

Invitation : **FORMATION D'IDENTIFICATION DE CHAMPIGNONS ET DE FORESTIERS COMESTIBLES**

Quand : Vendredi 2 septembre 2022 de 13h00 à 17h00, beau temps, mauvais temps (à moins d'orage)

Donnée par : M. Yvan Perreault, guide mycologue

Combien : 50\$ par personne

Où : sur un terrain situé à 20 minutes d'auto du lac, dont les coordonnées seront données aux participants

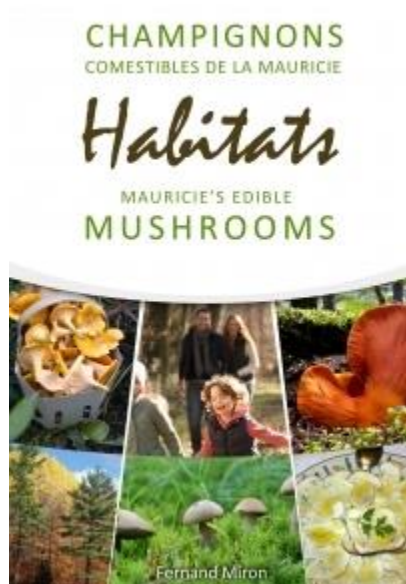
Inscription : compléter le formulaire d'inscription ci-joint et le transmettre avant le 15 août 2022 à inormand4@gmail.com

Nombre de participants : entre 5 et 20 personnes, maximum

Note : Pour les enthousiastes : il serait important de ne pas se risquer de visiter des terrains sans l'autorisation des propriétaires, afin d'éviter de fâcheuses conséquences

Un guide d'identification spécifique de la région :

CHAMPIGNONS COMESTIBLES DE LA MAURICIE, HABITATS



Cet ouvrage contient des connaissances pratiques et uniques sur l'écologie des champignons comestibles de la Mauricie. Que ce soit le débutant, le mycologue, l'aménagiste forestier, le propriétaire d'un boisé, le guide dans une pourvoirie, l'enseignant ou l'agent de développement, tous y trouveront des informations utiles permettant la mise en valeur durable de cette ressource précieuse de notre patrimoine forestier. Cet ouvrage a été écrit en pensant à ceux et celles qui donnent des ateliers de formation afin qu'ils l'utilisent comme livre de base dans leur enseignement. Nos champignons forestiers attendent d'être découverts, cueillis et dégustés.

Fernand Miron, biologiste

Regroupant l'ensemble des acteurs du domaine forestier et des milieux de la gastronomie, du tourisme d'expérience, de l'enseignement et de la transformation, la Filière mycologique de la Mauricie est un fier partenaire de ce guide sur les champignons forestiers comestibles. Son approche unique lie régulièrement son contenu à des informations enrichies sur le site Internet Champignons forestiers de la Mauricie : mycomauricie.com. En utilisant un téléphone intelligent ou une tablette et en balayant un code-barres, le lecteur accède à un monde interactif et dynamique lui offrant la description de l'espèce, les particularités de son habitat, des recettes pour la déguster et de nombreuses activités en lien avec les champignons forestiers en Mauricie. Découvrez toutes les possibilités de vous rassasier de connaissances, d'expériences et d'émerveillement!

Patrick Lupien ing. F.

Coordonnateur de la Filière mycologique de la Mauricie

Disponible

Suivre le lien suivant : <http://www.mycomauricie.com/publications-en-vente>

Site internet : mycomauricie.com

Formulaire d'inscription

FORMATION D'IDENTIFICATION DE CHAMPIGNONS ET DE FORESTIERS COMESTIBLES

Quand : Vendredi 2 septembre 2022 de 13h00 à 17h00, beau temps,
mauvais temps (à moins d'orage)

Donnée par : M. Yvan Perreault, guide mycologue

Combien : 50\$ par personne

Coordonnées du ou de la participant(e)

Prénom : _____

Nom de famille : _____

Adresse au Lac Long : _____

Numéro de téléphone _____

Adresse courriel : _____

Svp apposer vos initiales

Je reconnais les risques à participer à une formation sur l'identification des
champignons et comestibles forestiers

Initiales

Je reconnais que l'APPL et Isabelle Normand ne sont pas responsables des
accidents ou blessures

Initiales