



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

**Coût: 225 \$/pers. (258,69 \$ avec tx)**

## **MODULES**

- 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) :**  
**21 août, 18 septembre,**  
**1 et 22 octobre 2022**

**Formateur :** Yvan Perreault, mycologue expert

### 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

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

**INSCRIPTION EN LIGNE :** <http://fr.mycomauricie.com/formation-cueilleur-professionnel-2022>

### RÈGLES COVID-19 et autres

- Respect des normes sanitaires et autres
  - o Lors des formations, vous devez respecter en tout temps les consignes en regard des normes sanitaires en vigueur et toutes autres consignes vous ayant été transmises par la Filière mycologique de la Mauricie/Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie.

### **Clause d'annulation**

La Filière mycologique de la Mauricie/Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie se réserve en tout temps le choix d'annuler les modules de la formation si elle le juge approprié de le faire.

Si une telle situation se présente, la Filière mycologique de la Mauricie/Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie se référera aux règles émises par l'Office de la protection du consommateur.

### **INFORMATIONS IMPORTANTES**

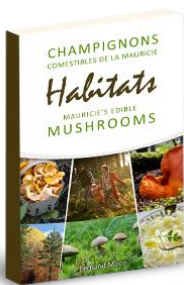
#### **Matériel pédagogique pour la formation**

Exceptionnellement pour 2022, les livres pour la formation ne sont pas inclus dans les frais d'inscription étant donné que les éditions 2020 et 2021 ont été réalisées de façon partielle et que les participants de ces éditions ont déjà ces livres en leur possession.

Vous pouvez vous procurer ces livres dans notre boutique en ligne. Veuillez commander vos livres avant le 5 août 2022 pour être assuré de les recevoir avant le début de la formation :

<http://mycomauricie.com/publications-en-vente>

- o 1 guide « Champignons comestibles de la Mauricie-Habitats »
- o 1 cahier des charges "Champignons sauvages du Québec"



### **Contenu de la formation**

Pour ceux qui ont déjà suivi une partie de la formation. Nous vous informons que nous démarrons la formation au tout début afin de nous assurer que tous les participants puissent bénéficier des mêmes enseignements. Aucun crédit, pour les cours suivis précédemment, ne sera octroyé. Ceci permet d'optimiser la location des lieux de formation et les honoraires du formateur tout en évitant des frais de gestion supplémentaires. Merci de votre compréhension.