

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Octobre 2023



Cèpe sous here, le plaisir de la cueillette de champignons / P.Hirbec@ONF

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS EN FORÊT DOMANIALE : AVEC MODÉRATION ET QUELQUES PRÉCAUTIONS !

L'automne arrive et la cueillette des champignons va reprendre de plus belle dans les forêts. Cette activité attire de plus en plus d'amateurs et de curieux en tout genre. Certains reviennent le panier plein, d'autres les mains vides. Question de nez, d'expérience ou encore de chance, le plaisir est toujours au rendez-vous. **Mais pour qu'il reste entier, quelques règles s'imposent. Chaque année, l'ONF Pays de la Loire rappelle les règles à respecter lors de vos sorties en forêt.**

Les champignons et l'écosystème forestier :

Quand on parle des champignons en forêt, on évoque généralement soit la qualité gustative des champignons sylvestres (cèpes, girolles...), soit une maladie des rameaux ou des troncs, soit la pourriture du bois. Pourtant, le rôle des champignons ne se limite pas à ces aspects. Les champignons jouent un rôle essentiel à plusieurs titres. Ils **servent de nourriture** pour les mammifères et insectes, **ils décomposent les feuilles mortes** de la litière en humus et **participent pleinement au recyclage des éléments minéraux.**

La cueillette oui... mais raisonnée :

En théorie, la cueillette de champignons doit être soumise à autorisation préalable du propriétaire (article 547 du Code civil). Dans les forêts domaniales, elle est tolérée mais elle doit se réaliser dans le cadre d'une **consommation familiale et les prélèvements doivent rester raisonnables. Ces prélèvements ne doivent pas excéder 5 litres par personne.**

Au-delà de 5 litres (équivalent à un panier de 5kg environ), la cueillette devient frauduleuse. Des contrôles peuvent avoir lieu et peut donner lieu à de lourdes sanctions :

- Entre 5 et 10 litres, le prélèvement est passible d'une amende de 135 € (article R163-5 du Code forestier).
- Au-delà de 10 litres, il s'agit d'un délit passible de 3 ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende (articles 311-3 du Code pénal et L163-11 du Code forestier).

Les forestiers vous conseillent :

- **Informez vos proches de votre destination** - Tous les ans, les secours doivent être déclenchés pour rechercher des cueilleurs de champignons égarés.
- Renseignez-vous sur le lieu de cueillette - Vérifiez que vous avez l'autorisation de ramassage. De plus, sachez que les **parcelles de jeunes semis et en régénération sont interdites à la cueillette car les piétinements écrasent les jeunes pousses et mettent en péril les jeunes peuplements.**
- **Équipez-vous d'un panier** - Les champignons sont fragiles et pourraient s'abîmer et s'écraser s'ils sont transportés dans un sac plastique. Triez votre panier à la lumière et vérifiez votre récolte. Laissez sur places les champignons non comestibles, sans les abîmer.
- **Ne vous garez pas devant les barrières en forêt** - Garez-vous sur les espaces appropriés et respectez la signalétique. Ne bloquez ni les voies dédiées à l'intervention des secours ni celles consacrées aux travaux forestiers.
- **Évitez de cueillir les champignons que vous ne connaissez pas** - Cueillez des champignons de taille adulte et en bon état. Laissez sur place les plus petits ainsi que les vieux ou ceux qui sont abîmés, qui ont subi le gel. Séparez les espèces connues de celles que vous ne connaissez pas.
- Contrairement aux idées reçues, arrachez le champignon en entier, et ne le coupez pas - **Le pied du champignon contient d'importantes informations** (feutre mycélien, forme de la base du pied, morceaux de bois, couleur...) qui facilitent son identification.
- **N'enlevez pas de grosses mottes en prenant un champignon, ne retournez pas la terre autour** - Respectez 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.
- **Optez pour une tenue voyante** et ne pénétrez pas dans les zones d'exploitation forestière ni les zones de chasse.
- Ne faites pas confiance aux applications mobiles pour identifier les champignons (elles se trompent dans la moitié des cas !). **Dernier conseil et non des moindres : si vous ne savez pas si un champignon est comestible ou non (?), demandez l'avis d'un spécialiste, pharmacien ou mycologue. Avec près de 30.000 espèces en France, les forestiers vous incitent à la plus grande prudence. Les cas d'intoxication ont fortement augmenté ces derniers temps...**

Selon les départements, des restrictions par arrêté préfectoral peuvent exister :

- **Loire-Atlantique** : En forêt domaniale du Gâvre, la récolte de champignons est autorisée tous les jours de la semaine de 9h00 à la tombée de la nuit, à l'exception des jeudis.
- **Sarthe** : Dans les forêts domaniales de Sillé-le-Guillaume, Perseigne et Bercé, la récolte de champignons est autorisée tous les jours de la semaine de 9h00 à la tombée de la nuit, à l'exception des jeudis.



Pour rappeler aux promeneurs les bons gestes à adopter en forêt, l'ONF a créé une charte du promeneur « J'agis pour la forêt ». Elle permet à tous de profiter de la forêt tout en la respectant et en la préservant. Cette charte indique également les raisons pour lesquelles il est indispensable de respecter les règles et les conseils.

Concilier les missions de production de bois, de préservation de l'environnement et d'accueil du public : c'est l'essence même de l'action de gestion durable menée par l'ONF.

Charte du promeneur : [Charte du promeneur "J'agis pour la forêt" \(onf.fr\)](https://onf.fr/charte-du-promeneur-j-agis-pour-la-forêt)



La forêt nous protège... Ensemble, protégeons-là !

Votre contact presse :

Julie HABERT – Chargée de communication ONF Pays de la Loire

julie.habert@onf.fr

06 22 62 77 41