

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

***Champignons forestiers au menu : Restaurateurs du
Kamouraska venez apprendre à les cuisiner!***

La Pocatière, 29 septembre 2013. – C'est dans la foulée du développement du mycotourisme au Kamouraska, initié par Biopterre – Centre de développement des bioproduits, que l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de La Pocatière offrira, les 18 et 19 septembre prochain, une formation pour apprendre à apprêter les champignons forestiers.

Le formateur sera monsieur Gérald Le Gal (gourmetsauvage.ca). Connu du grand public avec à son émission télévisée « Coureurs des bois », M. Le Gal œuvre dans la cueillette, la transformation et la commercialisation des produits forestiers depuis plus de 20 ans.

Cette formation de 12 heures se veut une introduction au monde des champignons forestiers comestibles. Elle permettra aux participants de se familiariser avec les notions d'approvisionnement et de conservation, les caractéristiques des différentes espèces en cuisine (mode de cuisson...) ainsi qu'avec les multiples utilisations possibles des champignons frais et déshydratés.

« Cette première édition de la formation est offerte à 14 restaurateurs, cuisiniers ou autres intervenants du tourisme kamouraskois pour favoriser l'introduction des champignons forestiers aux menus des tables du Kamouraska. Si l'engouement est là, et nous croyons qu'il y sera, nous r p terons le cours et l'offrirons à tous », de préciser madame Josée Lauzier, conseillère responsable de la formation.

Pour suivre la formation

Les personnes désireuses de suivre cette formation doivent communiquer avec nous, par courriel, à formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca ou, par téléphone, au 418 856-1110, poste 1252, **avant le 9 septembre 2013.**

Un milieu mobilisé

« Avec ce projet mobilisant autour du mycotourisme, qui sait, nous pourrions développer des concours de tapas ou autres festivités en lien avec les champignons pour se démarquer! », d'ajouter madame Pascale G. Malenfant de Biopterre.

Rappelons que lors d'une consultation réalisée en 2012 auprès des intervenants de la MRC, il avait été jugé incontournable que les activités de mycotourisme au Kamouraska reposent sur un réseau de guides professionnels connaisseurs des champignons et du secourisme en forêt. La formation en ce sens est donc devenue une priorité. Il est à noter que pour répondre à ce besoin, le Service de la formation continue du Cégep de La Pocatière sera également partenaire du projet et offrira un programme de formation dans les prochains mois.

Pour en savoir davantage sur le mycotourisme au Kamouraska, visitez le site tourismekamouraska.com ou communiquez avec Pascale G. Malenfant au 418 856-5917, poste 227

–30–

Source :

Annie Mercier
Coordonnatrice à l'information
ITA, campus de La Pocatière
Tél. : 418 856-1110, poste 1358
annie.mercier@mapaq.gouv.qc.ca

Pascale G. Malenfant
Professionnelle de recherche
Biopterre – Centre de développement des
bioproduits
Tél. : 418 856-5917, poste 227
pascale.malenfant@biopterre.com

Information :

Josée Lauzier
Responsable du domaine alimentaire
Direction de la formation continue
ITA, campus de La Pocatière
Tél. : 418 380-2100, poste 1352
josee.lauzier@mapaq.gouv.qc.ca