

CODE D'ÉTHIQUE DU CUEILLEUR

Par ce document, le cueilleur s'engage à respecter les normes de bonnes pratiques contenues dans le *Cahier des charges des champignons sauvages de valeur commerciale du Québec* pour chacune des livraisons qu'il effectue à l'atelier de conditionnement et certifie qu'il :

1. possède les compétences sur l'identification des champignons de valeur commerciale lui permettant de garantir leur identification sans risque de confusion avec d'autres espèces;
2. possède les compétences lui permettant de reconnaître et d'identifier les espèces toxiques ou pouvant être dommageables pour la santé humaine et certifie que ces espèces ne se retrouveront pas parmi les champignons qu'il livrera à l'atelier;
3. connaît bien son territoire de cueillette et l'emplacement des sites pouvant contenir des contaminants (Annexe: Endroits interdits pour la cueillette des champignons sauvages) et s'engage à ne pas livrer à l'atelier de conditionnement des champignons provenant de ces sites;
4. connaît l'importance de parcourir les terrains de façon régulière afin de ne cueillir et de ne livrer que des champignons de qualité, au meilleur de leur croissance et exempts de contaminants;
5. connaît les règles d'hygiène et de salubrité à être respectées de la cueillette jusqu'à l'atelier de conditionnement et s'engage à les respecter; de plus, le cueilleur confirme qu'il connaît les risques de transmission des maladies contagieuses, dont la gastro-entérite ou la grippe, et s'engage à ne pas cueillir ou manipuler des champignons lorsqu'il est affecté par de tels problèmes de santé; dans le cas de la gastro-entérite, un délai de 48 heures doit être respecté après la disparition de tout symptôme de la maladie ou selon l'avis d'un médecin;
6. connaît l'importance de préserver la qualité des récoltes, de la cueillette jusqu'à la livraison à l'atelier de conditionnement, en les manipulant avec soin, dans des contenants propres et de manière à ce qu'elles ne soient pas abimées par la chaleur, et connaît l'importance du nettoyage de ses instruments de travail;
7. connaît l'importance de manipuler et de transporter les champignons de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec la poussière de la route, les animaux domestiques, les produits d'entretien de machineries, etc., pouvant altérer leur qualité;
8. connaît bien son territoire de cueillette et les règles à respecter pour cueillir en territoire public, privé ou sous concession, et s'engage au besoin à obtenir les permis ou les autorisations lui permettant d'effectuer cette cueillette en toute légalité et en harmonie avec les autres usagers du territoire;

9. connaît les principes du développement durable et de la préservation de la ressource et s'engage à respecter ces principes dans la récolte des champignons sauvages;
10. connaît l'importance de la traçabilité pour les consommateurs et les utilisateurs de champignons sauvages et s'engage à respecter ces principes dans la déclaration de son ou de ses territoires de cueillette.

En tant que cueilleur, je m'engage à suivre ce code d'éthique.

Cueilleur: _____
 Fait et signé à: _____ Date: _____
 Atelier de conditionnement: _____

Quelques trucs de cueillette

1 à 6 - Fernand Miron



Les champignons sont placés debout et dans des contenants séparés.

Couper le chapeau jusqu'au milieu; en écartant les lèvres, on vérifie si la chair est parasitée.



Couper le pied près du chapeau permet également de vérifier le taux de parasitisme.

