



le KAMOURASKA
mycologique

INFOLETTRE

Au Kamouraska, le mycodéveloppement est une priorité régionale. Il s'agit d'une prise de position innovante, concertée et prometteuse pour la vitalisation de la région. Cette infolettre vise à faire connaître les activités, innovations, produits, entreprises et autres initiatives mycologiques offertes dans la MRC de Kamouraska, Québec, Canada.

Infolettre - Août 2024

Prenez quelques minutes pour lire cette infolettre parce que, franchement, il y a beaucoup d'activités incroyables qui s'en viennent au Kamouraska ! Vous ne voulez pas manquer ça !



Festival des
**CHAMPIGNONS
FORESTIERS**
— DU KAMOURASKA —

Festival... je t'aime !!!

Septembre, c'est le Mois du champignon au Kamouraska!

Venez profiter des menus, expériences et produits mettant en valeur les champignons sauvages et de culture. Près de 50 entreprises d'ici seront prêtes à partager le Kamouraska Mycologique avec vous!

Bientôt en ligne: la carte du circuit mycologique et les détails du concours.

À gagner : un forfait mycologique comprenant une nuitée à [l'Ébranché](#), un souper pour deux chez [Côté Est](#) et deux billets pour une expérience en forêt avec [La vie est Mush](#).

[Le Mois du champignon](#)

Plusieurs nouveautés sont offertes lors de cette 9e édition qui se tiendra du 20 au 22 septembre à St-Pascal. Il y aura notamment plus d'offres alimentaires mycologiques, d'ateliers d'experts et d'ateliers culinaires. L'événement met de l'avant son caractère gourmand ! Vous pouvez aussi venir vendre votre récolte de champignon directement au Festival !

De plus, les incontournables tels que le Marché aux champignons Desjardins, les conférences gratuites organisées par Biopterre, les ateliers de découverte des champignons et les activités pour enfants sont de retour !

Puisque plusieurs activités nécessitent de s'inscrire, on vous suggère de planifier immédiatement votre weekend afin d'en profiter au maximum !

Soyez curieux, innovants, gourmands et vous aussi direz: " Festival... je t'aime ! "

[Programme du festival](#)

FORMATIONS ET ATELIERS

Pour ceux et celles qui ont envie d'apprendre et d'explorer, voici quelques formations offertes dans les prochaines semaines au Kamouraska ou en ligne.

Les inscriptions sont ouvertes !

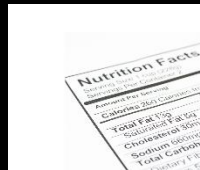


L'identification et la cueillette des champignons forestiers

Étienne Doyon / Formation EXTRA du Cégep de La Pocatière

* Rabais pour les entreprises du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



L'étiquetage de produits

Martine Pelletier / Formation EXTRA du Cégep de La Pocatière

* Rabais pour les entreprises du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



Formation d'expert : la production de mycomatériaux

Kawina Robichaud / Biopterre

*Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



Formation d'expert : la production de champignons en milieu contrôlé

Sébastien Leblanc / Champignons des Méandres

*Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



Culture extérieure de champignons comestibles

Thibaud Mony / L'Académycète

* Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska et au calendrier régulier de l'entreprise

[Je m'inscris](#)



Initiation à la mycologie en forêt : Bienvenue à Mushland

Jean Marcon / La Vie est Mush

* Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska et au calendrier régulier de l'entreprise

[Je m'inscris](#)



Atelier et dégustation : Travailler les champignons

Chef cuisinier

* Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



Atelier et dégustation : les infusions et breuvage aux champignons

Cynthia et Charles-Antoine / Les Simples

* Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



Photographie scientifique, microscopie et *Fongarium*

Mycosphaera

* Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska

[Je m'inscris](#)



Atelier et dégustation : Accord vin et bouchées

Jérémie Larivière / cuisinier et sommelier de formation

* Dans le cadre du Festival des champignons forestiers du Kamouraska

[Je m'inscris](#)

MYCOPRODUITS DU KAMOU

Les entreprises du Kamouraska sont très dynamiques dans leur développement de nouveaux produits mycologiques et dans leur mise en valeur des champignons !!

Vous voudrez absolument goûter les petites douceurs suivantes ...

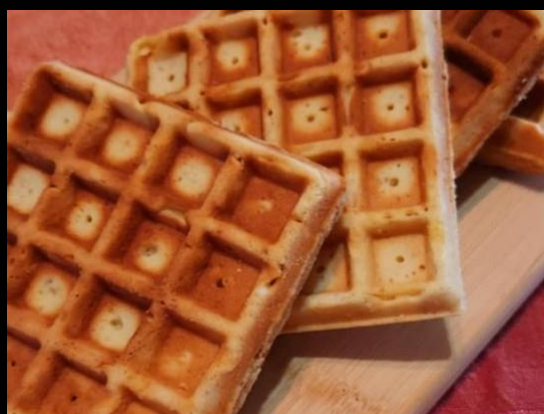


Les irremplaçables gâteries d'Éléonord!

Parce que son offre est unique au Québec, soulignons le travail extraordinaire de l'entreprise [Éléonord](#). Engagée et talentueuse, la propriétaire Ariane propose plusieurs gâteries qui mettent joliment en valeur les champignons :

- Barre gourmande aux shiitakes (la meilleure barre que vous aurez jamais goûtée !)
- Crème brûlée au lactaire à odeur d'érable
- Biscottis pacanes et lactaire à odeur d'érable
- Biscuits feuilles d'érable "sans érable"
- Guimauves aux champignons

Aussi, pendant le mois de septembre, vous pourrez vous procurer la "Boîte myco Éléonord" du Mois du champignon ! Abonnez-vous à son infolettre pour recevoir la nouvelle.



Des gaufres, des gaufres, des gaufres!

Marc-André Comeau est taxidermiste et aussi l'un des meilleurs mycologues du Kamouraska. Habile également en cuisine, il est en train de développer la nouvelle gamme de produits de son entreprise Crâne et confiture.

Découvrez ses toutes nouvelles gaufres légères et aérées, préparées avec de la levure pour une texture parfaite et infusées aux champignons lactaire à odeur d'érable. Avec son subtil parfum d'érable, elles sont idéales pour un petit-déjeuner ou un brunch réconfortant.

Marc-André propose aussi ses autres produits emblématiques aux champignons tels que ses fabuleux sels, sa compote pomme et lactaire à odeur d'érable et ses champignons marinés (les meilleurs sur le marché) !

Les produits de Crâne et confiture sont disponibles au [Marché de l'Expo](#) de St-Pascal, au [Marché public de la Grand-Anse](#), au Marché aux champignons Desjardins du [Festival](#), ainsi que dans les locaux de

Enfin, les gâteries et desserts d'Éléonord sont disponibles sur commande ainsi que dans plusieurs points de vente. Ses autres produits mettant en vedette les ressources boréales et indigènes de chez nous sont également disponibles.

On vous invite à venir la rencontrer lors du [Festival des champignons forstiers du Kamouraska](#) !

l'entreprise situés au 6B rue de l'Église à St-Gabriel-Lalemant.

[En savoir plus sur Crâne et confiture](#)

[Découvrir les points de vente d'Éléonord](#)




Champignons
KAMOURASKA

De la relève pour Champignons Kamouraska

Mme Katrie Marsan reprend les rênes de l'entreprise Champignons Kamouraska !

La nouvelle entrepreneure compte maintenir les services d'achats et de ventes (vrac ou détail) de champignons et autres produits sauvages comestibles, ainsi que leur conditionnement. **Pour vendre votre récolte (petite ou**

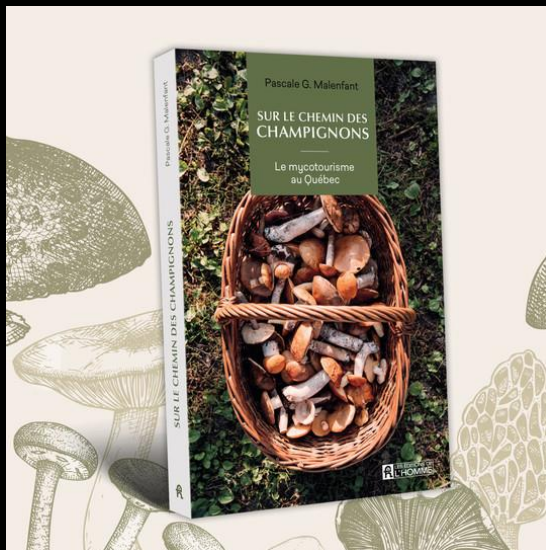
grande!), vous pouvez la joindre en tout temps au 450-209-7277.

De plus, de nouveaux services sont offert tel que la réalisation d'inventaires mycologiques dans les lots boisées privés ou publics.

D'autres services sont en développement... à suivre.

Longue vie à Champignons Kamouraska !!

[Voir la page Facebook](#)



Sur le chemin des champignons - Le mycotourisme au Québec

L'intérêt des Québécois pour les produits sauvages et comestibles s'est accentué dans les dernières années. Cette passion les pousse à rechercher des activités pour s'approprier notre terroir forestier et les champignons n'y font pas exception.

Aujourd'hui, les entreprises mycotouristiques permettent de démocratiser le champignon et vous

3 600 Espèces reportées	24 670 Planches macroscopiques
2 467 Planches microscopiques	3 583 Séquençages détaillés
340 Outils d'identification	100% Bases de données
1 013 Groupes taxonomiques	184 Classifications phylogénétiques

Mycoquébec : engagement, rigueur et accessibilité à l'information mycologique

Quelle chance d'avoir accès au site Internet de grande qualité mycoquébec.org portant sur les champignons du Québec. Ce site vise à rendre accessible aux amateurs comme aux professionnels, la banque de données constituée par Mycoquébec sur la biodiversité des champignons et myxomycètes du Québec.

Cette banque de données résulte de la compilation en continu des résultats de la recherche effectuée par des mycologues sur le territoire. Elle contient la liste de toutes les espèces observées à ce jour avec photographies macroscopiques, planches microscopiques et descriptions, ainsi que des outils facilitant l'identification. Ces espèces sont classées

ouvrent l'accès à cet univers peu connu. En effet, les professionnels assurent la localisation, l'identification, l'approvisionnement, la cuisine, la transformation, l'interprétation, la vulgarisation et l'encadrement en forêt afin que vous puissiez profiter d'expériences de découverte uniques, sécuritaires et hautement authentiques.

Ces entrepreneurs, guides mycotouristiques ou restaurateurs méritent d'être mis en lumière et reconnus pour leur apport au développement du secteur mycotouristique québécois. C'est d'ailleurs l'un des objectifs du livre « **Sur le chemin des champignons – Le mycotourisme au Québec** » écrit par **Pascale G. Malenfant**, de présenter les différentes entreprises qui offrent des activités de découverte des champignons. La liste des événements, activités et entreprises proposée n'est pas exhaustive mais brosse un bon portrait de l'offre mycotouristique québécoise actuelle.

Le parfait guide pour ne rien manquer des incontournables mycotouristiques !

Disponible en librairie ainsi qu'en ligne sur [Qub livre](#).

selon les dernières avancées de la recherche en phylogénétique et par groupes pratiques.

Le répertoire contient aujourd'hui 24 670 photographies prises dans toutes les régions du Québec et représentant 3 600 espèces. Il contient de plus 2 461 planches microscopiques et des descriptions détaillées pour 3 583 espèces. Plusieurs façons de rechercher les espèces sont disponibles.

En mai 2024, la nouvelle version du site a été lancée, résultats du travail acharné de beaucoup de mycologue bénévoles du Québec. Si vous ne l'avez pas encore consulté, nous vous invitons à le faire dès maintenant et d'ajouter la page à vos "favoris". Parmi les nouveautés, les quiz d'identification sont vraiment intéressants.

Enfin, n'oubliez pas aussi d'aller installer sur votre téléphone l'application "La fonge du Québec".

[Consulter le site](#)

DES NOUVELLES DU MONDE



Des champignons dans les murs : le potentiel des



Nouvelle récolteuse automatisée pour les champignons



Comment la psilocybine, extraite des champignons

mycomatériaux en construction

Des matériaux à base de champignons, appelés mycomatériaux, se propagent à la frontière entre la microbiologie et la construction. Encore peu utilisés, notamment en raison de l'absence de production industrielle, les mycomatériaux permettraient de réduire l'empreinte environnementale de l'industrie du bâtiment.

Selon Geoffroy Renaud, étudiant-chercheur à l'Institut de recherche en biologie végétale de l'Université de Montréal et fondateur de Mycélium Remédium Mycotechnologies, les mycomatériaux répondent à certains des besoins de l'industrie de la construction. On veut des éléments écoresponsables. L'isolant qui est polymérisé par le mycélium [...] peut [éliminer] une série de résidus sur les chantiers eux-mêmes, dit-il.

(Radio Canada, 3 janvier 2024)

[Lire l'article de Radio Canada](#)

Heereco, un producteur de champignons biologiques aux Pays-Bas, met en œuvre une solution automatisée entièrement intégrée pour la récolte des champignons sur le marché du frais.

« Cette technologie améliore notre productivité et s'inscrit dans notre engagement en faveur du développement durable », a déclaré Jeffrey Heeren, propriétaire de Heereco. « Nous pensons qu'elle marque un tournant dans l'avenir de la culture des champignons. »

En outre, le kit de données fournit des informations en temps réel sur le champignon, notamment sur sa taille, son microclimat, son taux de croissance et sa qualité, ce qui permet de mieux comprendre le processus de culture.

(Fresh Plaza, 3 janvier 2024)

[Lire l'article de Fresh Plaza](#)

hallucinogènes, agit sur le cerveau

Pour la première fois, des chercheurs américains ont mis en évidence le mécanisme sous-jacent qui pourrait expliquer les effets bénéfiques de la psilocybine dans le traitement de certains troubles psychiatriques.

Visions hallucinatoires, introspection, plongée dans l'inconscient... Telles sont les expériences individuelles rapportées par de nombreux usagers de substances psychédéliques telles que le LSD ou la psilocybine.

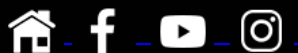
Après qu'elle a fait l'objet de recherches médicales dans les années 1950-1960, finalement abandonnées, de nouveaux travaux recommencent à explorer le potentiel thérapeutique de la psilocybine contre la dépression, l'addiction ou encore l'anxiété.

Si les premiers résultats disponibles sont encourageants, les mécanismes d'action précis restaient à ce jour incompris. Une

apporte, pour la première fois, un élément de réponse.

(Le Figaro, 17 juillet 2024)

[Lire l'article de Le Figaro](#)



Courriel envoyé à : dg@stonesime.com

MRC de Kamouraska
235, rue Rochette
Saint-Pascal (Québec) | G0L 3Y0 | Canada
418-492-1660 | myco@mrckamouraska.com

[Politique anti-pourriel](#) | [Rapporter un abus](#) | [Vous désabonner](#)

