



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

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

DATES :
1^{er} groupe :
18 août - 8 septembre
7 et 20 octobre 2018

DATES :
2^e groupe :
19 août
9 et 30 septembre
et 21 octobre 2018

*** Vous devez choisir un groupe. Aucune possibilité de mixer les dates pour faire la formation.**

FORMATION Cueilleur professionnel 2018 DES CHAMPIGNONS FORESTIERS

32hrs

 Filière mycologique
de la Mauricie



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

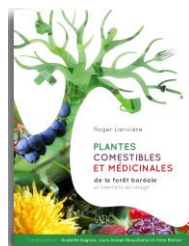
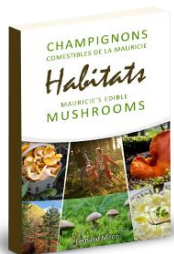
*** Les places seront octroyées aux personnes qui auront acquitté les frais d'inscription en totalité**

Frais de formation :

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

Ce qui est inclus dans les frais d'inscription

- Formation de 4 jours;
- Émission d'une attestation de réussite de la formation 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 guide « Champignons comestibles de la Mauricie-Habitats » (valeur 29 \$)
- 1 guide « Plantes comestibles et médicinales de la Forêt boréale (valeur 27 \$);
- 1 guide « Chaga en vrai »



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.