



**Formation de spécialisation - 4 modules (AM théorique/ PM terrain).
Coût: 300 \$/pers. (344,93 \$ 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, 11 septembre,
2 et 23 octobre 2021**

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

Si votre résidence principale se situe dans une des régions suivantes, vous pouvez procéder à votre inscription en suivant ce lien :

Groupe 2 :

Lanaudière;
Montréal;
Laval;
Laurentides;
Montérégie;
Capitale-Nationale;
Chaudière-Appalaches;
Outaouais;
Estrie.

*** 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-2021-gr-2>

RÈGLES COVID-19

- 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.

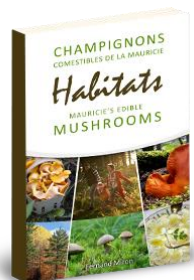
Clause d'annulation

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.

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

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



Ce qui n'est pas inclus :

- Matériel pour la cueillette