



RENDEZ—VOUS  
DE LA GASTRONOMIE  
2024 FORESTIÈRE

*Retombées importantes pour la région- MYCO : Rendez-vous de la gastronomie forestière 2024*  
Présenté par La Filière Mauricie & Microbrasserie Le Temps d'une Pinte [myco04.ca](http://myco04.ca)

## *Le chef Alex Hanna choisi gagnant du concours culinaire 2024 de MYCO – Rdv de la gastronomie forestière*

Le gagnant du concours culinaire, lors de la finale des chefs, le 14 octobre dernier, sur le site des Délices d'automne, est le chef Alex Hanna du Baluchon Éco-villégiature. L'annonce du gagnant a été faite le 26 novembre, lors de l'événement MYCO - La Grande réjouissance, soulignant l'implication de l'ensemble des acteurs régionaux dans la réussite de l'édition 2024.

Cette année, le concours culinaire portait sur la thématique « *Forêts et conserves gourmandes* ». Les 5 chefs et cheffes à l'œuvre se sont dépassés du côté créatif et sont venus présenter leur création devant jury et public. Ce concours amical fut l'occasion de faire découvrir aux consommateurs les techniques de conserverie pouvant être utilisées pour prolonger la consommation des comestibles forestiers en dehors de la saison de récolte. Le Chef Alex Hanna a été déclaré victorieux par les membres du jury composé de Madame Martine Lefebvre, de l'entreprise Le Bedon gourmand et Bobby Grégoire, Chef consultant et créateur de contenus pour des systèmes alimentaires durables. Mentionnons que pour une première fois, les Délices d'automne proposaient une journée entière de sa programmation dédiée à la thématique des comestibles forestiers de la région avec plusieurs ateliers et la finale des chefs.

### **Retombées pour la région**

#### **Gastronomie**

Suite à la cueillette des informations auprès des restaurateurs, de cueilleurs.euses et des guides mycologues ayant participé à MYCO en 2024, les organisateurs confirment que plus de 5 293 plats (augmentation de 14 %), mettant en vedette les champignons et les comestibles forestiers ont été vendus et que 7 activités mycotouristiques d'initiation à la cueillette ont été réalisées lors des 11 jours du rendez-vous de la gastronomie forestière, du 4 au 14 octobre. Mentionnons que pour une deuxième année, le territoire de La Tuque a réalisé La grande tablée des veuves de chasse, un événement unique auxquelles 59 participantes ont profité de la formule atelier souper.

Les retombées directes pour les restaurateurs se chiffrent à 82 000 \$, ce qui est équivalent à 2023, mais cette fois-ci avec deux restaurants en moins que l'édition précédente. La quantité de champignons forestiers comestibles et de spécialités acheminée vers les restaurateurs a établi un nouveau record pour s'établir 622 kg (1 371 lb), soit plus d'une demi-tonne. D'autres parts, près de 30 kg d'autres comestibles forestiers comme les fruits sauvages nordiques, les légumes forestiers, les épices forestières, etc. ont également pris le chemin de la transformation par les brigades de cuisine des restaurants participants.

### **Un événement mettant en vedette les entreprises d'ici**

Dans l'analyse des retombées de la 8<sup>e</sup> édition de MYCO pour la région, l'organisation s'est penchée sur la représentativité des entreprises adhérant à l'identifiant régional MIAM, le Meilleur de l'Industrie Agroalimentaire de la Mauricie. Cet identifiant indique aux consommateurs que les aliments ont été produits, élevés ou transformés localement. Il s'avère que 83% des restaurants et 71% des cinquante-sept (57) fournisseurs agroalimentaires pour ces restaurants sont qualifiés MIAM. Une preuve de plus que le Rdv de la gastronomie forestière est un événement largement basé sur l'approvisionnement local.

### **Activités mycotouristiques**

D'autres parts, 7 activités d'initiation à la cueillette en forêt ont été offertes par les guides mycologues de la Mauricie. Le tout s'est concrétisé par des ventes totalisantes 8 820 \$ avec un taux d'occupation de 91 %.

### **Marché public forestier**

Pour une 3<sup>e</sup> année consécutive, l'organisation a tenu un marché public dédié aux comestibles forestiers le 6 octobre. Une dizaine d'entreprises ont permis aux consommateurs d'avoir un lien direct avec ces comestibles cueillis en forêt. Les ventes globales sont estimées à près de 9 400 \$, une légère augmentation vs 2023.

Ainsi au total, les achats directs des consommateurs (repas, activités mycotouristiques et marché public) pour l'événement MYCO 2024, s'élèvent à un peu plus de 100 000 \$.

### **Ajout de deux partenaires d'importance**

Aliments du Québec au menu ainsi que les Partenaires de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire en Mauricie (PDAAM) se sont ajoutés aux partenaires de choix de la 8<sup>e</sup> édition. Ces deux nouveaux partenaires viennent compléter parfaitement l'équilibre entre le domaine bioalimentaire et celui du tourisme adressé par MYCO.

MYCO [myco04.ca](http://myco04.ca) est une présentation de La Filière/Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie et de la Microbrasserie Le Temps d'une Pinte. Nos remerciements vont aux nombreux partenaires de l'événement ainsi qu'aux députés régionaux.

Idée originale de



Nos  
partenaires

