

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE****UNE MULTITUDE DE FORMATIONS SUR LES CHAMPIGNONS ACCESSIBLES À TOUS!**

**Saint-Pascal, le 5 avril 2022-** Chaque année, plusieurs formations sont offertes afin de professionnaliser le secteur mycologique du Kamouraska, mais également dans le but d'accompagner les amateurs dans le développement de leurs compétences sur les champignons.

Que ce soit des ateliers d'initiation, de courtes formations techniques ou des cours de perfectionnement en plusieurs volets, un programme de formations mycologiques diversifiées est offert annuellement par la MRC de Kamouraska. « Un secteur aussi nouveau et en émergence que le Kamouraska mycologique présente des besoins de professionnalisation. D'où l'importance d'offrir des formations utiles à nos entrepreneurs, mais aussi pour nos citoyens, afin de répondre à la forte demande au niveau de l'initiation! », de mentionner le préfet élu, M. Sylvain Roy.

**Huit formations d'avril à octobre 2022**

La programmation des formations 2022 est bien garnie. Il sera possible d'en apprendre plus sur les truffes du Québec, la cueillette et la culture de champignons comestibles et l'orientation en forêt. D'autres formations seront dédiées aux bonnes pratiques en matière d'étiquetage de produits, de conservation ou de cuisine des champignons.

**Innovation alimentaire**

Certaines formations touchent l'innovation alimentaire, comme celle offerte le 16 septembre prochain dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska. Elle traitera de l'utilisation des champignons comme rehausseurs de goût en alimentation. De façon générale, on identifie le salé au sel, le sucré au sucre de table, l'acidité au vinaigre ou au citron, et l'amertume à différents produits (café, chocolat noir, houblon de la bière, etc.). Par conséquent, lors de cette conférence, il sera question du « goût délicieux », appelé « l'umami » en Orient.

Les inscriptions se font en ligne sur le site [www.mycokamouraska.com](http://www.mycokamouraska.com) dans la section Formations.

-30-

**Contact;**

Relations de presse;  
Annie Lavoie  
Conseillère aux communications  
MRC de Kamouraska  
418 492-1660, poste 253  
[alavoie@mrckamouraska.com](mailto:alavoie@mrckamouraska.com)