

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE****Le Mois du Champignon au Kamouraska  
Une célébration des saveurs et des découvertes**

**Saint-Pascal, le 6 août 2024** –Le Kamouraska vivra au rythme du Mois du Champignon tout le mois de septembre tandis que la 9<sup>e</sup> édition du Festival des champignons forestiers prendra place du 20 au 22 septembre. Ce mois dédié à la mycologie met en lumière près d'une cinquantaine d'entreprises de la région offrant une variété de menus, d'expériences et de produits mettant en valeur les champignons.

Avec plus de 2 000 mycotouristes ayant visité la région dans les deux dernières années, dont 52 % provenaient d'endroits situés à plus de 80 km, le Mois du Champignon est devenu un incontournable pour les amateurs de gastronomie et de découvertes mycologiques. « Ces visiteurs ont bénéficié des nombreux services touristiques offerts, tels que l'hébergement et les restaurants pour ne nommer que ceux-là. Selon des estimations, cet événement génère environ 350 000 \$ en retombées économiques pour nos entreprises et notre région. Nous en sommes très fiers et je félicite toute l'équipe de professionnels qui mène à bien cet événement d'envergure. », mentionne le préfet élu de la MRC de Kamouraska, M. Sylvain Roy.

Cette année, au lieu du passeport mycologique, les entreprises participantes seront indiquées sur le Circuit du Mois du Champignon, invitant les visiteurs à parcourir le territoire pour les découvrir. Chaque achat de produit ou d'activité mycologique permet une participation au concours du Mois du Champignon qui sera reconduit pour cette édition avec plusieurs prix à gagner. Le premier prix étant un forfait mycologique pour deux personnes incluant une randonnée guidée par l'entreprise La vie est MUSH, un souper gastronomique chez Côté Est ainsi qu'une nuitée à l'Ébranché.

De nombreuses expériences sont déjà disponibles en ligne, comme le traditionnel festin mycologique de Côté Est, des formations mycologiques et d'autres activités nécessitant une inscription préalable.

**Festival des Champignons Forestiers du Kamouraska**

Après Kamouraska et Saint-Alexandre-de-Kamouraska, c'est à la Place de l'Expo à St-Pascal que se tiendra cette année le 9<sup>e</sup> Festival des Champignons Forestiers du Kamouraska, du 20 au 22 septembre. Ce festival très attendu proposera le retour d'activités appréciées des festivaliers, notamment le Marché aux Champignons Desjardins, des conférences mycologiques animées par Biopterre, des jeux pour enfants de Générations Autonomes, ainsi que des ateliers de culture et de découverte de champignons en forêt.

Cette année, plusieurs nouveautés sont accueillies, dont deux ateliers d'experts sur la fabrication de mycomatériaux et la culture de champignons en intérieur (activités payantes), ainsi qu'une visite d'une usine de recherche en mycotechnologie. Les gens pourront également participer à divers ateliers culinaires, y compris une dégustation de vin et de champignons, et une autre mettant en avant des breuvages aux champignons. Les inscriptions pour ces ateliers sont déjà ouvertes.

Au lieu du souper mycologique du samedi soir, cette édition mettra en avant une multitude de

petits plats mycologiques tout au long de la fin de semaine, accompagnés d'un spectacle de l'Orquestrad.

Pour découvrir la programmation complète et pour s'inscrire, visitez [mycokamouraska.com](http://mycokamouraska.com) ou les pages Facebook du Festival des champignons et du Kamouraska mycologique.

La réalisation du Mois du champignon est possible grâce aux promoteurs; La MRC de Kamouraska, Tourisme Kamouraska, Côté Est et Biopterre. Ainsi qu'au soutien financier de Tourisme Bas-Saint-Laurent, du Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH) et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, ainsi qu'aux nombreux commanditaires que nous remercions chaleureusement.



**Contact;**

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