

## CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

En septembre, la forêt arbore ses couleurs automnales. Lorsque le temps s'y prête, les amateurs de champignons viennent y cueillir les cèpes, bolets, girolles ou autres pieds de mouton... Des noms de champignons qui mettent forcément l'eau à la bouche. Mais avant de prendre son panier, l'office national des forêts vous livre les conseils à connaître pour une cueillette raisonnée, respectueuse de la forêt.



### MODÉRER SA CUEILLETTE

Chaque année, la cueillette des champignons mais aussi des fruits sauvages comme les mûres donne lieu à des incivilités : détritages, piétinements, dégradation des barrières et des lieux, prélèvements intensifs. En forêt, **contrairement aux idées reçues, les champignons n'appartiennent pas à tout le monde**. Que les forêts soient privées ou publiques, leurs fruits appartiennent aux propriétaires. Même dans les forêts ouvertes au public, la cueillette ne doit se faire qu'avec leur autorisation. **Dans les forêts publiques, l'ONF tolère les cueillettes à caractère familial.**

**Le code forestier institue des sanctions pénales à l'encontre des auteurs de prélèvements abusifs ou non autorisés.** Lorsque le volume extrait est supérieur à 5 litres par famille et par jour (l'équivalent d'un panier), la sanction s'élève au minimum à 135 euros (de 5 à 10 litres) et peut monter jusqu'à 1 500 euros (au-delà de 10 litres). **Les cueillettes à des fins commerciales sont interdites.** La récolte des champignons peut par ailleurs être limitée ou interdite par arrêté préfectoral et certains champignons protégés par la loi (affichage en préfecture et mairie).

De telles mesures contribuent à protéger le patrimoine forestier qu'il convient de préserver la richesse écologique.

### DES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

- **Avant le départ** : équipez-vous d'un panier, plutôt que d'un sac en plastique où les champignons risquent de s'écraser, se mélanger et s'abîmer rapidement.
- **Pendant la cueillette** : ne ramassez que les spécimens connus, de taille adulte et en bon état. Cueillez les délicatement, en prenant le champignon en entier y compris la partie souterraine qui est un élément de reconnaissance de l'espèce. Les champignons non comestibles ou méconnus sont à laisser en état sur le sol - non piétinés et non arrachés.
- **De retour de forêt** : consommez les champignons rapidement car ils se conservent très peu de temps au réfrigérateur.

Environ 3 000 espèces de champignons existent en Ile-de-France. Certaines espèces sont toxiques et 5 ou 6 mortelles. L'ONF invite à la plus prudence pendant la cueillette. **Au moindre doute, l'avis d'un spécialiste, pharmacien et/ou mycologue est recommandé.**