Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

La cueillette des champignons, oui, mais pas n’importe comment



Ils ont pointé le bout de leur nez pour peupler nos forêts vauclusiennes. Les champignons, stars de l’automne, varient aussi bien en goût qu’en forme. Mais comme toutes les bonnes choses ont la modération comme corollaire, ces délices n’échappent pas à la règle. Promis, tout le monde remplira sa besace.

Sachez, chers férus de nature, qu’un code forestier encadre la cueillette des champignons. L’ONF (Office national des forêts) informe : concernant les forêts publiques relevant du régime forestier (forêt domaniale et communale), le volume ne doit pas excéder 5 litres par personne lors d’une cueillette, sauf si une réglementation contraire existe localement. Au-delà, gare au porte monnaie. Il s’agit bien ici d’infraction qui peut faire l’objet d’une amende, voir pour un volume supérieur à 10 litres, d’un procès verbal transmis au procureur de la République. La cueillette doit également s’inscrire dans un cadre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

familial, interdit donc de revendre les délices au marché du village…

5 litres par personne

Les accès aux forêts publiques peuvent se faire grâce aux routes publiques et à certaines routes forestières ouvertes au public. Toutefois, pour préserver la tranquillité des forêts, la circulation est interdite sur les autres routes forestières signalées par un panneau d'interdiction ainsi que sur les chemins non empierrés. Afin de ne pas gêner les autres activités en forêt, il est demandé de ne pas se garer en sortie de chemin, ni devant un dépôt de bois. En forêt publique, transport de bois, engin de travaux publique, véhicule de service sont prioritaires.

Sortez l'habit de lumière

Afin d'éviter tout accident, il est recommandé d'adopter une tenue voyante. Si vous vous trouvez à côté d'une battue, il convient d'emprunter un autre chemin. Quelques conseils précieux de l'ONF : informez vos proches de votre destination (tous les ans, les secours sont enclenchés pour rechercher des cueilleurs égarés) ; les parcelles de jeune semi ou en régénération sont interdites à la cueillette car les piétinements écrasent les jeunes pousses ; équipez-vous d'un panier eu égard à la fragilité des champignons ; cueillez des champignons adultes en bon état, et enfin, contrairement aux idées reçues, il faut arracher le champignon en entier et non le couper ! Le pied du champignon contient d'importantes informations nécessaires à son identification.

L.M.