

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

LES BONS RÉFLEXES DU CUEILLEUR



Panier, jamais de sac plastique



5 litres

max par jour



Je cueille seulement ce que je connais



Frigo : 2 jours max.



Champignon entier, pied compris



Loin des routes



Vérification chez le pharmacien



Photo de la récolte



Bien cuit, jamais cru



DES SYMPTÔMES ? APPELEZ LE 15 OU LE CENTRE ANTIPOISON

Centre antipoison de ma région :

champiwiki.fr

Réglementation, confusions et urgences

À afficher à côté de l'affiche « les bons réflexes »

Ce que dit la loi (forêts publiques)

- **Jusqu'à 5 litres / pers. / jour** Toléré pour un usage familial (sauf arrêté local plus strict)
- **Entre 5 et 10 litres** Contravention : amende de 135 € (art. R163-5 du Code forestier)
- **Au-delà de 10 litres** Délit : jusqu'à 3 ans de prison et 45 000 € d'amende (art. L163-11)

La revente est interdite. En forêt privée, la cueillette exige l'accord du propriétaire. Renseignez-vous en mairie sur les règles locales.

Les confusions qui remplissent les urgences

Plus de 1 300 intoxications recensées par les centres antipoison sur la seule fin d'année 2024, dont 3 mortelles (Anses).

On croit cueillir...	On a cueilli...	Risque
Une coulemelle	Une amanite phalloïde	Mortel (hépatite fulminante)
Une girolle ou chanterelle	Un clitocybe de l'olivier	Troubles digestifs sévères
Un cèpe	Un bolet Satan	Vomissements violents
Un rosé des prés	Une amanite phalloïde jeune	Mortel
Une morille	Un gyromitre	Grave, parfois mortel

Comparatifs illustrés, critère par critère, sur champiwiki.fr/comparateur

En cas de symptômes après consommation

Tremblements, vomissements, diarrhées, vertiges, troubles de la vue — parfois plus de 12 heures après le repas :

Appelez un centre antipoison, ou le 15 / 112 en cas d'urgence vitale.

Notez l'heure du repas et des premiers signes. Conservez les restes de la cueillette (ou vos photos) pour identification. Ne jetez rien, ne faites pas vomir, ne prenez aucun médicament sans avis.



Le réflexe qui sauve : faire contrôler sa récolte

Pharmaciens et associations mycologiques vérifient gratuitement vos cueillettes. Aucun livre, aucun site — y compris le nôtre — ni aucune application ne remplace l'avis d'un connaisseur, champignon en main.