

# CHAMPIGNONS SAUVAGES ET DE CULTURE

Approvisionnement & fournisseurs

## CHAMPIGNONS DE CULTURE

- **Champignons des Méandres** : Plusieurs espèces de champignons classiques et gourmets frais et déshydratés. Production à l'année. [Rivière-Ouelle](#) / (418) 354-8625 / [coopmeandres@gmail.com](mailto:coopmeandres@gmail.com)
- **Champignons Kamouraska** : Approvisionnement occasionnel de champignons de culture frais ou déshydratés. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 852-1695 / [dianelavoie48@videotron.ca](mailto:dianelavoie48@videotron.ca)
- **Ferme Fibre et compagnie** : Strophaire rouge-vin et pleurote en forme d'huître frais ou transformés. [St-Alexandre-de-Kamouraska](#) / (418) 495-5375 / [info@fibresetcie.com](mailto:info@fibresetcie.com) / [www.fibresetcie.com](http://www.fibresetcie.com)
- **Les Fraîcheurs de la vallée** : Pleurote gris frais ou transformés. Production à l'année. [Amqui](#) / (418)756-3959 / [eblay@telus.net](mailto:eblay@telus.net)
- **Jardins Herencia** : Strophaire rouge-vin et pleurote en forme d'huître frais. [Ste-Louise](#) / (418) 354-2061 / [info@jardinsherencia.com](mailto:info@jardinsherencia.com)
- **La Jardinière** : Shiitake frais et désydratés. [Auclair](#) / (418) 899-1481 / [info@lajardinierrebsl.com](mailto:info@lajardinierrebsl.com)
- **La Pagaille - Coop Paysanne** : Strophaire rouge-vin et pleurote en forme d'huître frais et déshydratés. [St-Germain de Kamouraska](#) / (581) 998-4593 / [lapagaille.collectif@gmail.com](mailto:lapagaille.collectif@gmail.com) / [lapagaillecooppaysanne.com](http://lapagaillecooppaysanne.com)

## CHAMPIGNONS SAUVAGES

- **Champignons Kamouraska** : Variétés de champignons sauvages frais, déshydratés et congelés. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 852-1695 / [dianelavoie48@videotron.ca](mailto:dianelavoie48@videotron.ca)
- **Chapeau les bois!** Variétés de champignons sauvages frais et transformés. [Québec](#) / (418) 522-1843 / [info@chapeaulesbois.com](mailto:info@chapeaulesbois.com)
- **Crâne et confiture** : Variétés de champignons sauvages frais, déshydratés et marinés. [St-Pacôme](#) / (418) 894-3306 / [marcandre.comeau@hotmail.com](mailto:marcandre.comeau@hotmail.com)
- **Ferme Fibre et compagnie** : Variétés de champignons sauvages frais et transformés. [St-Alexandre-de-Kamouraska](#) / (418) 495-5375 / [info@fibresetcie.com](mailto:info@fibresetcie.com) / [fibresetcie.com](http://fibresetcie.com)
- **Gaspésie Sauvage** : Variétés de champignons sauvages frais et transformés. [Gaspé](#) / (418) 368-2296 / [gaspesiesauvage@telus.net](mailto:gaspesiesauvage@telus.net)
- **L'Académie Mycète** : Variétés de champignons sauvages frais. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 673-2202 / [thibaud.mony@hotmail.com](mailto:thibaud.mony@hotmail.com) / [academycete.org](http://academycete.org)
- **La Cabottine - Saveurs indigènes** : Variétés de champignons sauvages frais. [Sainte-Angèle-de-Mérici](#) / (418) 775-1306 / [saveursindigenes@lacabottine.ca](mailto:saveursindigenes@lacabottine.ca) / [lacabottine.ca](http://lacabottine.ca)
- **La Jardinière** : Champignons sauvages frais et déshydratés. [Auclair](#) / (418) 899-1481 / [info@lajardinierrebsl.com](mailto:info@lajardinierrebsl.com)
- **Nature Atomique** : Chaga, tramète versicolore, reishi (Ganoderme du thuya et luisant), polypore aplani, polypore marginé, polypore du bouleau, amadouvier, cordyceps séchés ou en extraits. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 894-2347 / [atomicnature.ca](http://atomicnature.ca)

Pour en savoir plus sur les formations, événements, produits et services mycologiques du Kamouraska : Visitez [mycokamouraska.com](http://mycokamouraska.com)