

CODE D'ÉTHIQUE DU CUEILLEUR

Lorsqu'un cueilleur décide de prendre entente avec un atelier de conditionnement il 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 4-Endroits interdits pour la cueillette des champignons sauvages) et s'engage à ne pas livrer à l'atelier de conditionnement de 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.

PICKER'S CODE OF ETHICS

When entering into an agreement with a processing or packaging plant, the picker commits to complying with the standards of good practice as described in the Requirements Specification for Wild Mushrooms of Quebec with Commercial Potential for each delivery made to the plant and certifies that they:

1. Possess expertise regarding the identification of mushrooms with commercial potential and can guarantee accurate identification without risk of confusion with other species;
2. Have the skills to recognize and identify poisonous species or species that may be harmful to human health and certifies that these species will not be found among the mushrooms delivered to the processing or packaging plant;
3. Knows the harvest territory and location of sites that may contain contaminants (Appendix 4 – Places prohibited for the harvest of wild mushrooms) and agrees not to deliver mushrooms from such sites to the processing or packaging plant;
4. Regularly revisits sites to ensure that only quality mushrooms at the right stage of growth and free of contaminants are picked and delivered;
5. Observes health and safety regulations from the harvest through delivery to the processing or packaging plant and has sufficient knowledge of the risks of transmission of communicable diseases, including gastroenteritis or the flu, and agrees not to pick or manipulate mushrooms when affected by such health problems; in the case of gastroenteritis, a delay of 48 hours following the disappearance of all symptoms is required or as directed by a physician;
6. Knows the importance of preserving product quality from the harvest through delivery to the processing or packaging plant by handling with care, using clean containers, using clean tools, and protecting the product from heat damage;
7. Knows the importance of handling and transporting mushrooms so they are not in contact with road dirt, pets, machinery cleaning products, etc. that may impair their quality;
8. Is very familiar with the harvest territory and picking rules for public or private lands or lands under concession, and is committed to obtaining the necessary permits or licenses allowing them to carry out the harvest legally and in harmony with other users of the territory;
9. Knows the principles of sustainable development and resource preservation and agrees to respect these principles in the harvest of wild mushrooms;
10. Knows the importance of traceability for consumers and wild mushroom users and commits to these principles in the declaration of harvest territory.