

CONSIGNES POUR LA RAMASSE DES CHAMPIGNONS EN VUE D'UNE EXPOSITION MYCOLOGIQUE



Objectif :

Afin d'assurer une présentation optimale des champignons lors d'une exposition mycologique, quelques consignes doivent être soigneusement appliquées par les sociétaires désireux de participer à la ramasse des champignons.

Matériel nécessaire :

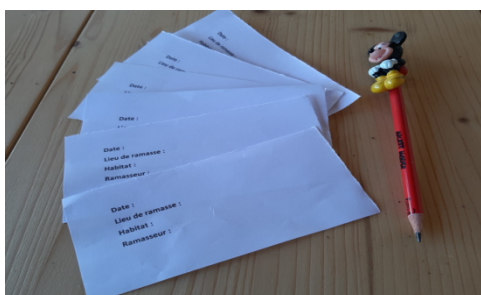
1. Affiche « RÉCOLTE SCIENTIFIQUE » (*jointe aux consignes et disponible sur le site de la SMSGL*).



- A placer en évidence dans le véhicule



2. Des vêtements et chaussures adaptés aux conditions climatiques du moment et au terrain accidenté le cas échéant. Des éléments aux couleurs vives (gilet, casquette) sont recommandés pour la sécurité des ramasseurs, particulièrement en période de chasse.



3. Fiche de ramasse, crayon ...



4. Papier journal,
5. Feuillages ou fougères,
6. Eau et savon pour le lavage des mains.

Des cagettes plastique bleu au format 50 cm * 30 cm * 11 cm que l'on trouve au rayon fruits et légumes des supermarchés (Grand Frais, Casino,...) : Cette dimension est optimale pour le rangement des champignons dans les armoires réfrigérées. (*voir plus loin*).

Procédure :

1. Apposer la fiche « RÉCOLTE SCIENTIFIQUE » sur votre pare-brise.
2. Préparation des cagettes : Poser une feuille de journal au fond de la cagette pour éviter le salissement des champignons disposés dans plusieurs cagettes superposées durant le transport, puis déposer une couche de feuillages ou de fougères (pas de mousse) en quantité suffisante pour éviter le contact des champignons avec le papier journal.



- Déposer les champignons en bon état sur le tapis de feuillages ou de fougères après les avoir soigneusement débarrassés du maximum de terre.
- Veiller à prélever la totalité du champignon, en particulier la partie souterraine (volve par exemple ou support attaché comme pomme de pin).
- Pour les petites espèces, les emballer dans de l'alu ou petite boîte plastique fermée avec une boulette de papier humide type « Sopalin », pour qu'elles ne perdent pas trop d'humidité.
- Prélever quelques spécimens, de préférence à un stade d'évolution différent.
- Prélever 3 à 5 échantillons au maximum par espèce.
- Étaler une seule couche de champignons par caissette pour éviter l'écrasement
- Compléter la fiche de ramasse (Date, Lieu de ramasse, Habitat, Ramasseur, ...)
- et la joindre à chaque cagette.
- Superposer les caissettes lors du transport.
- Veiller à maintenir les champignons dans un endroit frais à l'arrivée (réfrigérateur de préférence).
- A la fin de la ramasse, un lavage soigneux des mains avec de l'eau et du savon est requis pour éviter tout risque d'intoxication.

Les champignons destinés à l'exposition ne doivent pas être consommés.

BONNE RAMASSE !