

Communiqué de presse

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...

« La forêt appartient à tout le monde ! »

Vrai ou faux ?

Réponse : 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 ! »

Vrai ou faux ?

Réponse : 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 garrigue 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.

Mais 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. Quand on se promène en forêt, on se promène donc toujours chez quelqu'un !

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. (c.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 (c. 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 tempère pas le caractère sacré 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

6, rue La Trémoille

75008 PARIS

Tél. : 01 47 20 90 48

Fax : 01 47 23 38 58

e-mail : foret.privee@wanadoo.fr

Fédération régie par les lois des 21 mars 1884 et 25 février 1927

"Une forêt privée gérée et
préservée par un réseau
d'hommes compétents au
service des générations futures"

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 éco-citoyenne !

Réglementation préfectorale

La cueillette des champignons peut être quelquefois réglementée par arrêté préfectoral...

Ce dernier va préciser l'étendue du territoire de cueillette concerné, la liste des champignons concernés, la période d'application de la restriction ou de l'interdiction (dates et horaires), la quantité maximale à ramasser. Ces arrêtés sont affichés dans chacune des communes concernées et publiés dans deux journaux régionaux ou locaux diffusés dans tout le département. Les ramasseurs doivent donc vérifier en mairie du lieu de ramassage, ou à la Préfecture, l'existence éventuelle d'un tel arrêté. L'objectif de cet arrêté est de réglementer la cueillette pour éviter les abus en l'absence d'une réglementation plus protectrice fixée par le propriétaire qui peut garantir ainsi la gestion durable de sa forêt...

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 empoisonner !

Contact Presse : Christelle Moussu

Téléphone : 01 47 20 36 32

Mail : christelle.moussu@foretpriveefrancaise.com

6, rue La Trémoille

75008 PARIS

Tél. : 01 47 20 90 48

Fax : 01 47 23 38 58

e-mail : foret.privee@wanadoo.fr

Fédération régie par les lois des 21 mars 1884 et 25 février 1927

"Une forêt privée gérée et
préservée par un réseau
d'hommes compétents au
service des générations futures"