

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.

Le non-respect de la réglementation sur les quantités donne lieu à une contravention de la 4^{ème} classe, soit 135 €. Pour une quantité cueillie au-delà de 10 litres, ou dans le cas d'une revente, cela relève d'un délit jugé par le tribunal compétent. Le contrevenant encoure alors une peine pouvant aller jusqu'à 3 ans de prison et 45 000 € d'amende.

Et pour des raisons de sécurité :

- Ne pénétrez pas dans les zones de chasse (calendriers des dates de chasse disponibles sur www.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'Equiper 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.**