

LE MATÉRIEL DU MYCOLOGUE AMATEUR

- Pour la récolte :
 - Les paniers en osier sont difficiles à nettoyer mais ils sont légers et laissent bien passer l'air (et les spores).
 - Cul de poule.
 - Les paniers en plastique bien ventilés et lavables sont les plus appropriés. (style d'épicerie ou caisse de lait)
 - Choisir des couleurs voyantes facilement repérables sur le terrain.
 - Les champignons ne devraient pas être empilés à plus de 25 cm (10 pouces) de hauteur. Ainsi, les grandes chaudières en plastique percées de trous sont donc à éviter. Il en va ainsi pour les sacs en plastique.



- Sac en papier brun pour séparer les espèces
- Crayon pour prendre des notes sur les sacs de papier au besoin (lieu, habitat, espèces, etc.)
- Couteau (propre et bien aiguisé, pinceau ou brosse à champignons facultative, ciseaux (pour les petits champignons comme la chanterelle à pied jaune)).



- Pinceau ou brosse (à dent ou à poil dur) pour nettoyer les champignons sur place
- Sifflet
- Boussole, GPS, cartes, téléphone cellulaire (télécharger l'application « KamOù »)
- Guide d'identification des champignons forestiers
- Glacière à garder dans la voiture pour conserver la chaîne de froid
- Habillement : Pantalon long, chaussettes et chaussures fermées. Bien se protéger du soleil et des intempéries (chapeau, coupe-vent, etc.). On recommande des vêtements de couleur pâle (blanc) plutôt que de couleur foncé (noir) réputé pour attirer les moustiques.
- Vêtement de sûreté en temps de chasse (veste ou tuque orange).