

COMMUNIQUE

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 sur les quantités (entre 5 et 10 litres) 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 consultables sur <https://www.onf.fr/chasse/les-calendriers-de-chasse-en-foret-domaniale>
- Ne pénétrez pas dans les parcelles en cours de travaux ou d'exploitation forestière.

COMMUNIQUE

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 abîmés, 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.** Cette méthode très déconseillée est à l'origine de nombreuses intoxications car elles donnent très souvent des résultats faux. Si vous ne savez pas si un champignon est comestible ou non, **demandez l'avis d'un spécialiste**, pharmacien ou mycologue, pour l'identifier. Avec près de 30.000 espèces en France, nous vous incitons à la plus grande prudence.
- **Respecter la réglementation.**

Les liens utiles :

>> <https://www.onf.fr/+292d>

>> <https://www.onf.fr/vivre-la-foret/%2B1e4b::la-cueillette-des-champignons-dans-les-forets-domaniales-de-lorne-la-manche-et-le-calvados.html>

A propos de l'ONF

Protéger et gérer durablement les forêts, agir pour le climat et la transition écologique, contribuer à l'attractivité et au développement durable des territoires, c'est préserver notre vie et celle des générations futures. Telle est l'ambition de l'ONF et de ses partenaires.

Acteur majeur de la filière forêt-bois, l'Office assure la gestion de près de 11 millions d'hectares de forêts publiques. Au quotidien, l'action des forestiers s'articule autour de trois objectifs indissociables : la production de bois, la protection de l'environnement et l'accueil du public. L'ONF réalise également des missions de service public dans le domaine de la gestion des risques naturels, et propose des services aux collectivités et aux entreprises.