

# Cueilleur professionnel

## FORMATION 2017



### Opportunités :

Devenir cueilleur au sein des entreprises actives en cueillette en Mauricie

Partir votre propre entreprise en cueillette commerciale

### **4 modules (AM théorique/ PM terrain) 32 heures**

- 1- Déploiement stratégique de la récolte et des activités mycologiques
- 2- Espèces gastronomiques à fort potentiel commercial
- 3- Espèces gastronomiques d'intérêt
- 4- Espèces comestibles dans les groupes avec mise en garde pour la consommation humaine

### Éléments traités en classe

- Étude et identification par habitat
- Étude et identification des espèces dangereuses
- Opportunités économiques et touristiques
- Optimisation des cueillettes
- Maximisation des opportunités de mise en marché
- Mises en garde pour la consommation alimentaire
- Niveaux de responsabilité pour l'innocuité alimentaire
- Code d'éthique
- Critères de conditionnement
- Hygiène et salubrité

### DATES :

19 août

9 septembre

8 et 21 octobre 2017

### Éléments traités sur le terrain

- Identification rigoureuse des spécimens
- Maintien de la production des talles
- Principes de dispersion
- Techniques de récolte

### ***Évaluation***

#### Compétences reconnues après la formation

- Maîtrise des notions mycologiques : écologie, stades de développement, identification, saisons et habitats
- Maîtrise des connaissances à propos des espèces toxiques ou douteuses
- Maîtrise des risques d'intoxication reliés à la consommation de produits sauvages
- Maîtrise des risques de contamination reliés à la récolte de produits sauvages
- Éthique et législation
- Technique de cueillette

**Formateur :** Yvan Perreault, mycologue expert

# Cueilleur professionnel

## FORMATION 2017



Filière mycologique  
de la Mauricie



### Maximum de 15 personnes

Réserver votre place au 819 370-8368, poste 0.

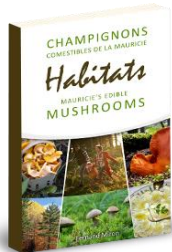
**\* Les places seront octroyées aux personnes qui auront acquitté les frais d'inscription en totalité**

### Frais de formation :

230 \$/personne (264.44 \$ avec taxes)

### Ce qui est inclus dans les frais d'inscription

- Formation de 4 jours;
- Émission d'un certificat de compétence comme cueilleur professionnel par le Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie - agréé par Emploi-Québec no : 0051150, après l'évaluation et la réussite de la formation;
- 1 cahier des charges provincial Champignons sauvages du Québec (valeur 47,25 \$);
- 1 guide « Champignons comestibles de la Mauricie-Habitats » (valeur 29 \$).



### Ce qui n'est pas inclus :

- Matériel pour la cueillette

Faites votre chèque au nom du **SPBM** et envoyez-le au **2410, rue de l'Industrie, Trois-Rivières, Qc G8Z 4R5**

Vous pouvez également vous déplacer à nos bureaux. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h.

\*Aucune carte de crédit acceptée.