

LES CHAMPIGNONS ET L'ÉCOSYSTEME FORESTIER

Partenaires puissants des équilibres biologiques de la forêt, les champignons interviennent dans le fonctionnement de l'écosystème forestier. Mais ils n'ont pas tous la même relation à la forêt. Chaque espèce joue son rôle.

Quand on parle des champignons en forêt, on évoque généralement soit la qualité gustative des champignons sylvestres (cèpes, girolles...), soit une maladie des rameaux ou des troncs, soit la pourriture du bois. Pourtant, le rôle des champignons ne se limite pas à ces aspects. Les champignons jouent un rôle essentiel à plusieurs titres.

Par leur richesse en espèces (plus de 1.000 espèces différentes de macromycètes dans certaines forêts), les champignons représentent un élément important de la biodiversité. Ils viennent en deuxième position après les insectes en ce qui concerne le nombre d'espèces.

Au niveau du sol, le mycélium constitue une ressource alimentaire essentielle pour les micro-organismes : bactéries, nématodes, insectes, vers... Les champignons servent aussi de nourriture pour des mammifères (cerfs, sangliers, écureuils et petits rongeurs), les limaces et les escargots, mais aussi de nombreux insectes (mouches, fourmis...).

Beaucoup d'espèces parmi les champignons décomposeurs se nourrissent de bois mort, décomposent les feuilles mortes de la litière en humus et participent pleinement au recyclage des éléments minéraux.

LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS, OUI, MAIS AVEC MODÉRATION ET QUELQUES PRECAUTIONS !



Les champignons sauvages, un met succulent qui demande de nombreuses précautions – P.Hirbec / crédit ONF

L'automne est là et la cueillette des champignons, seul ou en famille, va reprendre de plus belle. Cette activité attire de plus en plus d'amateurs et de curieux en tout genre. Certains reviennent le panier plein, d'autres les mains vides.

Question de nez, d'expérience ou encore de chance, le plaisir est toujours au rendez-vous. Mais pour qu'il reste entier, quelques règles s'imposent. Chaque année, l'ONF Pays de la Loire rappelle les règles à respecter lors de vos sorties en forêt.

PROMOUVOIR UNE CUEILLETTE RAISONNÉE

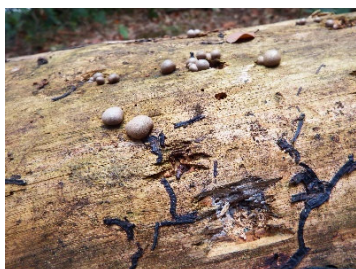
De toutes les formes, de toutes les couleurs, les champignons fascinent par leur diversité. On craint à juste titre les vénéneux, alors que les comestibles nous ravissent les papilles. Voici **quelques règles simples à respecter pour contribuer à la sécurité de tous et au maintien d'une biodiversité essentielle aux massifs forestiers.**

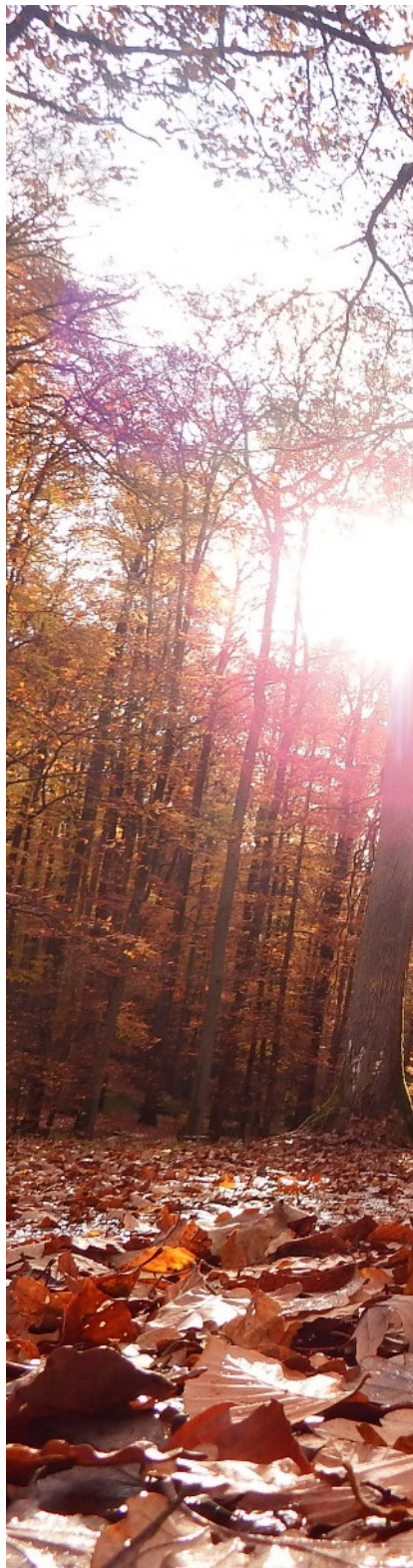
En théorie, la cueillette de champignons doit être soumise à autorisation préalable du propriétaire (article 547 du Code civil). Dans les forêts domaniales, elle est tolérée mais elle doit se réaliser dans le cadre d'une **consommation familiale, et les prélèvements doivent rester raisonnables et ne pas excéder 5 litres par personne.**

Au-delà de 5 litres (équivalent à un panier de 5kg environ), la cueillette devient frauduleuse. Des contrôles peuvent avoir lieu et peut donner lieu à de lourdes sanctions :

- entre 5 et 10 litres, le prélèvement est passible d'une amende de 135 € (article R163-5 du Code forestier) ;

- au-delà de 10 litres, il s'agit d'un délit passible de 3 ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende (articles 311-3 du Code pénal et L163-11 du Code forestier).





LES FORESTIERS NATURALISTES ONF VOUS CONSEILLENT...

Voici les conseils précieux des forestiers naturalistes du réseau « mycologie » de l'ONF :

- Informez vos proches de votre destination. Tous les ans, les secours doivent être déclenchés pour rechercher des cueilleurs de champignons égarés.
- Se renseigner sur le lieu de cueillette. Bien vérifier que vous avez l'autorisation de ramassage. Les parcelles de jeunes semis ou en régénération sont interdites à la cueillette car les piétinements écrasent les jeunes pousses.
- Equipez-vous d'un panier. Les champignons sont fragiles et pourraient s'abîmer et s'écraser s'ils sont transportés dans un sac plastique. Triez votre panier à la lumière et vérifiez votre récolte. Laissez sur places les champignons non comestibles, sans les abîmer.
- Cueillez des champignons de taille adulte et en bon état. Laissez sur place les plus petits ainsi que les vieux ou ceux qui sont abîmés, qui ont subi le gel. Séparez les espèces connues de celles que vous ne connaissez pas. Mieux vaut éviter de cueillir les champignons que vous ne connaissez pas.
- Contrairement aux idées reçues, il faut arracher le champignon en entier, et non le couper. Le pied du champignon contient d'importantes informations (feutre mycélien, forme de la base du pied, morceaux de bois, couleur...) qui permettent son identification.
- Respectez l'humus ! Il s'agit de la couche de terre à la surface, d'environ dix centimètres de profondeur, qui est essentielle à la vie du champignon. N'enlevez pas de grosses mottes en prenant un champignon, ne retournez pas la terre autour...
- Optez pour une tenue voyante et ne pénétrez pas dans les zones d'exploitation forestière ni les zones de chasse. Les calendriers de chasse sont publics et consultables sur onf.fr et auprès des mairies de situation.
- Garez-vous sur les espaces appropriés et respectez la signalétique sur site. Ne bloquez ni les voies dédiées à l'intervention des secours ni les voies consacrées au travail des forestiers. Ne vous garez pas n'importe devant les barrières.
- Ne pas faire confiance aux applications sur votre téléphone pour identifier les champignons (elles sont trompées dans la moitié des cas !). Dernier conseil et non des moindres : si vous ne savez pas si un champignon est comestible ou non, demandez l'avis d'un spécialiste, pharmacien ou mycologue, pour l'identifier. Avec près de 30.000 espèces en France, nous vous incitons à la plus grande prudence.

POUR EN SAVOIR PLUS

Romain PERROT

Chargé de communication, ONF Pays de la Loire

Tél. : 02 40 71 25 00

Email : romain.perrot@onf.fr



