

# Centre Antipoisons

Votre partenaire en connaissance et en prévention



**Tél. 070 245 245**

Visitez notre site web: [www.centreantipoisons.be](http://www.centreantipoisons.be)

**PLUS D'INFORMATIONS SUR LES  
CHAMPIGNONS**



## Prévenir les intoxications aux champignons

- Ne cueillez pas de champignons pour la cuisine : il est difficile de distinguer les comestibles des toxiques.
- Ne vous laissez pas duper : apprenez à reconnaître les champignons comestibles en participant à des cercles mycologiques ou en consultant des experts. Mais sachez que cela demande des années d'expérience.
- Surveillez les enfants lors d'activités en plein air pour éviter tout risque d'ingestion.
- Achetez des champignons uniquement chez des commerçants qualifiés.
- Note importante sur la cueillette :
  - En Région wallonne, la cueillette est autorisée sous certaines conditions :
    - Limite à un seau de 10 litres par personne.
    - Autorisation uniquement entre le lever et le coucher du soleil.
    - La cueillette est suspendue pendant la saison de la chasse.
  - En Région bruxelloise et flamande, la cueillette est interdite pour protéger la biodiversité.