

Communiqué

Comment bien cueillir les champignons en forêt ?

Les feuilles qui craquent sous les pas, les couleurs changeantes, les odeurs d'humus... L'automne est là, et s'installe petit à petit. Avec lui, les champignons refont surface. Vous êtes nombreux à aimer les cueillir. Alors, avant de partir en forêt pratiquer votre activité automnale préférée, l'Office national des forêts (ONF) vous donne quelques conseils.

Où peut-on cueillir ?

En principe, pour aller cueillir des champignons, une autorisation préalable du propriétaire est nécessaire. Dans le cas des forêts domaniales, l'Etat autorise cette activité mais seulement si elle reste dans le cadre d'une consommation familiale et si les prélèvements sont raisonnables, c'est-à-dire qu'ils n'excèdent pas 5 litres par personne et par jour. En effet, les cueillettes excessives peuvent menacer des espèces même courantes. Et la revente est interdite.

Toutes ces dispositions sont valables sur tout le territoire. Une réglementation locale peut venir s'y ajouter : dans les forêts domaniales de l'Orne, du Calvados et de la Manche, des arrêtés préfectoraux interdisent la cueillette les mardis et jeudis (même lorsqu'ils sont fériés).

Le non-respect de la réglementation, notamment sur les quantités et jours d'interdiction, peut donner lieu à une verbalisation avec une contravention de la 4^{ème} classe, soit 135 €.

Et pour des raisons de sécurité :

- Ne pénétrez pas dans les zones de chasse (calendriers des dates de chasse disponibles sur onf.fr et affichés en forêt)
- Ne pénétrez pas dans les parcelles en cours de travaux ou d'exploitation forestière.

L'ONF rappelle également qu'il est interdit de stationner devant des barrières (ouvertes ou fermées) et de circuler ou stationner sur les routes forestières fermées à la circulation publique motorisée, pour ne pas gêner la gestion forestière.

Communiqué

Pour être un pro de la cueillette :

- S'équiper d'un panier. Les champignons sont fragiles et pourraient s'abîmer et s'écraser s'ils sont transportés dans un sac plastique.
- Cueillir des champignons de taille adulte et en bon état. Laissez sur place les plus petits ainsi que les vieux ou ceux qui sont abimés, qui ont subi le gel.
- Respecter l'humus. Il s'agit de la couche de terre à la surface, d'environ dix centimètres de profondeur, qui est essentielle à la vie du champignon. N'enlevez pas de grosses mottes en prenant un champignon, ne retournez pas la terre autour...
- Laisser sur place les champignons non comestibles, sans les abîmer.
- Ne pas faire confiance aux applications sur votre téléphone pour identifier les champignons (elles se trompent dans la moitié des cas).
- Respecter la réglementation.