

# CHAMPIGNONS FORESTIERS DU QUÉBEC: SOURCE D'UNE DIVERSITÉ D'ARÔMES

**Mise en garde:** Les champignons ayant servis à cette étude ont été fournis par des cueilleurs professionnels. Avant de consommer des champignons forestiers, il est recommandé de les faire identifier par un expert en mycologie. La Filière - Mauricie propose des étapes à suivre pour aider à l'identification de champignons forestiers: <https://mycomauricie.com/cueillette-sauvage-et-culture/champignons-forestiers-informations/>

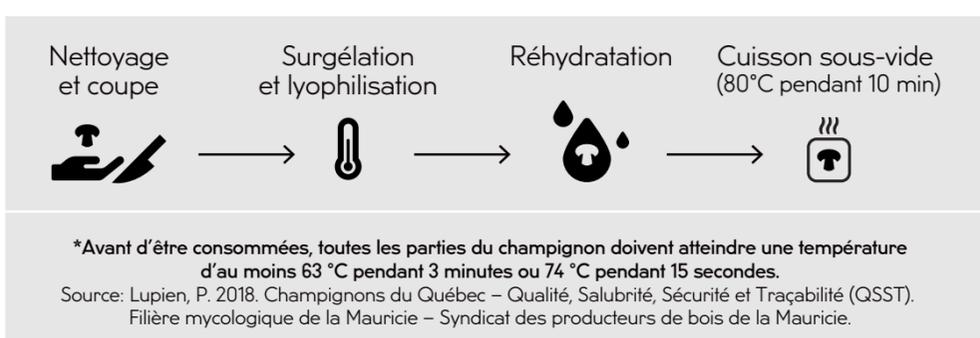
## Préparation des champignons forestiers pour l'étude



1 - Tricholome à grand-voile • 2 - Bolet de Clinton • 3 - Bolet à pied creux • 4 - Pleurote tardif • 5 - Pleurote en forme d'huître • 6 - Polypore soufré • 7 - Lactaire à couleur de suie • 8 - Lactaire à odeur d'érable • 9 - Pleurote de l'orme • 10 - Hygrophore de Secrétan • 11 - Dermatoses des russules • 12 - Hydne d'Amérique • 13 - Polypore en touffes • 14 - Chanterelle à pied en tube • 15 - Craterelle jaunissante • 16 - Trompette-des-morts • 17 - Lépiote déguenillée • 18 - Armillaire ventru • 19 - Chanterelle commune • 20 - Bolet à pied velu • 21 - Bolet à pied glabrescent • 22 - Tricholome gris souris

### CHAMPIGNONS FORESTIERS RETENUS

### CONDITIONS DE PRÉPARATION

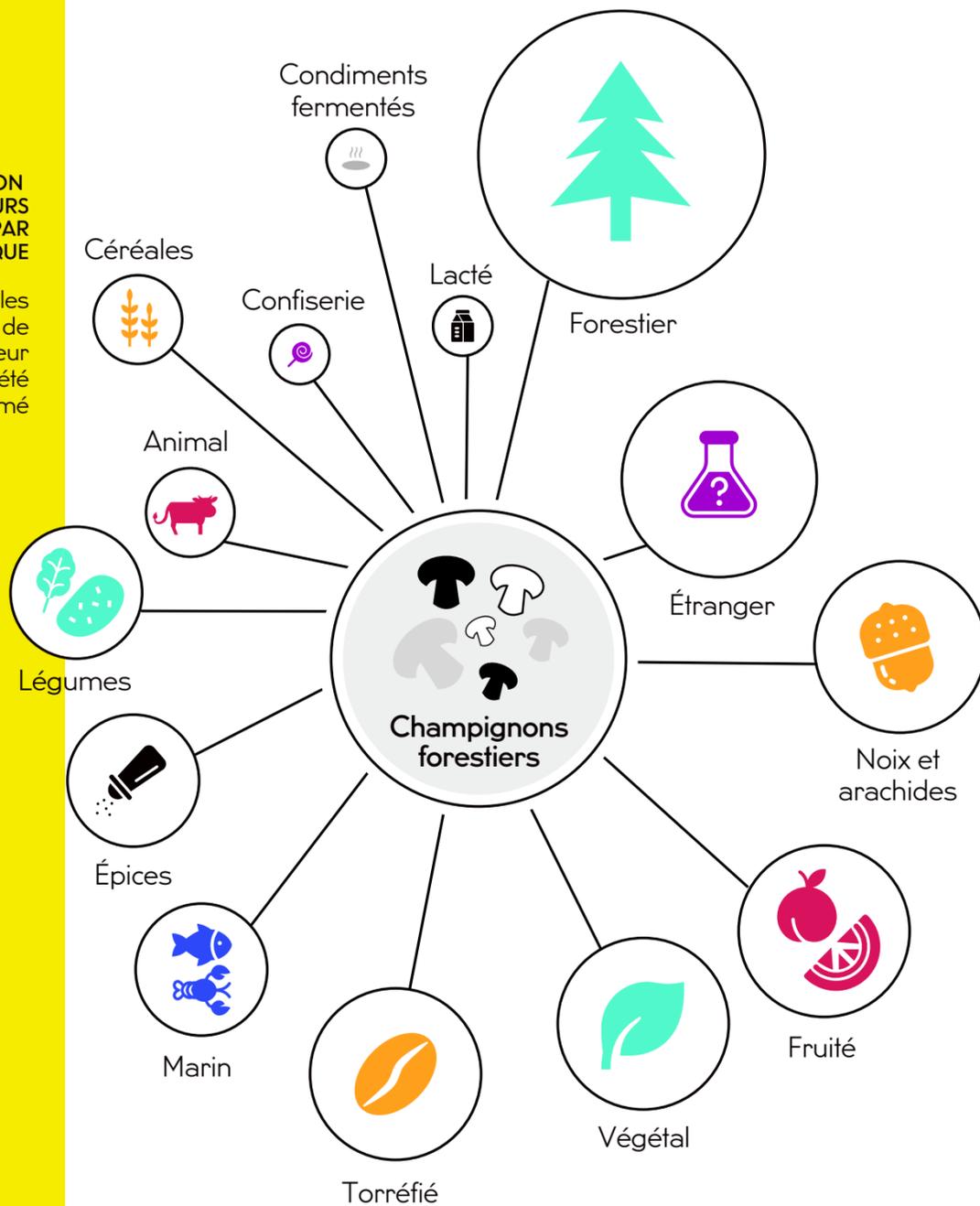


## Familles aromatiques retrouvées dans les champignons forestiers du Québec

Description par des professionnel(le)s en cuisine/pâtisserie et des connaisseur(euse)s de champignons

### RÉPARTITION DES DESCRIPTEURS RECENSÉS PAR FAMILLE AROMATIQUE

La taille des cercles reflète le nombre de fois qu'un descripteur de cette famille a été nommé



- Les champignons forestiers du Québec offrent une grande diversité d'arômes.
- Ces travaux ont permis de générer un lexique sensoriel comprenant 14 familles aromatiques.
- Dans l'ensemble, la famille aromatique « Forestier » est ressortie dominante, rappelant l'origine des champignons.

## GastronomiQc Lab

### Financement et partenariat

Ce Projet est financé par l'entremise du programme Innov'Action Agroalimentaire, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec. Ce projet a été réalisé en partenariat avec La Filière – Mauricie.



Québec Canada

### Recherche menée par

Fanilo Tsiory Raharimanana<sup>1,2,3</sup>, étudiant au doctorat  
Afia Boumail<sup>1,4</sup>, professionnelle de recherche  
Sylvie L. Turgeon<sup>1,2,3</sup>, professeure titulaire  
Véronique Perreault<sup>1,3,4</sup>, professeure-chercheuse

### Avec la collaboration de

Michael Bom Frøst<sup>5</sup>, professeur agrégé

<sup>1</sup>GastronomiQc Lab,  
<sup>2</sup>Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, département des sciences des aliments fonctionnels (INAF),  
<sup>3</sup>Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF),  
<sup>4</sup>Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ),  
<sup>5</sup>Département des sciences des aliments, Université de Copenhague.