



COMMUNIQUÉ DE PRESSE POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Champignons forestiers : Les nouveautés de la saison 2014

La Pocatière, 14 août 2014. Depuis l'an dernier, les intervenants du Kamouraska travaillent afin de positionner la région comme un pôle important du mycotourisme au Québec. Ce développement innovant se poursuit avec les nouveautés de la saison 2014.

Mère nature aura quelque peu retardé la saison des champignons forestiers cette année compte tenu de la sécheresse de nos sous-bois, toutefois, les mois d'août et septembre promettent d'être plus productifs. Il est toujours possible de s'inscrire à une activité guidée de découverte des champignons forestiers à la *Pourvoirie des Trois Lacs* offerte tous les après-midis jusqu'à la fin septembre. Pour les mycologues amateurs, la Pourvoirie offre aussi des sites d'autocueillette. Vous y découvrirez également l'un des plus beaux sentiers d'interprétation de l'Est-du-Québec. D'une longueur de 3 km, le « Sentier d'interprétation des champignons forestiers et de la flore forestière » est accessible pour toute la famille.

L'un des volets du mycotourisme le plus long et difficile à mettre en place est le réseau d'approvisionnement en champignons forestiers. La première cohorte de cueilleurs professionnels formée par la Formation continue du Cégep de La Pocatière terminera sa formation cet automne; formation qui aboutira par l'obtention non seulement d'une AEC (*Attestation d'études collégiales*) en Gestion et service de produits fins option de spécialisation en cueillette et traitement des champignons forestiers du MERS (*ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de la Science*), mais aussi d'une carte de secourisme en milieu naturel et d'un certificat en hygiène et salubrité (volet manipulateur) du MAPAQ (*ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec*). Ceux-ci viendront gonfler la masse des cueilleurs de champignons d'expérience de la région et contribueront à approvisionner le réseau en matière première.

De plus, l'entreprise Les BIOproduits de Sainte-Rita ouvrira prochainement un Atelier de conditionnement à Saint-Denis-de-Kamouraska et deviendra la plaque tournante du réseau d'approvisionnement en champignons forestiers dans la région. C'est le lieu où les cueilleurs pourront aller vendre le fruit de leur cueillette (oui, oui, même vous!), ce sera aussi le lieu où les marchés d'alimentation, les restaurants et les autres transformateurs pourront acheter des champignons de qualité supérieure. Car, tel que stipulé dans le nouveau *Cahier des charges des champignons forestiers au Québec*, en tant que premier acheteur et expert, ce sont dorénavant les ateliers de conditionnement qui portent la responsabilité de la sécurité alimentaire dans le marché des champignons forestiers au Québec.

La nouvelle page Web www.mycotourismekamouraska.com vous permettra de suivre le développement du mycotourisme et d'obtenir les informations sur les activités, itinéraire, restaurants et autres entreprises partenaires, formations, plateforme de recherche de Biopterre, etc.

Enfin, La Pocatière sera l'hôte du *Colloque sur les champignons forestiers et autres PFNL: Innovations et perspectives* qui se tiendra les 27 et 28 août prochains. Cet événement d'envergure internationale sera l'occasion de faire le point sur le développement de la filière des champignons et autres PFNL tout en portant un regard sur les derniers travaux de recherche et leurs impacts sur l'innovation et l'industrie. Autour de 150 personnes sont attendues pour participer aux conférences, ateliers terrain et souper gastronomique aux saveurs forestières. C'est avec fierté que le Centre d'étude de la forêt (CEF), Biopterre - Centre de développement des bioproduits et leurs partenaires (voir image), vous invitent à participer à l'évènement, les inscriptions de dernière minute sont possibles lors de l'accueil. Pour connaître la programmation détaillée, visitez la page du Colloque sur le site du Centre d'Étude de la forêt. Biopterre recevra également, le vendredi 29 août, une quarantaine d'invités, chercheurs et industriels, pour un atelier de partenariat unique au Canada visant à stimuler la recherche appliquée sur les champignons forestiers. Cet atelier étant rendu possible grâce à un financement du *Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG)*.

L'organisatrice de ces événements, Pascale G. Malenfant, souligne que « Biopterre croit que le potentiel économique des champignons forestiers est réel et important, qu'à ce jour ce potentiel demeure sous-exploité et qu'un effort de recherche supplémentaire doit être apporté pour soutenir les entreprises et le développement de la filière. »

- 30 -

c. c. Image du colloque et des partenaires.

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