

Les champignons sylvestres

Des champignons comestibles...

Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*)

Prépondérant sur les sols acides et pauvres, on le recherche principalement dans les jeunes peuplements d'épicéas et de sapins, mais aussi dans les peuplements peu denses de chênes, hêtres et châtaigniers.



Lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*)

Affectionne les boisements clairs de pins où il se cache sous les broussailles dans une végétation dense.



Girolle (*Cantharellus cibarius*)

Privilégie les sols siliceux et acides mais se retrouve à toutes les altitudes et sous divers peuplements. Elle est également fréquente en garrigue.



Russule charbonnière (*Russula cyanoxantha*)

Préfère les hêtres mais elle pousse également sous les autres peuplements à toutes les altitudes et sur tout type de sol.



Les champignons sylvestres

...qui peuvent être valorisés par



© CRRF Languedoc-Roussillon

Une cueillette raisonnée

Les champignons appartiennent au propriétaire du sol. Le propriétaire peut valoriser cette ressource en organisant une cueillette raisonnée (vente de cartes de cueillette) ou bien les vendre dans un circuit commercial organisé. La cueillette peut également être réglementée au niveau départemental par des arrêtés préfectoraux (actuellement sont concernés : l'Aude, la Lozère et l'Hérault).

Une sylviculture adaptée

Une sylviculture dynamique permet d'apporter la lumière et l'humidité nécessaire à une production diversifiée de champignons. La préservation des sols est également essentielle et il convient de ne pas les dégrader lors des opérations sylvicoles.



© CRRF Languedoc-Roussillon



© D. Mousain - INRA Montpellier

Une culture particulière

L'introduction de plants mycorhizés peut conduire à une production importante de champignons et permettre une commercialisation régulière. Plusieurs espèces sont ainsi introduites dont la nonette voilée (*Suillus luteus*) et le lactaire délicieux.



© D. Mousain - INRA Montpellier