

PHARMACIE GODFROY

Notre conseil :

LES CHAMPIGNONS

Nos conseils

Généralement, on associe la cueillette des champignons à l'automne car c'est là que certaines espèces poussent en abondance. Pourtant, on peut ramasser des champignons toute l'année, mais pas n'importe où et surtout pas n'importe quoi... .

La Cueillette

A SAVOIR

En aucun cas on ne doit mélanger des espèces différentes de champignons dans le même panier. Il est important de ne pas non plus utiliser de sac plastique favorisant la fermentation des champignons. Un seul champignon toxique mélangé à une récolte peut contaminer toute la récolte.

Il est pratiquement plus sûr de savoir reconnaître les espèces toxiques que les espèces comestibles.

Nombre de ramasseurs "occasionnels" font preuve d'une totale inconscience en cueillant tout et n'importe quoi !

Il ne faut consommer que ce qu'on est sûr de pouvoir parfaitement identifier et jeter les champignons pour lesquels on aurait le moindre doute.

Méfions-nous des ressemblances !

Il existe une méthode et des outils pour cueillir les champignons : un couteau permettant de couper le pied du champignon à sa base, un ou deux paniers en osier ou à lattes de bois pour les récolter et les séparer, une loupe pour voir les détails du champignon. En utilisant le couteau, on évite de détruire le mycélium et l'environnement du champignon

Faites impérativement vérifier toute votre récolte par un pharmacien ou par un mycologue confirmé. En effet, un spécialiste ne pourra pas se prononcer sur un seul exemplaire et si vous pensez en toute bonne foi avoir récolté 5 ou 6 exemplaires d'une même espèce, certaines sont tellement similaires que vous pourriez bien vous retrouver avec des espèces toxiques ou mortelles que le spécialiste n'aura pas pu vérifier. Ne vous fiez pas aux "recettes miracles" qui affirment et c'est totalement faux, que les champignons dévorés par les limaces sont comestibles ! **Conseil : cueillez tout le champignon y compris le pied essentiel pour l'identification.**



Pierre-Henri GODFROY

137 rue de Courcelles 51100 Reims

Tél: 03.26.47.26.40 – Fax : 03.26.88.26.88

Lun Vend 9h-12h30 / 14h-19h et Samedi 9h-12h30 / 14h-17h

PHARMACIE GODFROY

Notre conseil :

LES CHAMPIGNON

Respecter la nature



Une forêt ou une prairie ne doivent pas se transformer en terrain dévasté après votre passage. Il est important de ne pas briser de clôtures, de saccager de jeunes arbres qui poussent, de laisser des débris derrière soi ou encore d'effrayer les animaux. Cueillez juste ce qu'il vous faut sans piétiner le terrain

Il est également conseillé de remettre la mousse ou les feuilles qu'on aurait déplacées

De nombreuses régions permettent la cueillette des champignons dans les bois et les forêts mais ne vous aventurez pas sur un terrain privé, c'est strictement interdit et vous pourriez être accusés de vol ! Pour les forêts domaniales, une tolérance existe mais la cueillette peut être interdite ou devenir payante en fonction de l'état de la forêt.

Il est fortement déconseillé de cueillir des champignons au bord des routes ou des zones polluantes car le champignon est une véritable éponge qui absorbe notamment les métaux lourds (plomb, mercure, cadmium) provenant des gaz d'échappement des véhicules à moteur ou de rejets industriels et même de certains engrais.

La dégustation.....



Certaines espèces de champignons bien que comestibles deviennent toxiques lorsque consommées en trop grande quantité. Il vaut mieux en manger moins et plus souvent que l'inverse. Certains mélanges sont également à éviter : tel ou tel autre champignon, (comme le coprin noir d'encre par exemple que nous vous déconseillons de déguster..) ne doivent pas être consommés avec de l'alcool, du vin ou de la bière.

En cas d'intoxication et surtout si les troubles surviennent plus de six heures après l'ingestion (vomissements, diarrhées, fortes crampes) il faut craindre le pire et se précipiter sur le téléphone pour appeler le **centre anti-poisons** le plus proche.

Source : Newsmed