

CHAMPIGNONS SAUVAGES ET DE CULTURE

Approvisionnement & fournisseurs

CHAMPIGNONS DE CULTURE

- **Champignons Kamouraska** : Approvisionnement occasionnel de champignons de culture frais ou déshydratés. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 866-0181 / champignonskamouraska@hotmail.com
- **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 / www.fibresetcie.com
- **Les Frâcheurs de la vallée** : Pleurote gris frais ou transformés. Production à l'année. [Amqui](#) / (418)756-3959 / eblay@telus.net
- **Le Forestier** : Shiitake frais et désydratés. [Auclair](#) / (418) 899-1481 / info@lajardinieresbl.com
- **Miko aliments** Plusieurs espèces de champignons classiques et gourmets frais et déshydratés. Production à l'année. Rivière-Ouelle / (418) 354-8625 / mikoaliments@gmail.com
- **Morille Port-Joli** : Culture de morilles. [St-Jean-Port-Joli](#) / morilles.port-joli@hotmail.com

CHAMPIGNONS SAUVAGES

- **Champignons Kamouraska** : Variétés de champignons sauvages frais, déshydratés et congelés. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 866-0181 / champignonskamouraska@hotmail.com
- **Chapeau les bois!** Variétés de champignons sauvages frais et transformés. [Québec](#) / (418) 522-1843 / info@chapeaulesbois.com
- **Crânes et confitures** : Variétés de champignons sauvages frais, déshydratés et marinés. [St-Pacôme](#) / (418) 894-3306 / 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 / fibresetcie.com
- **Gaspésie Sauvage** : Variétés de champignons sauvages frais et transformés. [Gaspé](#) / (418) 368-2296 / gaspiesiesauvage@telus.net
- **L'AcadémieMycète** : Variétés de champignons sauvages frais. [St-Gabriel-Laleman](#) / (418) 673-2202 / thibaud.mony@hotmail.com / academycete.org
- **La Cabottine - Saveurs indigènes** : Variétés de champignons sauvages frais. [Sainte-Angèle-de-Mérici](#) / (418) 775-1306 / saveursindigenes@lacabottine.ca / lacabottine.ca
- **Le Forestier** : Champignons sauvages frais et déshydratés. [Auclair](#) / (418) 899-1481 / info@lajardinieresbl.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

Pour en savoir plus sur les formations, événements, produits et services mycologiques du Kamouraska : Visitez mycokamouraska.com