

Quelques recommandations pour une cueillette savoureuse et respectueuse

Munissez-vous d'un panier large et peu profond et non d'un sac plastique, vos champignons se conserveront mieux.

Cueillez les champignons en entier afin de pouvoir les faire correctement identifier : on ne mange pas un champignon dont on n'est pas sûr à 100 % .

Déterrez délicatement à la main les champignons et ne coupez pas le pied au couteau : un pied coupé resté en terre risque des attaques bactériennes ou fongiques mettant en péril le mycélium qui permet aux mêmes champignons de repousser l'année suivante.

Ne récoltez que les champignons jeunes et sains, sans détruire pour autant ceux que vous ne ramassez pas.

Respectez les principes généraux de protection de l'environnement et de la propriété privée qui s'appuient sur des notions de bon sens. La tolérance d'une cueillette limitée en quantité ne durera que si les propriétés sont respectées : fermez les clôtures et barrières, soyez silencieux, n'empruntez que les voies autorisées à la circulation, stationnez uniquement sur des zones prévues à cet effet, ramassez tous vos détritiques, gardez votre chien en laisse...