

PETIT GUIDE

de la
cueillette de
champignons



Les variétés



Cèpe de Bordeaux

Il est l'un des champignons les plus connus de France. On le reconnaît grâce à son chapeau brun clair ou foncé et son pied charnu.

Lactaire délicieux

Appelés "rouges" ou "sanguins" par chez nous, on le reconnaît par sa couleur rouge orangé.



Amanite des Césars

La coucoune comme on l'appelle en Provence, a un chapeau orange vif, un pied jaune et une volve très blanche.

Les variétés

Girolle

Ou chanterelle ciboire. Elle est totalement jaune orangé avec un chapeau convexe qui peut donner l'idée d'un entonnoir.



Pied-de-mouton

Il a un chapeau bosselé, couleur beige ou brun clair. La face intérieure est couverte d'aiguillons.



Trompette de la mort

Se mange malgré son nom ! A une forme de corne, pousse à plusieurs et est de couleur brun cendré ou noir.

Où cueillir ?

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).

La cueillette sur les propriétés privées n'est tolérée qu'aux conditions suivantes :

- demander l'autorisation au propriétaire ;
- respecter les lieux, les animaux et les panneaux d'interdiction ;
- ramasser avec parcimonie ;
- consulter les arrêtés préfectoraux et communaux en mairie.

Plus d'infos





Ramasser

- Informez vos proches de votre destination.
- Équipez-vous d'un panier.
- Renseignez-vous sur le lieu de cueillette.
- Cueillez des champignons de taille adulte et en bon état.
- Arrachez le champignon en entier, et ne les coupez pas.
- Respectez l'humus.
- Séparez les espèces connues de celles que vous ne connaissez pas.
- Laissez sur place 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.
- Demandez conseil si vous ne savez pas identifier un champignon.

A decorative border of various autumn leaves and flowers in shades of orange, yellow, and red surrounds the central text. The leaves include maple, oak, and birch types, while the flowers are small, bell-shaped blossoms.

Charte du promeneur en forêt

Voici quelques recommandations à suivre au cours de vos promenades en forêt pour respecter l'environnement dans lequel vous vous trouvez :

- N'arrachez pas les fleurs et ne piétinez pas les champignons.
- Ne cueillez pas plus de 5 litres de champignons (un panier) ou le contenu d'une main pour les fleurs.
- Ne revendez pas la récolte, c'est interdit !
- Respectez les espèces protégées.

L'Office National des Forêts



Je scanne ou
je clique

Plus d'infos



Informations collectées
sur le site de l'ONF