



**Pour diffusion immédiate**

## **COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

# **Filière des champignons forestiers du Kamouraska : Quoi de neuf en 2017?**

**La Pocatière, 14 juillet 2017.** Les intervenants du Kamouraska travaillent depuis maintenant 7 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 2017.

### **438 120 \$ pour développer la culture des champignons**

En 2016, Biopterre, en collaboration avec le Groupement forestier du Kamouraska, s'est vu octroyer par le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG) une subvention de recherche de 225 000 \$ sur trois ans, qui s'additionne à la contribution du milieu de 213 120 \$, dans le but d'optimiser les pratiques de cultures de champignons en systèmes agroforestiers. Le projet assure la participation de 22 producteurs de champignons du Kamouraska et des régions limitrophes (Rivière-du-Loup, Témiscouata et L'Islet). C'est un développement fort important pour ce secteur d'activité qui rencontre des problèmes d'approvisionnement en champignons sauvages. « Il s'agit ici d'une opportunité pour optimiser les procédés de culture des champignons forestiers au Canada. Par la même occasion, le Kamouraska est en voie de devenir la première région productrice de champignons forestiers du Québec! » annonce Pascale G. Malenfant, professionnelle de recherche chez Biopterre.

### **Le Festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Coté Est : 3<sup>e</sup> édition**

Réservez votre fin de semaine de la fête du Travail pour participer à la 3<sup>e</sup> édition du Festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Coté Est. L'évènement, issu d'une collaboration entre le Café Bistro Côté Est, Biopterre, le Groupement forestier du Kamouraska et Promotion Kamouraska, rendra sa programmation disponible sous peu. « En plus des kiosques, concours et conférences, un menu thématique mettant à l'honneur les champignons forestiers sera disponible pendant plusieurs jours. Les 1 et 2 septembre, on vous sert le banquet gastronomique, une expérience culinaire incontournable ! » mentionne Mme Perle Morency, copropriétaire du Café Bistro Côté Est. Pour en savoir plus, visitez [www.mycotourismekamouraska.com](http://www.mycotourismekamouraska.com) ou cherchez le Festival sur Facebook.

### **Champignons Kamouraska : changement de propriétaire**

L'entreprise *Champignons Kamouraska* est maintenant une filiale de La Pommetterie de Saint-Gabriel-de-Kamouraska située au 21A, rue Principale. Il est possible d'y vendre et d'acheter des champignons forestiers sauvages les mercredis et dimanches de 12 h à 18 h. Les cueilleurs sont les bienvenus à l'atelier de conditionnement qui achètera tous les champignons comestibles frais et de bonne qualité. Madame Diane Lavoie, responsable de Champignons Kamouraska, se dit « heureuse de contribuer au développement de l'économie mycologique au Kamouraska » et lance la saison 2017 avec une promotion : du 15 au 30 juillet, les chanterelles communes (de bonne qualité) sont achetées 20 \$ le kilo!

### **Trois nouvelles initiatives**

La saison 2017 voit naître 3 nouvelles initiatives sur le territoire. D'abord, une nouvelle entreprise *La Coureuse des bois*, dirigée par madame Mélissa Hayfield, qui offre des services de guidage, de formation et de cueillette de champignons forestiers.

La nouvelle plateforme en ligne, *MycoEXP.ca* est une initiative unique au Québec visant à faciliter l'acquisition d'équipements de culture de champignons en systèmes agroforestiers. Cette nouvelle entreprise répond à un besoin réel d'avoir accès à l'ensemble du matériel requis dans un même site et à un juste prix!

Enfin, la brigade du Café Bistro Coté Est, en collaboration avec le cueilleur Marc-André Comeau, cuisine maintenant des produits transformés aux champignons forestiers disponibles sur place en saison.

Pour en savoir plus sur les différentes initiatives qui constituent l'économie mycologique de la région, aimez *Filière des champignons forestiers du Kamouraska* sur Facebook.

### **Activités de mycotourisme : à la découverte des champignons**

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 les vendredis et samedis, en après-midi, de fin juillet 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.

### **L'étude des champignons de nos forêts**

Depuis maintenant 5 ans, Biopterre étudie la productivité et la diversité des ressources fongiques des forêts du Kamouraska à travers un réseau de 19 parcelles d'étude permanentes. Unique au Québec, cette initiative permettra de générer les premiers résultats de recherche en 2018.

**Relation de presse concernant l'économie mycologique au Kamouraska et le projet de recherche sur la culture :**

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)  
Facebook / Filière des champignons forestiers du Kamouraska  
[www.mycotourismekamouraska.com](http://www.mycotourismekamouraska.com)

**Relation de presse concernant les activités de mycotourisme à la Pourvoirie et le projet de recherche sur la culture :**

Jolyane Bourgeault  
Groupement forestier de Kamouraska  
Téléphone : 418 495-2054, poste 109  
Courriel : [jolyane.bourgault@gfkam.com](mailto:jolyane.bourgault@gfkam.com)  
[www.pourvoiriedestroislacs.com](http://www.pourvoiriedestroislacs.com)

**Relation de presse pour le festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Coté Est :**

Mme Annie Lavoie  
Promotion Kamouraska  
Téléphone : 418 492-1660, poste 253  
Courriel : [communication@promotionkamuraska.com](mailto:communication@promotionkamuraska.com)  
Facebook / *Festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Coté Est*

**Autres sources :**

[www.mycotourismekamouraska.com](http://www.mycotourismekamouraska.com)