



RÉUSSIR SA SORTIE CHAMPIGNONS



14/09/2018 - **NATURE ISÈRE**

EN RÉSUMÉ

Lorsque c'est la saison, il est toujours très agréable de partir à la cueillette des champignons. Il faut toutefois être prudent et respecter certaines règles.

POURQUOI METTRE EN PLACE CETTE PRATIQUE ?

Pour les gourmands, il faut être extrêmement vigilant en matière de champignons : chacun est responsable de l'identification des espèces qu'il consomme.

Il est également essentiel de protéger les champignons et leur environnement.

QUELLES ÉTAPES ET QUELS MOYENS ?

Où récolter ?

Assurez-vous que vous n'êtes pas dans un espace privé et que la cueillette des champignons est autorisée.

Consultez les dates d'ouverture de la chasse. Si vous êtes en période de chasse, vous pouvez utiliser l'application "**Jour de chasse Isère**" (<http://www.chasse38.com/application-jour-de-chasse-mode-demploi/>) [1] pour connaître les zones chassées par date ou géolocalisation et découvrir les cabanes de chasse mises à disposition des autres usagers « Relais Cyné » (Fédérations de Randonnée de l'Isère, des Chasseurs de l'Isère et des Clubs Alpains de Montagne, Frapna , ONCFS, ONF, Département et la Préfecture de l'Isère).

Comment ramasser un champignon ?

Il n'existe qu'une seule façon correcte de cueillir des champignons: **il faut les déterrer** en faisant tourner délicatement le champignon jusqu'à ce qu'il se détache du sol, ou avec un couteau. Mais **jamais le couper** car le pied reste dans le sol et contribue à la pourriture de ce bout de pied et peut également affecter le mycelium qui sert à la reproduction du champignon.

Dernier conseil, il faut récolter la totalité du champignon (pied + chapeau), cela peut-être essentiel pour son identification.

Mettez les champignons dans un panier, un carton ou un sac en tissu, et non dans un sac en plastique. Ce dernier peut avoir un impact sur la conservation du champignon et accélérer le pourrissement.

Séparez les champignons que vous récoltez par espèce.

Comment identifier un champignon ?

Ne consommez que les champignons que vous êtes absolument certain de reconnaître.

En cas de doute sur un spécimen, mettez-le à part lors de la cueillette puis consultez un expert.

Vous pouvez vous tourner vers un pharmacien ou une société mycologique. Ces dernières proposent parfois des créneaux dédiés à l'identification des champignons. C'est notamment le cas de la **Société Mycologique du Dauphiné** (<http://www.smd38.fr/>) [2], où vous pourrez identifier vos champignons tous les lundis à 19h.

POINTS DE VIGILANCE :

Santé :

Ne consommez pas les champignons sur lesquels vous avez le moindre doute.

Ne cueillez que les individus frais.

Ne vous fiez pas aux idées reçues selon lesquelles les champignons bien cuits ne seraient plus toxiques : si c'est le cas pour certaines espèces, ce n'est absolument pas une vérité générale. Les champignons comestibles pour certains animaux ne le sont pas forcément pour l'homme... Ce n'est donc pas un critère pour distinguer un champignon comestible d'un toxique !

Ne cueillez pas près de sites pollués (bords de routes, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants.

Legislation :

Récoltez de manière raisonnable. Il existe un quota maximal fixé à 5kg par personne. Au-delà, vous risquez des peines allant d'une amende de 750€ à l'emprisonnement.

Respect de l'environnement :

Enfin, soyez évidemment respectueux des lieux que vous visitez (voir l'article "[La forêt : comment respecter ce milieu et ses usagers ?](https://www.nature-isere.fr/enfiler-ses-bottes/echanger-ses-bonnes-pratiques/la-foret-comment-respecter-ce-milieu-et-ses-usagers) (<https://www.nature-isere.fr/enfiler-ses-bottes/echanger-ses-bonnes-pratiques/la-foret-comment-respecter-ce-milieu-et-ses-usagers>) [3])

Ne laissez aucun déchet en forêt.

N'abîmez pas les champignons que vous ne récoltez pas. Certains sont nécessaires à l'équilibre de la forêt dans laquelle ils vivent.

PLUS D'INFORMATIONS :

Lire aussi la fiche "[Conseils pour la cueillette des champignons](https://www.nature-isere.fr/tout-connaître-sur/la-doc?keys=Conseils%20pour%20la%20cueillette%20des%20champignons&categorie%5B22%5D=0&category=0) (<https://www.nature-isere.fr/tout-connaître-sur/la-doc?keys=Conseils%20pour%20la%20cueillette%20des%20champignons&categorie%5B22%5D=0&category=0>) [4]" réalisée par la Société mycologique du Dauphiné (SMD38)

LIENS

- [Société Mycologique du Dauphiné](http://www.smd38.fr/) (<http://www.smd38.fr/>) [2]
- [Fédération Départementale des Chasseurs de l'Isère : Bientôt la cueillette des champignons](http://www.chasse38.com/bientot-la-cueillette-des-champignons/) (<http://www.chasse38.com/bientot-la-cueillette-des-champignons/>) [5]

- **Comment conserver les champignons ?** (<http://www.mycologique.com/2014/la-conservation-des-champignons/>) [6]