

Extrait du L'univers de la truffe

<http://truffe-passion.fr/spip.php?article62>

Vendre ma récolte de champignons

- Commercialisation -

Date de mise en ligne : mercredi 13 juillet 2005

Description :

Une réponse à la question : « Comment commercialiser les truffes que je récolte, les restaurateurs me demandent une facture ? »

L'univers de la truffe

Texte trouvé sur www.leschampignons.com. Ce site n'est plus actif à l'heure où je crée cet article… A vérifier, donc. En tout cas je mets à votre disposition ici ce texte qui se trouvait sur le site disparu. Écrit par L. Ravier. Il vous apportera beaucoup d'informations, j'en suis sûr.

De nos jours où le fameux : « Nul n'est censé ignorer la Loi » est *Sarkosiquement* d'actualité… il vaut mieux se renseigner auprès des mairies, préfectures, de l'[O.N.F](http://www.onf.fr) [http://www.onf.fr] ou d'une association compétente, avant de pénétrer dans une forêt ou sur un champ pour y ramasser des champignons.

Pour ceux qui ne voudraient pas lire l'article dans son entier, sachez que ce soit sur un domaine public ou privé, la cueillette de champignons n'est qu'une tolérance au cas par cas et non un droit du citoyen. Il n'est pas obligatoire donc pour les propriétaires de signaler une interdiction. Mieux vaut donc en prendre conscience et respecter les consignes les plus élémentaires du comportement en milieu naturel (fermer les barrières, ne pas laisser d'ordures, ne pas bloquer un accès aussi anodin soit il avec un véhicule, ne pas hurler, animaux tenus en laisse, etc.).

Pour les plus courageux, et vous en faites partie, prenez le temps de lire ce qui suit, il se peut que vous découvriez une législation précise et, hélas, plus que nécessaire (mais c'est un autre sujet…)

L'article qui suit a été parti réalisé grâce à D. Roucoux, et recueillis sur le site de www.laterre.fr [http://www.laterre.fr/] Le livre, une fois de plus, du Docteur Lucien Giacomoni, « les champignons : intoxications, pollutions, responsabilités ».

Vous trouverez aussi dans cette rubrique, les références des articles de loi qui légifèrent le ramassage ou cueillette des champignons. Pour plus de détails, il vous faudra aller sur le site de Légifrance.

La cueillette sur les propriétés privées.

Les champignons appartiennent de plein droit au propriétaire du sol. En effet, l'article 547 du code civil est formel : « Les fruits naturels ou industriels de la terre… appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». La cueillette est par conséquent tolérée mais dans certains cas (trufficulture par exemple) il vaut mieux :

- ▶ Demander l'autorisation au propriétaire.
- ▶ Respecter les lieux et les panneaux d'interdiction.
- ▶ Consulter les arrêtés préfectoraux et communaux en mairie. Il n'est bien-sûr pas question de les vendre, au risque d'encourir des amendes.

La jurisprudence est constante à propos de la cueillette des champignons :

- ▶ Non seulement ils appartiennent au propriétaire du sol et donc son autorisation est souhaitable.
- ▶ Mais encore le propriétaire du sol n'est pas obligé, pour conserver son droit sur les fruits naturels ou industriels de la terre, de clôturer son immeuble ou d'en interdire l'accès par voie d'affiches ou d'autres moyens.

Autrement-dit **le fait de ne pas avertir par un panneau « Cueillette de champignons interdite » n'est pas une faute et n'autorise pas les ramasseurs à faire n'importe quoi et encore moins à pénétrer sur la propriété que ce soit un bois, un pré, un champ, etc.**

Vendre ma récolte de champignons

Ramasser des champignons chez autrui c'est du vol passible d'une amende proportionnelle à la collecte effectuée.

Attention pas question de vendre les champignons cueillis ! Bien évidemment, sous couvert de respecter les arrêtés préfectoraux, le propriétaire du sol peut cueillir chez lui les champignons sauvages.

Cette règle est valable pour toutes les sortes de cueillettes : petits fruits, glands, faines, bois morts, etc.

Les limites sont fixées par arrêté préfectoral :

La cueillette des champignons peut être réglementée par arrêté préfectoral, dans les départements où les champignons ne sont pas protégés au titre de l'article L. 411-1 du code de l'environnement relatif à la préservation du patrimoine biologique. Il convient donc de se renseigner en mairie du lieu du ramassage ou en préfecture, si un arrêté existe.

Il peut, en effet, être arrêtée, en application de l'article R.212-8 du code rural, une liste de champignons dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux sont soit interdits, soit autorisés dans certaines conditions sur tout ou partie du territoire et pour des périodes déterminées.

D'ailleurs, cet article fait suite à un arrêté ministériel du 13 octobre 1989 (J.O. du 10 décembre 1989) précisant le ramassage ou la récolte et la cession à titre gratuit ou onéreux de toutes espèces de champignons non cultivés peuvent être soumis à autorisation ou interdits dans chaque département par un arrêté du préfet qui fixe, pour une ou plusieurs espèces :

- ▶ l'étendue du territoire concerné ;
- ▶ la période d'application de la réglementation ou de l'interdiction ;
- ▶ les conditions d'exercice du ramassage ou de la récolte ou de la cession ;
- ▶ la qualité des bénéficiaires de l'autorisation ;
- ▶ la quantité maximale à ramasser (en général autour de trois kilos par jour).

Ces arrêtés préfectoraux sont affichés dans chacune des communes concernées et publiés dans au moins deux journaux régionaux ainsi que le Recueil des actes administratifs.

Attention de ne pas tout ramasser ni piétiner afin que les champignons se reproduisent et sachez que tout instrument autre que le couteau est interdit.

La cueillette en forêt publique

La cueillette en forêt publique (domaniale, communale), est en principe soumise à autorisation du représentant local de l'ONF, le garde forestier par exemple.

Elle peut être réglementée par arrêté préfectoral comme indiqué au paragraphe précédent.

Elle peut être interdite au titre de l'article L. 411-1 du code de l'Environnement (voir paragraphe ci-après).

L'enlèvement abusif et non autorisé peut donner lieu à de lourdes amendes. L'article R.331-2 du code forestier est

formel : « Tout enlèvement non autorisé de champignons dans les bois et forêts est puni d'une amende proportionnelle au volume de produits extraits ou enlevés. L'amende maximale encourue par litre enlevé est égale au 1/200 ème du maximum de l'amende prévue pour les contravention de 5ème classe (soit 7,50 euro) ».

Il donne également lieu à la restitution des champignons ou de leur valeur ainsi qu'à d'éventuels dommages et intérêts (article L. 331-6 du code forestier).

En pratique, le ramassage de champignons sauvages est toléré à condition qu'il soit modéré et respectueux des lieux, sachant que la cueillette sans l'accord du propriétaire privé comme public est considéré par le code pénal comme un vol.

Les champignons protégés par la loi

L'article L. 411-1 du code de l'environnement interdit strictement la cueillette de champignons lorsqu'un intérêt scientifique particulier ou que les nécessités de la préservation du patrimoine biologique justifient leur conservation.

Il précise que sont interdits :

« La destruction, la cueillette ou l'enlèvement de végétaux de ces espèces, leur utilisation, leur mise en vente, leur vente ou leur achat. » Cette interdiction de ramasser peut (article L. 411-2 du code de l'Environnement) :

- ▶ être permanente ou temporaire,
- ▶ concerner tout ou partie d'un territoire,
- ▶ être soumise à une autorisation de prélèvement

La liste de tels champignons est arrêtée par décret en conseil d'Etat, affichée dans les préfetures et les mairies.

A ce sujet et à mon humble avis, le livre qui est devenu un ouvrage fantastique de référence comme a pu l'être le livre de R. HEIM « Les champignons toxiques et hallucinogènes » à son époque, « Les champignons : intoxications, pollutions, responsabilités » du docteur Lucien GIACOMONI rassemble des informations très précises sur les listes établies par les municipalités concernées par la cueillette de champignon. Je ne peux les citer dans leurs globalités ici mais voici quelques conclusions que j'en tirerai :

Aussi étrange que cela puisse paraître, certains arrêtés municipaux autorisent la cueillette et la mise en vente d'espèces reconnues comme étant dangereuses pour la santé, voir toxiques et même MORTELLES :

Gyromitra esculenta (fausse Morille ou Gyromitre excellent) qui est mortel à l'état cru ou mal cuit. Le poison contenu dans le Gyromitre est dit volatil, c'est-à-dire, qu'il disparaît ou s'évapore totalement (et encore, ce n'est pas sûr) lorsque le champignon est desséché. Mais, seulement en partie lorsqu'il est poêlé ou ébouillanté ou il en reste suffisamment pour craindre une intoxication dangereuse. Si certains auteurs conseillent de ne pas en consommer plusieurs fois dans la même semaine, moi j'irai plus loin en vous demandant d'abandonner l'idée d'en cuisiner, même si vous l'avez fait desséché ou que vous êtes habitués à le manger chaque année. De plus, le Gyromitre ne brille ni par sa saveur, ni par sa consistance. o-n peut aisément le délaissier d'autant qu'il est dangereux !!

Paxillus involutus (Paxille enroulé) qui est décrit avec les mêmes conseils de consommation que le Gyromitre.

Ces informations datent de 1997, l'année de l'édition du livre du docteur L. Giacomoni. J'ai pu discuter avec lui au téléphone très récemment ou il m'a assuré que depuis la parution de son livre, le « nettoyage » a été fait en ce qui concerne le Gyromitre. Donc, correctifs ou nouveaux arrêtés interdisant la commercialisation de ce champignon. En revanche, il faudrait vérifier si le même travail a été effectué depuis sur le Paxille enroulé.

Les champignons toxiques ou suspects restent eux en grand nombre cités dans ces arrêtés et je ne peux les citer tous pour l'instant. Mais j'essaierai dans un proche avenir, d'établir une liste aussi complète que possible et surtout, d'actualité.

Sur les terrains communaux.

Quant au cas particulier du ramassage des champignons sur les terrains faisant partie des biens communaux, il y a lieu de se référer à l'article 542 du code civil qui dit que « Les biens communaux sont ceux à la propriété ou aux produits desquels, les habitants d'une ou plusieurs communes ont un droit acquis ».

La cueillette des champignons sur ces terrains constitue donc un droit acquis à tous les habitants de la commune.

A cet effet, le Conseil d'Etat, dans un arrêt rendu le 31 mai 1989 a estimé illégale la délibération d'un conseil municipal qui réserve le bénéfice d'une carte annuelle de ramassage des champignons sur les biens communaux aux seuls habitants permanents de la commune. Les habitants ayant une résidence temporaire ou secondaire dans la commune y ont également droit.

La commercialisation

La commercialisation est interdite par la loi dans les cas suivants indiqués :

- ▶ à l'article L. 411-1 du code de l'environnement qui interdit la vente, la mise en vente et même l'achat des champignons faisant partie des espèces protégées ;
- ▶ à l'article R.212-8 du code rural qui interdit la cession à titre gratuit ou onéreux des champignons dont la liste est arrêtée par le préfet ;
- ▶ à l'article R.331-2 du code forestier qui sanctionne tout enlèvement non autorisé de champignons en forêt et bien entendu leur vente ;
- ▶ à l'article L. 412-1 du code de l'environnement qui oblige à obtenir une autorisation pour céder à titre gratuit ou onéreux tous champignons indiqués dans une liste arrêtée par le ministre de l'Agriculture.

Les produits de la cueillette autorisée sont en principe destinés à la consommation personnelle, leur commercialisation se fait sous la responsabilité du vendeur.

Voici donc un récapitulatif des articles de loi dont vous trouverez le détail sur le site de Légifrance classé par code respectif :

Code de l'environnement :

- ▶ L. 411-1 ; L. 411-2
- ▶ L. 412-1

Code forestier :

- ▶ L.331-2
- ▶ L.331-6

Code rural :

- ▶ R. 331-2
- ▶ R. 212-8
- ▶ R.212-9

Ne pas oublier de consulter les articles 542 et 547 du code civil.

Ci-dessous, un exemple d'arrêté préfectoral sur la cueillette des champignons tel qu'il existe dans de nombreux départements. Je vous rappelle à nouveau, qu'il est important de se renseigner auprès de votre préfecture ou mairie pour connaître le contenu de l'arrêté, si toutefois il en existe un !!

La cueillette des champignons

Emetteur : Préfecture de l'Ardèche A l'approche de l'automne, il est rappelé que par arrêté n° 98-19 du 9 janvier 1998, le ramassage des champignons est réglementé dans le département de l'Ardèche. La cueillette des champignons est limitée, à 5 kgs par jour et par personne. Indépendamment de ces dispositions tout prélèvement de plantes ou de partie de plantes nécessite le consentement du propriétaire du sol. Les infractions aux dispositions de l'arrêté susvisé sont passibles de contraventions de 4ème catégorie. En outre les objets de l'infraction peuvent être saisis puis confisqués. Le texte complet de l'arrêté du 9 janvier 1998 peut être consulté en Mairie, à la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt et au Bureau de l'Environnement de la Préfecture.

Pour finir et ne pas se limiter à la France, voici la réglementation sur la cueillette de champignons chez nos voisins suisses. Il ne serait pas étonnant que nous retrouvions une législation de ce type d'ici quelques années en France.

Police municipale / Contrôle des denrées alimentaires

Contrôle des champignons, pl. du Bourg 10, 2502 Bienne

Prescriptions concernant la récolte des champignons en Suisse

AI/ Maximum 2 kg / personne / jour, dont au plus 0,5 kg de chanterelles, chanterelles violettes,

AR : cèpes, grandes lépiotes et morilles.

Vendre ma récolte de champignons

BE : Maximum 2 kg / personne / jour. Du 1er au 7 de chaque mois, interdiction totale.

FR : Maximum 2 kg / personne / jour entre 700 et 1900 heures. Interdiction totale du 1er au 7 de chaque mois. Interdiction totale dans les réserves mycologiques.

GL : Maximum 2 kg / personne / jour. Interdiction totale du 1er au 10 de chaque mois.

GR : Maximum 2 kg / personne / jour. Interdiction totale du 1er au 10 de chaque mois. Toute récolte interdite dans les réserves naturelles (nommées "réserves mycologiques").

JU : Maximum 2 kg / personne / jour.

LU : Maximum 2 kg / personne / jour, dont au plus 0,5 kg de morilles et chanterelles. Interdiction totale du 1er au 7 de chaque mois.

NW : Maximum 1 kg / personne / jour. Récoltes organisées interdites.

OW : Maximum 2 kg / personne / jour au total, dont au plus 0,5 kg de morilles. Du 1er au 7 de chaque mois, interdiction totale.

SG : Réglementation des interdictions de récolte et des limites de quantitatives différentes selon les communes (se renseigner).

SH : Communes de Buchberg et Rüdlingen : maximum 1 kg / personne / jour. Interdiction totale du 1er au 10 de chaque mois. Reste du canton, libre.

SO : Maximum 2 kg / personne / jour. Interdiction totale du 1er au 7 de chaque mois.

SZ : Maximum 2 kg / personne / jour, dont au plus 1 kg de morilles. Jeudi, vendredi et samedi la récolte de champignons est interdite.

TG : Maximum 1 kg / personne / jour et seulement les espèces énumérées dans une liste officielle délivrée par le Conseil d'Etat. Liste disponible auprès du laboratoire cantonal. Interdiction totale dans les réserves naturelles.

Vendre ma récolte de champignons

TI : Maximum 3 kg / personne / jour entre 700 et 2000 heures. Interdiction totale du 7 au 13 septembre.

UR : Maximum 3 kg / personne / jour dont au plus 0,5 kg de morilles, et 2 kg de chanterelles. Jeudi,

vendredi et samedi la récolte de champignons est interdite. Récoltes organisées interdites.

ZH : Maximum 1 kg / personne / jour. Interdiction totale du 1er au 10 de chaque mois. Pour les armillaires

(puissants parasites forestiers), aucune limitation.

A l'heure actuelle, les autres cantons n'ont pas édicté de réglementation concernant la protection des champignons.

Dans toute la Suisse la cueillette de champignons dans les réserves naturelles est interdite.

Liechtenstein : Maximum 2 kg / personne / jour, dont au plus 1 kg de cèpes, de chanterelles et de morilles.

Lundi, mercredi, vendredi et dimanche, la récolte de champignons est interdite.

Laurent Ravier, septembre 2003.

Post-scriptum : Un grand merci à Laurent Ravier pour la qualité de cet article, en espérant qu'il m'autorise à maintenir cet article sur ce blog. Il peut à tout moment me contacter à ce sujet ou laisser un message !