



Suisse

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

www.vapko.ch

Conseils pour la cueillette des champignons

- N'utilisez pour la cueillette des champignons que des paniers en osier ou des sacs en étoffe (jamais de sacs en plastique). Disposez les champignons de façon à ce que l'air circule. Ne jamais les exposer à la chaleur (attention aux coffres de voitures).
- 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. Ne détruisez ni les champignons vénéneux ni ceux qui sont impropres à la consommation.
- Quant aux champignons que vous ne connaissez pas, deux ou trois exemplaires suffisent pour la détermination. Cueillez-les avec précaution (par un léger mouvement de rotation) sans les nettoyer et notez les caractéristiques du biotope. Transportez-les séparément du reste de votre cueillette.
- Laissez sur place les champignons inutilisables en cuisine (exemplaires trop jeunes, trop vieux ou rongés par les vers).
- 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.
- Protégez les champignons rares.
- 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 (seules quelques espèces en nombre très limité peuvent être consommées à l'état cru).
- **Ne servez jamais de champignons qui n'ont pas été contrôlés.** Seuls des champignons dûment déterminés et contrôlés permettent d'éviter une intoxication.

N'oubliez pas que seul le contrôleur est vraiment sûr.