



COMMUNIQUÉ

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS : LES TROIS RÈGLES D'OR DE FRANSYLVA POUR RESPECTER LA FORÊT

Paris, le 2 septembre 2025

Alors que 75% de la forêt française est privée, la saison de la cueillette des champignons est l'occasion pour les forestiers privés de rappeler les règles essentielles de partage de la nature, dans le respect de la biodiversité et de ceux qui l'entretiennent. Fransylva diffuse les trois règles d'or de la cueillette des champignons.

1. Demander aux propriétaires l'autorisation de cueillir des champignons

75% de la forêt française est gérée et entretenue par des particuliers. Or, tout comme les fleurs et les fruits d'un jardin ou les plantes d'un potager, **les champignons d'une forêt privée ne peuvent pas être cueillis sans l'autorisation du propriétaire de la parcelle qui est le premier usager de la nature sur la parcelle dont il est par ailleurs responsable.**

Cueillir des champignons c'est aussi évoluer en forêt où le promeneur doit éviter les espaces naturels préservés, à ne pas traverser, et les zones dangereuses (sols glissants, arbres malades, fossés etc.). Seul le propriétaire de la forêt peut indiquer ces endroits en donnant son accord pour le passage et la cueillette.

De plus, **certaines forêts sont soumises à de strictes réglementations locales** (arrêtés préfectoraux) qui peuvent limiter les quantités ou réduire le périmètre géographique de certaines cueillettes : **il faut se renseigner auprès des particuliers qui gèrent la forêt ou de la préfecture.**



2. Respecter la biodiversité en forêt

Les champignons font partie de la biodiversité à respecter :

- Il est **interdit de cueillir certaines espèces**, qui ont besoin d'être protégées ou qui présentent un intérêt scientifique.
- Les champignons ne peuvent être cueillis que s'ils sont adultes et en bon état. Il faut arracher le champignon en entier et non le couper.
- La **cueillette doit être modérée** : pas plus de 5 litres (et la revente est interdite).

La forêt française est un écosystème entretenu à 75% par des particuliers. Leur travail de surveillance sanitaire, de sélection des essences d'arbres et d'aménagement de la forêt est essentiel au renouvellement du poumon vert de la planète. Fransylva appelle les promeneurs à respecter notamment les jeunes pousses, les travaux forestiers et à préserver la forêt de la pollution des déchets.

3. Cueillir en toute sécurité

Les champignons peuvent représenter des risques graves pour la santé. Il existe plus de 30 000 espèces de champignons en France : toutes **ne sont pas comestibles** et certaines peuvent causer de graves intoxications et leur consommation est mortelle. Fransylva appelle les cueilleurs à s'informer au préalable et **contrôler soigneusement** les champignons cueillis.

Enfin, **la saison de la cueillette coïncide avec une partie de la saison de la chasse**, indispensable à l'équilibre entre la faune et la flore en forêt. Pour la sécurité de tous et le partage de la nature, **il est d'autant plus indispensable de s'adresser au propriétaire afin de s'informer de la tenue d'une chasse** dans la parcelle où l'on désirerait cueillir des champignons.

« La cueillette des champignons est un plaisir simple et précieux, mais elle ne peut se faire qu'avec **respect : des propriétaires, de la biodiversité, et de la sécurité de tous** » précise Antoine d'Amécourt, président de Fransylva.

Fransylva agit pour les forestiers privés en France et en Europe, aux côtés de ses partenaires de la filière forêt-bois. La fédération rassemble des femmes et des hommes engagés pour les générations futures en adaptant les forêts françaises au changement climatique.

Contact presse - Agence Artcher
pierre-philippe.frieh@artcher.fr 06 65 34 15 29
foulques.dargoeuves@artcher.fr 06 69 56 81 65