



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Octobre 2022

### RAMASSER DES CHAMPIGNONS EN FORÊT DOMANIALE : PRÉCAUTIONS ET RÈGLES DE BONNE CONDUITE !

La cueillette de champignons rencontre encore cette année un très gros succès. 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.

Cette activité attire de plus en plus d'amateurs et de curieux en tout genre qui ne connaissent pas forcément les précautions à observer ni les règles à respecter en forêt publique. En parallèle, par habitude, les cueilleurs de longue date ont tendance à réduire leur niveau de vigilance... Les forestiers profitent alors de l'arrivée des vacances de la Toussaint pour rappeler les comportements à suivre afin de cueillir sans danger, de cohabiter en toute sécurité avec les autres usagers des massifs forestiers et de contribuer à préserver les milieux naturels.



#### LES CHAMPIGNONS ET L'ÉCOSYSTEME FORESTIER

**Partenaires puissants des équilibres biologiques de la forêt, les champignons interviennent dans le fonctionnement de l'écosystème forestier.** Mais ils n'ont pas tous la même relation à la forêt. Chaque espèce joue son rôle. 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.**

Par leur richesse en espèces (plus de 1.000 espèces différentes de macromycètes dans certaines forêts), les champignons représentent un élément important de la biodiversité. Ils viennent en deuxième position après les insectes en ce qui concerne le nombre d'espèces.

Au niveau du sol, le mycélium constitue une ressource alimentaire essentielle pour les micro-organismes : bactéries, nématodes, insectes, vers... Les champignons servent aussi de nourriture pour des mammifères (cerfs, sangliers, écureuils et petits rongeurs), les limaces et les escargots, mais aussi de nombreux insectes (mouches, fourmis...).

Beaucoup d'espèces parmi les champignons décomposeurs se nourrissent de bois mort, décomposent les feuilles mortes de la litière en humus et participent pleinement au recyclage des éléments minéraux.

## ENSEMBLE, RESTONS VIGILANTS !

### PROMOUVOIR UNE CUEILLETTE RAISONNÉE

De toutes les formes, de toutes les couleurs, les champignons fascinent par leur diversité. On craint à juste titre les vénéneux, alors que les comestibles nous ravissent les papilles. Voici quelques règles simples à respecter pour contribuer à la sécurité de tous et au maintien d'une biodiversité essentielle aux massifs forestiers. 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 et ne pas excéder 5 litres par personne.**

Au-delà de 5 litres (équivalent à un panier de 5kg environ) par personne, 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.**
- **Equipez-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.
- **Evitez 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 // Les calendriers de chasse sont consultables sur [onf.fr](http://onf.fr) et auprès des mairies de situation.

• 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...**



### **Votre contact PRESSE**

Alexandra Mathy – 06 18 81 40 44 – [alexandra.mathy@onf.fr](mailto:alexandra.mathy@onf.fr)