

Règles de base une cueillette des champignons réussie !

- * Dans votre panier (de préférence en osier), **séparer les champignons identifiés** de ceux qui ne le sont pas encore, les champignons potentiellement toxiques pouvant par simple contact contaminer ceux qui sont comestibles.
- * Il convient de **nettoyer les champignons** consciencieusement avant de les mettre dans le panier, les impuretés pouvant rendre le nettoyage à fortiori plus difficile.
- * Ne pas ramasser des sujets trop jeunes ni trop vieux car les champignons trop jeunes sont difficilement identifiables et les sujets trop vieux sont indigestes.
- * **Ne pas porter les doigts aux muqueuses**, si vous avez eu un contact avec des champignons non identifiés sachant que les parents sont responsables et particulièrement vigilants vis-à-vis de leurs enfants.
- * Pour éviter tout souci, il est **impératif** de **faire vérifier l'intégralité de la récolte** après cueillette par le guide, ceci avant de quitter le groupe.
- * Ne pas consommer une trop grande **quantité de champignons** en une seule fois. Ils doivent être bien cuits, certaines espèces comestibles étant fortement toxiques mi-cuites ou crues.
- * Pour les **personnes fragiles des intestins**, il est a priori déconseillé de consommer des champignons tout particulièrement certaines espèces plus indigestes.
- * Les **applications google, bing, etc.** utilisées pour identifier les champignons ne donnent que des informations approximatives, il convient de faire les vérifications qui s'imposent avant de s'y fier pleinement.
- * Les **champignons provenant de l'est de l'Europe** sont à proscrire car ils contiennent du césium, résultat du nuage toxique de Tchernobyl en 1986 !
- * La mycologie ne cesse d'évoluer, des espèces qui étaient données autrefois comme comestibles, sont devenues aujourd'hui toxiques. Pour éviter tout accident, il convient dès lors de **se servir de livres de références récents** et non de vieux bouquins achetés sur une brocante.

Si ces règles de base n'étaient pas respectées, il pourrait s'en suivre des désagréments notoires, voir une intoxication, les organisateurs déclinant toute responsabilité.

Matériel conseillé : vêtements en fonction des conditions météo (chauds, étanches...), panier en osier à fond plat et un canif.