

Le Kamouraska, à l'heure du mycotourisme

La Pocatière, le 9 mai 2014 – Le Cégep de La Pocatière, le Cégep de Saint-Félicien et Biopterre - Centre de développement des bioproduits unissent leurs forces dans le développement d'un nouveau programme de formation menant à une attestation collégiale (AEC) en *Gestion et service de produits fins, option champignons forestiers*.

La mise en place de cette nouvelle AEC qui a débuté le 29 mars dernier fait suite à une étude demandée par les décideurs régionaux du Kamouraska pour diversifier et développer les activités économiques de la forêt. Le secteur du mycotourisme est apparu comme une occasion de développement durable. Il permettra de réaliser et d'intégrer le développement des produits forestiers non ligneux (PFNL), plus particulièrement des champignons forestiers, aux activités économiques et durables de la région du Kamouraska.

« C'est avec beaucoup d'enthousiasme que le Cégep de St-Félicien qui offre déjà un programme de formation d'attestation d'études collégiales (AEC) dans ce domaine : l'AEC en *Gestion et service de produits fins, option Cueillette et traitement de champignons forestiers*, a accepté cette offre de partenariat avec le Cégep de La Pocatière et Biopterre pour offrir cette formation dans les régions du Bas-Saint-Laurent et de Chaudière-Appalaches » d'expliquer monsieur Bernard Naud, conseiller pédagogique, secteur tourisme, hôtellerie et terroir du Service aux entreprises et aux collectivités du Cégep de Saint-Félicien.

Le mycotourisme doit se développer de façon professionnelle : les activités mycotouristiques (sorties guidées, cueillettes, dégustations, etc.) doivent pouvoir s'appuyer sur des équipes d'experts connaissant l'exploitation des champignons ainsi que les risques qu'ils comportent. C'est pourquoi le développement d'une formation professionnelle pour les guides et des ateliers d'apprêtage de champignons sont essentiels pour bien outiller les intervenants.

« Les 23 personnes qui suivent présentement ce nouveau programme de formation proviennent de différents milieux : forestier, hôtelier, alimentation, loisir, etc. Ces gens veulent apprendre à cueillir, mais aussi à valoriser et commercialiser ce produit longtemps ignoré ou méprisé à tort dans les régions.

.../2

- 2 -

Au terme de la formation, les personnes qui auront réussi auront :

- Une AEC *Gestion et service de produits fins, option Cueillette et traitement de champignons forestiers*;
- La carte de secourisme en milieu naturel;
- Un Certificat en hygiène et salubrité : volet manipulateur du MAPAQ »

de compléter le coordonnateur du Service de la formation continue et du soutien aux entreprises du Cégep de La Pocatière, monsieur Christian Plouznikoff.

C'est avec fierté que le Centre d'étude de la forêt (CEF), Biopterre et leurs partenaires, dont la MRC de Kamouraska et l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux (ACPFNL) ont profité de l'occasion pour présenter le ***Colloque sur les champignons forestiers et autres PFNL: Innovations et perspectives*** qui se tiendra les **27 et 28 août 2014** à La Pocatière, Québec. « Ces deux jours de conférences et d'ateliers terrain seront 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. C'est une occasion rare de recevoir des intervenants de partout dans le monde dans notre communauté, confirmant ainsi notre positionnement en innovation » de préciser madame Pascale G. Malenfant, professionnelle de la recherche chez Biopterre.

-30-

Source : Carole Juneau, conseillère en communication
Cégep de La Pocatière
Tél. : 418 856-1525, poste 2255
cjuneau@cegeplapocatiere.qc.ca

Pour toute information, communiquez avec :

Mireille Laflamme, conseillère
pédagogique
Service de la formation continue
Cégep de La Pocatière
Tél. : 418 248-7164, poste 3203
mflamme@cec.montmagny.qc.ca

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

Photo(de gauche à droite) : MM. Frédéric Pelletier et Michel Pelletier