

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

**Lancement de la première saison du mycotourisme au Kamouraska**

**Saint-Bruno-de-Kamouraska, 13 août 2013.** Après plusieurs années de recherche, d'inventaires et d'étude de potentiel, le Groupement forestier de Kamouraska inc. et Biopterre, appuyés par plusieurs acteurs du développement régional de la région (CLD du Kamouraska, SADC du Kamouraska et MRC de Kamouraska), lancent la première saison du mycotourisme au Kamouraska à la Pourvoirie des Trois Lacs située à Saint-Bruno-de-Kamouraska.

Dès cet été, le Kamouraska se positionne comme un pôle important du mycotourisme au Québec. C'est une invitation, autant pour les touristes de passage que pour les habitants de la région, à venir explorer le sentier de découverte, les restaurants et plusieurs activités en forêt où les champignons sauvages sont à l'honneur.

Vous pouvez venir visiter le sentier de découverte des champignons, les secteurs d'autocueillette et vivre une activité de cueillette en forêt avec un guide accompagnateur expérimenté dès maintenant jusqu'à la fin septembre à la Pourvoirie des Trois Lacs. M. Gérald Landry, directeur du Groupement forestier de Kamouraska et gestionnaire de la Pourvoirie disait « Je suis heureux de pouvoir valoriser la ressource en champignon de nos forêts et de favoriser par la même occasion la consolidation d'emplois dans la région. » Notez que la Pourvoirie est la propriété de Norampac-Cabano, une division de Cascade Canada ULC, une compagnie qui a à cœur le développement des collectivités et qui appuie et soutient financièrement plusieurs projets sur le territoire du Kamouraska.

De plus, bien que l'approvisionnement en champignons dépende de *Mère Nature*, plusieurs restaurants de la région feront vivre une expérience culinaire et serviront des champignons sauvages à leur menu. Dans le même esprit, voulant que les champignons s'intègrent aux activités déjà existantes dans le Haut-Pays de Kamouraska, ainsi que sur le littoral, certains points de vente ont été établis afin de permettre l'approvisionnement en champignons frais ou transformés. Un forfait dodo-cueillette-dégustation a également été élaboré et permet d'obtenir des rabais dans plusieurs lieux d'hébergement (Auberge du Petit Lac à Mont-Carmel, le Gîte des P'tites Madames à Sainte-Hélène-de-Kamouraska, la SEBKA à Saint-André-de-Kamouraska, les chalets à la Pourvoirie des Trois Lacs) et restaurants (Café Azimut à La Pocatière, le Côté Est à Kamouraska).

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du Parc régional du Haut-Pays de Kamouraska qui vise à élargir la base de l'économie et à dynamiser les collectivités du plateau agroforestier de la MRC de Kamouraska. Dès le départ de la démarche, les acteurs du Parc régional ont été séduits par l'approche innovante de ce projet. Comme le précise M. Yvon Soucy, préfet élu de la MRC de Kamouraska : « Le mycotourisme représente parfaitement ce que le Parc régional s'affaire à développer, c'est-à-dire des activités et des créneaux uniques à l'image des ressources et des gens d'ici. En plus, le projet demeure un partenariat original entre des entreprises privées, un centre d'innovation et de transfert technologique et des organisations publiques comme la MRC. Nous comptons même avec cette première expérience permettre éventuellement aux jeunes de notre territoire de découvrir l'univers fascinant des champignons forestiers et des autres produits de la forêt. »

Mme Pascale Malenfant, responsable de la coordination du projet chez Biopterre, déclare : « En Espagne, dans une région équivalente en taille au Kamouraska, le mycotourisme représente des retombées de 60 millions d'euros annuellement et est devenu un des moteurs de l'économie rurale! Nous nous inspirons beaucoup de ce modèle. On assiste au début du mycotourisme au Kamouraska cet été. » Les champignons du Kamouraska, c'est aussi un pôle de recherche scientifique, la mise en place d'une plateforme de recherche pour mieux connaître la biologie de cette ressource et en faire une exploitation durable.

Le mycotourisme, une bonne façon de découvrir ou de redécouvrir le Kamouraska!

Pour en savoir davantage sur les activités et les entreprises participantes, visitez l'onglet **mycotourisme** sur le site [www.tourismekamouraska.com](http://www.tourismekamouraska.com).

- 30 -

Source et renseignements : Mme Pascale G. Malenfant, professionnelle de recherche  
Biopterre - Centre de développement des bioproduits  
Téléphone : 418 856-5917, poste 227  
Courriel : [pascale.malenfant@biopterre.com](mailto:pascale.malenfant@biopterre.com)