

DES CUEILLETES, AVEC MODÉRATION



Pourquoi

- État, régions, départements, communes : toutes les forêts publiques ont un propriétaire.
- Les cueillettes excessives peuvent menacer des espèces même courantes (muguet, jonquilles...).
- Baies, champignons... Certains produits sont toxiques.
- Certaines plantes rares sont protégées.

- **N'arrachons pas** les fleurs et ne piétons pas les champignons.
- **Ne cueillons pas** plus de 5 litres de champignons (un panier), le contenu d'une main pour les fleurs*.
- **Ne revendons pas** notre récolte, c'est interdit.
- **Respectons** les espèces protégées.

* tolérance en forêt domaniale.

Le saviez-vous ?

Les baies cueillies près du sol peuvent être contaminées par des parasites. Seule la cuisson les détruit.



La cueillette au-delà des limites autorisées est passible d'amende.
Les sanctions sont plus lourdes dans certains espaces et pour les espèces protégées.