



## Recommandations générales pour la cueillette

- Ne ramassez que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles
- Au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un contrôleur officiel Vapko
- Cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau), afin de permettre l'identification
- Ne cueillez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants
- Séparez les champignons récoltés, par espèce. Un champignon vénéneux peut contaminer les autres
- Déposez les champignons séparément, dans un panier, une caisse ou un carton mais jamais dans un sac plastique qui accélère le pourrissement
- Conservez les champignons à part et dans de bonnes conditions au réfrigérateur et consommez-les dans les deux jours au maximum après la cueillette
- Consommez les champignons en quantité raisonnable après une cuisson suffisante (minimum 20 minutes), ne les consommez jamais crus.
- Ne proposez jamais de champignons cueillis à de jeunes enfants.

En cas d'apparition d'un ou plusieurs symptômes (notamment diarrhée, vomissements, nausées, tremblements, vertiges, troubles de la vue, etc.) à la suite d'une consommation de champignons appelez immédiatement le "Tox Info" Suisse « 145 ».

Les symptômes peuvent apparaître rapidement (env. dès 1 heure après l'ingestion) jusqu'à 8-12 heures pour les intoxications graves . En cas de symptômes, il est utile de noter l'heure où sont apparus les premiers signes et de conserver les restes de la cueillette pour identification.

Cossonay, Juin 2018