



14 octobre 2012  
autour du Yeun Elez

1. Loqueffret  
vide-  
greniers

2. Brasparts,  
miel &  
champignons

3. Saint  
Rivoal,  
pommes

4. Botmeur,  
bébés-puces



MAIS DE SACS EN PLASTIQUE

issent les champignons et les font  
pourrir en quelques heures.  
consommation peut devenir  
dangereuse par régénération et  
multiplication bactérienne.

NE JAMAIS COUPER LE PIED

Le champignon doit être déposé avec  
son "ta" dans du papier ou dans  
des boîtes imperméables à la  
désinfection.  
Une cueillette respectueuse du milieu  
n'hypothèque pas la survie du mycélium.

