

Mycologie débutant – Les ABC de la cueillette sécuritaire

Aucun préalable requis

Ce cours de deux heures s'adresse à toute personne souhaitant s'initier à la mycologie et à la cueillette de champignons sauvages. En suivant le format ABC, nous parcourons les notions essentielles pour débiter de façon éclairée et sécuritaire.

A comme **Amanites et anatomie** : nous commençons par les consignes de sécurité de base pour la cueillette et la consommation de champignons sauvages, avec un survol des espèces mortelles incontournables à reconnaître. Nous couvrons aussi le vocabulaire anatomique de base, indispensable pour décrire et identifier un champignon.

B comme **Bolets** : nous explorons ce groupe d'espèces généralement plus accessible aux débutants, en présentant les principales espèces comestibles de notre région ainsi que leurs sosies toxiques à ne pas confondre.

C comme **Chanterelles** : nous terminons avec ce groupe apprécié, en distinguant les espèces comestibles des espèces qui peuvent leur ressembler.

À l'issue du cours, vous aurez les bases nécessaires pour aborder la cueillette avec méthode et prudence, et pour continuer à apprendre en forêt en toute confiance.