

CUEILLIR ET CONSOMMER LES CHAMPIGNONS EN TOUTE SÉCURITÉ

Pendant la cueillette des champignons



Cueillez uniquement les spécimens en bon état. Prélevez la totalité du champignon, avec le pied et le chapeau.



Ne cueillez pas les champignons près de sites pollués : bords de routes, aires industrielles, décharges.



Ramassez uniquement les champignons que vous connaissez parfaitement.

Attention! Certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles.

Séparez les champignons récoltés par espèce

pour éviter le mélange de morceaux de champignons vénéneux avec des espèces comestibles.





Déposez vos champignons dans une caisse ou un carton.

N'utilisez jamais de sac plastique : il accélère le pourrissement.

Un doute sur l'état ou le spécimen? Jetez le champignon!

Après la cueillette des champignons



soigneusement **les mains** après avoir ramassé d<u>es</u> champignons.

Lavez-vous



Au moindre doute, faites contrôler votre récolte par un spécialiste. Consultez les

pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région.



Prenez une photo de votre cueillette, avant la cuisson : elle sera utile en cas d'intoxication.



réfrigérateur, dans un récipient à part.

des champignons

Consommation de la cueillette











jamais crus.

consommer. Ne les consommez

Les champignons cueillis ne doivent pas être consommés par de jeunes enfants.

Que faire en cas d'intoxication?

 En cas d'apparition d'un ou plusieurs **symptômes** suite à une consommation de champignons (nausées, vomissements, sueurs, tremblements, vertiges, troubles de la vue, ...), appelez immédiatement

le « 15 » ou un centre

antipoison.

- Les symptômes apparaissent le plus fréquemment dans les 12 heures après la
- consommation, mais dans certains cas. l'intoxication peut apparaître plus tard.
- Veillez à noter l'heure du ou des repas de champignons et celle des premiers
 - symptômes. • Conservez les restes de la cueillette

pour identification.



