

# DOSSIER

## *La cueillette des champignons réglementation et conseils*

Michel RICHARD

*La* cueillette des champignons est une occasion privilégiée pour faire une agréable promenade en forêt, apprécier la nature et découvrir mille choses, dont bien sûr les champignons.

Mais, ne gâchons pas une belle sortie par méconnaissance des lois et des règlements !

Chacun a des droits, mais aussi des devoirs. Nous savons tous que "notre liberté s'arrête là où commence celle des autres". Mais qu'en est-il exactement avec la cueillette des champignons ?

Sait-on seulement que, selon la loi, les champignons appartiennent au propriétaire du sol et qu'il faudrait son autorisation pour effectuer la cueillette ?

Il est vrai que dans la pratique cela peut s'avérer difficile. Mais il existe heureusement des coutumes, des tolérances pour la cueillette, en particulier dans les forêts domaniales et communales gérées par l'Office National des Forêts.

Mais cette tolérance peut varier selon les départements et même selon les communes qui peuvent limiter ou interdire la récolte des champignons, comme dans d'autres domaines (ramassage des escargots, de certaines fleurs, de végétaux, etc...).

Dans les pages qui suivent, figurent les principaux textes de la législation française et les réglementations particulières pouvant exister dans le Haut-Rhin, dans les départements limitrophes du Bas-Rhin, du Territoire de Belfort, des Vosges, et dans les proches régions frontalières d'Allemagne et de Suisse.

Par la même occasion, nous ajouterons quelques conseils pour les rencontres qui peuvent se produire en forêt avec les animaux, chasseurs, cavaliers, tiques avec la maladie de Lyme et même... champignons hallucinogènes !

Et puis, quelques renseignements sur la toxicité naturelle ou artificielle des champignons.

Bonne lecture, en espérant que tous ces renseignements ne contribueront pas à vous décourager, mais uniquement à vous aider à poursuivre l'un de vos loisirs préférés, à savoir la découverte et la connaissance des champignons, dans le parfait respect de la réglementation, de la nature et de certaines précautions pour la cueillette et la consommation.

Rappel de quelques articles de loi, puisque "nul n'est censé ignorer la loi" :

## En France

**Nos droits, la liberté des hommes**, découlent de l'article 4 de la Déclaration des Droits de l'homme et du citoyen du 26 août 1789 :

Article 4 : "**La liberté consiste à pouvoir faire tout ce qui ne nuit pas à autrui** ; ainsi, l'exercice des droits naturels de chaque homme n'a de bornes que celles qui assurent aux autres membres de la société la jouissance de ces mêmes droits. Ces bornes ne peuvent être déterminées que par la Loi".

Article 5 : "La Loi n'a le droit de défendre que les actions nuisibles à la Société. Tout ce qui n'est pas défendu par la Loi ne peut être empêché, et nul ne peut être contraint à faire ce qu'elle n'ordonne pas".

**Les bornes déterminées par la loi** : Pour ce qui concerne le ramassage des champignons, nous retiendrons essentiellement deux limites : Le respect de la propriété d'autrui et le respect de la nature.

### Le respect de la propriété d'autrui

**Les "fruits de la terre" appartiennent au propriétaire du sol :**

Article 546 du Code civil : "*La propriété d'une chose, soit mobilière, soit immobilière, donne droit sur tout ce qu'elle produit, et sur ce qui s'y unit accessoirement, soit naturellement, soit artificiellement. Ce droit s'appelle droit d'accession*".

Article 547 du Code civil : "*Les fruits naturels ou industriels de la terre, les fruits civils, le croît des animaux, appartiennent au propriétaire par droit d'accession*".

Article 583 du Code civil : "*Les fruits naturels sont ceux qui sont le produit spontané de la terre. Le produit et le croît des animaux sont aussi des fruits naturels. Les fruits industriels d'un fonds sont ceux qu'on obtient par la culture*".

- Retenons simplement que les cerises ou les pommes dans un verger, les fleurs dans un pré, les plantes ou les champignons en forêt constituent des "fruits de la terre" qui appartiennent au propriétaire du sol. Un propriétaire peut, en toute légalité, demander une redevance ou interdire la cueillette.

Tout prélèvement de champignons sans l'accord du propriétaire constitue donc juridiquement un vol.

Article 311-1 du Code pénal : "*Le vol est la soustraction frauduleuse de la chose d'autrui*".

Commentaire apporté dans le Code pénal sous paragraphe 22 :

"Il n'y a pas de vol à s'approprier une chose sans maître ou *res nullius*, ainsi du gibier ou des poissons ; mais si ces animaux ont été appropriés par l'homme, le vol est possible" (Trib. Corr. Charleville, 13 fév. 1979 : *Gaz. Pal.* 1979, 2,519, note Alauze).

Le rivage de la mer, loin de constituer une *res nullius*, fait partie du domaine de l'Etat qui en est propriétaire ; est donc un vol le fait d'extraire sans autorisation du sable sur une plage, même si ce délit est susceptible d'être poursuivi également devant la juridiction administrative (Crim. 23 oct. 1980 : *Bull. Crim.*, n. 27).

- La tolérance du ramassage des **champignons** par les propriétaires du sol ne peut plus être présumée, les cèpes n'étant pas des *res nullius* ; les propriétaires n'ont pas besoin de clôturer leurs immeubles ou d'en interdire l'accès par voie d'affiches et le vol de fruits sera établi dès que la cueillette sera faite sur le terrain d'autrui (Bordeaux, 13 fév. 1986 : *Juris-Data* n. 40625. - V. aussi Trib. Corr. Saint-Gaudens, 12 mars 1981 : D. 1983, 535, note Roujou de Boubée).
- Soyons donc vigilants sur les terrains que nous traversons, car si l'on se doute que les vergers, les prés appartiennent à des particuliers, on oublie trop souvent que de nombreuses forêts appartiennent à des propriétaires privés (près de 72% en France !).

Ainsi, sur les 14 millions d'hectares de forêt en France, environ 10 millions d'hectares appartiennent à plus de 3 millions de propriétaires privés.

Pour le restant, il s'agit de forêts publiques appartenant à l'Etat et aux communes.

L'Office National des Forêts (ONF) gère les forêts de l'Etat (forêts domaniales), ainsi que les forêts communales qui ont été soumises au régime forestier, c'est-à-dire déléguée à cet établissement public.

Dans le Haut-Rhin, les superficies boisées bénéficiant du régime forestier sont de 107 549 hectares, dont 21 954 hectares en forêts domaniales et 85 595 hectares en forêts communales.

Il y a donc suffisamment de forêts "ouvertes" au public pour que chacun puisse profiter de ses loisirs préférés, qu'il s'agisse de recherche de champignons, de promenade à pied, à cheval, en VTT, jogging, etc... A condition bien sûr de n'y créer aucun dommage.

Une large tolérance est généralement acceptée pour la cueillette des champignons à des fins de consommation familiale et en raison aussi des pratiques admises au travers des siècles, en particulier, si le propriétaire n'a pas mis en place de clôture ou de panneaux d'interdiction.

Il est regrettable que dans d'autres régions des abus soient à déplorer et que certains ramasseurs "professionnels" fassent des rafles sans se soucier de la propriété des lieux, ni de l'écologie. Espérons que nous ne constaterons pas de tels excès et que les interdits ne se multiplieront pas.

Mais, lorsqu'ils existent, il serait souhaitable qu'ils fassent l'objet d'une information claire sur le terrain. Cela évitera de transformer une tranquille sortie en hantise permanente d'être un promeneur malvenu.

Enfin, espérons aussi que lorsque les collectivités édictent des limitations ou interdictions de cueillette de champignons, elles ne le fassent pas dans le but de favoriser les locaux ou une certaine catégorie de personnes, au détriment de l'égalité entre les citoyens. En cas de recours, de tels arrêtés seraient très certainement illégaux.

Nous verrons aussi, dans certains arrêtés qui vont suivre, que la consultation d'une société mycologique aurait pu être utile pour la rédaction des articles.

---

**Si le respect de la propriété d'autrui est le premier élément à prendre en considération, il s'accompagne nécessairement du respect de l'espace naturel dans lequel on se promène.**

Nous considérerons donc que tout ce qui se rapporte aux limitations ou aux interdictions de cueillette de champignons est édicté pour la protection de la nature.

Suivent donc :

- la réglementation du Code forestier en France,
- les arrêtés préfectoraux (Haut-Rhin, Bas-Rhin, Vosges, Territoire de Belfort),
- la législation en Allemagne et en Suisse,
- la liste des sites naturels protégés en Alsace,

**L'extraction non autorisée des "fruits de la forêt" peut être sanctionnée :**

*Article R. \*\*331-2 du Code forestier : "Tout enlèvement non autorisé de champignons, glands, faines et autres fruits et semences des bois et forêts est puni d'une amende proportionnelle au volume de produits extraits ou enlevés.*

*L'amende maximum encourue par litre enlevé est égale au 1/200e du maximum de l'amende prévue pour les contraventions de la 5e classe. \**

*Le montant total de l'amende ne peut toutefois dépasser le montant maximum prévu pour les contraventions de la 5e classe" (Décret n° 93-726 du 29 mars 1999, Journal Officiel du 30 mars 1993 en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 1994).*



⇒ \* Le montant de l'amende de 5<sup>e</sup> classe étant de 10 000 F maximum, l'amende pourra donc s'élever à 50 F maximum par litre de champignons enlevés.

- **Les tolérances de l'Office National des Forêts** portent généralement sur une cueillette de champignons à des fins de consommation familiale, excluant toute commercialisation et sous réserve des éventuels arrêtés pris par les départements et les communes.

**Dans le département du Haut-Rhin (68)**, aucun arrêté préfectoral ne restreint la cueillette des champignons et l'ONF applique une tolérance à des fins de consommation familiale.

Par contre, plusieurs communes du Haut-Rhin ont interdit le ramassage des champignons, en particulier dans le Sundgau, à proximité de la frontière suisse.

**Dans le département du Bas-Rhin (67)**, un arrêté préfectoral permanent du 11 mars 1981 régleme le ramassage et la cession des champignons :

"Le Préfet de la Région Alsace  
Préfet du Bas-Rhin  
Officier de la Légion d'honneur

VU la loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature, notamment son article 5 ;

VU le décret n° 77-1296 du 25 novembre 1977 pris pour l'application de la loi susvisée et concernant l'autorisation de certaines activités portant sur les animaux d'espèces non domestiques et les végétaux d'espèces non cultivées, notamment son article 4 ;

VU l'arrêté interministériel du 24 avril 1979 fixant pour les champignons des conditions de ramassage et de cession à titre gratuit ou onéreux ;

VU les articles R 137-30, R 146-2 et 331-2 du Code Forestier ;

VU l'avis du Président de la Chambre d'Agriculture du département du Bas-Rhin ;

VU l'avis du Directeur Régional de l'Office National des Forêts ;

VU l'avis en date du 16 février 1981 de la Commission Départementale des Sites siégeant en formation de protection de la Nature ;

SUR proposition du Directeur Départemental de l'Agriculture,

Article 1<sup>er</sup> : Sur tout le territoire du département du Bas-Rhin la cueillette, l'arrachage, le ramassage et la destruction des champignons sont interdits, sous réserve des dérogations exceptionnelles ci-après.

Article 2 : Tout champignon peut, à toute époque, être cueilli ou ramassé à des fins scientifiques.

Article 3 : **Les champignons comestibles pourront à toute époque être cueillis librement par toute personne en vue de sa consommation familiale.**

Article 4 : La cueillette des champignons comestibles en vue de la commercialisation est permise aux personnes titulaires d'un permis de récolte nominatif et annuel délivré par le Maire ou l'Ingénieur Chef de Centre de l'Office National des Forêts compétent si la cueillette est effectuée dans une forêt soumise au régime forestier.

Ce permis indiquera les territoires de cueillette autorisés, les espèces susceptibles d'être cueillies, les périodes de cueillette admises.

En cas d'infraction caractérisée, le permis de récolte pourra être immédiatement retiré par l'agent verbalisateur.

Article 5 : Les champignons dont la cueillette est autorisée en vertu des dispositions ci-dessus ne devront, en aucun cas, être arrachés avec leur racine (mycélium).

Article 6 : Les champignons présentant un danger particulier, notamment pour la conservation de certains bois, pourront être enlevés à toute époque et par tous moyens par les propriétaires ou possesseurs intéressés.

Article 7 : Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux terrains entièrement clôturés ou aménagés spécialement pour la culture des champignons.

Article 8 : Un arrêté préfectoral complémentaire peut en cas de besoin interdire totalement le ramassage de certaines espèces de champignons, comestibles ou non, pendant une période déterminée.

**Dans le département des Vosges (88)**, la cueillette des champignons est réglementée par deux arrêtés préfectoraux :

ARRETE n° 2169/92 du 24 août 1992

"Le Préfet des Vosges  
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU la loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature,  
VU le Code Forestier et notamment l'article R 331-2 réprimant l'extraction non autorisée de champignons et autres fruits des bois et forêts,  
VU l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale,

VU l'avis de la Commission Départementale des Sites siégeant en formation de protection de la nature,

VU l'avis de la Chambre d'Agriculture des Vosges,

VU l'avis de Monsieur le Chef de Service Départemental de l'Office National des Forêts,

SUR proposition de Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture,

### **ARRETE**

Article 1<sup>er</sup> : Sous réserve de l'accord des propriétaires, **la récolte des espèces de champignons non cultivées suivantes :**

- **chanterelles ordinaires (Cantharellus cibarius)**

(encore appelées localement : jaunirés, jaunottes, girolles, etc...)

- **cèpes ou bolets (Boletus badius, pinophilus, reticulatus, edulis)**

encore appelés localement : gros-pieds, cèpes de bordeaux, têtes de nègre, etc...)

**est tolérée pour la consommation familiale sachant que la récolte maximum admise est de 3 litres par personne et par jour.**

Pour la récolte, l'utilisation d'outils scarificateurs tels que pioche, serfouette, grappin, râteau, crocs, ... est interdite.

Article 2 : La récolte des champignons non cultivés pour une autre destination que la consommation familiale est soumise à autorisation du propriétaire.

Le colportage, la mise en vente et la vente des espèces de champignons non cultivés sont soumis à l'obligation pour le colporteur ou le vendeur de pouvoir justifier de leur origine ou de leur lieu de provenance, et d'une justification d'achat pour tout acheteur.

Article 3 : Les infractions au présent arrêté seront poursuivies conformément au Code Pénal sans préjudice en cas de récolte non autorisée en forêt de l'application de l'article R 331.2 du Code Forestier.

Article 4 : Messieurs le Secrétaire Général de la Préfecture des Vosges, les Sous Préfets, le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, le Lieutenant Colonel Commandant le Groupement de Gendarmerie des Vosges, le Directeur Départemental des Polices Urbaines, les Maires, le Chef du Service Départemental de l'Office National des Forêts et tous agents de la force publique, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié et affiché dans toutes les communes et inséré au Recueil des Actes Administratifs ”.

**ARRETE n° 246/98-DDAF du 29 mai 1998  
portant réglementation de la récolte des truffes**

"Le Préfet des Vosges  
Chevalier de la Légion d'Honneur,  
Officier de l'Ordre National du Mérite

VU le code rural et notamment les articles 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,  
VU l'avis du Président de la Chambre d'Agriculture du 26 décembre 1996,  
VU l'avis du Président de l'Association des Communes forestières du 21 janvier 1997,  
VU l'avis du Président du Syndicat des Propriétaires Forestiers Sylviculteurs des Vosges du 6 février 1997,  
VU l'avis du Directeur Départemental de l'Office National des Forêts du 18 février 1997,  
VU l'avis du Directeur du Centre Régional de la Propriété Forestière du 16 janvier 1997,

Considérant qu'il importe de répondre au souci des producteurs de truffes de préserver les truffières naturelles des dégradations éventuelles causées notamment par la récolte de truffes immatures, impropres à la consommation et par la pratique du piochage.

Considérant que l'essentiel des truffières naturelles du département des Vosges sont situées dans l'arrondissement de Neufchâteau,

SUR la proposition de Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt,

SUR le rapport de Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture,

**ARRETE**

Article 1<sup>er</sup> : Sur l'ensemble du territoire de l'arrondissement de Neufchâteau, **la récolte des truffes** (*Tuber mélanosporum* Vitt., *Tuber brumale* Vitt., *Tuber incinatum* Ch., *Tuber mesentericum* Vitt.) **est interdite du 1<sup>er</sup> avril au 14 septembre inclus.**

Durant la période de récolte autorisée, les spécimens des différentes espèces ne peuvent être ramassés que s'ils présentent les caractéristiques de maturité de Tuber : aspect, couleur, parfum.

Le colportage, la mise en vente et l'achat de truffes à l'état frais sont interdits en dehors de la période de récolte autorisée.

ARTICLE 2 – Lorsque, en année exceptionnelle, l'époque exacte de maturité des truffes ne concorde pas avec la période générale fixée à l'article 1, cette dernière pourra être modifiée temporairement, pour une raison de récolte, par arrêté préfectoral.

ARTICLE 3 – Le piochage est interdit pour toutes les espèces de truffes. La seule méthode autorisée pour la recherche et la récolte des truffes est la suivante :



Recherche au chien ou au porc.

Le seul outil de récolte permis est un extracteur à truffes à fer droit travaillant dont les dimensions maximum sont : 4 cm de large, 20 cm de long, manœuvrable d'une seule main. Les trous occasionnés par l'extraction des truffes devront être soigneusement rebouchés.

ARTICLE 4 – Cette réglementation est applicable sur l'ensemble des terrains naturels de l'arrondissement de Neufchâteau, qu'ils soient entièrement boisés ou non, soumis au régime forestier ou non.

Elle ne s'applique pas aux récoltes de truffes de culture. La preuve de l'origine de ces truffes devra, le cas échéant, être fournie par l'intéressé.

La récolte des truffes sur des terrains soumis au régime forestier (forêts domaniales, forêts des collectivités publiques ou d'établissements publics et autres forêts énumérées à l'article L.111.1 du Code Forestier) devra faire l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du Service Départemental de l'Office National des Forêts.

Le respect de toutes les dispositions précisées ci-dessus ne dispense pas les collecteurs de truffes d'obtenir au préalable l'autorisation du propriétaire du terrain sur lequel s'effectue la récolte.

ARTICLE 5 – Les actions commises en infraction aux présentes dispositions seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur et punies des amendes prévues à l'article L.215-1 du Code Rural ainsi qu'à l'article R 231.2 du Code Forestier en ce qui concerne les forêts soumises au régime forestier.

ARTICLE 6 – MM. le Secrétaire Général de la Préfecture des Vosges, le Sous-Préfet de Neufchâteau, le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, le Directeur du Service Départemental de l'Office National des Forêts, le Lieutenant-Colonel Commandant le Groupement de Gendarmerie des Vosges et tous les agents de la force publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs et Informations Officielles de la Préfecture des Vosges et affiché dans chaque commune de l'arrondissement de Neufchâteau par les soins des maires ”.

---

Par ailleurs, un arrêté de la Préfecture des Vosges (n° 1400-90 du 13 septembre 1990) de **protection de biotope** concernant la **tourbière des Charmes à Rupt-sur-Moselle**, prévoit une **interdiction de cueillette de plantes** et le passage des piétons sur les seuls sentiers existants).

---

**Dans le Territoire de Belfort (90)**, l'arrêté préfectoral n° 1044 du 6 mai 1993 régleme le ramassage ou la récolte et la cession, à titre gratuit ou onéreux, des espèces de champignons non cultivées :

"Le Préfet du Territoire de Belfort  
Chevalier de la Légion d'Honneur

VU :

- le décret n° 82-389 du 10 mai 1982 relatif aux pouvoirs des Préfets et à l'action des services et organismes publics de l'Etat dans les départements,
- les articles L 212-1, R 212-8 et R 21-9 du Code Rural,
- l'article R 331-2 du Code Forestier,
- l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire,
- la circulaire ministérielle du 16 août 1990 relative à l'application de l'arrêté du 13 octobre 1989,
- les avis émis par
  - le Directeur Régional de l'Environnement le 14 avril 1992 ,
  - le Directeur Régional des Douanes le 6 août 1992,
  - le Chef du Service Départemental de l'Office National des Forêts le 5 octobre 1992,
  - le Commandant du Groupement de Gendarmerie le 22 août 1992,
  - le Président de la Chambre d'Agriculture le 31 juillet 1992,
  - le Président du Conseil Général le 5 octobre 1992,
  - le Président de l'Association des Maires le 1<sup>er</sup> septembre 1992,
  - le Président de l'Association des Collectivités Forestières le 20 août 1992,
  - le Président de l'Association Belfortaine de Protection de la Nature le 24 août 1992,
  - le Président de la Société Mycologique du Territoire de Belfort le 22 octobre 1992,
- l'avis émis par la Commission Départementale des Sites, Perspectives et Paysages du Territoire de Belfort au cours de sa réunion du 20 avril 1993,

Sur proposition de Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture du Territoire de Belfort,

### **ARRETE**

Article 1<sup>er</sup> : Le ramassage ou la récolte des espèces de champignons non cultivées, en dehors de l'espèce cèpe (ou bolet) est toléré dans la limite de 3 kg par jour et par personne sur tout le département du Territoire de Belfort. Cette tolérance est portée à 5 kg pour l'espèce cèpe (ou bolet).

Article 2 : Pour le ramassage ou la récolte, l'utilisation d'outils scarificateurs tels que pioche, ser-fouette, grappin, râteau, crocs est interdite.

**Article 3 :** Le colportage, la mise en vente, la vente ou l'achat d'espèces de champignons non cultivés, ramassés ou récoltés dans le département du Territoire de Belfort, sont limités à ceux récoltés sur les terrains privés par les propriétaires ou leurs ayants droits.

**Article 4 :** Le colportage, la mise en vente, la vente ou l'achat d'espèces de champignons non cultivés sont soumis à l'obligation pour le colporteur ou le vendeur de pouvoir justifier de leur origine ou de leur lieu de provenance et d'une justification d'achat pour tout acheteur.

**Article 5 :** Par dérogation aux dispositions de l'article 1, des autorisations de ramassage ou de récolte d'un poids supérieur à 3 kg ou 5 kg peuvent être accordées par le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt pour des raisons scientifiques ou éducatives.

**Article 6 :** Les contrevenants aux dispositions du présent arrêté sont passibles de sanctions prévues à l'article R 215-3 du Code Rural (soit des peines prévues pour les contraventions de 4<sup>ème</sup> classe).

De plus, les objets de l'infraction pourront être saisis puis confisqués en application de l'article L 215-4 du Code Rural.

**Article 7 :** Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture du Territoire de Belfort, Messieurs les Maires du département, Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt du Territoire de Belfort, Monsieur le Directeur Régional de l'Environnement de Franche-Comté, Monsieur le Chef du Service Départemental de l'Office National des Forêts, Monsieur le Directeur Régional des Douanes, Monsieur le Commandant du Groupement de Gendarmerie du Territoire de Belfort ainsi que tous les Agents de Police Judiciaire et des Douanes, les Agents assermentés de l'Office National des Forêts, de l'Office National de la Chasse et du Conseil Supérieur de la Pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera :

- affiché dans les mairies du département,
- publié au Recueil des Actes Administratifs du département,
- publié dans deux journaux locaux diffusés dans tout le département".

---

## En Allemagne :

La législation relève des prescriptions générales sur la protection des espèces animales et végétales "Bundesartenschutzverordnung -BartSchV" du 18 septembre 1989 (modifié le 9 juillet 1994, 25 octobre 1994 et 6 juin 1997).

Au terme de cette réglementation, environ 110 espèces de champignons sont protégées, dont certaines totalement interdites à la cueillette, d'autres autorisées en petite quantité pour la consommation personnelle.

### **Espèces interdites à la cueillette :**

"Albatrellus (=Scutigera) - toutes les espèces

Amanita caesarea

Boletus aereus

Boletus appendiculatus

Boletus fechtneri

Boletus regius

Boletus speciosus

Gyrodon lividus

Hygrocybe - toutes les espèces

Hygrophorus marzuolus

Tricholoma flavovirens (= equestre)"

### **Espèces dont la cueillette est autorisée en petite quantité, pour une consommation personnelle :**

"Boletus edulis (Steinpilz)

Cantharellus sp. (Pfifferlinge) - toutes les espèces

Gomphus clavatus (Schweinsohr)

Lactarius volemus (Brätling)

Leccinum sp. (Birkenpilz und Rotkappe)- toutes les espèces

Morchella sp. (Morchel) - toutes les espèces

Tuber sp. - toutes les espèces"



Pour le reste, il est admis en pratique, et confirmé par une correspondance du "Regierungspräsidium Freiburg", que la cueillette de 1 kg de champignons est autorisée par personne et par jour, pour la seule consommation personnelle.

Des autorisations spéciales peuvent être délivrées pour des cueillettes à des fins commerciales pour certaines espèces, et également aux sociétés mycologiques.

Des réglementations locales peuvent également restreindre les cueillettes de champignons, ou au contraire permettre la récolte de certaines espèces, en raison des coutumes et si leur maintien n'est pas mis en cause.

Enfin, notre collègue mycologue, le Dr Dieter Knoch d'Emmendingen, nous informe que dans la seule région de Fribourg, on dénombre 237 sites protégés où la cueillette des champignons est généralement interdite ou limitée. Il est bien sûr déconseillé d'aller y remplir son panier, d'autant plus que la pénétration dans ces secteurs est souvent interdite hors des chemins balisés.

Il nous précise également que le long de la frontière allemande/suisse, dans les années passées, plusieurs ramasseurs suisses ont été verbalisés, car ils récoltaient certains champignons protégés en grande quantité, qu'ils ramenaient chez eux à des fins commerciales (ex. *Boletus edulis*).

Dans le pays même, les contrôles sont peu fréquents et il reste de toute façon possible de s'adonner à la cueillette des champignons, que ce soit le long du Rhin pour la recherche de morilles ou en montagne pour la recherche de cèpes, girolles et autres espèces autorisés en petite quantité pour la consommation familiale.

---

Finalement, on constate que les Alsaciens sont très peu nombreux à franchir la "frontière" du Rhin. Il faut dire que nous sommes gâtés avec les grandes forêts qui s'étendent du Sundgau à la Hardth et avec les diverses vallées sous vosgiennes qui peuvent nous mener dans de merveilleux sites du Parc Naturel des Ballons des Vosges.

---

## En Suisse :

La base légale générale est l'article 19 de la loi fédérale suisse du 1<sup>er</sup> juillet 1966 et l'article 699 du Code civil sur la protection de la nature et du paysage, applicable dans tous les cantons.

Ces articles permettent au public le libre accès aux forêts et pâturages privés pour le ramassage de baies, champignons et autres fruits sauvages, conformément à l'usage local, sauf prescriptions particulières des administrations cantonales.

Les prescriptions pour les cantons suisses sont les suivantes :

Canton	Prescriptions concernant la cueillette en Suisse		
	Limitation de poids (Poids maximum par personne et par jour)	Période d'interdiction	Autres dispositions
AG ARGAU			Cueillette organisée interdite. L'autorisation de récolte à des fins lucratives n'est accordée qu'après avoir estimé le degré de risque de disparition des diverses espèces.
AI/AR APPENZELL	2 kg, dont 0,5 kg de chanterelle commune chantarelle bleue, bolet, lépiote ou morille		Cueillette réservée exclusivement aux champignons parfaitement développés. Elles doit être effectuée manuellement avec le plus grand soin. Cueillette organisée interdite.
BE BERN	2 kg	Du 1 <sup>er</sup> au 7 du mois	Cueillette interdite dans quelques réserves naturelles.
BL BASEL-LAND	Aucune disposition particulière. Restrictions spéciales imposées dans la commune d'Allschwil.		
BS BASEL-STADT	Aucune disposition particulière		
FR FREIBURG	2kg	Du 1 <sup>er</sup> au 7 du mois Entre 20 h et 07h	Destruction intentionnelle et cueillette d'espèces non comestibles interdites. Cueillette strictement interdite dans les réserves mycologiques.

GE GENEVE	Aucune disposition particulière		
GL GLARUS	2 kg	Du 1 <sup>er</sup> au 10 du mois	Cueillette organisée interdite.
GR GRISONS	2kg	Du 1 <sup>er</sup> au 10 du mois Entre 20 h et 08 h	Cueillette organisée interdite
JU JURA	2kg		Cueillette soigneuse. Cueillette organisée interdite
LU LUZERN	2 kg, dont 0,5 kg de chanterelles ou morilles		Cueillette organisée et à des fins lucratives - interdite. Cueillette réservée exclusivement aux champignons parfaitement développés. Destruction intentionnelle interdite.
NE NEUCHATEL	Aucune disposition particulière.		
OW OBWALDEN	2 kg, dont 1 kg de morilles	Du 1 <sup>er</sup> au 7 du mois	Cueillette uniquement autorisée de jour. Cueillette organisée et à des fins lucratives interdite. Cueillette interdite dans les réserves naturelles.
SG SANT-GALLEN	2 kg	Du 1 <sup>er</sup> au 10 du mois. Entre 20 h et 08 h	Cueillette organisée interdite. Uniquement applicable dans les communes des cantons de Sarganserland-Wallensee, Werdenberg, Toggenburg et Linthgebiete.
SH SCHAFFHAUSEN	1 kg	Du 1 <sup>er</sup> au 10 du mois	Uniquement applicable dans les communes du Buchberg et de Rüdigen. Aucune restriction dans le reste du canton.
SO SOLEURE	2 kg	Du 1 <sup>er</sup> au 7 du mois	Cueillette organisée interdite.
SZ SCHWYZ	2 kg, dont 1 kg de morilles	Jeudi, vendredi, samedi	Cueillette uniquement autorisée à la lumière du jour. Cueillette organisée interdite. Récolte exclusivement manuelle des seules espèces connues par le cueilleur. Interdiction de cueillette dans les réserves naturelles.

TG TURGAU	1 kg		Interdiction de principe de cueillir, de déterrer ou d'endommager des champignons supérieurs, à l'exception des espèces autorisées à des fins comestibles. Interdiction dans les réserves naturelles.
TI TESSIN	2 kg		Uniquement applicable pour les espèces comestibles. Toutes les autres espèces sont mises sous protection. Cueillette soigneuse exclusivement manuelle.
UR URI	2 kg de chanterelles, 0,5 kg de morilles, 3 kg d'autres espèces	Jeudi, vendredi, samedi	Cueillette organisée interdite. Interdiction au cueilleur de récolter des espèces qu'il ne connaît pas. Cueillette de la morille interdite avant le 1 <sup>er</sup> avril.
VD VAUX	Aucune disposition particulière. Recommandations émises par les associations.		
VS VALAIS	Aucune disposition particulière		
ZH ZURICH	1 kg	Du 1 <sup>er</sup> au 10 du mois	Destruction intentionnelle interdite. Seules les espèces connues par le cueilleur sont autorisées. Armillaire exempt de protection.
ZG ZUG	Aucune disposition particulière		
FL LICHTENSTEIN	1kg de bolets, chanterelles, morilles 2 kg d'autres espèces	Lundi, mercredi, vendredi, dimanche	Cueillette interdite dans les réserves naturelles, lieux de tranquillité. Vente interdite de champignons sauvages.



## **Le respect de la nature, (suite pour la France et le Haut-Rhin, avec des mesures supplémentaires : sites protégés, etc ...).**

### **La protection de la nature est le devoir de chacun**

Article L. 200-1 du Code rural : *"La protection des espaces naturels et des paysages, la préservation des espèces animales et végétales, le maintien des équilibres biologiques auxquels ils participent et la protection des ressources naturelles, contre toutes les causes de dégradation qui les menacent sont d'intérêt général.*

***Il est du devoir de chacun de veiller à la sauvegarde du patrimoine naturel dans lequel il vit .../...".***

### **Des mesures de protection de la faune et de la flore, préservation du patrimoine biologique**

*Article L. 211-1 et suivants du Code rural*

*"Par décrets du Conseil d'Etat, arrêtés ministériels et préfectoraux : Interdiction de ramasser certaines espèces végétales non cultivées, classement de territoires en parc national, réserves naturelles, conservatoires botaniques nationaux, parcs naturels régionaux, arrêtés préfectoraux pour la protection des biotopes, réserves naturelles, etc..."*

- **Du seul fait du classement en zones de protection, réserves naturelles, sites naturels ou inscrits, la récolte de champignons n'est pas conseillée dans les sites protégés.**

Dans tous les cas, il convient de se conformer strictement à la réglementation spécifique à chaque site, où toute cueillette de champignons peut être interdite, limitée ou tolérée, sous réserve du droit des propriétaires. Le respect des recommandations faites sur les panneaux d'information s'impose également (exemple : rester sur les chemins).

Dans les pages qui suivent figurent, à titre d'information, les listes des réserves naturelles, sites classés, forêts de protection, etc...

Ci-dessous, quelques extraits d'arrêtés avec la mention sur la cueillette des champignons.

**A titre d'exemple :**

- **La réglementation de la Réserve Naturelle de la Petite Camargue Alsacienne** (119,6151 hectares sur le territoire de Saint-Louis, Rosenau, et Village-Neuf) créée par décret n° 82-509 du 11 juin 1982, et selon l'arrêté préfectoral du 20 mars 1998 prévoit :

Article 3 : Il est interdit :

- 1) Le passage des visiteurs et des randonneurs en dehors des sentiers balisés,
- 2) La pénétration d'animaux domestiques, .../...

Article 5 : L'arrachage et la **cueillette** de tous végétaux (**champignons**, baies, plantes ou fleurs, même en bordure des chemins) sont **strictement interdits...**

- Pour la **réserve naturelle du Frankenthal-Missheimle** (746 ha sur Stosswihr, Munster, Soultzeren), le décret n° 95-1120 du 19 octobre 1995 prévoit :

Article 10 : "La cueillette des fruits sauvages et le **ramassage des champignons sont autorisés du 15 juillet au 15 décembre à des fins de consommation familiale, pour des quantités n'excédant pas cinq kilogrammes par personne et par jour. La cueillette au peigne des myrtilles est toutefois interdite**".

- Pour la **réserve naturelle du massif du Ventron** (1 000 ha, Vosges et Haut-Rhin, décret du 22 mai 1989), la précision n'y figure pas mais prévoit sous art. 7 "Sous réserve des droits des propriétaires, la cueillette des fruits sauvages peut être réglementée par le Préfet, après avis du comité consultatif".

- Pour la **réserve naturelle volontaire du Rothmoos** (20,60 ha sur Wittelsheim), l'arrêté du 4 août 1988 prévoit art. 14 "il est interdit de porter atteinte, de quelque manière que ce soit, aux végétaux non cultivés, de les emporter hors de la réserve".

Mêmes dispositions pour les **réserves naturelles volontaires de Tagolsheim** (4 ha), de l'**Eiblen** (70 ha sur **Réguisheim**), de la forêt Méquillet du **Hardtwald** (246 ha sur **Heiteren**).

Pour la **réserve naturelle volontaire à Michelbach** (Haut-Rhin : 121,77 ha sur Michelbach et Aspach) l'arrêté préfectoral du 4 juillet 1997 prévoit : article 11 : "sont interdits, la cueillette des végétaux, à l'exception des bouquets à usage familial et lorsqu'ils sont prélevés le long des itinéraires de promenade".

- L'arrêté du 8 janvier 1993 portant conservation des **biotopes du Grand Tétras de Ronde Tête-Bramont** (31,45 ha sur Wildenstein) prévoit : "la cueillette des baies et des champignons demeure cependant autorisée entre le 16 juillet et le 14 décembre de chaque année, sous réserve d'une utilisation non commerciale et du non-usage du peigne".
- Mêmes dispositions pour l'arrêté du 2 janvier 1993 portant conservation des **biotopes du Grand Tétras du Drumont-Tête de Felling** (106 ha), ainsi que pour l'arrêté du 15 avril 1994 portant conservation des **biotopes du Grand Tétras des Neufs-Bois** (Urbès : 129 ha), l'arrêté du 8 janvier 1993 portant conservation des **biotopes du Grand Tétras du Klintzkopf** (115 ha sur Linthal et Sondernach),
- Arrêté préfectoral du 11 janvier 1962, (**massif du Hohneck**), du 10 mai 1965 (**Rossberg**), 11 décembre 1965 (**Collines de Rouffach**), du 23 avril 1964 (**Tête du Faux**) article 3 : "Ne sont pas visés par les mesures d'interdiction, le ramassage des champignons, la cueillette des fruits comestibles, la confection pour l'usage personnel de petits bouquets de fleurs .../..."
- Pour la **réserve naturelle du delta de la Sauer** (Bas-Rhin), le décret n° 97-816 du 2 septembre 1997 prévoit : Article 6 : "Sous réserve des droits des propriétaires et compte tenu des usages en vigueur, la cueillette des fruits sauvages et des **champignons** est autorisée à des fins de consommation familiale, ainsi que celle du muguet, est autorisée mais peut être réglementée par le Préfet après avis du comité consultatif".
- Pour la **réserve naturelle de la tourbière de Machais** (Vosges), le décret n° 96-302 du 3 avril 1996 prévoit également dans son article 6 que la cueillette des fruits sauvages et des **champignons** est autorisée à des fins de consommation familiale.
- Pour la **réserve naturelle des rochers et tourbières du pays de Bitche** (Moselle), le décret n° 98-380 du 15 mai 1998 prévoit la même autorisation pour la cueillette des **champignons** à des fins de consommation familiale.

## Protections réglementaires dans le Haut-Rhin

(Source DDAF 68)

### Réserves naturelles dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
Petite Camargue	11/06/82	Rosenau, Saint-Louis, Village-Neuf	Milieu humide, faune,	120,00		Limitation des activités agricoles aux pratiques antérieures, protection des milieux
Ventron	22/05/89	Kruth, Felling, Wildenstein	Tétras, forêt d'altitude, tourbière	1000,00	800,00	Limitation de la fréquentation, adaptation de la gestion forestière
Frankenthal-Missheimle	19/10/95	Stosswehr, Munster, Hohrod, Sultzeren	Chaume, milieu primaire	746,00		Maintien des chaumes, Limitation du taux de chargement, conservation des milieux rares
			<b>TOTAL</b>	<b>1866,00</b>	<b>800,00</b>	

### Réserves naturelles volontaires dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
Rothmoss	04/08/88	Wittelsheim	Milieu humide,	20,60		Gestion écologique
Tagolsheim	29/08/88	Tagolsheim	Orchidées	4,00		Fréquentation
Eiblen	20/05/92 (modifié 21/10/94)	Réguisheim	Protection faune, flore	70,63	40,00	Adaptation gestion forestière
Hardtwald	16/11/96	Heiteren Forêt du Consistoire Protestant de Colmar à Heiteren	Protection de la flore	246,45	246,45	Adaptation gestion forestière
			<b>TOTAL</b>	<b>341,68</b>	<b>286,45</b>	



## Réserve de chasse dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
Réserve de chasse des Iles du Rhin	20/10/71	Diverses communes frontalières	Protection de la faune	3 904,00		Interdiction de la chasse

## Arrêtés de protection de la flore dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
Rosberg	10/05/65	Munster, Muhlbach,	Protection de la flore	2 500,00	318,00	Interdiction cueillette de plantes
Rouffach	11/12/65	Métzeral, Stosswihr,				
Wormspel	24/07/62	Westhalten, Soultzmatt, Rouffach, Orschwih, Orbey, Lapoutroie				
Devin Source nord	23/04/64	Lapoutroie	Protection de la flore	100,00		Interdiction cueillette de plantes
			<b>TOTAL</b>	<b>2 600,00</b>	<b>318,00</b>	

## Arrêtés de protection de biotopes dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
Guebenschwihr	07/07/82	Guebenschwihr	Protection du faucon pèlerin	20,00	10,00	Limitation du sport et circulation
Protection du See d'Urbès	04/06/84	Fellingring, Urbès	Protection tourbière et milieu humide	20,00		Protection de la tourbière
Protection du Langenfeldkopf	02/05/85	Sondernach, Linthal	Protection du grand tétras	121,00	63,00	Protection des espèces protégées
Wintzenheim	04/03/92	Wintzenheim	Protection de la flore	0,36		Gestion conservatoire
Champ d'inondation de la Thur	14/05/92	Cernay	Protection du milieu des ripisylves	110,00	80,00	Conservation des prairies, conservation de l'état boisé
Protection du Grand Ballon	14/05/92	Geiswasser, Goldbach, Altenbach, Lautenbach-Zell, Murbach, Soultz	Protection du grand tétras	120,00	110,00	Interdiction période sylvicole
Protection des Neufs Bois	15/05/94	Urbès	Protection du grand tétras	129,00		Maintien du grand tétras
Protection du Drumont, Tête de Fellingring	08/01/93	Fellingring	Protection du grand tétras	106,00		Maintien du grand tétras
Protection du Klintzkopf	08/01/93	Sondernach, Linthal	Protection du grand tétras	115,00		Maintien du grand tétras
Buxberg	09/07/92	Tagolsheim	Protection de la flore	9,00	9,00	Adaptation gestion forestière
			<b>TOTAL</b>	<b>529,36</b>	<b>272,00</b>	

## Sites classés ou inscrits dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
<b>Grand Honach</b>	08/09/36	Labaroche	Protection du paysage	500,00		Autorisation des travaux modifiant le paysage
<b>Schoppenwihr</b>	28/10/75	Ostheim	Protection du paysage	400,00		Autorisation des travaux modifiant le paysage
<b>Ballon d'Alsace</b>	05/07/82	Sewen	Protection du paysage	1 025,00	700,00	Autorisation des travaux modifiant le paysage
<b>Massif Vosgien</b>	01/09/71	Massif vosgien	Protection du paysage	14 400,00	60 000,0	Déclaration des travaux modifiant le paysage
<b>Hardtwald</b>	16/08/73	Heiteren	Protection du paysage	246,00	80,00	Déclaration des travaux modifiant le paysage
			<b>TOTAL</b>	<b>16 571,00</b>	<b>60 946</b>	

## Forêts de protection dans le Haut-Rhin

NOM	Date	Localisation	Objectif principal	Surface totale (ha)	Surface forêt (ha)	Incidence générale
<b>Kembs</b>	04/08/93	Kembs	Ecologique	12,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Fessenheim</b>	04/08/93	Fessenheim	Ecologique	37,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Algolsheim</b>	22/02/96	Algolsheim	Ecologique	28,05		Maintien de l'espace boisé
<b>Artzenheim</b>	22/02/96	Artzenheim	Ecologique	43,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Baltzenheim</b>	22/02/96	Baltzenheim	Ecologique	150,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Blodelsheim</b>	22/02/96	Blodelsheim	Ecologique	8,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Chalampé</b>	22/02/96	Chalampé	Ecologique	25,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Heiteren</b>	22/02/96	Heiteren	Ecologique	70,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Geiswasser</b>	22/02/96	Geiswasser	Ecologique	56,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Kunheim</b>	22/02/96	Kunheim	Ecologique	68,07		Maintien de l'espace boisé
<b>Obersaasheim</b>	22/02/96	Obersaasheim	Ecologique	71,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Rumersheim-le-Haut</b>	22/02/96	Rumersheim-le-Haut	Ecologique	12,00		Maintien de l'espace boisé
<b>Vogelgrün</b>	22/02/96	Vogelgrün	Ecologique	10,00		Maintien de l'espace boisé
			<b>TOTAL</b>	<b>590,12</b>		

## Index des sites du Bas-Rhin (Source DDAF 67)

### Liste des Réserves Naturelles Bas-Rhin

Appellation de la réserve	Situation	Superficie (ha)	Décret
OFFENDORF	Forêt communale Offendorf	59,9000	28/07/89
ERSTEIN	Erstein Daubensand	179,5525	18/09/89
ILE DE RHINAU	Rhinau	306,7179	06/09/91
DELTA DE LA SAUER	Seltz Munschhausen	486,0000	02/09/97

- + Projet - de la forêt de la Roberstsau, de Setz-Munchhausen,  
- de la forêt du Neuhof et d'Illkirch-Graffenstaden

### Réserves naturelles volontaires :

- du Ried de Sélestat " L' Illwald " (Sélestat/Kintzheim, 1 800 ha, décret 13.03.95) ,
- des tourbières et landes du pays de Bitche,
- de la forêt du Schweinfels, de Reichschoffen,
- du Bastberg, de Herbsheim, de Sessenheim,
- de la ballastière de la C.R.R. de Reichstett.

### Réserves de chasse et de faune sauvage :

- de la Petite Pierre, du Rhin (partie nord),
- + Projets du Rhin (partie sud), du Rhin (ajouts partie nord).



### Réserves biologiques forestières : (Source ONF)

L'Office National des Forêts met progressivement en place un réseau de Réserves Biologiques en forêts publiques : 14 existent actuellement ; aucune entrave à la cueillette des champignons (autre que les droits des propriétaires) n'est actuellement instaurée.

Appellation de la réserve	Situation	Superficie (ha)	Décret
RBF de l'aulnaie de Forstfeld	FC Forstfeld	7,81	09/09/94
RBF de la Wantzenau	FC La Wantzenau	7,79	09/09/94
RBD de Lauterbourg	FD Lauterbourg	57,00	10/12/98
RBD du Roessmoerder	FD Offendorf	150,61	20/03/85
RBD des vallons de l'Eickenbachthal	FC Ingwiller	1,00	28/01/85
RBD de la Hardt	FD de la Hardt	30,00	22/07/83
RBD des deux lacs	FD Deux lacs	203,94	22/03/91
RBD du Schneeberg-Baerenberg	FD Engenthal	282,64	12/07/88
RBF du Stampfthal	FC Saverne	3,36	29/12/88
RBD du Champ du feu	FD Champ du feu	135,73	24/08/84
RBD de la tourbière de la Maxe	FD Donon	3,00	16/02/82
RBD de Daubensand	FD Daubensand	202,19	10/12/98
RBF de Muttersholtz	FC Muttersholtz	6,31	17/06/98
RBD de la vallée du Trautbach	FD Nonnenhardt	1,00	28/01/85

FC : Forêt communale

FD : Forêt domaniale

RBF : Réserve biologique forestière

RBD : Réserve biologique domaniale

+ Projets de Hatten, Fouchy (tourbière), Mothorn, Teinbacherweiher (Keskastel), d'extension Wantzenau, d'extension Fortsfeld, Bouxwiller-Huenbourg, de la forêt indivise de Hagenau, du Hengstberg, de la forêt du Donon, de Marckolsheim, du Kleinhammer, de Honau, des sept communes, de Lauterbourg (Bois de l'hôpital), du Hochfeld, du Nideck

### **Forêts de protection :**

Artolsheim, Auenheim, Beinheim, Bootzheim, Dalhunden, Daubensand, Diebolsheim, Drusenheim, Erstein, Fort-Louis, Gerstheim, Herrlisheim, Lauterbourg, Mackenheim, Marckolsheim, Motherm, Neuhaesel, Nordhouse, Offendorf, Plobsheim, Rhinau, Shoenau, Sessenheim, Stattmatten, Sundhouse, Wantzenau.

### **Arrêtés de protection de biotope :**

Biotope protégé de : L'étang du Rustloch, de la héronnière de Beinheim, de la Lutter et son Ried, des anciennes carrières de Stambach, du Bruch de l'Andlau, du cours inférieur de la Lauter, du cours inférieur de la Moder, du marais d'Altenstadt, du massif de l'Ortenbourg, de la roselière de Roeschwog-Roppenheim, des combles de l'église de Dambach, des rochers du Rehbach, du plan d'eau de Plobsheim, des souterrains d'Ingwiller-Weierle, des rochers du Geierstein et du Fallenkopf.

Projets du Ried de la Bruche, du Falkensteinerbach, du Brunnwasser, du site du Lottel, du Kuhbach et son Ried, de la salle du château du nouveau Windstein, des Waechterquellen, du Dreispitz.

### **Sites inscrits ou classés :**

Natzwiller, de l'Ile de Schoenau-Rhinau, de l'Ile d'Artzenheim-Marckolsheim, de la chapelle Ste Marie du Chêne à Plobsheim, du cimetière israélite de Rosenwiller, de la commune de Hoffen, de la commune de Hunsbach, de la forêt de Daubensand, de l'embouchure de la Sauer, des ruines du château du Haut-Ban, du col de Saverne, du massif des Vosges, du village d'Oberseebach, sur le parcours de la rivière de l'Aubach, de Steinbourg-enclos dit de la Rondelle, du château du Haut-Koenigsbourg, du chemin de croix de Still, du col de Saverne, de Graufthal, du tilleul de Schoenenbourg, du domaine Regisvilla, du Dompeter à Avolsheim, du château du Nideck.

## Protection de la nature : Circulation des véhicules en forêt, arrachage de plants dans la forêt

- **La circulation des véhicules est interdite en forêt**, (sauf ayants droit, tels propriétaires riverains, exploitants de bois, forestiers, garde-chasse agréé, etc...).

Ci-dessous, le fameux article R 331-3 que l'on rencontre régulièrement sur les panneaux d'interdiction en forêt.

Article R.\*\* 331-3 du Code forestier : *“ Est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe tout détenteur de véhicules bestiaux, animaux de charge ou de monture trouvés dans les forêts, sur des routes et chemins interdits à la circulation de ces véhicules et animaux.*

*Est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5e classe tout détenteur de véhicules, bestiaux, animaux de charge ou de monture trouvés dans les forêts, hors des routes et chemins »* (décret du 29 mars 1993, Journal Officiel du 30 mars 1993, en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 1994).

### ➤ Arrachage de plants dans la forêt

Article R.\*\* 331-4 du Code forestier : *“ Quiconque arrache des plants dans les bois et forêts est puni de l'amende prévue pour les contraventions de 5e classe ”.*

### Renseignements utiles . . .

Article 131-13 du Code pénal : “ Le montant de l'amende est le suivant :

- 1° 250 F au plus pour les contraventions de la 1ère classe
- 2° 1 000 F au plus pour les contraventions de la 2e classe
- 3° 3 000 F au plus pour les contraventions de la 3° classe
- 4° 5 000 F au plus pour les contraventions de la 4° classe
- 5° 10 000 F au plus pour les contraventions de la 5° classe, montant qui peut être porté à 20 000 F en cas de récidive lorsque le règlement le prévoit ”.

## Rencontre avec les animaux en forêt

En général, les animaux en forêt (chevreuil, sanglier, renard, blaireau, etc...) fuient lorsqu'ils détectent une présence humaine.

Mais des rencontres ne sont pas impossible, en particulier avec un sanglier blessé, ou avec une laie qui cherche à défendre ses petits, ou encore avec un renard à l'allure bizarre résultant de la rage, bien qu'elle soit en forte régression et même officiellement disparue.

Se promener en forêt avec un bâton peut donc être utile pour " débusquer " les champignons ou éventuellement pour faire fuir un animal agressif, blessé ou enragé (sanglier, renard, chien, etc...).

En cas de rencontre avec de **jeunes animaux**, faons, marcassins, il ne faudra **pas tenter de les toucher**, même s'ils sont adorables ou s'ils ont l'air abandonné. Très souvent, la mère n'est pas très loin. Elle risque de rejeter ses petits s'ils sont imprégnés par l'odeur de l'homme.

### Ramener un jeune animal à la maison est un acte inconscient.

Soit l'animal refusera de se nourrir dès le départ, soit il grandira et apportera de plus en plus de problèmes, car il ne sera jamais un compagnon domestique.

Rappelons aussi que tout transport de gibier vivant sans autorisation, tout prélèvement dans la nature des jeunes animaux est réprimé.

.Article R\*228-11 du Code rural :

*" Seront punis de l'amende prévue pour les contraventions de la 5<sup>e</sup> classe ceux qui auront sans droit enlevé des nids, pris ou détruit, colporté ou mis en vente, vendu ou acheté, transporté ou exporté les oeufs ou les couvées de perdrix, ou faisans, cailles et tous oiseaux, ainsi que les portées ou **petits de tous animaux** ".*

Enfin, diverses rencontres intéressantes peuvent encore se produire avec d'autres habitants de la forêt : écureuils, hiboux, pies, lézards, serpents (la couleuvre à collier est inoffensive) et pourquoi pas le lynx dans les Vosges.



## La rage *(Source Institut Pasteur\*, Unité de la Rage)*

Un arrêté du 28 juillet 1999, pris par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et publié au Journal Officiel le 14 août, a retiré 11 départements de la liste de ceux déclarés infectés par la rage, dont les départements du Haut-Rhin, des Vosges et du Territoire de Belfort.

Seuls 5 départements proches des frontières allemandes restent encore déclarés infectés (Bas-Rhin, Meurthe et Moselle, Moselle, Meuse, Ardennes).

En 1999, aucun cas de rage humaine n'a été diagnostiqué en France par le Centre National de Référence pour la rage.

Plus de 11 000 personnes ont tout de même consulté un centre de traitement antirabique en 1999, dont près de 6 000 ont été traitées après morsure ou griffure, pour l'essentiel (90%) d'un animal domestique (chien, chat) et environ 5% d'un animal sauvage (renard).

Si la France ne constate plus de cas de rage humaine, il est tout de même à déplorer de par le monde plusieurs milliers de morts par an. L'organisation Mondiale de la Santé (OMS) indique que plus de 36 000 personnes sont mortes en 1992 de rage dans le Monde.

Dans nos régions indemnes de rage, nous ne pouvons toutefois exclure un cas de rage isolé résultant de l'importation d'animaux d'autres pays, voire par les humains contaminés dans certains pays à risques.

La rage est une maladie toujours mortelle chez l'homme, malgré tous les traitements et les antibiotiques qui s'avèrent inefficaces. Elle atteint le système nerveux. La prudence reste de règle en cas de morsure ou de griffure d'un animal domestique ou sauvage.

Le délai d'incubation de la rage est de l'ordre de 2 à 4 semaines, parfois bien plus. Lorsque les symptômes apparaissent, il est trop tard pour traiter.

Il est donc recommandé de se méfier de tout animal sauvage ou domestique qui présenterait des signes anormaux, attitude agressive : morsure, griffure, et de prendre toute disposition nécessaire (consultation d'un médecin, désinfection de la blessure, traitement antirabique spécifique, surveillance vétérinaire de l'animal s'il est retrouvé).

---

\* Louis Pasteur (1822-1895), chimiste et biologiste, isola en 1882 la souche qui permet de mettre au point le vaccin contre la rage.

---

## Rencontre avec les chasseurs en forêt

Si une rencontre avec des animaux peut se produire en forêt, il est également probable d'y rencontrer un ou plusieurs chasseurs.

En cas d'action de chasse, par une **battue** (signalée obligatoirement sur les principaux accès), ou avec un **chasseur posté**, il est recommandé de quitter les lieux pour ne pas perturber le déroulement de la chasse et éviter tout incident ou accident.

S'il est vrai que le chasseur n'est pas nécessairement le propriétaire du terrain, n'oublions pas qu'il a son droit de chasse en tant qu'adjudicataire, droit qu'il paie quelquefois fort cher pour une activité finalement peu fréquente dans l'année.

Le garde-chasse sera plus présent dans la forêt, puisqu'il vaque régulièrement à ses occupations d'affouage du gibier et de surveillance. Mais là, il ne s'agira plus de fuir, mais de le saluer courtoisement, comme cela se fait habituellement en cas de rencontre avec d'autres promeneurs, randonneurs, amoureux de la nature, sportifs, cavaliers, VTT, forestiers, exploitants de bois, etc...

Autres rencontres (Quelques fois plus ou moins ... "galantes" : A vous d'improviser !!!

## Journée sans chasse

Le projet de loi sur la chasse, définitivement adopté le 28 juin 2000, prévoit l'interdiction de la chasse le mercredi, journée maintenue par le Conseil Constitutionnel en juillet 2000.

- A tous ceux qui ont la possibilité de se promener en semaine, sachez profiter de cette journée sans chasse le mercredi.

## Rencontre avec des champignons hallucinogènes !

Se promener avec un panier contenant des champignons hallucinogènes est associé à la détention de substances prohibées.

Un arrêté du 22 février 1990 modifié fixe la liste des substances classées comme stupéfiants, en application des articles L. 626, L.627, R.5149 et suivants du Code de la santé publique et 222-34 à 222-43 du code pénal.

Ce même arrêté comporte notamment une annexe IV qui énumère 3 genres de champignons hallucinogènes aux effets comparables à ceux du LSD et considérés à ce titre comme des produits stupéfiants : Stropharia, Conocybe, Psilocybe. L'annexe III comprend diverses substances, dont la psilocine\* et la psilocybine\*, souvent appelées psychodysléptiques.

En effet, les principaux hallucinogènes sont le LSD et la psilocybine qui est extraite des champignons appartenant aux familles des Psilocybe, Conocybe, Stropharia, Gymnophilus et Panaeolus.

Article L. 626 du Code de la Santé Publique : *« Sont punis d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 25 000 F, ou l'une de ces deux peines seulement, ceux qui auront contrevenu aux dispositions des décrets en Conseil d'Etat concernant la production, le **transport**, l'importation, l'exportation, la détention, l'offre, la cession, l'acquisition et l'emploi des substances ou plantes, ou la culture des **plantes classées comme vénéneuses** par voie réglementaire, ainsi que tout acte se rapportant à ces opérations ».*

Article L.628 : *« Sont punis d'un emprisonnement d'un an et d'une amende de 25 000 francs, ou de l'une de ces deux peines seulement, ceux qui auront, de manière illicite, fait usage de l'une des substances ou plantes classées comme stupéfiants ».*

A noter aussi, que les centres antipoison reçoivent chaque année des consommateurs intoxiqués par des champignons hallucinogènes, ce qui vaut à ces amateurs imprudents une hospitalisation pour traiter les conséquences de l'empoisonnement (16 cas depuis 1995 au centre antipoison de Lille).

⇒ **Excluons donc toute cueillette ou toute consommation de champignons hallucinogènes :**  
Cela nous évitera de connaître le tribunal correctionnel ou le centre antipoison ...

---

Bon, pour ceux qui insistent, ils pourront toujours se renseigner sur la préparation du cactus peyotl par les indiens du Mexique pour halluciner lors de la danse de l'ours, ou l'utilisation de l'amanite tue-mouche pour la danse avec les rennes dans certains pays du Nord, de Sibérie, etc...

\*\* La psilocybine et la psilocine furent isolées en laboratoire par le mycologue, botaniste, Roger Heim (1900-1979), qui à cette occasion a publié un ouvrage sur "Les champignons toxiques et hallucinogènes du Mexique", édition du Muséum national d'histoire naturelle, 1958.

---

## Rencontre avec les cavaliers en forêt

Que ce soit sur les chemins ou même quelquefois en dehors des chemins, il n'est pas rare de croiser des cavaliers en forêt.

En général, tout se passe bien, puisque le piéton se met de côté et laisse passer le cavalier qui nous salue en allant au pas.

Mais certaines personnes peuvent avoir des réactions de surprise lors d'une cueillette ou d'un examen mycologique qui demande toute notre concentration.

Les enfants peuvent également avoir des réactions imprévisibles s'ils sont apeurés par la masse d'un cheval au galop.

Si nécessaire, il nous sera toujours possible de rappeler aux utilisateurs de chevaux que le code d'honneur du cavalier prévoit que "sur les chemins et sentiers forestiers, **pour croiser ou dépasser un ou plusieurs piétons, le cavalier se mettra toujours au pas** et passera à bonne distance du piéton (plus d'un mètre)".

Le code d'honneur du cavalier figure en annexe du protocole d'accord du 8 juin 1979 sur la circulation des cavaliers en forêt.

Ce document définit avant tout une valeur morale et a été signé par des organismes représentatifs des forestiers, des communes et des cavaliers (le Président de l'Union régionale des sociétés hippiques d'Alsace, le Président de l'Association alsacienne pour le tourisme équestre, le Directeur régional des Haras de la Région Alsace).

Il semble évident, que le croisement de piétons en forêt exige des règles élémentaires de prudence, à savoir le ralentissement, qu'il s'agisse d'un cavalier, d'un VTT ou d'un véhicule autorisé.

L'article R 331-3 du Code forestier déjà cité pour la circulation des véhicules s'applique également à la circulation des cavaliers en forêts :

*"Est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe tout détenteur de véhicules, bestiaux, animaux de charge ou de monture trouvés dans les forêts, sur des routes et chemins interdits à la circulation de ces véhicules et animaux.*

*Est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5e classe tout détenteur de véhicules, bestiaux, animaux de charge ou de monture trouvés dans les forêts, hors des routes et chemins".*

Ajoutons qu'il peut encore y avoir des tolérances locales pour la circulation des cavaliers sur les chemins forestiers, selon la libre appréciation des propriétaires.



## Rencontre sournoise avec les tiques

(... Zack en alsacien ! Zecke en allemand, tick en anglais, etc...).

Si la rencontre avec des animaux ou d'autres utilisateurs de la forêt est très limitée et même agréable, il sera bien plus fréquent de se retrouver avec des tiques, les "bêtes" les plus petites mais aussi les plus dangereuses !

Cette rencontre sera la plus insignifiante, et surtout la plus sournoise car elle peut même passer inaperçue, mais transmettre la maladie de Lyme, et plus rarement l'encéphalite à tique, deux maladies qui peuvent s'avérer parfois graves, voire mortelles.

Les tiques utilisent leurs 8 pattes pour se fixer sur la peau et se nourrir du sang des animaux sauvages (rongeurs, gibiers) qui constituent leurs hôtes principaux.

Malheureusement, au cours de nos promenades dans les espaces boisés ou herbeux, nous constituons également un hôte de choix pour ces parasites, même s'il est occasionnel.

Nos compagnons à quatre pattes n'en sont pas exclus, qu'il s'agisse de chiens de compagnie, chiens de chasse, chats, chevaux de promenade, etc...

Précisons que les tiques ne volent pas, ne tombent pas des arbres, mais se reproduisent au sol et se tiennent dans les lieux herbeux dans l'attente du passage d'un gibier (ou promeneur) qui leur assurera le repas.

Au cours de la morsure, le sang est infecté via la salive de la tique.

Il est reconnu qu'une tique qui séjourne 24 heures dans un recoin de notre tendre peau, présente beaucoup plus de risques de transmission de la maladie que celle qui est enlevée au retour d'une promenade ou lors de la douche qui suit.

C'est pourquoi, un contrôle systématique est indispensable au retour d'une promenade en forêt pour retirer les tiques à temps.

Une attention particulière doit être donnée aux très jeunes tiques (larves, nymphes) qui sont souvent responsables des transmissions de la maladie (appétit vorace et difficulté de repérer les minuscules tiques qui ont le temps de nous sucer).

Les femelles adultes ont également besoin de se nourrir pour assurer la famille à venir, mais là nous ne ferons pas de différence pour supprimer ces parasites sanguinaires, qu'ils soient mâles ou femelles !

**La maladie de Lyme** ou Borréliose de Lyme est une maladie infectieuse causée par une bactérie, un spirochète (*Borrelia burgdorferi*) transporté par les vecteurs qui sont des tiques (*Ixodes ricinus* en Europe).

L'origine du mot Lyme ne vient pas du nom d'une personne infectée, mais du nom de la ville de Lyme, dans le Connecticut aux Etat-Unis, où fut mis en évidence la maladie en 1975, lors d'une épidémie d'arthrite chez des enfants et des adultes de cette région.

Les manifestations de la maladie de Lyme avaient été décrites en Europe dès 1909.

En 1982, Willy Burgdorfer découvre l'agent bactérien responsable de cette infection, à savoir une borrelie dans le tube digestif d'une tique du genre *Ixodes* et lui laisse son nom : *Borrelia burgdorferi*.

(Chacun sait également que des mycologues renommés ont de la même façon laissé leur nom à des champignons qu'ils ont découverts : ex. Micheli, Bulliard, Persoon, Fries, Quélet, Patouillard, Heim, de Candolle, Kühner, Becker, Lange, Fechtner, Romagnesi, Bon, Phillips, etc...).

Ces dates de découvertes relativement récentes expliquent le fait que la maladie de Lyme n'a pas toujours été diagnostiquée par les médecins généralistes, voire les spécialistes et donc non traitée à temps, cause de complications sérieuses et parfois irréversibles sur les articulations, le tissu nerveux, etc...

Des témoignages poignants sur la maladie de Lyme sont décrits par des particuliers ou des associations sur internet. Une documentation complète est également disponible sur de nombreux sites de centres de recherches, laboratoires, cliniques, médecins, pharmaciens, instituts, exposant la maladie de Lyme.

Selon une enquête réalisée par l'Union Régionale des Caisses d'Assurance Maladie (URCAM) et parue dans les journaux "L'Alsace" et les "Les Dernières Nouvelles d'Alsace" du 23 septembre 1999, **la maladie de Lyme a touché 3 200 personnes en France, en 1998.**

Un autre article du journal "L'Alsace" du 29 août 1999, fait état de **500 nouveaux cas en Alsace chaque année**, selon une information de l'Institut de bactériologie de Strasbourg.

Il est précisé que le Grand Est représente la région la plus touchée en France, avec une fréquence allant jusqu'à **17% de tiques infestées en Alsace par la maladie de Lyme.**

Ce pourcentage d'infection constitue un risque élevé pour l'homme (1 tique sur 6 !).

Le risque est donc à prendre très au sérieux, d'autant plus que cette maladie est en voie de propagation, comme dans les pays voisins d'Allemagne, de Suisse, d'Autriche et de Belgique.

Les traitements se font à base d'antibiotiques et sont particulièrement efficaces s'ils sont administrés dans les jours qui suivent la morsure de la tique.

Sans traitement, la maladie de Lyme peut entraîner dans les jours, les mois et les années qui suivent diverses atteintes généralement décrites en 3 phases, mais que nous résumerons en : atteintes dermatologiques, rhumatologiques, neurologiques, musculaires, oculaires, cardiaques telles que : taches rouges grandissantes (érythèmes migrants), symptômes grippaux, méningite, maux de tête, fièvre, fatigue persistante, épuisement, douleurs dans les articulations, paralysie faciale, troubles de la vision, du rythme cardiaque, atteintes de la vessie, du foie, etc...

Aucun vaccin n'est actuellement disponible en Europe.

Aux Etats-Unis, il existe bien un vaccin, mais il ne concerne que la seule espèce pathogène *Borrelia burgdorferi* stricto sensu qui sévit là-bas.

Conservons donc l'espoir de voir nos laboratoires et chercheurs élaborer un vaccin efficace contre l'infection dans les 3 espèces de tiques *Borrelia* présentes en Europe (*B. garinii* dans les manifestations neurologiques, *B. burgdorferi* stricto sensu dans les manifestations arthritiques et *B. afzelii* dans les manifestations cutanées). Si ces seules 3 espèces sont pathogènes, une dizaine d'autres espèces de borrelies voisines ont été pour la plupart identifiées à l'Institut Pasteur.

**L'encéphalite à tique** est une infection virale transmise par les tiques provoquant une inflammation de l'encéphale (cerveau, cervelet, tronc cérébral).

L'encéphalite se manifeste par une forte fièvre, une pseudo grippe, divers troubles nerveux, tremblements, étourdissements, troubles de la conscience, paralysie, etc...

Aucun traitement curatif n'existe actuellement contre cette grave maladie neurologique qui peut entraîner d'importantes séquelles et même être mortelle dans 1 à 2% des cas.

Un vaccin efficace (virus inactivé) existe en France, mais il n'est pas distribué en pharmacie, mais uniquement pratiqué dans les centres de vaccination agréés pour la fièvre jaune (3 injections espacées de 0,5 ml de Ticovac).

Selon une enquête franco-allemande, parue dans le journal " Les Dernières Nouvelles d'Alsace " du 1<sup>er</sup> janvier 1999, 400 cas ont été recensés en Autriche avant vaccination, 300 cas en Allemagne en 1994. Une trentaine de cas, en 30 ans, ont été décelés en Alsace.

1% des tiques alsaciennes seraient tout de même infectées par le virus de l'encéphalite à tique.

**L'enquête précise deux foyers principaux portant sur les secteurs de Guebwiller/Markstein et de Strasbourg-Ilkirch.**

## Tactique . . . anti-tiques

La **prévention** est le meilleur moyen d'éviter une morsure de tique, à savoir :

### . Protection

- Port de vêtements recouvrant les jambes et les bras, vêtement de couleur claire pour repérer les tiques rapidement
- Port de chaussures fermées, chapeau ou casquette
- Utilisation de répulsifs sur la peau et les vêtements
- Rester si possible sur les sentiers et éviter de se frotter aux hautes herbes, fougères et plantes
- Eviter d'emmener un chien ou autre animal de compagnie qui risque d'attraper quelques tiques, de les rapporter à la maison (moquette, fauteuil) et de vous les passer au moment où vous n'êtes plus attentifs.

### . Enlèvement des tiques

- Inspection générale au retour de la promenade : Tout le corps, les plis, les zones sensibles où la peau est fine, le cuir chevelu, etc...
- Changement de vêtements et douche ne peuvent être que profitables pour l'élimination des tiques
- Renouvellement de l'inspection le lendemain, car il faut souvent plusieurs heures pour que les tiques présentes sur les vêtements s'attachent à la peau et se gavent de notre sang
- Retirer les tiques avec une pince à épiler au niveau de leur tête, entièrement, sans les écraser pour éviter l'introduction de bactéries dans le corps et l'accroissement du risque d'infection
- Ne pas écraser par la suite la tique entre les doigts, pour éviter tout contact direct avec la peau et infection en cas de petite blessure ou plaie
- Retirer les tiques dès que possible, le risque de transmission des germes augmentant avec le temps.



Une documentation de l'Institut Pasteur préconise la pince à épiler et déconseille tout produit (éther, etc...) qui pourrait faire régurgiter la tique et accroître le risque d'infection.

- Désinfection de la morsure après enlèvement de la tique,
- Surveillance des lieux de morsure dans les jours et semaines qui suivent,
- Conservation de la tique dans un flacon pour une éventuelle identification ultérieure de l'espèce, en cas de problème.

### **. Consultation du médecin**

Toutes les tiques ne sont pas infectées, mais en cas d'apparition d'une tache rouge (érythème migrant), la consultation d'un médecin s'impose. Il pourra prescrire la prise d'antibiotiques pour enrayer une éventuelle maladie. Des tests complémentaires pourront confirmer le diagnostic.

La consultation d'un médecin est aussi à effectuer, si dans les jours ou les semaines qui suivent la morsure d'une tique, divers troubles non expliqués apparaissent, tels symptômes grippaux, douleurs musculaires, inflammations articulaires, importante fatigue, troubles de la vision, du rythme cardiaque, etc...

La consultation d'un médecin est également préconisée en cas de piqûre par une tique d'un jeune enfant ou d'une femme enceinte.

---

Après avoir évoqué la réglementation, la circulation des véhicules en forêt, les rencontres avec les animaux, les chasseurs, les cavaliers, les champignons hallucinogènes, la rage, les tiques avec la maladie de Lyme, poursuivons avec la toxicité naturelle ou artificielle des champignons.

## **La toxicité naturelle ou génétique des champignons**

Tout amateur de champignons semble conscient de la toxicité que comportent naturellement certains champignons, qui peuvent même s'avérer mortels.

De nombreux guides sur les champignons en parlent suffisamment et décrivent les divers syndromes : digestifs, intestinaux, phalloïdiens, hallucinogènes, muscariens, cardiovasculaires, etc..

Après l'ingestion des champignons toxiques, les troubles peuvent apparaître au bout de quelques minutes, quelques heures ou encore plusieurs jours plus tard (cortinaires).

La Société Mycologique de France possède une fichier informatisé de plus de 13 000 espèces de champignons, dont la réalisation a nécessité plus de 11 années de travail.

Le fichier recense 29 espèces mortelles, 261 espèces toxiques, 1 105 espèces comestibles et environ 12 000 espèces à rejeter, sans valeur culinaire ou de comestibilité inconnue.

L'information étant intéressante et pas courante, il peut donc paraître utile de citer à titre d'information ou de curiosité, la liste des champignons mortels et toxiques.

Cette information est d'ailleurs librement à disposition sur le site internet de la Société Mycologique de France (<http://www.mycofrance.org/>).

**Espèces mortelles évaluées à 29** (source *Société Mycologique de France*)

AMANITA DECIPIENS  
 AMANITA DUNENSIS  
 AMANITA PHALLOIDES  
 AMANITA PHALLOIDES var. ALBA  
 AMANITA PHALLOIDES var. LARROQUEI  
 AMANITA PORRINENSIS  
 AMANITA VERNA  
 AMANITA VIROSA  
 CLAVICEPS PURPUREA  
 CORTINARIUS BRUNNEOFULVUS  
 CORTINARIUS ORELLANOIDES  
 CORTINARIUS ORELLANUS  
 CORTINARIUS ORELLANUS var. TRISTIS  
 CORTINARIUS RUFULUS  
 CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS  
 CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS var. JULII  
 CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS var. OCHRACEOVELATUS  
 CUDONIA CIRCINANS  
 ENTOLOMA LIVIDUM  
 GALERINA BADIPES  
 GALERINA MARGINATA  
 GALERINA UNICOLOR  
 GYROMITRA ESCULENTA  
 GYROMITRA ESCULENTA var. FRAGILIS  
 GYROMITRA INFULA  
 LEPIOTA FUSCOVINACEA  
 LEPIOTA HELVEOLA  
 MAUBLANCOMYCES GIGAS  
 TRICHOLOMA PARDINUM var. FILAMENTOSUM

**Espèces toxiques évaluées à 261** (source *Société Mycologique de France*)

AGARICUS PHAEOLEPIDOTUS  
 AGARICUS PRAECLARESQUAMOSUS  
 AGARICUS PRAECLARESQUAMOSUS var. TERRICOLOR  
 AGARICUS ROMAGNESII  
 AGARICUS VELENOVSKYI  
 AGARICUS XANTHODERMUS  
 AGARICUS XANTHODERMUS var. LEPIOTOIDES  
 AGARICUS XANTHODERMUS var. MELEAGROIDES  
 AGROCYBE MOLESTA  
 AGROCYBE MOLESTA var. XANTHOPHYLLA  
 AMANITA AMICI  
 AMANITA ECHINOCEPHALA  
 AMANITA EMILII  
 AMANITA JUNQUILLEA  
 AMANITA MUSCARIA  
 AMANITA MUSCARIA f. AUREOLA  
 AMANITA MUSCARIA var. FORMOSA  
 AMANITA OVOIDEA var. PROXIMA  
 AMANITA PANTHERINA  
 AMANITA PANTHERINA f. ABIETUM  
 AMANITA PSEUDORUBESCENS  
 AMANITA REGALIS  
 BOLETUS SATANAS  
 CHLOROPHYLLUM MOLYBDITES  
 CLITOCYBE ALNETORUM  
 CLITOCYBE AUGEANA  
 CLITOCYBE CANDICANS  
 CLITOCYBE CERUSSATA  
 CLITOCYBE DEALBATA  
 CLITOCYBE DEALBATA var. MINOR  
 CLITOCYBE DEALBATA var. PALUDOSA  
 CLITOCYBE DIATRETA  
 CLITOCYBE DRYADICOLA  
 CLITOCYBE ERICETORUM  
 CLITOCYBE FESTIVA  
 CLITOCYBE FRAGRANS  
 CLITOCYBE GRACILIPES  
 CLITOCYBE GYRANS  
 CLITOCYBE NIVEA  
 CLITOCYBE NUOLJAE  
 CLITOCYBE ORNAMENTALIS  
 CLITOCYBE PHAEOPHTALMA  
 CLITOCYBE PHYLLOPHILA  
 CLITOCYBE RIVULOSA

CLITOCYBE RIVULOSA var. GRACILIS  
CLITOCYBE RUDERALIS  
CLITOCYBE TORNATA  
CLITOCYBE TUBA  
COLLYBIA OREADOIDES  
CONOCYBE CYANOPUS  
COPELANDIA CYANESCENS  
COPRINUS ACUMINATUS  
COPRINUS ALOPECIA  
COPRINUS ATRAMENTARIUS  
COPRINUS MICACEUS  
COPRINUS ROMAGNESIANUS  
CORTINARIUS ANTHRACINUS  
CORTINARIUS AUREIFOLIUS  
CORTINARIUS BOLARIS  
CORTINARIUS CALLISTEUS  
CORTINARIUS CEDRETORUM  
CORTINARIUS CINNABARINUS  
CORTINARIUS CINNAMOFULVUS  
CORTINARIUS CINNAMOMEOBADIUS var. MERIDIONALIS  
CORTINARIUS CINNAMOMEOFULVUS  
CORTINARIUS CINNAMOMEOLUTEUS  
CORTINARIUS CINNAMOMEUS  
CORTINARIUS CINNAMOMEUS var. CROCEIFOLIUS  
CORTINARIUS CLAROFLAVUS  
CORTINARIUS CROCEUS  
CORTINARIUS ELEGANTISSIMUS  
CORTINARIUS FLAVESCENTIUM  
CORTINARIUS FULVAUREUS  
CORTINARIUS GENTILIS  
CORTINARIUS INFRACTUS  
CORTINARIUS INFRACTUS f. SUBHYGROPHANEUS  
CORTINARIUS LIMONIUS  
CORTINARIUS MALICORIUS  
CORTINARIUS PALUSTRIS  
CORTINARIUS PAVONIUS  
CORTINARIUS PHOENICEUS  
CORTINARIUS RUBICUNDULUS  
CORTINARIUS RUFOOLIVACEUS  
CORTINARIUS SPLENDENS  
CORTINARIUS TOPHACEOIDES  
CORTINARIUS TOPHACEUS  
CORTINARIUS TOPHACEUS var. REDIMITUS  
CYSTOLEPIOTA LANGEI  
ECHINODERMA ACUTISQUAMOSUM  
ECHINODERMA ASPERUM



ECHINODERMA FRIESII  
ECHINODERMA HYSTRIX  
ENTOLOMA HIRTIPES  
ENTOLOMA LIVIDOALBUM  
ENTOLOMA MUTABILIPES  
ENTOLOMA NIDOROSUM  
ENTOLOMA NIPHOIDES  
ENTOLOMA NITIDUM  
ENTOLOMA QUELETII  
ENTOLOMA RHODOPOLIUM  
ENTOLOMA SINUATUM  
ENTOLOMA TURBIDUM  
ENTOLOMA UNDULATOSPORUM  
ENTOLOMA VERNUM  
GALERINA CEDRETORUM  
GALERINA MNIOPHILA  
GALERINA PUMILA  
GALERINA STEGLICHII  
GALERINA TIBICYSTIS  
GYROPORUS CASTANEUS  
GYROPORUS CASTANEUS var. AMMOPHILUS  
HEBELOMA CRUSTULINIFORME  
HEBELOMA CRUSTULINIFORME var. LONGICAUDUM  
HEBELOMA FASTIBILE  
HEBELOMA FAVREI  
HEBELOMA MARGINATULUM  
HEBELOMA SINAPIZANS  
HEBELOMA TESTACEUM

---

HYGROCYBE CONICA  
HYGROCYBE LANGEI  
HYGROCYBE NITRATA  
HYGROCYBE PSEUDOCONICA  
HYPHOLOMA FASCICULARE  
HYPHOLOMA FASCICULARE var. PUSILLUM  
HYPHOLOMA MARGINATUM  
HYPHOLOMA SUBLATERITUM  
INOCYBE AERUGINASCENS  
INOCYBE ASTEROSPORA  
INOCYBE BONGARDII  
INOCYBE CALAMISTRATA  
INOCYBE COOKEI  
INOCYBE CORYDALINA  
INOCYBE CURVIPES  
INOCYBE DECIPIENS  
INOCYBE FASTIGIATA  
INOCYBE FIBROSA

INOCYBE FUSCIDULA  
INOCYBE GAUSAPATA  
INOCYBE GEOPHYLLA  
INOCYBE GEOPHYLLA var. LILACINA  
INOCYBE GEOPHYLLA var. LATERITIA  
INOCYBE GLABRESCENS  
INOCYBE GODFRINIODES  
INOCYBE HAEMACTA  
INOCYBE HIRTELLA  
INOCYBE INCARNATA  
INOCYBE KUEHNERI  
INOCYBE LANUGINOSA  
INOCYBE LUCIFUGA  
INOCYBE MACULATA  
INOCYBE MACULATA f. FULVA  
INOCYBE MALENCONII  
INOCYBE MIXTILIS  
INOCYBE NAPIPES  
INOCYBE OBSCURA  
INOCYBE OBSCUROIDES  
INOCYBE OBSOLETA  
INOCYBE PALUDINELLA  
INOCYBE PATOULLARDII  
INOCYBE PERSONATA  
INOCYBE PETIGINOSA  
INOCYBE PIRIODORA  
INOCYBE PRAETERVISA  
INOCYBE PUDICA  
INOCYBE SUBBRUNEA  
INOCYBE SUBBRUNNEA  
INOCYBE SUBCARPTA  
INOCYBE TERRIGENA  
INOCYBE UMBRATICA  
INOCYBE UMBRINA  
INOCYBE XANTHOMELAENA  
LACTARIUS HELVUS  
LEPIOTA BRUNNEOINCARNATA  
LEPIOTA BRUNNEOLILACEA  
LEPIOTA CASTANEA  
LEPIOTA CRISTATA  
LEPIOTA CRISTATA var. EXANNULATA  
LEPIOTA CRISTATA var. PALLIDIOR  
LEPIOTA FULVELLA  
LEPIOTA GRISEOVIRENS  
LEPIOTA HELVEOLOIDES  
LEPIOTA JOSSE RANDII

LEPIOTA KUEHNERI  
LEPIOTA OCHRACEOFULVA  
LEPIOTA PSEUDOHELVEOLA  
LEPIOTA PSEUDOHELVEOLA var. SABULOSA  
LEPIOTA PSEUDOLILACEA  
LEPIOTA RHACODES var. BOHEMICA  
LEPIOTA RUFIPES  
LEPIOTA SAPONELLA  
LEPIOTA SUBFELINOIDES  
LEPIOTA SUBINCARNATA  
LEPIOTA XANTHOPHYLLA  
LEPISTA IRINA  
LEUCOAGARICUS BADHAMII  
LEUCOAGARICUS BRESADOLAE  
LEUCOAGARICUS BRUNNEOLILACINUS  
LEUCOAGARICUS MAIREI  
LEUCOCOPRINUS SUBCRETACEUS  
LYOPHYLLUM CONNATUM  
MACROLEPIOTA VENENATA  
MYCENA PURA  
MYCENA PURA f. ALBA  
MYCENA PURA f. IANTHINA  
MYCENA PURA f. LUTEA  
MYCENA PURA f. MULTICOLOR  
MYCENA PURA f. PURPUREA  
MYCENA PURA f. ROSEOVIOLESCENS  
MYCENA PURA f. VIOLACEA  
MYCENA PURA var. MEDITERRANEA  
MYCENA ROSEA  
OMPHALOTUS ILLUDENS  
OMPHALOTUS OLEARIUS  
PANAEOLUS ATER  
PANAEOLUS CYANESCENS var. BISPORUS  
PANAEOLUS FIMICOLA  
PANAEOLUS FIMICOLA var. BISPORUS  
PANAEOLUS FOENISECII  
PANAEOLUS PAPILIONACEUS  
PANAEOLUS RETIRUGIS  
PANAEOLUS SPHINCTRINUS  
PANAEOLUS SUBBALTEATUS  
PAXILLUS INVOLUTUS  
PAXILLUS INVOLUTUS f. SUBRUBICUNDULUS  
PAXILLUS RUBICUNDULUS  
PHAEONEMATOLOMA MYOSOTIS  
PHOLIOTINA FILARIS  
PSILOCYBE CYANESCENS

PSILOCYBE LAETISSIMA  
 PSILOCYBE SEMILANCEATA  
 PSILOCYBE SILVATICA  
 PSILOCYBE STRICTIPES  
 RAMARIA FORMOSA  
 RAMARIA IGNICOLOR  
 RAMARIA PALLIDA  
 RAMICOLA CENTUNCULUS  
 RUSSULA BETULARUM  
 RUSSULA EMETICA  
 RUSSULA EMETICA f. LONGIPES  
 RUSSULA EMETICA var. GREGARIA  
 RUSSULA GRISEASCENS  
 SARCOSPHAERA CRASSA  
 SARCOSPHAERA CRASSA var. NIVEA  
 SCLERODERMA AREOLATUM  
 SCLERODERMA CITRINUM  
 SCLERODERMA VERRUCOSUM  
 SCUTIGER SUBRUBESCENS  
 STROPHARIA AERUGINOSA  
 STROPHARIA CAERULEA  
 STROPHARIA CORONILLA  
 STROPHARIA SEMIGLOBATA  
 TRICHOLOMA FULVUM  
 TRICHOLOMA JOSSEANDII  
 TRICHOLOMA PARDINUM  
 TRICHOLOMA PARDINUM f. ALBELLUM  
 TRICHOLOMA PESSUNDATUM  
 TRICHOLOMA SUDUM  
 TRICHOLOMA VIRGATUM  
 TRICHOLOMA VIRGATUM f. ROSEIPES  
 USTILAGO MAYDIS

- - -

Comme si les risques liés à la consommation de champignons naturellement toxiques ou mortels ne suffisaient pas, notre société moderne est à l'origine de la création et de l'émission de nombreuses substances toxiques artificielles que l'on retrouve dans l'air, dans l'eau, dans le sol et dans nos champignons, en particulier les métaux lourds et la radioactivité.



## **Les champignons accumulateurs de métaux lourds**

Les champignons ne réalisent pas la photosynthèse comme les plantes, mais vivent uniquement du substrat sur lequel ils se trouvent et puiseront leur nourriture.

Mais dans la matière organique, ils trouveront aussi des substances nocives accumulées au fil de nos années industrielles, tels les métaux lourds (plomb, mercure, cadmium, arsenic, cuivre, thallium etc..) provenant des gaz d'échappement des voitures, des rejets industriels et de la poussière atmosphérique en général.

Les champignons ont la faculté d'absorber et de concentrer les éléments de métaux lourds dans leur mycélium et dans leur sporophore, c'est-à-dire le fruit visible que nous récoltons et qui reçoit aussi les retombées atmosphériques.

La consommation régulière de tels champignons peut s'avérer toxique, surtout à long terme, du fait que notre organisme emmagasine ces métaux lourds (plomb, cadmium) durant notre vie. Des maladies rénales, cardio-vasculaires, nerveuses, etc... sont généralement décrites).

Il n'est donc pas conseillé de récolter des champignons à proximité des routes à grande circulation, zones industrielles, décharges, usine d'incinération, cultures recevant des boues des stations d'épuration, champs traités avec des herbicides, insecticides, engrais superphosphatés, etc...

Mais, les retombées atmosphériques de métaux lourds pouvant se produire en n'importe quel endroit, certains spécialistes préconisent de limiter les repas champignons à 200/250 g par personne et par semaine pour ne pas dépasser les taux admissibles.

Il n'existe pas de classement pour les principaux champignons qui accumulent le plus les métaux lourds, puisque le facteur de concentration dépend de nombreux paramètres, tels le lieu de cueillette, nature du substrat, etc... Des différences sont même constatées pour la même espèce selon les endroits de récolte.

Mais, certains champignons sont toutefois régulièrement cités, tels que : les rosés des prés et divers autres Agarics (*Agaricus arvensis*, *bisporus*, *bitorquis*, *macrosporus*, *silvicola*, ), Tricholome de la St Georges (*Calocybe gambosa*), Marasmes des oréades (*Marasmius oreades*), Lépiotes, Clitocybes nébuleux, Morilles (*Morchella esculenta*), Suillus variegatus, Laqués améthystes (*Laccaria amethystina*), Pieds bleus (*Lepista nuda*), Chanterelles en tube (*Cantharellus tubiformis*), et surtout les Bolets bai (*Xerocomus badius*).

(Les derniers cités sont également ceux qui accumulent le plus la radioactivité (plus de 1 000 becquerels par kilo de matière fraîche, voir article suivant)

---

**Donc, consommons en moins grande quantité et mieux.**

---

## Les champignons accumulateurs de radioactivité (Source CRII-RAD)

### *Tchernobyl : Petit rappel historique*

L'explosion nucléaire de l'un des 4 réacteurs de la centrale nucléaire de Tchernobyl, le 26 avril 1986, a projeté durant plusieurs jours d'importants éléments radioactifs (Iode 132, Iode 133, Césium 143, Lanthane 140, Tellure 132, Iode 121, Baryum 140, Ruthenium 103, Césium 134, Césium 137).

Cet accident majeur nous a fait prendre conscience que les nuages radioactifs ne se sont pas seulement arrêtés à la frontière française ( ! ), mais ont bien contaminé l'air, l'eau et surtout le sol de nos régions.

En effet, dans les jours qui ont suivi, toute l'Europe centrale a été touchée, au gré des vents et de l'altitude, ainsi qu'une grande partie Est de la France, de l'Alsace au Jura, aux Alpes et à la Corse.

Dans ces diverses régions, des taux de césium radioactif de 30 000 à 35 000 Bq/m<sup>2</sup> ont été mesurés dans les aliments par la CRII-RAD (Commission de Recherche et d'Information Indépendante sur la Radioactivité) qui s'est créée à la suite de cet accident et des versions officielles contestées.

Car, selon le SCPRI, Service Central de Protection contre les Rayonnements Ionisants, le nuage de Tchernobyl n'avait aucune conséquence sur la santé des Français, les retombées de Césium 137 n'ayant jamais dépassé 5 400 Bq/m<sup>2</sup> !

Pourtant, dans la période 1986/1996, les cancers de la thyroïde ont été en hausse de 30 % chez les femmes, de 100 % chez les hommes et de 300 % chez les jeunes de 12 à 19 ans.

Depuis 1986, la CRII-RAD a effectué de nombreuses analyses d'eau, de sol, de végétaux, en particulier les champignons.

## Les champignons et la radioactivité

Le césium radioactif a imprégné les aliments de nos jardins, herbe dans les prés, humus de nos forêts où s'étend le mycélium de nos champignons préférés.

Selon l'importance du mycélium de certains champignons et la couche où il se situe, certains champignons ont emmagasiné d'importantes quantités de radioactivité. Avec le temps, celle-ci tend à descendre et à toucher des couches moins superficielles, donc le mycélium d'autres espèces de champignons.

Pour limiter tout risque sur la santé, il convient de limiter la consommation de champignons, en particulier ceux qui sont susceptibles d'être le plus fortement contaminés (voir liste ci-dessous).

Rappelons-nous aussi, que les taux peuvent varier en fonction des espèces, mais aussi des lieux de récolte, habitat, altitude, étant précisé que les taux élevés sur les sommets se rencontrent actuellement au fond de certaines vallées, du fait du ruissellement des eaux de pluie (ex. cas de la vallée de St Amarin, bulletin SMHR n° 14 p. 66).

Les champignons ont la particularité d'extraire et de concentrer le césium 137, dont la période radioactive est de 30 ans.

Cette radioactivité s'ajoute à celle contenue naturellement dans les champignons (potassium 40, plomb 210) ou encore à celle résultant des nombreux essais nucléaires atmosphériques dans le monde au cours des 50 dernières années.

Des études entreprises en Ukraine, font état d'échantillons de champignons (dont *Suillus variégatus*) affichant 120 000 becquerels par kg, soit un chiffre 200 fois supérieur à la limite européenne d'importation (600 bq). En terme de santé, un risque supplémentaire de cancer frappe ces populations.

En France, la CRII-RAD, a effectué un classement, indiquant la capacité de concentration des différentes espèces, basé sur 900 analyses de champignons prélevés en diverses régions du territoire français, de 1986 à 1997.

Chaque espèce de champignons possède plusieurs caractéristiques qui vont influencer sur sa capacité à concentrer le césium, tel l'habitat (prairie, forêt de feuillus, conifères), son mode de nutrition (symbiotiques, parasites), l'implantation du mycélium (superficiel ou profond), etc...

Ces analyses ont permis à la CRII-RAD de classer les espèces étudiées en 3 groupes d'espèces contaminées : faiblement, modérément et fortement.

Comme nous avons pu obtenir l'information, nous allons citer ce classement, toujours à titre d'information ou de curiosité :

**Espèces faiblement contaminées** (source CRII-RAD)

(inférieur à 10 becquerels par kilo de matière fraîche)

Armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea*), (toxique pour certains auteurs),  
 Coprin chevelu - *Coprinus comatus*  
 Coprin noir d'encre - *Coprinus atramentarius* (toxique en association avec l'alcool),  
 Rosé des prés ou Agaric champêtre - *Agaricus campestris*  
 Champignon de Paris ou Agaric cultivé - *Agaricus bisporus*  
 Agaric des forêts ou Psallote des forêts - *Agaricus silvaticus*  
 Agaric à grandes spores - *Agaricus macrosporus*

(inférieur à 60 becquerels par kilo de matière fraîche)

Marasme des Oréades ou faux Mousseron - *Marasmius oreades*  
 Morille comestible - *Morchella esculenta*  
 Morille conique - *Morchella conica*  
 Coulemelle - *Macrolepiota procera*  
 Cèpe d'été ou réticulé - *Boletus aestivalis*

**Espèces modérément contaminées**

(de 65 à 350 becquerels par kilo de matière fraîche)

Lactaire sanguin - *Lactarius sanguifluus*  
 Russule charbonnière - *Russula cyanoxantha*  
 Bolet orangé - *Leccinum aurantiacum*  
 Bolet rude - *Leccinum scabrum*  
 Bolet à pied rouge - *Boletus erythropus*  
 Bolet tête de nègre - *Boletus aereus*  
 Amanite épaisse - *Amanita spissa*  
 Clitocybe nébuleux - *Clitocybe nebularis*  
 Trompette des morts - *Craterellus cornucopioides*  
 Cèpe de Bordeaux - *Boletus edulis*  
 Amanite rougissante - *Amanita rubescens*  
 Bolet des bouviers - *Suillus bovinus*

(de 400 à 1 000 becquerels par kilo de matière fraîche)

Bolet moucheté - *Suillus variegatus*  
 Lactaire délicieux - *Lactarius deliciosus*  
 Clitocybe laqué - *Laccaria laccata*  
 Russule blanc-ocre - *Russula ochroleuca*  
 Girolle ou chanterelle - *Cantharellus cibarius*



## **Espèces les plus contaminées**

**(Plus de 1 000 becquerels par kilo de matière fraîche)**

Chanterelle jaunissante - *Cantharellus lutescens*  
 Pholiote ou Rozite ridée - *Rozites caperatus*  
 Pied de mouton - *Hydnum repandum*  
 Pied bleu - *Lepista nuda*  
 Russule blanc-noir - *Russula albonigra*  
 Chanterelle en tube - *Cantharellus tubaeformis*  
 Tricholome équestre - *Tricholoma flavovirens*  
 Amanite vaginée - *Amanita vaginata*  
 Bolet bai - *Xerocomus badius*  
 Bolet à chair jaune - *Xerocomus chrysenteron*  
 Bolet jaune ou nonette voilée - *Suillus luteus*  
 Laqué améthyste - *Laccaria amethystina*  
 Petit gris - *Tricholoma terreum*

---

Si vous avez réussi à braver ce sombre tableau de tous les interdits et dangers, ou encore ... le lynx, le loup ou l'ours dans les Vosges, il ne reste plus qu'à vous mettre à table pour déguster votre récolte, après ces quelques recommandations pour la cueillette et la consommation.

Car s'il est vrai que de nombreux mycologues mangent peu -ou pas- de champignons, certains grands maîtres se sont tout de même laissés tenter par la mycogastronomie, tel Roger Heim déjà cité pour les psilocybes.

Et puis entre les mycologues et les mycophages, il reste tous les amateurs, c'est-à-dire ceux qui prennent plaisir à se promener, à découvrir des champignons, les reconnaître et déguster l'un au l'autre.

## **Recommandations pour la cueillette et la consommation**

Les champignons ne se conservent pas longtemps et leurs différents caractères se modifient rapidement. Il est donc nécessaire de constater immédiatement les éléments d'identification de chaque espèce : forme, couleur, odeur, saveur, apparition de lait à la coupure, etc ...

- Reconnaître avec certitude les champignons que l'on souhaite consommer. Il faut être sûr à 100%, car dans ce domaine les erreurs se payent comptant. Dans le doute... s'abstenir !
- La plupart des champignons ne doivent pas être consommés crus ou insuffisamment cuits.
- Eviter de manger des champignons en grande quantité, car même les bons comestibles peuvent entraîner des indigestions s'ils sont consommés en grande quantité. Et, comme tout aliment, les champignons sont susceptibles d'être mal tolérés par certaines personnes. Mais cela se remarque assez rapidement et sert de leçon pour la prochaine fois !
- Une consommation normale limitera aussi le cumul d'effets nocifs à long terme par des champignons qui ont accumulé des éléments toxiques artificiels (radioactivité, métaux lourds).
- Se méfier des champignons qui ont subi des périodes de gel, dégel, regel, etc...
- Ne récolter que des exemplaires en bon état, les bactéries se développent très rapidement chez les vieux champignons.
- Ne pas détruire les champignons qui ne nous intéressent pas ou qui sont toxiques, car ils sont tous utiles dans la nature.

---

Le respect des diverses recommandations et conseils de prudence, ne nous empêchera pas de profiter du plaisir de la promenade, de la découverte des champignons et des joies de la table, bien au contraire. Car la saveur et la richesse des arômes des champignons sont incomparables.

---

Mais, pour les recettes champignons, cela fera l'objet d'un autre chapitre !

---

***Bonne promenade, bonne cueillette, prudence dans l'identification des champignons, bon appétit et gare aux tiques !***

➤ ***En se rappelant que, c'est au seul prix du respect mutuel entre tous les bénéficiaires de la forêt que chacun pourra durablement et paisiblement poursuivre sa passion.***

---

**Documentations, informations, remerciements :**

- . Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement
- . Ministère de l'Agriculture et de la Pêche,
- . Préfecture de la Région Alsace, Direction Régionale de l'Environnement Alsace – DIREN
- . Préfectures du Haut-Rhin, du Bas-Rhin, des Vosges, du Territoire de Belfort,
- . Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt du Haut-Rhin et du Bas-Rhin,
- . Office National des Forêts, Direction Régionale Alsace,
- . Institut Fédéral Suisse de recherches sur la forêt, la neige et le paysage,
- . Présidium Regierung Freiburg,
- . Dr Dieter Knoch, Emmendingen,
- . Conseil Général du Haut-Rhin,
- . CRII-RAD (Commission de Recherche et d'Information Indépendante sur la Radioactivité)
- . Alsace Nature Haut-Rhin,
- . Association du Centre d'initiation à la Nature de l'Au - CINA (Petite Camargue Alsacienne),
- . et autres ...

**Bibliographie :**

Code rural, Code forestier, Code civil, Code de la santé publique, Code pénal, etc...



## *La cueillette des champignons*



*Si vous "tombez" sur de tels panneaux,  
fuyez... dans l'autre sens !!!*