation des nouveaux végétaux * fertilisation au besoin * etc. |
| |  |  | | --- | --- | | Fruits sauvages | sureau rouge, catherinette | | Épices et aromates | thé des bois | | , | pousses, chicorée, pissenlit, sapin baumier, marguerite, asclépiade, bourgeon de peuplier | | Légumes forestiers | gingembre sauvage, pois sauvage, tête de violon, | | Sève | Bouleau | | Racines | bardane, carotte sauvage, | | Fleurs sauvages | érythrone du Canada, carcajou, violette, hémérocalle, | | Plantes | tanaisie, claytonie de Caroline, clintonie boréale, gallet piquant, menthe poivrée, menthe à épis, renouée japonaise, herbe à sainte-barbe, pissenlit | | Champignons | morille | |

|  |
| --- |
| ÉTÉ : Juillet-août-septembre |
| Cueillette  Pour l’implantation de nouvelles ressources :   * Entretien et désherbage des plantations * Irrigation au besoin * Protection au besoin des ravageurs * etc. |
| |  |  | | --- | --- | | Feuillages | chou gras, pourpier et plantains | | Épices et aromates | thé des bois, thé du labrador | | Fleurs | asclépiade, monarde, sureau noir, pissenlit, rose sauvage (pétales) | | Champignons | morille, chanterelle, pied de mouton, armillaire, homard, trompette, caprin, bolet… | | Graines |  | | Cœurs et tiges | cœur de quenouille, tige de bardane | | Fruits sauvages : | cerise à grappes, camerise, myrtille, quatre-temps, gadelle, salsepareille, sureau rouge, merise, amélanchier, mûre sauvage, baie de petit thé, etc. | | Noix | noisette | | Sève | conifère | |
| AUTOMNE : Septembre-octobre-novembre |
| Cueillette  Transformation des PFNL  Pour l’implantation de nouvelles ressources :   * Bilan de la saison (croissance des végétaux, présence de  ravageurs, cueillettes, etc.) et évaluation des besoins pour la prochaine année. * Évaluation de nouvelles parcelles à cultiver : identifier les lieux propices aux nouvelles plantations, le nombre et les espèces d’arbres à planter, etc. * Plantation de nouveaux végétaux. * Taille pour certains végétaux. |
| |  |  | | --- | --- | | Champignons | chaga (champignon qui pousse sur les bouleaux du Québec) | | Noix et noisettes | gland, faîne, noisette à long bec, noyer cendré, noyer en cœur, noyer noir, caryer, ovale, noisetiers hybrides. | | Graines | sumac, carvi commun, carotte sauvage | | Épices et aromates | thé du labrador, poivre des dunes, myrique baumier, nard des pinèdes | | Pousses | cèdre, sapin, | | Fruits sauvages | pimbina, cerises à grappes, maïanthème du Canada, églantier, | | feuillage | érythrone, | | Racines et rhizomes | médéole de Virginie, onagre bisannuelle, carotte sauvage, etc. | | branches de conifères | Aiguilles sur les branches | |
| HIVER : décembre-janvier-février — mars |
| Cueillette  Recherche :   * nouveaux produits, * nouvelles ressources, * réseautage et développement de nouveaux marchés.   Pour l’implantation de nouvelles ressources :   * planification des nouvelles implantations, * commander les végétaux, fertilisants, matériel divers, * prévoir la main-d’œuvre,  etc. |
| |  |  | | --- | --- | | Champignon | chaga | | Épices et aromates | Thé du Labrador | | Sève | Conifères | | Pousses | Cèdre, sapin, lichen, branches de conifères | |

*« Afin de faire mousser l’intérêt pour la cueillette, certains experts interrogés préconisent l’élaboration et l’utilisation d’un calendrier de récolte des PFNL. Cette façon de faire aiderait, selon eux, à rentabiliser les*

*activités de récolte des cueilleurs et des autres intervenants du milieu. En effet, cet outil permettrait de divulguer l’information afin que les cueilleurs puissent être bien informés des types de PFNL potentiels pour la*

*cueillette ainsi que des dates et régions de collecte, le tout dans l’optique d’allonger leur période de cueillette et ainsi de tirer davantage profit de cette activité. L’agroforesterie pourrait également venir jouer un rôle clé en*

*favorisant la culture de différents PFNL, qui se trouvent en petites quantités à l’état sauvage et qui sont donc difficiles à rentabiliser. »*

Source : Diagnostic sectoriel de main-d’œuvre de l’industrie québécoise de l’aménagement

forestier — 2015, page 382

## 4.3 Horaire

L’horaire de travail est variable. Les journées s’étirent sur de longues heures puisqu’après la cueillette, il faut transporter les produits cueillis et les conditionner pour la conservation. Pendant la saison de la cueillette intensive, les semaines de travail s’étendent souvent du lundi au dimanche.

## 4.4 Possibilités d’avancement dans les entreprises

Les possibilités d’avancement sont intéressantes. Des cueilleurs se voient confier de nombreuses responsabilités. Sans autre formation comme gestionnaires, ils peuvent devenir directeurs d’une entreprise ou d’une coopérative.

## 4,5 Risques associés à la profession de cueilleur de PFNL

## 4.5.1 Risques physiques

* L’exposition aux rayons ultra-violets (UV) peut provoquer des coups de soleil, des coups de chaleur, une insolation, des pathologies oculaires ou un cancer cutané.
* Les dépassements d’horaire fréquents, les contraintes de temps, les travaux urgents entraînent de la fatigue.
* Des accidents peuvent se produire lors de la conduite de véhicules légers, de la chute de branches ou à proximité de voies circulées.
* Les conditions climatiques (froid, chaleur, humidité, pluie, neige, vent) et les intempéries sont parfois la source d’engelures ou d’autres ennuis de santé.
* Des coupures ou blessures sont occasionnées par un mauvais usage des outils de travail manuel ou divers équipements de travail.
* La position debout pendant de longues périodes entraîne des problèmes aux genoux.
* Une mauvaise orientation peut impliquer de se perdre en forêt.
* La possibilité d’être blessé par un animal sauvage est présente.
* La fatigue et la déshydratation peuvent être causées par de grandes marches en forêt, la position debout sur une longue période ou de très grosses journées de travail.
* Des problèmes au dos peuvent survenir en raison de mauvaises postures lors de la cueillette.
* Des risques de foulure aux chevilles sont fréquents en raison des sols accidentés.

### 4.5.2 Risques infectieux

* Le contact avec des insectes et autres arthropodes peut impliquer des morsures ou piqûres et même un choc anaphylactique.
* La présence de tiques peut causer la maladie de Lyme et d’autres affections.

### 4.5.3 Risques chimiques

* Le contact avec des plantes vénéneuses, comme le sumac, le persil sauvage ou le panais sauvage peut causer des brûlures et des problèmes cutanés.

### 4.5.4 Risques psychologiques

Un sentiment d’isolement peut être ressenti en raison de l’éloignement.

**Une formation initiale aura des répercussions positives sur les conditions d’exercice des futurs diplômés. Ils auront la possibilité d’augmenter leur revenu, d’allonger leur saison de travail, de progresser dans une entreprise. De plus, ils diminueront les risques du métier en appliquant les mesures de sécurité appropriées.**

****

https://www.spbsaglac.qc.ca/produits-forestiers-non-ligneux/

5 LES CONDITIONS D’EXERCICE DES CUEILLEURS DE PFNL

## **Abordons maintenant les conditions d’exercice des cueilleurs de PFNL. Quelles sont les exigences légales à respecter, les obligations de mobilité professionnelles prévisibles et les conditions d’embauche ? En terminant, nous découvrirons les facteurs de changement qui touchent ce métier et le font évoluer rapidement.**

## 5,1 Exigences légales et réglementaires

Ces lois et règlements portent sur la préservation des PFNL, la cueillette, la conservation et la transformation des aliments, les normes ISO, l’emballage, l’étiquetage, la distribution et l’exportation au Canada et dans le monde. Cette liste de lois et de règlements n’est pas exhaustive.

**Au Québec**

* Loi sur les espèces menacées ou vulnérables (E-12.0), ministère de l’Environnement et de la Lutte contre les Changements climatiques.
* Loi sur l’aménagement durable du territoire forestier, ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (Chapitre A18, A73 qui touche les permis d’intervention dans le domaine du thé du labrador).
* Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune, ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs :
* Règlements sur les réserves fauniques (ZEC et pourvoiries, aires protégées et parcs provinciaux).
* Permis d’intervention pour la récolte de branches d’if du Canada (MFFP)
* Loi sur les produits alimentaires du Québec, ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation :
* Règlement sur les aliments.
* Règlement sur les fruits et légumes frais.
* Règlement sur l’origine des fruits et légumes frais.
* Règles d’hygiène et de salubrité (MAPAQ) pour les produits vendus au Québec.
* Règles de santé et sécurité au travail.
* Bonnes pratiques du guide « Champignons sauvages du Québec ».
* Règles d’éthique de la cueillette de PFNL.
* Système provincial de Qualité, salubrité, sécurité et traçabilité (QSST) (mis au point par la Filière mycologique de la Mauricie).

**Au Canada**

* Loi sur les aliments et drogues :
* Règlement sur les aliments et les drogues.
* Règlement sur les produits de santé naturels.
* Règlement sur les cosmétiques.
* Règlement sur les produits biologiques.
* Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (Agence canadienne d’inspection des aliments) pour les produits vendus dans les autres provinces canadiennes.
* Loi sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation :
* Règlement d’application pour les fruits et les légumes frais incluant les champignons vendus au détail.

**Pour les huiles essentielles :**

* Norme ISO (Organisation internationale de normalisation) : « ISO/TR 210.
* En France c’est AFNOR (AFNOR NF — T75.006 — 10/87).
* Au Québec, les normes 5256-001 à 5256-010 sont traitées par le BNQ (Bureau de normalisation du Québec) pour l’échantillonnage, l’emballage, la détermination des caractéristiques physiques des huiles essentielles.

**Pour les résineux** (le cèdre, le sapin baumier et l’épinette) :

* Normes 5256-500, 510 et 520.

Et finalement :

### Convention sur le commerce international des espèces sauvages menacées d’extinction

## 5,2 Exigences de mobilité professionnelle

La mobilité des travailleurs est nécessaire pour un cueilleur qui veut prolonger sa saison de cueillette. Il doit se déplacer dans plusieurs régions pour trouver différents PFNL. Ces régions sont parfois très éloignées des grands centres.

*« Les territoires de cueillette peuvent être très éloignés des agglomérations humaines, par exemple à 200 km du village le plus proche dans le cas du thé du labrador, une distance souvent doublée pour atteindre les grands centres urbains où se trouvent les débouchés et les centres de transformation. »*

Source : « Sur le Champ, Nouvelles géographies de la collecte. Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale, **Sabrina**Doyon, janvier-mars 2019 » page 10

## 5,3 Conditions d’embauche

### 5.3.1 Diplômes, formations ou certificats de qualification exigés

Aucun diplôme ni expérience ne sont exigés pour accéder au métier de cueilleur.

### 5.3.2 Connaissances, habiletés, attitudes et capacités physiques exigées

**Le cueilleur de PFNL doit être capable de :**

* Travailler en collaboration avec une équipe.
* Respecter les règles de sécurité.
* Faire preuve d’assiduité.
* Accomplir son travail selon l’art du métier.
* Œuvrer à l’extérieur.
* Être minutieux.
* Avoir la préoccupation de la qualité du produit cueilli.
* Travailler dans des conditions climatiques difficiles.
* Accomplir de longues journées de travail.

**Il doit également démontrer :**

* La débrouillardise, l’autonomie et de l’initiative.
* Le sens de l’observation.
* L’aptitude à s’orienter dans la forêt.
* L’intérêt pour les plantes, les arbres, le milieu forestier, les enjeux environnementaux.
* Une solide forme physique, de l’endurance, une bonne santé.
* Le sens des responsabilités.
* Des habiletés manuelles.
* Le souci de la gestion durable de la ressource.

## 5,4 Évolution de la profession

### 5.4.1 La cueillette de PFNL de l’origine au Québec jusqu’à aujourd’hui

À leur arrivée en Nouvelle-France, nos ancêtres ont côtoyé les autochtones qui les ont aidés à survivre grâce à la cueillette de produits alimentaires et médicinaux de base. Au travers des siècles, cette cueillette de subsistance s’est maintenue à un très bas niveau alors que la cueillette commerciale a presque disparu jusqu’au début des années 1980.

Dès la fin du 19e siècle, des scientifiques se sont intéressés à la flore québécoise et, au cours des décennies, l’ont fait connaître auprès de groupes de naturalistes. Les connaissances sur les plantes et les champignons comestibles ont inspiré de nombreux cueilleurs qui, à la fin des années 1980, ont entamai des partenariats avec les chefs cuisiniers désireux de cuisiner les produits régionaux et de faire découvrir la gastronomie forestière nordique. Pendant cette même période, les domaines de l’herboristerie, de la cosmétologie et de la pharmacopée se sont développés peu à peu, desquelles émergent maintenant des entreprises importantes.

### 5.4.2 De la cueillette individuelle à la cueillette professionnelle et commerciale

Un peu partout au Québec des colloques ont été organisés, des associations et des coopératives sont nées et ont rédigé des plans d’action, tracé des portraits régionaux, mis sur pied des formations de courte durée. L’intérêt de ces groupes de mettre en valeur les produits forestiers non ligneux et de favoriser les économies locales par leur transformation et leur commercialisation démontre la hausse rapide de la cueillette commerciale. Cette évolution progressive, en forte croissance depuis plus d’une décennie, a fait ressortir l’importance de structurer et de professionnaliser les activités de cueillette. C’est de cette vision qu’est née l’Association de commercialisation des PFNL en 2013.

*« Jusqu’à tout récemment, le développement de la filière des PFNL s’est surtout effectué à une échelle régionale, entraînant un certain manque de cohésion au sein de la filière et certaines inefficacités dues aux chevauchements ou aux dédoublements d’initiatives. Pour remédier à cet enjeu et pouvoir assurer un développement plus cohérent à l’échelle québécoise,* ***une association provinciale d’entrepreneurs du secteur des PFNL*** *a vu le jour en 2013, initiative appuyée notamment par le MAPAQ »*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec, présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 3

La mission de l’ACPFNL :

*« Favoriser le développement durable et économique des PFNL en regroupant les différents acteurs du secteur et en favorisant la promotion de la production, de la transformation et de la vente des PFNL et leurs produits dérivés. »*

Source : <https://acpfnl.ca//lassociation/#historique>

## 5.5 Facteurs contribuant au développement de la cueillette commerciale de PFNL

De très nombreux facteurs ont influencé le développement de la cueillette commerciale de PFNL et ont contribué à son essor depuis quelques décennies. Ces facteurs touchent plusieurs aspects de la vie des Québécois, l’alimentation, les loisirs et la santé. Les découvertes scientifiques associées aux PFNL ont également des effets sur plusieurs industries.

### Facteurs qui touchent l’approvisionnement alimentaire des Québécois

#### 5.5.1.1 L’engouement croissant de la population

### L’engouement croissant de la population pour les produits régionaux et de spécialité ne fait pas de doute, la participation nombreuse des Québécois aux diverses foires alimentaires ou fêtes gourmandes régionales en est un indice. La cueillette des PFNL évolue et prend de l’ampleur auprès de nouveaux adeptes.

#### 5.5.1.2 Le mycotourisme

Le mycotourisme est de plus en plus en vogue, surtout en cette année de pandémie au cours de laquelle les Québécois se sont réapproprié leur territoire.

*“L’industrie récréotouristique liée à la gastronomie a un potentiel intéressant puisque la population urbaine a de plus en plus le désir de faire des activités en nature et que la nourriture provenant de la forêt a un cachet particulier qui est à la mode actuellement (Mitchell et Hobby, 2010 ; Mitchell et coll., 2010). Par exemple, Lázaro García (2008) présente les trois composantes du secteur mycotouristique, un secteur récréotouristique lié à la gastronomie : le contact avec la nature, la dégustation gastronomique et le fait de pouvoir profiter du patrimoine rural. Le mycotourisme est une activité récréotouristique qui connaît un grand essor actuellement.”*

Source : Mise en valeur des produits forestiers non ligneux dans une optique de développement socio-économique : le cas des Premières Nations des Innus Essipit, Mémoire, Annabelle Moisan-De Serres, université Laval, 2015, page 10

*« Les Québécois ne se contentent plus d’arpenter leur territoire : ils cherchent maintenant à découvrir ce qu’il contient. Déjà grandissant, l’intérêt pour la mycologie connaît une croissance marquée, accentuée par les contraintes de la COVID. »*

Source : Le Soleil, Sortie prendre l’air, Isabelle Pion, 10 octobre 2020

#### La politique sur les MRC nourricières

Plusieurs régions du Québec se sont dotées d’une politique visant le développement d’une MRC nourricière afin de favoriser l’accès à une saine alimentation et à l’autonomie alimentaire pour tous. Cela suppose que les citoyens accèdent à des jardins communautaires ou collectifs afin de cultiver chez eux à des coûts acceptables des aliments de qualité. Rappelons que la pandémie a également fait ressortir l’importance de l’autosuffisance alimentaire et les PFNL proposent des solutions pour nourrir le Québec.

*“Pour Yvan Perreault, mycologue, cueilleur, formateur et copropriétaire d’Au jardin des noix, les PFNL pourraient, un jour, redevenir une question de survie. « Historiquement, nous sommes un peuple de défricheurs plus que de coureurs des bois. Mais avec les crises agricole, alimentaire et forestière que nous vivons, avec l’augmentation de la population mondiale, peut-être devrions-nous nous tourner vers les comestibles forestiers ? Le Québec, avec son vaste territoire, pourrait être un garde-manger important. On a des trésors dans nos forêts. Ce n’est pas vrai qu’on ne peut rien faire pousser chez nous. Nos noix, nos fruits nordiques ont besoin de l’hiver pour se régénérer. C’est ce qui fait notre singularité. Les légumes qu’on trouve aujourd’hui dans nos épiceries sont d’anciens PFNL. Imaginez tous les nouveaux légumes qu’on pourrait faire pousser »*

Source : La Presse, Les cueilleurs des bois La Presse+, Ève Dumas, 21 juin 2014.

#### 5.5.1.4 La cuisine forestière nordique

La cuisine gastronomique fait la part belle aux produits du terroir et de spécialité. Les chefs sont en recherche constante d’innovations. Ils mettent en valeur la gastronomie forestière nordique. Depuis plus d’une décennie, les chefs cuisiniers québécois, inspirés par le chef René Redzepi du restaurant NOMA au Danemark, ont introduit dans leur cuisine les produits du terroir et les produits forestiers non ligneux. Plusieurs d’entre eux ont adopté cette philosophie culinaire et proposent des menus entièrement créés à partir des forestibles. Ils s’approvisionnent auprès de cueilleurs reconnus pour leur expertise. Les écoles hôtelières inscrivent maintenant dans leur formation des cours sur la mise en valeur des PFNL.

***« Inspirations scandinaves****: La nordicité est de plus en plus utilisée comme concept porteur de valeur ajoutée pour les produits alimentaires. Il y a quelques années, un groupe de chefs scandinaves a jeté les bases de la nouvelle cuisine nordique en réponse à la cuisine méditerranéenne. Les principes de cette cuisine sont fondés sur un approvisionnement en produits typiques des territoires nordiques. Ce concept permet d’encourager la population à redécouvrir son terroir. Il est ainsi tout indiqué d’établir un parallèle avec le bioalimentaire boréal du Québec qui présente des similitudes avec nos homologues européens. »*

*Source : HTTPS/saveursborealescaagroboreal.com/lacuisineboreale*

#### 5.5.1.5 Recherche universitaire

La tendance de la gastronomie forestière prend une telle ampleur que l’Université Laval a mis en place un projet de recherche sur le sujet en collaboration avec l’ITHQ.

***“De la nature au labo :*** *Afin de mettre encore plus d’ingrédients forestiers sur notre table et ainsi faire rayonner la gastronomie québécoise, l’Université Laval (UL) et l’Institut de tourisme et d’hôtellerie du Québec (ITHQ) ont créé le GastronomiQC Lab en 2018.*

*Sa mission : réaliser des activités de recherche, de formation et de transfert des connaissances dans divers domaines des sciences alimentaires en appui au développement de notre gastronomie unique.*

*Plusieurs projets sont donc en cours, dont un portant sur les produits forestiers non ligneux (PFNL). Avec la collaboration de Pascale Marcotte, professeure en géographie de l’UL, “on dirige une thèse sur la question des PFNL”, explique Alain Girard, professeur et chercheur à l’ITHQ.”*

Source : Le Devoir, De la forêt à l’assiette, Catherine Lefebvre, 22 juin 2019

### 5.5.2 Facteur ayant une influence sur l’économie

Parmi les facteurs qui ont influencé l’essor de la cueillette commerciale, on peut nommer les difficultés de l’industrie forestière qui ont eu pour conséquence la fermeture de plusieurs entreprises. Pour leur faire face, certaines d’entre elles ont diversifié leurs activités économiques. L’exploitation des produits forestiers non ligneux (PFNL) est apparue comme une des solutions pouvant contribuer à revitaliser les régions rurales.

*« S’ils ont longtemps perçu leur forêt uniquement comme une source de produits du bois, les propriétaires forestiers du Québec sont de plus en plus nombreux à élargir leurs horizons. Petits fruits, noix, plantes, fleurs, champignons : ils ont plus que jamais la possibilité de jumeler la production de bois à une multitude d’autres ressources pouvant être tirées de la forêt. »*

Source : La fédération des producteurs forestiers, Les trésors cachés de votre boisé,

PFNL, Johanne Martin

*« Les problèmes économiques des régions du Québec contribuent à la dévitalisation sociale et à la perte de pouvoirs politiques, et la territorialisation des activités, le maintien des emplois, la diversité économique sont des aspects importants auxquels peuvent contribuer les PFNL et qui s’inscrivent dans les préoccupations du développement régional. »*

*Source : ECOGÉO,* Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale, Sabrina Doyon, janvier-mars 2019.

### 5.5.3 Facteurs liés aux recherches scientifiques

#### 5.5.3.1 L’intérêt des grandes entreprises

Les cueilleurs de PFNL de subsistance ou récréatifs coexistent avec ceux qui visent davantage la commercialisation ou qui offrent leurs produits aux entreprises industrielles. Ces débouchés ouvrent des perspectives économiques fructueuses au marché des PFNL et laissent entrevoir un avenir prometteur pour les cueilleurs qualifiés.

*« L’industrie des PFNL a été une composante intégrale des cultures autochtones depuis des milliers d’années ; suite au contact européen, elle a aussi fourni des produits de subsistance, des revenus d’appoints et de l’emploi saisonnier aux communautés rurales et autochtones. Plus récemment, cependant, des contributeurs majeurs de l’économie canadienne comme l’industrie forestière et agricole, la biotechnologie et les entreprises pharmaceutiques ont démontré un intérêt croissant pour le potentiel économique des PFNL. »*

*Source :* L’aménagement des produits forestiers non ligneux et des ressources ligneuses des forêts canadiennes : besoins d’intégration et de recherche by Luc C. Duchesne et Suzanne Wetzel, septembre-octobre 2003, vol 79 no. 5 The forestry chronicle. Page 854

#### 5.5.3.2 Les produits de santé naturelle

La pharmacopée traditionnelle a le vent en poupe et les données scientifiques viennent maintenant confirmer et bonifier les connaissances et usages issus du passé. Les propriétés nutraceutiques (médicinaux et nourrissants) des herbes, rameaux, racines, fruits et légumes forestiers du Québec, font l’objet de nombreuses chroniques « Santé » par des herboristes et des nutritionnistes. Ces produits permettent l’émergence d’entreprises importantes au Québec qui exporte vers les États-Unis, l’Europe occidentale, le Japon et la Chine.

*« De plus en plus conscients du lien qui existe entre leur santé et les produits qu’ils ingèrent, un nombre croissant de consommateurs se tournent vers des produits naturels pour traiter ou prévenir des maladies ou, tout simplement, pour améliorer leur condition de santé générale. »*

Source : Planification stratégique du secteur des PFNL au Saguenay–Lac-Saint-Jean, préparé pour le comité sectoriel PFNL du créneau d’excellence Agriculture nordique par Groupe AGÉCO, novembre 2012, page 35

Annexe 6 : Planification stratégique du secteur des PFNL au Saguenay–Lac-Saint-Jean

#### 5.5.3.3 Les recherches en santé et beauté

La recherche et le développement dans les compagnies pharmaceutiques, cosméceutiques, aromatiques et en bioénergie découvrent de nouveaux usages aux PFNL issus de résidus forestiers, d’écorces, de résines, de conifères, etc. Ces entreprises ont besoin de PFNL de qualité et de cueilleurs qualifiés.

*“Des données récentes émises par Santé Canada, indiquent que 50 % des Canadiens consomment des produits nutraceutiques, lesquels sont des plantes utilisées pour des fins de santé. En 1991, les ventes mondiales de produits pharmaceutiques étaient approximativement 150 milliards $. En tenant compte du fait que 40 % des médicaments vendus sont d’origine végétale, alors les PFNL comptent pour 60milliards $ en médicament par année (Cook et Clapp 2002).”*

Source : L’aménagement des produits forestiers non ligneux et des ressources ligneuses des forêts canadiennes : besoins d’intégration et de recherche by Luc C. Duchesne2 et Suzanne Wetzel3, septembre-octobre 2003, vol 79 no. 5 The forestry chronicle. Page 854

### 5.5.4 Facteur ayant un impact sur la pérennité des produits forestiers comestibles



Jardin en permaculture dans le jardin communautaire d’Ahuntsic (Montréal)

Source : http://www.villeenvert.ca/un-jardin-en-permaculture/

La permaculture permet d’envisager de façon très optimiste le potentiel économique de la récolte de PFNL.

Comme il a été différencié à la section 2.3 qui porte sur les territoires de cueillette, deux méthodes pour pérenniser la ressource par la permaculture et contrer les effets de la surexploitation des PFNL ont été implantées au Québec : la forêt nourricière (agroforesterie) et l’agriculture forestière.

L’agriculture forestière c’est de la culture en forêt soit par l’implantation de nouvelles espèces soit en sélectionnant et favorisant des espèces déjà en place et intéressantes pour la cueillette commerciale (exemples : têtes de violon, champignons, etc.). Ces produits poussent dans la forêt en raison des conditions particulières des écosystèmes.

L’agroforesterie c’est jardiner comme la forêt et non dans la forêt. Des vergers et des potagers forestiers peuvent être plantés dans des endroits où l’agriculture traditionnelle est peu ou non réalisable. On parle de bandes riveraines, de terres précédemment cultivées et retombées en friche, comme en Abitibi ou en Gaspésie, d’espaces inutilisés et incultes sur les terres agricoles. Les propriétaires veulent les remettre en valeur avec des cultures qui exigent moins de travail parce qu’elles sont plus adaptées aux différents sols et au climat québécois.

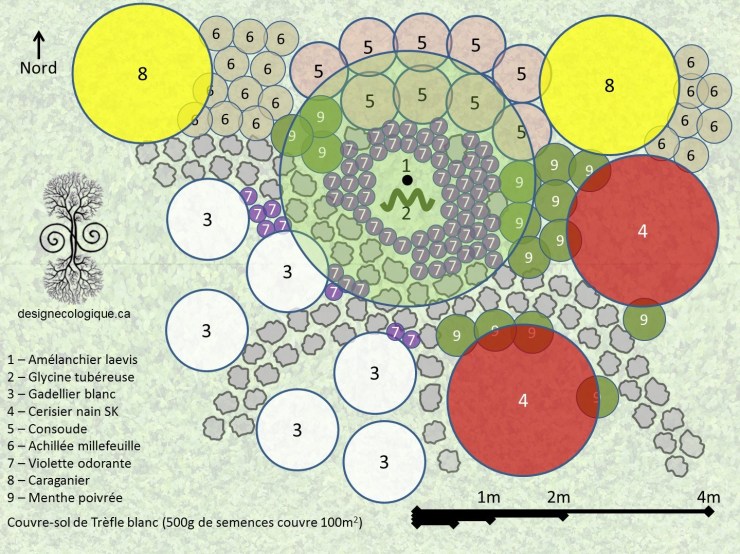
L’agroforesterie et l’agriculture forestière permettent d’augmenter le volume de récolte, de rentabiliser les opérations, d’assurer l’approvisionnement et de répondre à la demande des marchés.

La permaculture offre de nombreux avantages aux cueilleurs de PFNL :

* allonger la saison des cueillettes et augmenter la transformation de PFNL tout au long du calendrier annuel ;
* maximiser leurs revenus en raison d’une plus grande disponibilité de ressources ;
* rapprocher les sites de récolte et diminuer les contraintes liées à la cueillette dans les territoires éloignés ainsi que les dépenses inhérentes et conséquemment accroître la marge de profit des cueilleurs ;
* permettre l’émergence de fruits nordiques, d’arbres à noix, de noisetiers sauvages et de sureau nordique, etc. variant ainsi les produits et ouvrant leur entreprise à de nouveaux marchés ;
* optimiser l’occupation du territoire et produire de la nourriture unique au Québec.

La permaculture c’est l’avenir des cueilleurs de PFNL au 21e siècle.

**Modèle de verger forestier**



Source : http://designecologique.ca/foret-nourriciere/

**Tous ces facteurs démontrent l’évolution de la cueillette des PFNL, son importance économique, sociale et environnementale. Des cueilleurs formés en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » auront en main tous les atouts pour réussir, faire progresser et structurer leur activité professionnelle.**

<https://www.fierbourg.com/service-aux-entreprises-et-formation-continue/secteur-horticole/cueillette-et-transformation-des-produits->

6 LES PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES POUR LES CUEILLEURS DE PFNL

## 6,1 Effectifs actuels

La cueillette des PFNL est une activité en émergence et en pleine croissance. Les cueilleurs ne sont pas répertoriés, ils sont libres et autonomes et leur nombre varie chaque année. En 2015, le CSMOAF avait réalisé un sondage sur le profil des entreprises de cueillette, les besoins de formation et les enjeux auxquels cette activité était confrontée. Cependant, le peu de répondants ne permettait pas d’évaluer le nombre de cueilleurs de PFNL au Québec. Il n’y a pas eu d’autres enquêtes du CSMOAF depuis 2015.

À la section 1.2.1, qui porte sur les entreprises, nous avons écrit que l’Association pour la commercialisation des PFNL, responsable de les répertorier, estime 1150 en 2020. Ce sont de petits établissements qui embauchent entre 2 et 5 cueilleurs.

*« Uniquement au Québec, ils seraient environ 3000 individus (dont la moitié sont des cueilleurs de bleuets) se déplaçant sur tout le territoire où des cueillettes peuvent être effectuées, et ils ne se confinent généralement pas dans un seul espace. Les effectifs sont cependant difficiles à mesurer exactement, car ils pratiquent cette activité en étant souvent payés au noir, qu’il n’existe pas de réseau formel de recrutement, de répertoire, de registre ou de données officielles les concernant. »*

Source : « Sur le Champ, Nouvelles géographies de la collecte. Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale, **Sabrina**Doyon, janvier-mars 2019 » page 8

La future planification stratégique de l’Association de commercialisation apportera une évaluation plus précise du nombre d’entreprises de PFNL au Québec.

## 6,2 Évolution prévisible de la demande de main-d’œuvre

La demande de cueilleurs qualifiés évoluera au même rythme que la cueillette de PFNL croît au Québec actuellement. D’une cueillette de subsistance et récréative, on assiste maintenant à la progression de la cueillette commerciale pour répondre aux besoins grandissants des consommateurs. Les entreprises industrielles en santé, en beauté et en pétrochimie ont découvert les avantages des PFNL et leurs recherches de ressources sont également très importantes.

L’engouement des Québécois pour les PFNL ne se dément pas, les restaurateurs en font la promotion et les médias s’y intéressent de plus en plus. De nombreux reportages dans La Presse, Le Devoir, Le Soleil et autres journaux régionaux en sont la démonstration éloquente. Cette attention médiatique contribue à une meilleure connaissance des PFNL et à l’augmentation de la demande de la part des consommateurs. Plusieurs articles sont répertoriés à l’annexe 7.

Annexe 7 : Revue de presse sur la gastronomie forestière

La philosophie « verte » est adoptée par de nombreux Québécois qui souhaitent une plus grande autosuffisance alimentaire, la diminution de l’empreinte écologique, une agriculture biologique. Les PFNL respectent les critères de cette tendance en progression au Québec.

L’agroforesterie et l’agriculture forestière permettent non seulement de pérenniser les ressources, mais également de les diversifier et de les multiplier. Les cueilleurs qualifiés pourront donc assurer leur approvisionnement, augmenter leur revenu et prolonger leur saison de travail.

**Les besoins de cueilleurs compétents iront en augmentant de façon significative et l’AEP en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation » sera essentielle pour former des cueilleurs capables d’exécuter l’ensemble des tâches du processus de cueillette de PFNL. Les débouchés professionnels inhérents à ce programme et l’opportunité d’exploiter une microentreprise rentable attireront des candidats intéressés par ce mode de vie unique.**

**[](https://www.google.ca/url?sa=i&url=https://www.aflanaudiere.org/formation-pfnl-2/&psig=AOvVaw2-2LTWyQsgpKccadSz2kWX&ust=1605725876974000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCPC4gZihiu0CFQAAAAAdAAAAABAY)**

https://www.aflanaudiere.org/formation-pfnl-2/

7 L’OFFRE DE FORMATION ACTUELLE

**Actuellement, les cueilleurs de PFNL ayant développé une expertise reconnue dans le milieu sont des autodidactes qui ont acquis des connaissances et étendu leurs compétences par des lectures, des voyages, des explorations avec mentor, de l’observation et par des cours de perfectionnement offerts par diverses organisations. Il n’existe pas de formation initiale qualifiante.**

## 7,1 Formations en lien avec la profession

### 7.1.1 Formations professionnelles

### Aucun DEP, ASP ou AEP n’a été développé pour le métier de cueilleur de produits forestiers non ligneux.

### 7.1.2 Formations collégiales

### Le Service aux entreprises et aux collectivités du Cégep de Saint-Félicien propose deux programmes de formation menant à une Attestation d’études collégiales (AEC).

#### 7.1.2.1 Service et gestion de produits fins, spécialisation : cueilleur professionnel de champignons sauvages et autres PFNL.

Ce programme de 195 heures est offert au Centre d’études collégiales de Chibougamau.

## « Liste des compétences

## Assurer l’approvisionnement des produits fins ;

* Promouvoir des produits fins pour les secteurs de l’hôtellerie et de la restauration ;
* Servir des produits fins. »

Source : <http://seccol.com/fr/programme/-service-et-gestion-de-produits-fins-specialisation-cueilleur-professionnel-de-champignons-sauvages-et-autres-pfnl>

Les préalables sont le DES ou une expérience jugée suffisante. Il concerne principalement la formation sur la cueillette de champignons sauvages et plus sommairement, la cueillette des autres PFNL. La durée de ce programme court ne permet pas d’approfondir l’ensemble du processus de la cueillette à la commercialisation et les prérequis exigés sont plus élevés que ceux prévus dans le programme pressenti dans cette étude. Les marchés touchés par la commercialisation des produits visent uniquement l’hôtellerie et la restauration.

#### 7.1.2.2 Développement de produits des terroirs du Québec-option : alcools fins, eau-de-vie, mistelles, eaux naturelles et pétillantes aux saveurs boréales. (AEC)

*« Ce programme de formation vise à former des entrepreneurs dans le domaine de la création et la mise en marché de produits du terroir.  Il vise également à habiliter les entrepreneurs à participer à la diversité de l’offre touristique régionale »*

Source. <http://seccol.com/fr/programme/developpement-de-produits-des-terroirs-du-quebec-option-alcools-fins-eaux-de-vie-mistelles-eaux-naturelles-et-petillantes-aux-saveurs-boreales>

D’une durée de 1185 heures, les préalables exigés sont plus élevés que pour le programme pressenti : DES, expérience jugée satisfaisante et avoir une bonne capacité de communiquer et posséder des connaissances de base en administration. Très spécialisé, il vise particulièrement la fabrication d’alcools à partir des PFNL.

Ces deux programmes sont donc très spécifiques alors que le programme « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » sera généraliste, diversifié et touchera également la permaculture des PFNL.

### 7.1.3 Certificat de formation à un métier semi-spécialisé (CFMS) : Cueilleuse, cueilleur de produits forestiers non ligneux (8309)

Un programme de formation en métier semi-spécialisé est offert par le ministère de l’Éducation. Les métiers semi-spécialisés s’adressent à des personnes éloignées du marché du travail et visent la formation dans un métier manuel, dont les tâches sont concrètes et peu complexes. La formation pratique s’effectue uniquement en entreprise et ne contient aucune théorie. Elle comporte deux volets : l’employabilité et l’exercice du métier chez un employeur.

La description de ce programme est la suivante :

*« La personne travaille pour une petite ou moyenne entreprise de transformation de produits forestiers non ligneux, un atelier de conditionnement, une coopérative de solidarité, etc. ; elle peut aussi vendre ses produits à des restaurateurs, à des acheteurs ou dans un marché public. Elle effectue ses activités sur des terres publiques ou privées, sur le territoire d’une communauté autochtone ou sur le territoire conventionné de la Baie-James et du Nord québécois. »*

Source:http://www1.education.gouv.qc.ca/sections/metiers/index.asp?page=fiche&id=434

Les membres du comité jugent que ce programme ne peut répondre aux exigences du métier de cueilleur professionnel tel que défini tout au long de cette étude. Ce CFMS ne répond pas aux besoins d’une formation spécifique touchant les PFNL.

Ils souhaitent cependant que ce métier semi-spécialisé demeure et contribue à développer de l’intérêt pour ce domaine. Il pourra servir éventuellement de passerelle avec le programme « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL ».

### 7.1.4. Programme d’apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Il n’existe aucun programme d’apprentissage en milieu de travail visant la formation des cueilleurs de PFNL.

### 7.1.5 Formation sur mesure

Le service aux entreprises du centre de services scolaires des Samares offre des cours sur les produits forestiers non ligneux depuis plus de 8 ans. Cette formation vise le développement des compétences sur l’identification et la cueillette des PFNL et très sommairement, la transformation des produits, la conservation de ceux-ci et leur commercialisation.

Le financement de cette formation provient d’un projet déposé chaque année en lien avec les conditions des sigles ISP du ministère de l’Éducation.

Depuis deux ans, la formation se donne en 200 heures afin de respecter les nouveaux sigles ISP. Le fait d’enlever 100 heures à la formation de 300 heures a pour effet : de retirer certains modules considérés importants sans être prioritaires, de cibler des choix pour prioriser l’essentiel à retenir et d’alléger des modules sans s’assurer de l’intégration des compétences.

En conclusion, les sigles ISP ne permettent pas de donner le nombre d’heures nécessaire pour couvrir l’ensemble des volets et avoir une formation complète et pertinente.

Source : Avis d’intention du SAE du CSS des Samares

### 7.1.6 Formations privées à temps partiel

Plusieurs formations de courte durée à l’intérieur d’événements comme des colloques ou par des associations régionales ont été organisées pour répondre aux besoins de formation des entreprises ou des travailleurs indépendants de ce secteur d’activité. Quelques centres de formation professionnelle ou services aux entreprises des CSS du Québec proposent également des formations dans ce domaine. Elles sont généralement offertes à temps partiel et leur durée peut varier de quelques heures à plus ou moins 45 heures.

Voici quelques titres de formations : (cette liste n’est pas exhaustive.)

* Formation sur les champignons sauvages.
* Formation sur les PFNL aux professeurs de l’Académie d’hôtellerie de Lanaudière.
* Visite des étudiants de l’AHL à l’Abbaye Val-Notre-Dame.
* Initiation aux PFNL et cultures émergentes.
* Pâtisserie du terroir.
* Du jardin à l’assiette.
* Cueillette des PFNL.
* Atelier en mycologie.
* Initiation au PFNL.
* Initiation à la cueillette de champignons comestibles.
* Culture des noix.

Généralement, ces apprentissages sont courts et axés sur une spécialité liée à la cueillette de PFNL. Elles ne peuvent remplacer une formation initiale qualifiante, et ce, même si elles étaient cumulées.

*« Ces formations sont toutefois peu uniformisées, c’est-à-dire que leur contenu et leurs dispensateurs varient grandement d’une région à l’autre… par ailleurs, plusieurs formations ne couvrent qu’un champ particulier (ex. : les champignons), ce qui limite le travail pouvant être réalisé par les cueilleurs. Or, la combinaison de plusieurs champs de formation (ex. : cueillette de PFNL et guide touristique) pourrait élargir les types d’activités pouvant être réalisées par les cueilleurs et donc en faire une perspective d’emploi plus attrayante. »*

Source : Plan de développement stratégique pour l’industrie des PFNL du Québec,

présenté par le Groupe Agéco, mai 2014, page 15

## 7,2 Formation à l’embauche

Comme il n’existe aucune formation initiale et que les critères d’embauche sur cet aspect sont inexistants, chaque compagnie forme les nouveaux cueilleurs pour répondre à ses besoins spécifiques. La durée de ces formations est très variable. Ces employés sont formés en atelier sur le terrain. Ils poursuivent leurs apprentissages sous forme de mentorat, un cueilleur expérimenté accompagne le nouvel employé afin d’approfondir ses connaissances et son savoir-faire.

Ces apprentissages sont difficilement transférables d’une entreprise à l’autre ou d’une région à l’autre puisque les PFNL, les méthodes de cueillette, de conditionnement et de transformation sont propres à chacune. Une formation initiale en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » uniforme dans toutes les régions du Québec permettra aux futurs candidats d’accroître leur polyvalence, leur mobilité professionnelle et leur saison de travail.

## 7,3 Formation continue en cours d’emploi

## Tous les cours offerts à la section 7.1.6 constituent des occasions de perfectionnement et contribuent à la formation continue des cueilleurs de PFNL. Si les employés sont salariés ou indépendants, les coûts peuvent être remboursés par l’employeur ou par le travailleur lui-même. De courtes durées, spécifiques à la région ou à l’entreprise, ils ne suffisent pas aux besoins de formation de cueilleurs professionnels polyvalents dont l’expertise englobe l’ensemble du processus de la cueillette à la commercialisation en passant par des activités de permaculture.

## 7,4 Lacunes détectées au regard de l’offre de formation actuelle

Les cueilleurs exerçant leur métier actuellement ont acquis leur formation de façon autodidacte et leurs apprentissages se sont échelonnés sur de longues années.

Les deux programmes collégiaux menant à une AEC exigent des préalables trop élevés pour la clientèle visée et développent des compétences spécialisées en champignons forestiers et en fabrication d’alcool à partir des PFNL. Ils ne correspondent pas au profil du travailleur du programme entrevu dans cette étude.

Le ministère de l’Éducation n’a réalisé aucune formation professionnelle en cueillette de PFNL. Le métier semi-spécialisé dans ce domaine ne s’adresse pas à la clientèle visée dans le programme pressenti et ne permet pas l’acquisition des connaissances théoriques nécessaires à l’exercice de ce métier. Il peut cependant servir d’initiation et susciter l’intérêt pour une poursuite scolaire dans ce domaine.

La formation sur mesure offerte au CSS des Samares est courte et couvre trop rapidement les volets de la transformation et de la commercialisation. Elle omet complètement les compétences en permaculture très avantageuses pour le cueilleur du 21e siècle.

La formation à l’embauche forme très rapidement des cueilleurs pour les besoins spécifiques des entreprises et ne constitue pas une formation initiale au seuil d’entrée sur le marché du travail comme se définit une AEP.

Les formations privées ou de perfectionnement en continu ne pallient pas une formation initiale complète menant à la polyvalence, à la mobilité de la main-d’œuvre et à la maîtrise de tout le processus de la cueillette. De plus, l’AEP en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » permettra au cueilleur d’allonger ses saisons de cueillette et de développer une carrière à long terme.



https://www.lesoleil.com/maison/horticulture/le-camerisier-un-petit-fruitier-qui-fait-du-chemin

8 JUSTIFICATION DE LA PERTINENCE DE DÉVELOPPER UNE AEP EN « « IDENTIFICATION, CUEILLETTE, TRANSFORMATION, CULTURE ET COMMERCIALISATION DES PFNL »

**Nous avons établi précédemment qu’aucune formation professionnelle initiale ne permet actuellement de développer les compétences nécessaires au cueilleur professionnel au seuil d’entrée sur le marché du travail. Il a aussi été démontré que les besoins de cueilleurs de PFNL qualifiés progressaient rapidement en raison des nombreux facteurs liés à la croissance de la demande et parallèlement, à la nécessité de protéger la ressource par une cueillette responsable.**

Nous avons décrit à la section 3.4.2, le profil personnel des cueilleurs. Ils sont créatifs, travaillants, dynamiques, ils veulent s’investir dans le domaine de leur choix et contribuer au développement de leur région.

Au Québec, *« on compte 140 programmes menant à un diplôme d’études professionnelles, 110 programmes permettant d’obtenir un diplôme d’études collégiales et 25 programmes conduisant à une attestation de spécialisation professionnelle. Parallèlement à cela, les commissions scolaires offrent 31 attestations d’études professionnelles différentes. »*

Aucun de ces programmes ne permettrait aux candidats ciblés dans cette étude de pertinence *« d’acquérir les compétences qui contribueront à assurer son autonomie personnelle et professionnelle et, d’autre part à répondre aux besoins des entreprises »* de PFNL.

*« Pourtant, la formation professionnelle et technique doit pouvoir permettre aux personnes désirant intégrer le marché du travail de le faire harmonieusement et de façon durable. »*

Source : La formation professionnelle et technique au Québec : un aperçu, gouvernement du Québec

Ministère de l’Éducation, du Loisir et du Sport, 2010, page 6 et page 20

Les cueilleurs de PFNL ont eux aussi le droit d’acquérir les compétences nécessaires pour exercer leur métier, de s’épanouir et d’y progresser. Une formation professionnelle initiale en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation de PFNL » comportera plusieurs avantages pour les cueilleurs, les entreprises et le territoire québécois.

## 8.1 Avantages pour les cueilleurs  et pour les microentreprises

La formation développera les compétences pour :

* Cueillir les PFNL de façon responsable et sécuritaire en diminuant les risques du métier.
* Assurer la pérennité des ressources dont ils dépendent grâce aux techniques de cueillette rationnelle et aux connaissances en permaculture.
* Gérer la qualité du produit de la cueillette à la transformation par des procédés de conditionnement adéquats et augmenter leur marge de profit.
* Grâce à la permaculture, bonifier leurs revenus, se rapprocher des sites de cueillette et diminuer les dépenses inhérentes aux déplacements vers les sites éloignés.
* Permettre aux membres des Premières Nations de suivre une formation qui se rapproche de leur mode de vie, près de leur communauté, dans le respect de leurs traditions et de leurs valeurs.
* Avec une population jeune de plus en plus instruite et dont la croissance est rapide, des importantes assises territoriales, bases des ressources et un secteur des entreprises en croissance, les autochtones sont bien placés pour contribuer à développer une économie canadienne dynamique.
* Allonger leur saison de travail en raison d’une plus vaste connaissance des variétés de PFNL et par l’acquisition des compétences liées à la transformation, la culture et la commercialisation des produits.
* Contribuer au développement de produits dérivés et varier leurs sources de revenus.
* Transformer les produits en respectant les règles de salubrité et assurer la réputation de leur entreprise.
* Élargir le potentiel de leur exploitation et la recherche de nouveaux débouchés en acquérant des compétences en commercialisation.
* Voir leur métier reconnu par les gestionnaires de forêts privées ou publiques qui seront plus ouverts à favoriser un usage complémentaire de leurs sites.

## 8.2 Avantages pour les entreprises qui embauchent des cueilleurs salariés ou indépendants et pour la filière des PFNL

* Avoir accès à une main-d’œuvre qualifiée qui assurera la qualité et la sécurité des produits cueillis.
* Accéder à un approvisionnement régulier et constant des stocks grâce à la permaculture.
* Assurer la croissance et la promotion de la filière des PFNL en raison de la contribution de cueilleurs bien formés et motivés à s’investir dans leur métier.

### 8.3 Avantages pour les communautés autochtones

Dans son Mémoire de maîtrise intitulé « Mise en valeur des produits forestiers non ligneux dans une optique de développement socio-économique : le cas des Premières Nations des Innus Essipit, », Annabelle Moisan-De Serres a répertorié les avantages selon les 4 aspects suivants :

|  |  |
| --- | --- |
| Social | Économique |
| Emplois durables  Allongement de la période de travail  Augmentation de la qualité de vie  Distribution égale de la richesse  Formation de la main-d’œuvre  Participation à la prise de décision  Accès au territoire | Diversification des sources de revenus  Économie locale  Augmentation des revenus des familles  Augmentation des revenus de la communauté  Stabilité économique |
| Culturel | Environnemental |
| Protection de la nature  Préservation des savoirs traditionnels et des croyances  Protection de la langue  Promotion de la culture | Conservation de la ressource  Utilisation durable de la ressource  Maintien de la productivité écologique du milieu  Maintien de l’intégrité du milieu |

## 8.4 Avantages pour le Québec

* Les cueilleurs qualifiés, autochtones et non-autochtones, contribueront au développement économique des communautés dans toutes les régions du Québec, en augmentant la capacité et la qualité des récoltes et en devenant agents multiplicateurs auprès de leurs pairs.
* En cultivant les ressources en forêt ou dans des sites permaculturels, dans des endroits incultes ou en friche, les cueilleurs maximiseront le potentiel économique du territoire québécois.
* Les chefs cuisiniers auront accès à des forestibles de qualité qu’ils sauront transformer et faire connaître aux consommateurs québécois. La maîtrise de leur art et l’originalité des produits forestiers québécois inspireront d’autres chefs à travers le monde.

**Compte tenu de tous ces avantages et du contexte de croissance du nombre d’entreprises associées à la cueillette des PFNL, une formation initiale menant à une Attestation d’études professionnelles en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » apparaît essentielle pour professionnaliser le métier de cueilleur, structurer cette industrie et en assurer le développement dans toutes les régions du Québec.**

****

https://www.google.ca/search

9 DESCRIPTION DE l’AEP « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation »

# **La description du programme, des savoir-faire à y inclure ainsi que les compétences transférables ont été validées par les membres du comité. Ils ont également contribué à déterminer la clientèle cible, les préalables, la durée du programme, le meilleur moment pour**

# **le dispenser et les impacts organisationnels éventuels.**

## 9,1 Type d’AEP

## Le programme en « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL » sera un programme de formation initiale.

## 9,2 Éléments de compétence à inclure dans l’AEP

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences et savoirs à développer pendant la formation menant à l’AEP « Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL»**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Savoirs**  **(connaissances)** | **Savoir-faire**  **(compétences techniques)** | **Savoir-être**  **(attitudes et comportements)** | | Évolution du milieu forestier. | Utilisation de l’outillage de façon sécuritaire :  faucille, machette, peigne râteau, etc. | Communication et travail d’équipe. | | Notions de botanique : moments de floraison et de fructification des espèces convoitées. |  | L’intérêt pour les plantes, les arbres, le milieu forestier, les enjeux environnementaux. | | Identification des PFNL. | Techniques de récolte de PFNL. | Préoccupation de la gestion durable des ressources. | | Sens de l’observation. | | Formation ciblée pour l’if et les cônes (grains pour les pépinières), les saveurs extractives des conifères. | | L’éthique et le souci d’accomplir son travail selon l’art du métier. | | Inventaire et caractérisation. | Manutention et conservation (transport, contenants à utiliser, nettoyage des outils). | Respect de la qualité du produit. | | Connaissances sur la traçabilité des aliments. | Techniques de conditionnement. |  | | Hygiène et salubrité dans la manipulation des aliments. | Techniques de transformation : cuisson, congélation, broyage, séchage, distillerie, torréfaction. | Respect des règles d’hygiène et de salubrité. | | Notions sur les qualités nutritives des PFNL. | | Sens de la logistique. | | Planification d’un calendrier de récolte. | | Règles en santé et sécurité. | Cartographie, orientation et survie en forêt : cartes, boussole, GPS. | Souci de la sécurité en forêt pour soi et pour les autres. | | Premiers secours. | La débrouillardise, l’autonomie et le sens de l’initiative. | | Notions sur la nature des sols : sablonneux, rocailleux | Culture, entretien et récolte de PFNL et de cultures émergentes. |  | | Initiation à l’entrepreneuriat. | Travaux pratiques de commercialisation. | Aptitude pour la négociation. | | Lois et réglementation, etc. | | Notions de marketing et techniques de vente. | |  | Sens des affaires. | | Activités liées à la gestion des approvisionnements. | | Notions sur le potentiel économique des PFNL de sa région. | Conscience de son rôle dans le développement régional. | |  | Conduite de véhicules légers. | Le sens des responsabilités. | |

Les futurs diplômés du programme pressenti qui souhaiteraient démarrer leur entreprise pourront être dirigés vers l’ASP Lancement d’une entreprise.

## 9,3 Compétences transférables

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Quelques programmes de formation professionnelle comportent des compétences qui pourront servir d’inspiration aux futurs rédacteurs du programme «Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL».**   |  |  | | --- | --- | | **Titre du programme** | **Compétences transférables en tout ou en partie** | | Horticulture et jardinerie (5288) | * Principes de botanique * Plantation de végétaux * Communication en milieu de travail * Vente de produits | | Production horticole (5248) | * Santé et sécurité en production horticole * Récolte * Préparation primaire du sol | | Cuisine (5311) | * Hygiène et salubrité alimentaire * Qualités organoleptiques * Techniques de cuisson | | Vente-conseil (5321) | * Service à la clientèle * Vente * Marketing de la vente | | Lancement d’une entreprise (5361) | * Marketing et vente | | Aménagement de la forêt (5306) | * Utiliser des cartes et une boussole * Identifier les principaux végétaux des forêts * Équipement léger motorisé et non motorisé * Appliquer des techniques de secourisme * Se familiariser avec des techniques de survie en forêt * Communiquer en milieu de travail | |  |

## 9,4 Impacts organisationnels de la formation

### 9.4.1 Besoins en équipements, ressources matérielles et humaines

Les centres de formation professionnelle qui offrent des cours en hôtellerie disposent déjà de la majorité des équipements requis pour les activités de transformation. Certains établissements proposant des programmes d’horticulture et jardinerie, de production agricole ou d’aménagement forestier ont accès à des serres, des locaux spécialisés ou une forêt-école ce qui facilitera l’organisation des cours d’identification et de culture de PFNL.

Les outils ou autres petits appareils nécessaires pour le broyage, la congélation ou la déshydratation requièrent un minimum d’investissements.

Les centres qui organiseront le programme pressenti auront besoin de formateurs compétents possédant une grande expertise dans l’un ou l’autre des volets du programme. Ils devront multiplier les formules pédagogiques et s’adapter à la clientèle et aux exigences de l’enseignement dans les régions éloignées : alternance-travail-études, mentorat avec des cueilleurs expérimentés, cours à temps partiel pendant les saisons de récolte, téléformation, etc. Une attitude amicale et démocratique, l’ouverture et la souplesse, l’acceptation des différences de la part des formateurs conforteront les élèves, renforceront leur confiance personnelle et leur goût d’apprendre. Les activités pratiques en forêt, les notions théoriques signifiantes et les dégustations de produits lors de leur transformation les intéresseront et les stimuleront pendant toute la durée de la formation.

Le partenariat avec des entreprises facilitera l’organisation des stages et fournira des lieux d’apprentissage pratique ainsi que l’accès aux territoires de récolte.

### 9.4.2 Meilleur moment pour offrir la formation

La formation pourra être dispensée entre mars et décembre.

Certaines connaissances portant sur les notions théoriques et sur le conditionnement et la transformation des produits pourront être enseignées au début afin d’alterner théorie et pratique.

Les mois de mai à octobre seraient davantage consacrés à couvrir le terrain, voir et cueillir le maximum de PFNL. L’ensemble des savoir-faire, des savoir-être et des savoirs y seraient organisés selon des formules d’alternance-travail-études et de mentorat avec des cueilleurs expérimentés.

Les compétences théoriques en incluant des activités pratiques liées à la vente et à la commercialisation dans des entreprises participantes termineraient la formation de novembre et à décembre.

## 9,5 Clientèle ciblée et durée de la formation

Les adultes de 18 ans et plus sont visés par ce programme d’études. Puisque les diplômés contribueront au développement social et économique des régions, il est souhaitable que les élèves proviennent de ces régions parfois éloignées ou qu’ils veuillent s’y intégrer. Les candidats en provenance des Premières Nations pourraient bénéficier d’une formation permettant de perpétuer les activités de cueillette de PFNL déjà pratiquées traditionnellement dans leur communauté.

### 9.5.1 Préalables requis pour accéder à la formation

Est admissible à un programme d’études menant à une AEP, la personne qui satisfait aux conditions suivantes :   
1. avoir obtenu au moins les unités de 3e secondaire ou l’équivalent en langue d’enseignement, en langue seconde et en mathématique ;   
ou   
avoir obtenu une attestation d’équivalence de niveau de scolarité (AENS) ;   
ou   
avoir réussi le test de développement général avec ou sans préalable spécifique (TDG).   
2. avoir interrompu ses études à temps plein pendant au moins douze mois ;   
ou   
avoir 18 ans au moment de l’entrée en formation ;   
ou   
avoir obtenu un diplôme d’études secondaires (DES) ou un diplôme d’études professionnelles (DEP) ou leur équivalent ;

ou   
satisfaire aux normes d’admissibilité de la Mesure de la formation de la main-d’œuvre d’Emploi-Québec.

Source : Inforoutefpt.org

### 9.5.2 Durée approximative de la formation

Le programme pressenti vise à instruire des cueilleurs professionnels qui pourront éventuellement démarrer leur microentreprise. Ils maîtriseront l’ensemble des compétences liées à la cueillette, pourront ainsi diversifier leurs opérations et prolonger leur saison de travail.

Une formation complète assurera leur viabilité économique. Ils connaîtront l’ensemble des tâches du processus de la cueillette et développeront des savoir-faire en permaculture.

Les membres du comité favorisent un apprentissage assez long pour couvrir toutes les tâches du métier et proposent minimalement 600 heures. Cet enseignement dispensé sur une année, incluant des formules pédagogiques variées et intégrant les aspects pratiques rapidement, attirera davantage la clientèle intéressée.

L’éventuelle analyse de profession déterminera mieux les besoins de formation des cueilleurs du 21e siècle et privilégiera le meilleur profil.

### 9.5.3 La reconnaissance des acquis et des compétences (RAC)

Les cueilleurs en activité pourront s’inscrire dans le processus de reconnaissance des acquis et des compétences afin de se voir accorder en tout ou en partie les compétences du programme «Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL». S’ils le souhaitent, ils pourront également poursuivre la formation manquante pour obtenir leur Attestation d’études professionnelles dans le domaine.

[](https://www.google.ca/url?sa=i&url=https://www.aflanaudiere.org/formation-pfnl-2/&psig=AOvVaw0-m_c93bdTy816FP2kU2y2&ust=1605731217619000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCLCm-pC1iu0CFQAAAAAdAAAAABAh)

https://www.aflanaudiere.org/formation-pfnl-2/

10 POINTS SAILLANTS

**Dans cette dernière section, nous ferons ressortir les points saillants qui résument globalement les éléments les plus significatifs de cette étude de pertinence.**

**Voici les points saillants concernant :**

## 10.1 Les cueilleurs et les microentreprises

* Les tâches et le processus de cueillette de PFNL sont complexes et nécessitent une grande polyvalence et plusieurs compétences pour les exécuter en respectant les règles sécuritaires, les normes de qualité, les nombreuses lois et réglementations, tout en ayant le souci de la pérennité de la ressource.
* Une formation initiale facilitera l’avancement professionnel des cueilleurs et augmentera la reconnaissance de leur métier auprès des gestionnaires de forêts privées et publiques et de tous les acteurs avec lesquels ils entretiennent des liens d’affaires.
* L’AEP en «Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL» fournira aux futurs cueilleurs tous les outils dont ils auront besoin pour rentabiliser leur activité professionnelle et prolonger leur saison de travail.
* Compte tenu des facteurs qui influencent le développement de la cueillette des PFNL et qui haussent significativement les exigences de ces produits chez les consommateurs, les petites entreprises de transformation, les différentes coopératives et les grandes industries, les perspectives professionnelles sont très positives pour les cueilleurs compétents.
* La permaculture comporte de nombreux avantages :
* Allonger la saison de travail.
* Maximiser les revenus.
* Rapprocher les sites de récolte et augmenter la rentabilité.
* Varier les produits et ouvrir de nouveaux marchés.
* Pérenniser les ressources.
* Le programme pressenti viendra combler un vide dans l’offre de formation du secteur de l’agroforesterie et soutiendra l’essor de la filière des PFNL au Québec.
* Les Premières Nations bénéficieront de retombées sur le plan social, environnemental et économique grâce aux futurs diplômés qui s’investiront dans cette activité économique et qui multiplieront leurs savoirs dans les communautés.
* Les possibilités de développement économique des Autochtones n’ont jamais été aussi grandes. L’investissement privé s’accroît dans chaque région du pays, et on constate un intérêt manifeste du secteur privé non autochtone pour travailler avec les entreprises et les collectivités autochtones.
* Les cueilleurs déjà en activité pourront faire reconnaître leurs compétences et profiter de la possibilité d’accéder à la formation manquante.
* Le développement du mycotourisme élargira leurs opportunités professionnelles. Ils pourront devenir guides touristiques pour les expéditions de cueillette de PFNL variés.

## 10.2 Les entreprises

* Entre 2015 et 2020, le nombre d’entreprises liées à la cueillette commerciale des PFNL a quadruplé. Leur rentabilité dépend en partie de leur capacité à effectuer l’ensemble du processus : la cueillette, en passant par la transformation, la commercialisation et la culture des PFNL.
* Les cueilleurs professionnels formés dans le programme pressenti supporteront les entreprises face aux enjeux qu’elles doivent aborder :
* Gestion de la qualité des produits.
* Développement de nouveaux marchés.
* Constance des approvisionnements.
* Pérennité de la ressource.
* Les entreprises de cueillette commerciale de PFNL continueront de grandir et de prospérer en raison des nombreux facteurs qui en sont la cause :
* Engouement progressif des Québécois pour ces produits.
* Le mycotourisme en expansion.
* La tendance de l’autosuffisance alimentaire.
* La volonté de découvrir et de goûter la cuisine forestière nordique de la part des clients.
* L’intérêt des universités pour la recherche dans ce domaine.
* La propension des consommateurs vers les produits de santé naturelle.
* Les cueilleurs professionnels deviendront des agents multiplicateurs auprès des autres travailleurs de l’entreprise, des cueilleurs de subsistance ou récréatifs ou des touristes étendant ainsi leurs connaissances au plus grand nombre dans le but de protéger la ressource et de la valoriser.

## 10.3 La société québécoise

* Les entreprises forestières ont bénéficié de l’apport de la cueillette de PFNL pour contrer les difficultés financières qu’elles ont connues. En exploitant les PFNL, elles ont réussi à diversifier leurs activités économiques et participent ainsi à la revitalisation des régions rurales.
* En s’impliquant dans l’agroforesterie et l’agriculture forestière les cueilleurs professionnels collaboreront à maximiser le potentiel territorial québécois.
* Par leur relation avec les chefs cuisiniers et grâce à la constance et à la qualité de leur

approvisionnement, ils contribueront à la réputation nationale et internationale de la gastronomie forestière nordique.

* La cueillette commerciale des PFNL a un impact économique important qui ne cesse de croître depuis 20 ans.

https://www.centremultiservice.ca/academie-dhotellerie-et-de-tourisme-de-lanaudiere/projet-emergence volet-pfnl

CONCLUSION

L’objectif de cette étude de pertinence visait à démontrer la nécessité d’élaborer un programme de formation professionnelle qualifiant pour les cueilleurs de produits forestiers non ligneux. La description du secteur d’emploi principal et les liens d’affaires avec d’autres domaines ont clarifié l’importance du rôle du cueilleur dans ces entreprises.

Un tour d’horizon du monde de la cueillette commerciale des PFNL a été effectué pour présenter les divers aspects de cette activité économique, les territoires et les enjeux que ses acteurs doivent aborder. Plusieurs facettes du métier ont été couvertes dont la complexité et la polyvalence des tâches, le profil unique des cueilleurs de PFNL, les perspectives professionnelles prometteuses ainsi que les facteurs qui en sont la cause. Les impacts économiques et les bénéfices sociaux de la cueillette commerciale ont été nommés. Il a également été établi qu’aucune formation professionnelle ne conduit actuellement à la pratique de ce métier. Les compétences du futur programme en «Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL» ont été énumérées et validées par les membres du comité de travail.

Tout au long de cette étude de pertinence, l’importance de l’acquisition des connaissances et des savoir-faire a été soulignée et justifiée par de nombreux arguments.

La cueillette commerciale des PFNL est en progression continue depuis plus de 40 ans. Cette industrie doit maintenant s’appuyer sur des cueilleurs professionnels qualifiés qui maîtrisent leur métier, sont capables de découvrir de nouveaux produits, des dérivés novateurs et de les promouvoir auprès de marchés encore inexploités. Pour assurer une expansion structurée et la réalisation d’une véritable filière PFNL au Québec, les cueilleurs devront garantir la qualité de leurs productions et la pérennité de la ressource. Ils seront également sensibilisés à l’importance de leur rôle dans l’essor économique des régions et en mesure de relever les défis auxquels leur domaine est confronté. Au Québec, de grands territoires sont encore inexploités à ce jour, de nombreuses richesses toujours inconnues. Les possibilités de recherche et de développement des PFNL sont immenses, il est plus que temps de sortir la cueillette de PFNL de la marginalité.

Une formation professionnelle en «Identification, cueillette, transformation, culture et commercialisation des PFNL» est essentielle pour professionnaliser les cueilleurs, soutenir l’évolution de cette industrie et la structurer, maximiser le rendement des forêts et optimiser le potentiel territorial québécois.

Liste des annexes

## Annexe 1 : Diagnostic sectoriel du CSMOAF, ForêtCompétences

## Annexe 2 : Plan de développement stratégique pour les PFNL du Québec

## Annexe 3 : Aperçu des PFNL

## Annexe 4 : L’aménagement des PFNL et des ressources ligneuses des forêts canadiennes

## Annexe 5 : Les cueillettes commerciales du Québec : capter la diversité économique

## Annexe 6 : Planification stratégique du secteur des PFNL au Saguenay–Lac-Saint-Jean

## Annexe 7 : Revue de presse sur la gastronomie forestière nordique

Sources consultées

**Documents**

* Diagnostic sectoriel de main-d’œuvre de l’industrie québécoise de l’aménagement forestier 2015-2016, Comité sectoriel de main-d’œuvre en aménagement forestier, 2017, Québec, 411 pages.
* Plan de développement stratégique pour les PFNL du Québec, Groupe AGÉCO, mai 2014, 17 pages.
* L’aménagement des produits forestiers non ligneux et des ressources ligneuses des forêts canadiennes : besoins d’intégration et de recherche, Luc C. Duchesne et Suzanne Wetzel, 2003, pages 853 à 858.
* L’agroforesterie au Québec : Mémoire présenté à la Commission pour l’avenir de l’agriculture et de l’agroalimentaire québécois (CAAAQ),présenté par : LE CENTRE D’EXPERTISE SUR LES PRODUITS AGROFORESTIERS (CEPAF), 2007, 33 pages*.*
* Aperçu des produits forestiers non ligneux, ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs, direction du développement des produits forestiers, Mélanie Turgeon, juin 2003, 9 pages.
* Sur le Champ, Nouvelles géographies de la collecte. Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socio-environnementale, **Sabrina**Doyon, janvier-mars 2019, 12 pages.
* Mise en valeur des produits forestiers non ligneux dans une optique de développement socio-économique : le cas de la Première Nation des Innus Essipit, Mémoire, Annabelle Moisan-De Serres, maîtrise en sciences forestières, Québec, Canada, 2015, 81 pages.
* Planification stratégique du secteur des PFNL au Saguenay–Lac-Saint-Jean, préparé pour le comité sectoriel PFNL du créneau d’excellence Agriculture nordique par Groupe AGÉCO, novembre 2012, 73 pages.
* Avis d’intention du SAE du CSS des Samares.
* Mise en valeur des produits forestiers non ligneux dans une optique de développement socio-économique : le cas des Premières Nations des Innus Essipit, Mémoire, Annabelle Moisan-De Serres, université Laval, 2015, 81 pages.
* La formation professionnelle et technique au Québec : un aperçu, gouvernement du Québec, Ministère de l’Éducation, du Loisir et du Sport, 2010, 50 pages

**Articles**

* Jour Le Soleil, Sortie prendre l’air, *Mycologie : des sentiers jusqu’à la table,* Isabelle Pion,
* 10 octobre 2020
* L’Écho La Tuque - Haut Saint-Maurice *Le mycotourisme en forte progression*, 5 août 2020
* L’info du nord — Vallée de la Rouge. *Les produits forestiers comestibles sont sur la table de la MRC des Laurentides,* 11 mars 2020, Véronique Piché.
* Le Nouvelles Hebdo (Dolbeau-Mistassini) *Fabien Savard cueille les TRÉSORS de la forêt boréale, un travail à temps plein,* Serge Tremblay 2 octobre 2019
* L’Hebdo Mékinac/des Chenaux, *Découvrir la Mauricie par son garde-manger forestier* Bernard Lepage 19 juin 2019
* Le Nouvelliste (Trois-Rivières), *Le tourisme des champignons sauvages : Premier sommet sur le sujet au Québec,* 68 organisations provenant de 13 régions du Québec s’intéressent au mycotourisme, Brigitte Trahan, 1er mars 2019.
* Journal of rural and community development, *Les Produits Forestiers non Ligneux: Une Opportunité de Développement touristique régional*, Annabelle Moisan-De Serres, Nancy Gélinas, Pascale Marcotte, 2017.
* La Presse, *Les cueilleurs des bois,* Ève Dumas, 21 juin 2014.
* L’Écho de la Lièvre (Mont-Laurier) *L’Espagne confie ses secrets à la Mauricie*, 15 août 2012 Myco Sylva
* La Presse, *Cueillette sauvage : une question d’éthique,* Ève Dumas, 21 juin 2014.
* L’Acadie Nouvelle, *Mieux connaître l’agroforesterie, lots boisés : bien plus qu’une forêt,* Caroline Pagé, UMCE, 15 novembre 2006.
* La fédération des producteurs forestiers, *Les trésors cachés de votre boisé, PFNL*, Johanne Martin.

**Sites internet**

<https://www.csmota.qc.ca/fr>

<https://www23.statcan.gc.ca/imdb/>

<https://cariboumag.com/2019/06/labc-de-la-cueillette-sauvage/>

<http://designecologique.ca/foret-nourriciere/>

<https://www.foretprivee.ca/jamenage-ma-foret/agroforesterie-et-plantes-comestibles/>

<http://www.villeenvert.ca/un-jardin-en-permaculture/>

<https://www.fierbourg.com/service-aux-entreprises-et-formation-continue/secteur-horticole/cueillette-et-transformation-des-produits->

https://acpfnl.ca//lassociation/#historique

<https://forum.lepeuplier.ca/t/cueillette-et-preparation-des-tetes-de-violon/784>

<http://www1.education.gouv.qc.ca/sections/metiers/index.asp?page=fiche&id=434>

Inforoutefpt.org

<http://seccol.com/fr/programme/developpement-de-produits-des-terroirs-du-quebec-option-alcools-fins-eaux->

<https://www.spbsaglac.qc.ca/produits-forestiers-non-ligneux/>

<https://www.aflanaudiere.org/formation-pfnl-2/>

https://agroboreal.com/project\_category/pfnl

# Lettres d’appui des partenaires

# Avis de Services Québec