

Formation de spécialisation - 4 modules (AM théorique/ PM terrain).

Coût: **250 \$/pers.** (287,44 \$ avec tx)

- 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 et 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

Éléments traités sur le terrain

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

DATES (32 heures) :
16 août, 20 septembre,
4 et 25 octobre 2020

Formateur : Yvan Perreault, mycologue expert

Option CHAMPIMAX - 4 ateliers terrain supplémentaires, de 3 h chacun, de cueillette guidée.

Coût supplémentaire (non obligatoire) : **75 \$/pers.** (86,23 \$ avec tx)

*** Option indissociable de la formation de spécialisation pour ceux qui n'ont pas d'attestation antérieure.**

**** Option à la carte disponible aux détenteurs d'une attestation de réussite de la formation de cueilleur professionnel antérieure (2016-2017-2018 et 2019) réalisée par la Filière mycologique de la Mauricie.**

Éléments traités sur le terrain

- Identification des spécimens bons pour maximiser la récolte valable
- Techniques de récolte supplémentaires
- Notions de base pour des applications en cuisine

Formatrice : Martine Gervais, mycologue

DATES (12 heures) :
23 août, 27 septembre,
18 octobre et
1^{er} novembre 2020



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

INSCRIPTION EN LIGNE :

<http://fr.mycomauricie.com/formation-cueilleur-professionnel-2020>

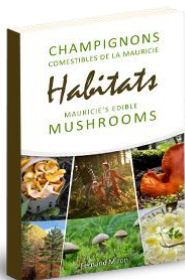
Vous devrez choisir une des trois options offertes

1. Formation cueilleur professionnel
2. Formation cueilleur professionnel avec option CHAMPIMAX
3. Option CHAMPIMAX (attestation de réussite antérieure obligatoire)

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

Ce qui est inclus dans les frais d'inscription de la formation de spécialisation (32 heures)

- Formation de 4 jours;
- Émission d'une attestation de réussite de la formation comme cueilleur professionnel;
- 1 guide « Champignons comestibles de la Mauricie-Habitats » (valeur 29 \$);
- 1 cahier des charges "Champignons sauvages du Québec" (valeur 47,25 \$) ;



Ce qui n'est pas inclus :

- Matériel pour la cueillette