



Ce qu'il faut savoir sur la cueillette des champignons en forêt

L'automne est une période particulièrement appréciée des amateurs de champignons. Pour ces derniers, c'est un plaisir et une coutume d'aller les cueillir. Cependant, à partir, l'Office national des forêts vous apporte quelques conseils, qu'il faut avoir en tête pour faire une cueillette raisonnée et respectueuse du milieu forestier. Chaque année, la cueillette des champignons mais aussi des fruits sauvages comme les mûres donne lieu à des incivilités (détritus, piétinements, non-respect des lieux, dégradation des barrières, etc.) mais surtout à des prélèvements intensifs.

Contrairement aux idées reçues, les champignons n'appartiennent pas à tout le monde, que les forêts soient privées ou publiques (forêts domaniales et des collectivités), leurs fruits et produits appartiennent aux propriétaires. Par conséquent, il n'est pas permis de les cueillir sans leur autorisation. Ce principe s'applique même si ces forêts sont ouvertes au public. Toutefois, dans les forêts publiques, les cueillettes à caractère familial c'est-à-dire de « petites quantités » sont tolérées. Sauf lorsqu'une trop forte pression du public risque de conduire à la disparition des espèces concernées auquel cas un arrêté peut les interdire.

Tout ramassage non autorisé ou trop volumineux est ainsi puni d'une amende. Le code forestier institue, en l'occurrence, des sanctions pénales à l'encontre des auteurs de prélèvements abusifs. Lorsque le volume extrait est supérieur à 5 litres par famille et par jour (équivalent d'environ un panier), la sanction peut aller de 135 euros (de 5 à 10 litres) jusqu'à 1500 euros (au-delà de 10 litres). Enfin, toutes cueillettes à des fins commerciales sont interdites.

De telles mesures permettent la protection de ce patrimoine naturel dont il convient de préserver la richesse écologique.

Il existe environ 3 500 espèces de champignons en France dont seulement une trentaine est comestible. Certaines espèces sont toxiques voire mortelles, la prudence doit donc être de mise pendant la cueillette. En cas de doute, ne pas hésiter à demander l'avis d'un spécialiste (pharmacien mycologue).



© ONF - R Trangosi

Avant de vous munir de votre panier, voici quelques informations à connaître :

- la cueillette est destinée uniquement à la consommation familiale et toute commercialisation est interdite ;
- la cueillette est modérée et se limite à un panier (5 litres maximum) par personne et par jour ;
- la cueillette se fait à la main et avec un couteau (tout autre instrument est interdit) ;
- les champignons non comestibles sont laissés en état (non piétinés, non arrachés) ;
- la cueillette doit s'effectuer dans le respect des autres usagers de la forêt ;
- la cueillette est interdite dans les régénérations naturelles, les plantations et les zones matérialisées par un panneau interdisant l'accès aux lieux (réserves biologiques, parcelles en cours de travaux ou d'exploitation forestière, etc.) ;