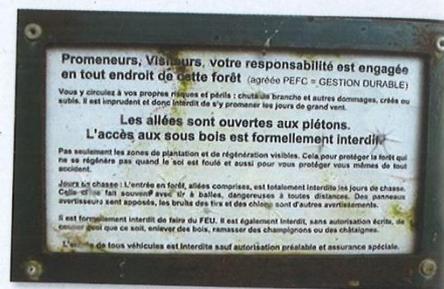


Le droit des champignons : que dit le droit ?

PAR CHRISTIAN FERAULT

COMMANDEUR DES PALMES ACADÉMIQUES, MEMBRE DE LA SECTION AMOPA DES YVELINES,
DIRECTEUR DE RECHERCHE HONORAIRE DE L'INRA, MEMBRE TITULAIRE ET VICE-SECRÉTAIRE HONORAIRE
DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE



Bois de Fontaine - Daniel
(Mayenne)

La recherche des champignons constitue un véritable plaisir, attendu chaque année par des millions de personnes, surtout en fin d'été et au cours de l'automne lorsque les conditions climatiques ont été favorables (température et humidité), comme ce fut le cas en 2017.

Traditionnelle à la campagne pour des initiés connaisseurs de « coins », la cueillette des champignons est de plus en plus à la mode auprès des citadins amateurs de produits « naturels ». Elle est également l'occasion de promenades apaisantes dans les bois, au long des haies ou à travers les prairies. Et si les récoltes espérées ne sont pas au rendez-vous, du moins les « chercheurs » auront-ils au retour fait provision de bon air et de beaux paysages. En automne surtout, le spectacle de longues files de véhicules à l'orée d'une forêt fait partie des images devenues classiques et témoigne de l'intérêt de beaucoup pour la chose.

Il est vrai que la matière est (parfois) abondante ... et savoureuse !

■ UNE GRANDE DIVERSITÉ AVEC BEAUCOUP ENCORE À DÉCOUVRIR

Combien d'espèces existent ? la réponse varie selon les sources. L'une, reconnue fiable, indique 100 000 répertoriées, avec des estimations situées entre cinq et dix millions sur la planète. Près de 10 000 produisent des fructifications visibles à l'œil nu, parmi lesquelles un gros millier serait comestible et consommable en tant qu'aliments, tandis que 500 serviraient de remède traditionnel.

Les inventaires se poursuivent, l'essentiel restant à découvrir...

Que sont les champignons ? les classifications d'antan ont volé en éclats et l'on parle aujourd'hui de « règne fongique » dans lequel certains groupes « traditionnels » comme les mildious de la pomme de terre et de la vigne n'ont plus leur place. Pour situer grossièrement, on y trouve des ascomycètes comme les truffes et les morilles, et des basidiomycètes tels que les nombreux bolets. On évoque souvent 3 000 espèces répertoriées en France, essentiellement à « sporophore » (anciennement carpophore). D'autres situent le stock à 35 000, c'est dire le travail de recensement et de classification qui reste à effectuer !

En France, une vingtaine d'espèces sont activement recherchées, notamment certains cèpes, les morilles, les girolles et, bien sûr, les truffes.

On distingue aussi les champignons :

- cultivés, à hauteur d'une centaine d'espèces dont une trentaine de façon tangible ;
- et ceux qui ne le sont pas (qu'on ne sait pas [encore] cultiver) comme les cèpes, les girolles et les truffes.



Armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea*)



Paxille enroulé (*Paxillus involutus*). Toxique (autrefois consommé)

Ils proviennent donc d'une cueillette, proche ou lointaine comme il est facile de s'en persuader au sein des points de vente (cf. importations de Russie, d'Ukraine...).

Un autre critère de classification, au moins pour les consommateurs, est celui de leur comestibilité : une centaine d'espèces. D'autres sont non-comestibles car sans intérêt culinaire et/ou gustatif, toxiques ou... mortelles à l'image de la si redoutable Amanite phalloïde.

Il faudrait aussi évoquer le saprophytisme et les relations de type mycorhizien avec les végétaux... mais ce point ne serait pas à sa place ici.

Chacun connaît l'existence d'une littérature abondante sur le sujet, comportant moult photographies et dessins... lesquels, en cas de doute, n'ont pas la valeur probante de l'avis d'un pharmacien ou d'un mycologue confirmé.

Toujours est-il qu'on trouve beaucoup de plaisir à les découvrir, les reconnaître puis les consommer, mais tout est-il permis ?

C'est une grande et grave question car les conflits sont nombreux. Ils ne datent pas d'hier : sous l'Ancien Régime, les seigneurs se réservaient certaines « espèces » sur leurs territoires concédés à exploitation par leurs manants.

La vogue de cette pratique favorise les difficultés d'autant que les récoltes ont parfois une valeur commerciale élevée et que beaucoup en profitent – et en abusent – au point d'en arriver à des interdictions et à la mise en place d'un gardiennage, par exemple dans le Centre, le Sud-Est et le Sud du pays. Et c'est bien dommage...

Des excès importants ont conduit le législateur à renforcer l'appareil de protection des propriétaires et l'on trouve aujourd'hui des textes relatifs aux champignons et autres « fruits » dans les Codes civil, forestier, rural

et de l'environnement, qu'il serait fastidieux ici d'énumérer, mais que le lecteur intéressé pourra retrouver sans peine.

Que faut-il en retenir ?

■ DES PRODUITS QUI APPARTIENNENT AU PROPRIÉTAIRE DU SOL

Les champignons dits « sauvages » appartiennent au titulaire du droit de propriété du lieu en cause. L'article 547 du Code civil indique en effet que « Les fruits naturels ou industriels appartiennent au propriétaire par droit d'accession ».

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Service Origine

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

PRÉFECTURE DE LA SARTHE

ARRÊTE

REGLEMENTATION DE LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Vu le livre II du Code Rural, relatif à la protection de la nature, notamment les articles L 212 - 1, R 212 - 8 et R 212 - 9,

Vu l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire,

Sur proposition du Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt :

ARRÊTE

Arrêté préfectoral relatif aux champignons

Notons qu'il en va de même pour les fleurs et les fruits, secs ou non, comme les noisettes et les mûres. En revanche, le gibier sauvage ne rentre pas dans cet ensemble puisqu'il est *res nullius*.

Dans le vaste cas des champignons, il suffit d'un peu de connaissances biologiques ou d'observation pour indiquer leurs formes de « rattachement » au sol et se persuader de leur origine. Précisons que ce critère n'a pas à être respecté pour des fractions détachées de végétaux : des noisettes tombées au sol appartiennent à son propriétaire, ce qui n'est pas le cas de celles ayant été emportées par le vent jusqu'au chemin voisin...

Cependant quel que soit le statut du bois, de la haie ou de la prairie en cause, une grande « tolérance » existe encore en France, mais celle-ci

a des limites qui vont croissant face à des pratiques et à des objets mercantiles compte tenu de la valeur, associée ou non à la rareté, de certains champignons.

■ UNE TOLÉRANCE SOUS CONDITIONS

Le titulaire du droit de propriété n'est nullement obligé – contrairement à une croyance entretenue – de clôturer sa parcelle ou d'indiquer, par exemple au moyen de panneaux, qu'il y a interdiction d'accès et de cueillette. Sur ce point, la jurisprudence est constante.

En conséquence, la tolérance d'entrée et de « ramassage » suppose un ensemble de conditions qui doivent être respectées par le cueilleur :

- demander et obtenir l'autorisation (écrite de préférence) du propriétaire ;

- se comporter en personne responsable face aux lieux, aux clôtures ou aux animaux rencontrés ;
- collecter de façon raisonnable pour sa consommation familiale.

■ DIFFÉRENTES SITUATIONS SELON LA QUALITÉ DU PROPRIÉTAIRE

Dans les bois et forêts relevant du régime forestier, deux grands cas se présentent :

- en forêt publique, l'article R163-5 du Code forestier indique que « l'autorisation est présumée lorsque le volume prélevé n'excède pas cinq litres ». Cette limite ne s'applique pas aux truffes. Au-delà de ce niveau, la règle est la même qu'en forêt privée ;
- sur les terrains communaux, il faut se référer à l'article 542 du Code civil : « Les biens communaux sont ceux



Bolet rude (*Boletus scaber*)



Rosé-des-prés (*Agaricus campestris*)



Coulemelle (*Macrolepiota procera*)



Amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*). Toxique



Amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*). Toxique

à la propriété ou aux produits des- quels les habitants d'une ou plusieurs communes ont un droit acquis ». La situation est en conséquence très claire : tous les habitants possèdent en ces lieux un droit à ramassage acquis, qu'ils y disposent d'une résidence permanente ou temporaire (ce second point a fait l'objet de contestations).

En parcelles privées (les trois quarts de la forêt française), ramasser en ignorant les conditions de la tolérance – même une seule – constitue un vol [« soustraction frauduleuse de la chose d'autrui »] et le nouveau Code forestier de 2012 précise qu'il n'y a plus de seuil de récolte. Les sanctions encourues ont été sérieusement augmentées avec par exemple 750 € jusqu'à dix litres.

Une remarque au sujet des terres données en fermage : le droit de cueillette appartient au preneur, sauf disposition contraire stipulée dans le bail.

■ D'AUTRES CONTRAINTES ÉVENTUELLES

- Elles ont différentes origines :
- au sein des parcs régionaux ou nationaux et plus généralement des zones protégées, des arrêtés peuvent réglementer certaines cueillettes, notamment d'espèces rares ;
 - les préfets ont la faculté de limiter, voire d'interdire certains

prélèvements ainsi que d'encadrer les moments de ramassage, par exemple en les refusant la nuit ou un jour donné ;

- des raisons scientifiques que l'on trouve à l'article 411-1 du Code de l'environnement en matière d'intérêt pour la connaissance et/ou de préservation du patrimoine. Le ou les champignon(s) concerné(s) font l'objet d'une liste arrêtée en Conseil d'État. Son application peut être permanente ou non, et limitée géographiquement.

« Toutes ces mesures sont inscrites en préfecture et en mairie et comme « nul n'est censé ignorer la loi »...

■ COMMERCIALISATION DES RÉCOLTES

Le principe est que toute vente est interdite... sauf si elle est expressément autorisée par le propriétaire du sol et qu'il n'y a pas de réglementation contraignante en la matière ; dans ce cas, la cession peut être faite à titre onéreux ou gratuit.

■ DES CONSÉQUENCES ÉVENTUELLES

Dans la réalité, les situations sont parfois bien différentes, en raison des prix de marché, spécialement pour des espèces obtenues très localement, mais dans tous les cas, c'est le vendeur qui

est responsable de ce qu'il propose. Dans une autre matière, et en raison de la dangerosité des certaines espèces, la question de la responsabilité du propriétaire a été évoquée : elle ne peut être mise en cause compte tenu d'une traçabilité impossible et ce, même si une autorisation de ramassage a été donnée.

Les erreurs et leurs conséquences doivent être assumées par le récoltant. C'est parfois cependant un point de litige...

À notre époque où le droit évolue beaucoup, avec la notion de « patrimoine commun » qui devient prégnante, et plus largement de « bien commun », il n'était pas inutile de rappeler le cadre juridique actuel et les limites qui touchent à certains comportements en matière de cueillette de champignons.

C'est tout le problème de la recherche d'un équilibre entre disponibilités et prélèvements, forcément instable, dans un contexte de tolérance ancienne et généralement acceptée, qui est posé aujourd'hui, dans un environnement fortement évolutif pour ces produits de la nature.

« Aller aux champignons » doit rester un moment festif et de liberté personnelle... dans le respect de quelques contraintes n'apparaissant pas insurmontables.