

Ce qu'il faut savoir sur la cueillette des champignons



Photo : Renaud Trangosi / ONF

La cueillette des champignons s'est faite désirée cette année mais avec la météo des dernières semaines, la saison est lancée. Avant de prendre votre panier, l'Office national des forêts livre quelques conseils.

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, avant de partir, voici quelques conseils, qu'il faut avoir en tête pour **faire une cueillette raisonnée, respectueuse du milieu forestier**

Modérer sa cueillette

Chaque année, la cueillette des champignons mais aussi des fruits sauvages comme les mûres donne lieu à des incivilités - détritisme, piétinements, non-respect des lieux, dégradation des barrières, etc. - mais **surtout à des prélèvements intensifs**.

En forêt, contrairement aux idées reçues, les champignons n'appartiennent pas à tout le monde, que les forêts soient privées ou publiques, leurs fruits appartiennent aux propriétaires. Même si les forêts sont ouvertes au public, il n'est pas permis de les cueillir sans leur autorisation. Toutefois en forêt publique, **les cueillettes à caractère familial sont généralement tolérées**.

Tout ramassage non autorisé ou trop volumineux est ainsi puni d'une amende. Le code forestier institue 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'un panier), la sanction peut aller de 135 euros (de 5 à 10 litres) jusqu'à 1500 euros (au-delà de 10 litres). **Les 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.

Quelques conseils pratiques

Avant de partir, il est important de s'équiper d'un panier, plutôt que d'un sac en plastique où tout risque de s'écraser et se mélanger. Cela peut être aussi dangereux si certains champignons ne sont pas comestibles dans le lot.

Lors de la récolte, les espèces à prélever doivent être de taille adulte, ne pas tirer dessus mais les cueillir, délicatement, en gardant la partie souterraine qui permet également de les différencier. A contrario, les champignons non comestibles sont laissés en état sur le sol - non piétinés et non arrachés.

Environ 3 500 espèces de champignons existent en France. Certaines espèces sont toxiques et 5 ou 6 sont mortelles. **L'ONF incite donc à la plus prudence pendant la cueillette en forêt**. En cas de doute, il est recommandé de demander l'avis d'un spécialiste – pharmacien, mycologue, etc.