

La cueillette des champignons, ce qu'il faut savoir



C'est la saison des champignons. Les gourmands et les amateurs se réjouissent ! C'est une coutume d'aller aux champignons mais avant de partir panier sous le bras, voici quelques principes qu'il faut avoir en tête...

Vrai ou faux ?

« La forêt appartient à tout le monde ! » : c'est faux !

Le promeneur en forêt ne doit pas oublier qu'en tout endroit de la forêt, il y a un propriétaire, privé ou public. Quand on se promène en forêt, on se promène donc chez quelqu'un ! Le promeneur ne doit donc pas faire comme s'il était chez lui et il doit respecter les lieux.

« J'ai le droit de ramasser autant de champignons que je veux ! » c'est faux !

Contrairement à l'idée reçue, les champignons n'appartiennent pas à tout le monde ! Ils appartiennent au propriétaire de la forêt, du bois ou de la lande où ils se trouvent. Ceci est valable que la forêt soit privée ou publique et qu'elle soit interdite d'accès par un panneau ou non.

Que dit la Loi ?

Le promeneur en forêt ne doit pas oublier qu'en tout endroit de la forêt, il y a un propriétaire, privé ou public. En France, les trois quarts des forêts appartiennent à des particuliers, les autres forêts appartiennent à l'État ou aux collectivités territoriales et sont gérées par l'Office National des Forêts.

En forêt, vous êtes donc chez quelqu'un. Le promeneur doit être respectueux de ces lieux.

Les champignons appartiennent au propriétaire de la forêt dans laquelle ils poussent (*Code civil, art. 547 : « les fruits naturels (...) appartiennent au propriétaire par droit d'accession »*).

En principe, il faudrait, avant toute cueillette, solliciter l'autorisation du propriétaire. Tout ramassage non autorisé de champignons en forêt - publique ou privée - est puni d'une amende pouvant aller jusqu'à 150 euros. Lorsque le volume extrait est supérieur à 5 litres, l'amende peut aller jusqu'à 750 euros (*Code forestier, art. R.331-2*).

L'absence de clôture de même que l'absence de panneau « interdiction d'entrée » ou « cueillette de champignons interdite » ne modifie pas le caractère de la propriété privée.

Le ramassage pour consommation personnelle est souvent toléré en forêt publique et en forêt privée, mais lorsque les visiteurs sont trop nombreux ou peu respectueux, le propriétaire décide parfois d'interdire les visites ou d'instaurer un permis de récolte, afin de préserver la forêt. C'est son droit et cela protège la forêt et son écosystème des abus. Renseignez-vous et respectez cette décision écocitoyenne !

Les 12 commandements éco-citoyens du bon amateur de champignons !

- Il ramasse juste ce dont il a besoin pour sa consommation familiale.
- Il respecte les panneaux « propriété privée », « cueillette interdite » ou « cueillette réglementée ». Il demande l'autorisation au propriétaire même s'il n'y a pas de clôture ni de panneau d'interdiction.
- Il évite de piétiner excessivement les sous-bois car cela tue progressivement les champignons en éliminant le réseau de « racines mycéliennes » !
- Il se garde de pénétrer dans les semis et plantations.
- Il cueille le champignon avec précaution. Il n'utilise pas de râteau, de pioche ou de crocs.
- Il se renseigne précisément sur les champignons comestibles ou dangereux et il vérifie auprès d'un pharmacien compétent s'il a le moindre doute !
- Il ne détruit pas les champignons dangereux ni ceux qu'il ne connaît pas. Il faut préserver la biodiversité de la forêt. Les champignons et les arbres constituent ensemble l'écosystème « forêt ». Ils échangent entre eux des éléments indispensables à leur vie.
- Il gare son véhicule à l'entrée de la forêt, choisit un stationnement qui ne gêne pas les activités forestières ou agricoles et respecte les routes fermées.
- Il respecte les lieux, les animaux, les clôtures et la flore.
- Il ne laisse aucun débris en forêt. Il ne fait pas de feu et se renseigne sur la réglementation en matière de port d'allumettes ou de briquets en forêt.
- Il cueille avec parcimonie, il apprend à connaître les autres espèces comestibles sans danger, pour répartir la pression de cueillette... Il faut que les champignons puissent se renouveler ! Ramasser les champignons avec soin et sans excès, c'est préserver la récolte de demain !
- Il porte les champignons ramassés dans un panier, sans les mélanger avec les espèces douteuses qui peuvent contaminer les autres et l'empoisonner !