



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Champignons forestiers : quoi de neuf en 2015?

La Pocatière, 15 juillet 2015. - Les intervenants du Kamouraska travaillent depuis maintenant 5 ans afin de positionner la région comme un pôle important du mycotourisme au Québec et en faire l'un des moteurs de notre économie rurale. Ce développement innovant se poursuit avec les nouveautés de la saison 2015.

Activités de découverte des champignons : mycotourisme

Bien que les meilleures cueillettes se font aux mois d'août et septembre, la saison du mycotourisme est débutée depuis le 15 juillet et l'équipe de guides naturalistes de la Pourvoirie des Trois Lacs vous attend pour vous faire découvrir le monde mystérieux des champignons forestiers (en apprendre plus sur les champignons et la flore forestière, site de culture de champignons, dégustation, etc.). Les activités guidées se donnent tous les après-midis de juillet à septembre dès 13 h 30 (Réservation 418 495-2054, poste 112). Les professeurs et leurs étudiants sont invités à bénéficier de tarifs réduits! 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.

Vendre vos champignons et autres produits sauvages

Dès le jeudi 23 juillet, il sera possible de vendre vos champignons et autres produits sauvages à l'Atelier de conditionnement des champignons forestiers et autres PFNL du Kamouraska géré par l'entreprise Les Bioproduits de Sainte-Rita. Situé au 21 A, rue Principale à Saint-Gabriel-de-Kamouraska, l'atelier est ouvert les dimanches et jeudis de 15 h à 19 h. Pour l'été 2015, l'Atelier achète les espèces suivantes : champignon crabe, chanterelle commune, armillaire ventru, pied-de-mouton, pétales de rose, églantier et épinard de mer (livèche).

« La présence d'un poste d'achat dans notre région permet de consolider ce secteur d'activité en émergence. Les cueilleurs d'expériences et les cueilleurs du dimanche sont les bienvenus à l'Atelier de conditionnement. Après tout, il s'agit de connaître seulement une bonne espèce de champignon comestible pour pouvoir en tirer un revenu d'appoint! Plusieurs formations sont offertes au Kamouraska pour développer ses connaissances sur les bonnes pratiques de cueillette » déclare madame Pascale G. Malenfant, professionnelle de recherche chez Biopterre – Centre de développement des bioproduits.

Appel de propriétaires pour un projet de culture de champignons forestiers

Biopterre – Centre de développement des bioproduits est à la recherche de propriétaires pour participer à un projet de recherche de trois ans sur la culture des champignons forestiers. Le but du projet est d’optimiser les régies de culture de champignons, de diversifier le nombre d’espèces en culture dans la région et de valoriser les espèces indigènes du Québec. Ça pourrait être l’occasion pour vous de débiter une production dans les meilleures conditions possible (certaines conditions s’appliquent). Communiquez avec Pascale G. Malenfant pour en savoir plus sur ce projet qui débutera cet automne (pascale.malenfant@biopterre.com).

Pour savoir ce qui se passe dans la filière mycotouristique du Kamouraska

Visitez le www.mycotourismekamouraska.com et suivez la page Facebook « Champignons Kamouraska ».

- 30 -

p. j. Image 1 : Le mycotourisme au Kamouraska

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