



OUVRAGE

«L'ouvrage *Champignons sauvages du Québec* correspond à la première réalisation de l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux (ACPFNL). **Il guide l'ensemble de la chaîne québécoise, des cueilleurs aux consommateurs, en passant par les transformateurs et les restaurateurs.**»

Champignons sauvages du Québec est un ouvrage collectif destiné à tous ceux qui désirent effectuer la cueillette des champignons en milieu naturel. Il est le fruit de la collaboration des ateliers de conditionnement qui achètent, transforment et mettent en marché des champignons et autres produits forestiers non ligneux dans les diverses régions du Québec. Vulgarisé et abondamment illustré de 538 photos, cet ouvrage s'adresse autant à la personne qui cueille pour elle-même qu'au cueilleur commercial ou au propriétaire d'un boisé qui désire mettre cette ressource en valeur. Il se veut un guide des bonnes pratiques assurant la qualité, l'innocuité et la traçabilité des champignons de la forêt jusque dans l'assiette des consommateurs. **Soixante espèces sont proposées mettant en vedette les champignons les plus abondants du Québec et comptant parmi les meilleurs au monde.**

Titre: *Champignons sauvages du Québec comestibles et thérapeutiques, à potentiel commercial*
Cahier des charges.

Auteur: Fernand Miron – ACPFNL

Préface : Normand Laprise,
Grand Chef Relais & Châteaux.
Restaurant Toqué! et Brasserie T!

Collaboration: L'ABC de l'édition

ISBN 978-2-9814559-0-1

Format: 8 X 10,5 166 pages couleurs

Prix: 45 \$

Parution: juillet 2014

AUTEUR PRINCIPAL

Fernand Miron est biologiste et spécialiste de la culture des champignons sur substrat ligneux, de la production de cultures mycéliennes liquides et de la cueillette de champignons à valeur commerciale dans la forêt boréale. Il a écrit plusieurs ouvrages de vulgarisation dans le domaine des sciences naturelles, dont *De l'emprise des glaces à un foisonnement d'eau et de vie: 10000 ans d'histoire*, publié en 2000 aux éditions MultiMondes. Il a également collaboré à la réalisation du livre *Champignons comestibles de la forêt boréale* de Roger Larivière, publié aux Éditions de L'ABC en 2013. Il est présentement directeur de L'Autre Forêt, la coopérative de solidarité des produits de la forêt du Haut-Saint-Maurice. Cette entreprise se spécialise dans la cueillette, la transformation et la mise en marché des champignons forestiers, tout en offrant un important programme de formation pour les cueilleurs.

COLLABORATEURS

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ainsi que les propriétaires des vingt-quatre ateliers de conditionnement situés dans toutes les régions du Québec. Ces personnes ont suivi de près l'évolution du contenu de *Champignons sauvages du Québec* afin de proposer les meilleures pratiques de l'industrie à un large public, ouvrant ainsi la porte au **développement d'une véritable filière au Québec des produits forestiers non ligneux sur les plans de la cueillette, de la restauration, du mycotourisme et des produits thérapeutiques.** Plus de trente-cinq photographes amateurs ont illustré ce magnifique ouvrage.