



**Puis-je consommer crues les myrtilles ou les mûres que je viens de ramasser ?
Existe-t-il un risque radioactif à consommer régulièrement des champignons ?
Comment et combien de temps conserver le produit de ma pêche ?
Peut-on plumer un canard sauvage sans risque ?
La congélation d'un morceau de sanglier élimine-t-elle tout risque infectieux ?**

Autant de questions que le consommateur d'aliments sauvages est amené à se poser, parmi les très nombreuses évoquées dans ce livre.

En effet, si la recherche et la consommation d'aliments sauvages sont très en vogue actuellement, ce retour à la nature n'est pas dénué de tout danger infectieux ou toxique.

Cet ouvrage a pour objectif de prévenir, d'éclairer les plus insouciantes mais aussi d'encourager les plus réticentes. Aussi utile en randonnée qu'à la cuisine, il précise et indique comment contourner les risques liés aux aliments sauvages d'origine végétale (baies, fruits, plantes, champignons) de même que ceux d'origine animale (gibier, poisson, coquillages, crustacés, batraciens). Sa présentation, aliment par aliment, permettra au consommateur une utilisation simple et concrète.

Broché: 141 pages

- **Editeur :** Editions du Gerfaut (3 mai 2010)
 - **Collection :** ESSAIS
 - **Langue :** Français
 - **ISBN-10:** 2351910591
 - **ISBN-13:** 978-2351910597
- **Dimensions du produit:** 21 x 1 x 14 cm