



### Cadre légal:

Le ramassage est réglementé par le code de l'environnement (R412-8, R412-9, R415-3), le code civil (Art. 547, 582), le code forestier (Art. L163-11, R163-5) et le code pénal (Art. 311-1: délit puni de 3 ans d'emprisonnement et de 45000€ d'amende). En Ille-et-Vilaine, la préfecture a publié un arrêté limitant la cueillette à 3kg/pers/jour (10kg si plus de 4 personnes) de 8h à 19h.

### Champignons: respectons la forêt.

Les champignons se composent de plusieurs milliers d'espèces. De toutes les formes, tailles et couleurs: ils fascinent le promeneur. Ni végétal ni animal, le champignon possède son propre règne: le fonge.

A l'automne, nombreux amateurs se précipitent en forêt pour les cueillir mais il est important de rappeler que cette dernière **n'est pas un «potager» où chacun peut cueillir sans aucune précaution!**

Le champignon est indispensable à l'écosystème forestier et appartient à son propriétaire (privé, ONF, commune, etc...). **La cueillette n'est en aucun cas un droit, elle peut juste être une tolérance!**

Le dispositif éco-garde en Ille-et-Vilaine recommande de **cueillir les champignons avec parcimonie**: on ne cueille que ce que l'on a besoin pour sa propre consommation immédiate. On laisse les plus anciens individus (source de nourriture importante pour la faune) sur place et, surtout, **on ne cueille pas les espèces rares, même comestibles!**

### RECOMMANDATIONS POUR LA CUEILLETTE:

- A Paimpont: la cueillette est **interdite en forêt privée** et tolérée sur la « domaniale ».
  - Ne pas s'écarter des chemins forestiers autorisés, ils sont le plus souvent à portée de vue.
  - Avoir une autorisation du propriétaire (mentionnant la période et la quantité autorisée).
- Dans le cas de forêts dépendantes du régime forestier (communale, domaniale), et sauf réglementation locale, on ne ramasse **pas plus de 3kg/pers/jour en Ille-et-Vilaine**.
- Avoir avec soi un récipient aéré (panier en osier par exemple).
  - Ne jamais utiliser de sac en plastique, cela peut provoquer des intoxications.
  - Ne jamais arracher un champignon, il faut le couper à sa base.
  - En cas d'arrachage: la terre doit être tassée pour que le mycélium ne se dessèche pas.
  - Prendre le temps de se documenter: réglementation et identification.