



Parc  
naturel  
régional  
du Pilat

# Fiche Pratique

Septembre 2025

## Cueillette des champignons

**DANS LE PILAT, COMME PARTOUT AILLEURS, LE DROIT COMMUN S'APPLIQUE**

### CE QUE DIT LA LOI

Comme toute production végétale, **les champignons appartiennent au propriétaire du sol où ils poussent** (art. 547 du code civil).

Dans le Pilat, 88% des forêts appartiennent à des particuliers. Le reste est la propriété des collectivités territoriales, essentiellement les communes.

#### Forêts publiques

Les propriétés communales du Pilat sont gérées par l'Office national des forêts (ONF).

Quo qu'il en soit, **le ramassage des champignons par des tiers est une tolérance et non un droit.**

Dans les forêts publiques (domaniales ou communales), la cueillette à caractère familial (les quantités prélevées sont modestes et destinées à une consommation domestique, **soit pas plus de 5 litres de champignons par famille et par jour**, ainsi que le précise le code forestier) est généralement autorisée.

#### Forêts privées

En revanche, **dans les forêts privées, le ramassage des champignons est soumis à l'autorisation des propriétaires.** Sur les terrains privés non clôturés ou en l'absence de panneaux en interdisant l'accès ne signifie pas pour autant que le ramassage est autorisé.

Les propriétaires publics ou privés peuvent décider d'interdire la cueillette ou instaurer un permis de récolte, s'ils estiment que les visiteurs sont trop nombreux et dégradent le site.

Enfin, la cueillette des champignons peut être réglementée par un arrêté du Préfet de département qui délimite le territoire, liste les champignons concernés et fixe la période d'application de la restriction ou de l'interdiction, ainsi que la quantité maximale à ramasser

### Sanctions encourues

Le code forestier précise que :

- Tout ramassage non autorisé est puni d'une amende pouvant aller jusqu'à 150 euros,
- Si vous ramassez plus de 5 litres par famille et par jour, vous pouvez être verbalisé et l'amende pourra aller jusqu'à 750 euros,
- Si vous ramasser plus de 10 litres par famille et par jour, c'est un délit. L'amende pourra s'élever jusqu'à 45 000 € et vous risquer encourir jusqu'à 3 ans d'emprisonnement.



Cueillette de bolets - La Versanne

## QUELQUES RECOMMANDATIONS

Une fois que vous vous êtes assurés d'avoir l'autorisation de ramasser les champignons dans le lieu que vous vous apprêtez à prospecter, nous vous recommandons de :

- **Informez vos proches de votre destination et munissez vous d'une carte ou de tout autre outil vous permettant de vous orienter** sur le lieu prévu de la collecte.
- **De préférence, ne quittez pas les sentiers pour chercher les champignons** : ils sont très souvent à portée de vue et de plus vous risquez de piétiner les couches qui produiront demain ou plus tard.
- **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...
- **Équipez-vous d'un panier.** Les champignons sont fragiles et pourraient s'abîmer et s'écraser s'ils sont transportés dans un sac plastique.
- **Ne déterrez et ne piétinez pas les champignons qui ne vous intéressent pas.** Même les espèces toxiques ou non savoureuses ont un intérêt écologique et peuvent servir de nourriture à des animaux ou à d'autres champignons.
- **Cueillez des champignons de taille adulte et en bon état.** Laissez sur place les plus petits ainsi que les vieux ou ceux qui sont abimés, qui ont subi le gel. 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.
- **Ne ramassez que les champignons que vous connaissez.**
- **N'utilisez pas d'application sur téléphone pour identifier vos champignons.** Cette méthode très déconseillée est à l'origine de nombreuses intoxications, ces applications donnant très souvent des résultats faux. Si vous ne savez pas si un champignon est comestible ou non, ne le ramassez pas.
- **Photographiez votre cueillette avant cuisson.** Le toxicologue du centre antipoison ou le médecin pourra utiliser vos photos pour identifier le champignon en cause en cas d'intoxication.
- **Ne consommer pas de champignons achetés «à la sauvette», vendus par des non professionnels pas nécessairement capables de les identifier.**

- **Conservez les champignons à part au réfrigérateur**, et consommez-les dans les 2 jours après la cueillette.
- **Ne mangez pas les champignons crus.** Cuisez-les systématiquement : 20 à 30 min à la poêle ou 15 min à l'eau bouillante, en jetant l'eau de cuisson. Cela détruit parasites et bactéries. Pour certains, cela les rend comestibles (morilles, bolets, shiitake).
- **Ne proposez pas de champignons cueillis à de jeunes enfants.**
- Limitez les risques en mangeant des champignons sauvages en quantité raisonnable et pas tous les jours : 150 g à 200 g par adulte et par semaine.

## En cas d'intoxication

- Des symptômes digestifs (**vomissements, douleurs abdominales, diarrhées**) se font ressentir dans l'immense majorité des intoxications. Une personne sur cinq souffre aussi de fatigue, frissons ou de sueur. Ces signes sont peu spécifiques et parfois tardifs (plus de 12 h après le repas). Il est donc important de dire quand vous avez mangé des champignons sauvages.
- Ne donnez surtout rien à boire à la personne intoxiquée, couchez la sur le côté et couvrez-la.
- Dès les premiers troubles, amenez d'urgence l'intoxiqué vers un hôpital.
- Si vous êtes trop éloigné d'un hôpital,appelez un médecin ou le centre anti-poisons qui sera le meilleur interlocuteur si les symptômes ne sont pas sévères.  
<http://www.centres-antipoison.net/>

**En cas d'urgence vitale**, contactez le Samu (15 ou 112).

Quelques informations seront utiles au médecin : les heures des derniers repas et de survenue des symptômes, ainsi que les photos de la cueillette ou le reste de la cueillette ou les restes du repas (les vomissements s'il ne reste rien) pour l'identification du champignon responsable de l'intoxication.

## Contact

Parc naturel régional du Pilat  
04 74 87 52 01  
[info@parc-naturel-pilat.fr](mailto:info@parc-naturel-pilat.fr)



Parc naturel régional du Pilat  
2 rue Benaï 42410 Pélussin  
04 74 87 52 01  
[info@parc-naturel-pilat.fr](mailto:info@parc-naturel-pilat.fr)  
[www.facebook.com/ParcdPilat](http://www.facebook.com/ParcdPilat)

Le Parc naturel régional du Pilat est un territoire bénéficiant d'une reconnaissance nationale pour la richesse et la diversité de ses patrimoines naturels et culturels. Le Parc est aussi un regroupement de collectivités. Elles agissent de concert en faveur de ce territoire d'exception, dans le cadre d'un projet politique ambitieux qui concilie activités humaines et préservation de la nature et des paysages : la Charte du Parc. Respect de l'environnement et bien-être des habitants motivent toutes les actions, souvent expérimentales, d'accueil, d'éducation, de développement socio-économique et d'aménagement conduites ici.

**[www.parc-naturel-pilat.fr](http://www.parc-naturel-pilat.fr)**