



Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons
Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane
Associazione Svizzera degli organi ufficiali di controllo dei funghi

Conseils pour la cueillette des champignons

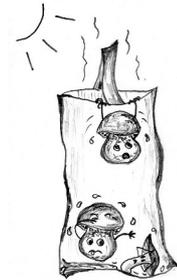
Les champignons sont utiles au maintien d'un bon équilibre écologique. Il est donc inutile, voire nuisible, d'en cueillir inconsidérément. Ne cueillez que la quantité que vous pouvez consommer en un repas avec votre famille et vos invités. Respectez les prescriptions cantonales et communales. Renseignez-vous auprès de votre commune ou sous www.vapko.ch



Pour la cueillette des champignons, n'utilisez que des paniers en osier ou des sacs en étoffe. Disposez les champignons de façon à ce que l'air circule. Ne jamais les exposer à la chaleur (attention aux coffres de voitures).

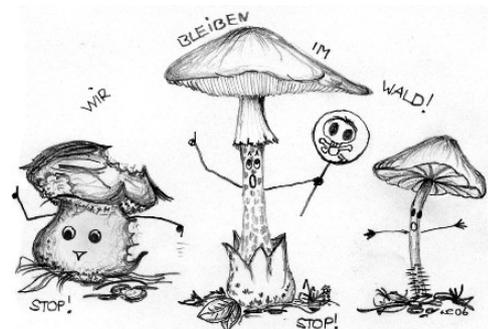
Jamais de sacs en plastique !

Car même les champignons comestibles y deviennent toxiques par décomposition.



Enlevez la terre et les aiguilles de pins etc. des pieds des champignons alors que vous êtes encore en forêt. N'enlevez aucune partie caractéristique (par exemple la base du pied).

Ne cueillez que des champignons comestibles en parfait état sanitaire. Laissez sur place les champignons véreux ou rongés par la vermine. Ne détruisez ni les champignons vénéneux ni ceux qui sont impropres à la consommation car ils ont une fonction importante dans la nature.



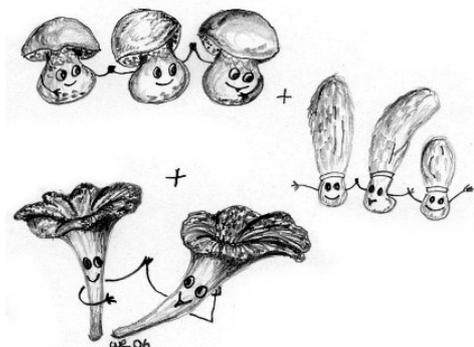
Laissez sur place les champignons trop jeunes, trop vieux.

Quant aux champignons que vous ne connaissez pas, deux ou trois exemplaires suffisent pour la détermination. Cueillez-les avec précaution de manière à ne pas endommager la base du pied. Notez les caractéristiques du biotope. Transportez-les séparément du reste de votre cueillette.



Ne servez que des champignons qui ont été contrôlés !

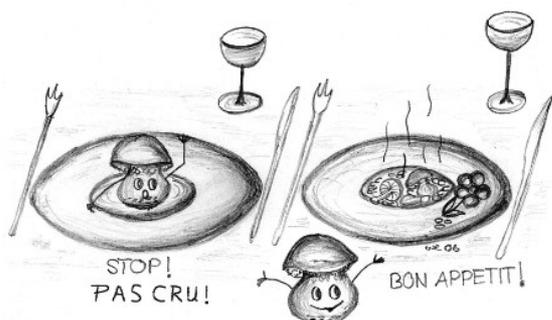
Seuls des champignons dûment déterminés et contrôlés permettent d'éviter une intoxication.



Présentez l'intégralité de la cueillette au contrôle, en séparant les champignons par espèces.

Attention aux préjugés trompeurs !

Les tests de la cuillère en argent ou de la gousse d'ail, ainsi que les déclarations prétendant que des champignons rongés par des animaux ne sont pas vénéneux sont des sornettes ! Souvenez-vous que la cuisson ne diminue pas les effets toxiques des variétés réputées toxiques.



En règle générale renoncez à consommer des champignons crus !

Illustrations - Monika Weber