



Pour diffusion immédiate

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Champignons forestiers : quoi de neuf en 2016?

La Pocatière, 29 juillet 2016. Les intervenants du Kamouraska travaillent depuis maintenant 6 ans afin de positionner la région comme un pôle important du mycotourisme au Québec et en faire un des moteurs de notre économie. Ce développement innovant se poursuit avec les nouveautés de la saison 2016.

Assurer l'approvisionnement en champignons forestiers

Pour la saison 2016, les efforts se concentreront sur l'augmentation de l'approvisionnement en champignons forestiers. Pour y arriver, diverses activités sont prévues pour « motiver » les cueilleurs. Par exemple, outre une augmentation des communications et l'animation de la page Facebook / Champignons Kamouraska, des activités de cueillette commerciale seront organisées dans la forêt publique. De plus, Biopterre - Centre de développement des Bioproduits, en partenariat avec le Groupement forestier du Kamouraska, travaille depuis à mettre en place un réseau de producteurs de champignons forestiers. Les champignons de culture pourront compléter l'approvisionnement en champignons sauvages. À ce jour, des cinquante personnes qui avaient manifesté leur intérêt, plus de 20 se sont engagées dans l'expérience. « C'est un développement fort important pour la filière. Qui sait, le Kamouraska deviendra peut-être la première région productrice de champignons forestiers du Québec? » annonce Pascale G. Malenfant, professionnelle de recherche chez Biopterre.

Une nouvelle entreprise : Champignons Kamouraska

La région du Kamouraska voit naître une nouvelle entreprise sous le nom de Champignons Kamouraska. Gérée par M. Éric Bélanger, l'entreprise assurera la coordination de l'Atelier de conditionnement des champignons forestiers du Kamouraska situé au cœur du village de Saint-Gabriel. Selon M. Bélanger « la filière des PFNL au Québec est en émergence et il s'agit bel et bien d'un secteur économique viable. J'ai bien l'intention de participer au développement de la filière mycologique au Kamouraska. »

Il est possible de vendre vos champignons et autres produits sauvages à l'Atelier de conditionnement qui est ouvert tous les dimanches et jeudis de 15 h à 19 h. Les cueilleurs d'expérience et les cueilleurs du dimanche sont les bienvenus à l'Atelier de conditionnement qui achètera tous les champignons frais et de bonne qualité. La liste des espèces en demande à l'Atelier peut être consultée sur www.mycotourismekamouraska.com ou Facebook / Champignons Kamouraska.

Activités de découverte des champignons : mycotourisme

La saison du mycotourisme débute bientôt et l'équipe de guides naturalistes de La Pourvoirie des Trois Lacs vous attend pour vous faire découvrir le monde mystérieux des champignons forestiers. Les activités guidées sont offertes du jeudi au dimanche, les après-midis dès 13 h 30, d'août à septembre (réservation 418 495-2054, poste 112). Les groupes scolaires 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.

Le Festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Côté Est

Réservez votre fin de semaine de la fête du Travail pour participer à la 2^e édition du Festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Côté Est. L'évènement, issu d'une collaboration entre le Café Bistro Côté Est, Biopterre, la MRC de Kamouraska et Promotion Kamouraska, rendra sa programmation disponible prochainement.

- 30 -

Personnes-ressources :

Mme Pascale G. Malenfant, professionnelle de recherche
Biopterre - Centre de développement des bioproduits
Téléphone : 418 856-5917, poste 227
Courriel : pascale.malenfant@biopterre.com

M. Éric Bélanger
Champignons Kamouraska
Téléphone : 418 714-2873
Courriel : ericbelanger70@hotmail.com