

LE TEMPS DES CHAMPIGNONS

L'automne 2015 sera-t-il une bonne saison pour la cueillette des champignons dans le Loiret ? Après plusieurs mois de sécheresse, les amateurs de cèpes, bolets, girolles, lactaires, pieds de mouton, ... avaient du souci à se faire. Mais heureusement, les pluies tombées ces derniers jours, puis le redoux devraient grandement favoriser la poussée du végétal sans racine.

De toutes les formes, de toutes les couleurs, les champignons fascinent. On craint les vénéneux, alors que les comestibles nous ravissent les papilles. Encore faut-il savoir les reconnaître. Et là, il faut rester prudent. Tous les détails comptent. On peut apprendre dans les livres mais ça ne suffit pas, il faut une confirmation par un spécialiste, un pharmacien, ou mieux encore, un mycologue. En cas de doute, il vaut mieux s'abstenir plutôt que de s'empoisonner !

Le champignon est constitué à 90 % d'eau, il lui en faut donc beaucoup pour pousser. Le mycélium, sorte de racine profonde du champignon, peut rester au repos dans le sol, en attente un an, 10 ans sans fructifier, en cas de sécheresse ou de froid. La présence de ce mycélium explique qu'il y a des coins à champignons. C'est la raison pour laquelle on les retrouve au même endroit si les conditions du milieu ne changent pas.



Sur les propriétés privées les champignons sauvages appartiennent de plein droit au **propriétaire du sol**. Ils ne sont pas *res nullius* comme le gibier (qui n'appartient à personne). Leur cueillette n'est, par conséquent, **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.

D'après l'article R163-5 du code forestier, une récolte sans autorisation inférieure à 10 litres est passible d'une **amende maximale de 750€**.

En forêt publique, l'article R163-5 du code forestier précise que « dans les bois et forêts relevant du régime forestier, sauf s'il existe une réglementation contraire, l'autorisation est présumée acquise lorsque le volume prélevé n'excède pas 5 litres ». Au-delà de 5 litres, la règle est la même qu'en forêt privée, et l'enlèvement frauduleux peut donner lieu à de lourdes peines.

Alors si vous ne voulez pas que votre récolte devienne trop indigeste en cas de contrôle inopiné, il est sûrement préférable de respecter ces quelques consignes élémentaires. Et bonne cueillette !

Le petit Trublion.