

ON N'A JAMAIS FINI D'APPRENDRE !



Peut-on cueillir en forêt publique ?

La cueillette des champignons est autorisée en forêt domaniale (appartenant à l'État) 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 (sauf réglementation locale contraire).

Elle doit être modérée, car en principe, une autorisation préalable du propriétaire est nécessaire (article 547 du Code civil). En effet, toutes les forêts publiques ont un propriétaire, qu'il s'agisse d'un Etat, une région, un département, une commune ou un privé.

Et dans les forêts privées ?

Les champignons sauvages appartiennent de plein droit au propriétaire du sol. En effet, l'article 547 du code civil est formel : « les fruits naturels ou industriels de la terre appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». Leur cueillette n'est, par conséquent, tolérée qu'à certaines conditions. Pour plus de renseignements : <https://www.cnpf.fr/se-former-s-informer/droit-et-fiscalite/cueillette-des-champignons-que-dit-la-loi>.

Trois règles à retenir :

Récoltez uniquement les champignons en bon état.

Mangez les champignons en petite quantité (jamais au cours de plusieurs repas consécutifs).

Éviter de cueillir les espèces que vous ne connaissez pas.

Quelques conseils pour ramasser des champignons

Informez vos proches de votre destination. Tous les ans, les secours doivent être déclenchés pour rechercher des cueilleurs de champignons égarés.

Equipez-vous d'un panier. Les champignons sont fragiles et pourraient s'abîmer et s'écraser s'ils sont transportés dans un sac plastique.

Se renseigner sur le lieu de cueillette. Bien vérifier que vous avez l'autorisation de ramassage et quelles sont les quantités maximums autorisées.

Cueillez des champignons de taille adulte et en bon état. Laissez sur place les plus petits ainsi que les vieux ou ceux qui sont abimés.

Contrairement aux idées reçues, il faut arracher le champignon en entier, et non le couper. Le pied du champignon contient d'importantes informations (feutre mycélien, forme de la base du pied, morceaux de bois, couleur...) qui permettent son identification.

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. N'enlevez pas de grosses mottes en prenant un champignon, ne retournez pas la terre autour...

Séparez les espèces connues de celles que vous ne connaissez pas. Mieux vaut éviter de cueillir les champignons que vous ne connaissez pas.

Laissez sur places les champignons non comestibles, sans les abîmer.

Triez votre panier à la lumière et vérifiez votre récolte.

N'utilisez pas d'application sur téléphone pour identifier vos champignons. Cette méthode très déconseillée est à l'origine de nombreuses intoxications, ces applications donnant très souvent des résultats faux.

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, pour l'identifier. Avec près de 30.000 espèces en France, nous vous incitons à la plus grande prudence.

Avec tous ces conseils, vous voilà prêt pour de belles cueillettes automnales dans le respect de la forêt !