

## FORMATIONS MYCOLOGIQUES

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.

« 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.

Ainsi, les citoyens sont invités à prendre connaissances de la programmation des formations 2022 : Il est possible d'en apprendre plus sur les truffes du Québec, la cueillette 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.

La prochaine formation à ne pas manquer ? la culture de champignon comestibles avec Biopterre le 14 mai prochain. Inscrivez-vous rapidement !

Renseignez-vous sur le site [www.mycokamouraska.com](http://www.mycokamouraska.com) dans la section formation.