Les précautions à prendre

La cueillette en forêt n'est pas sans risques

Qu'est-ce que l'échinococcose alvéolaire ?

L'échinococcose alvéolaire (taenia du renard) est une maladie grave transmissible à l'homme par les déjections de certains animaux infectés. Un individu se contamine en mangeant les fruits parasités situés au ras du sol (myrtilles ou fraises des bois). La maladie se développe dans le foie de l'homme formant une pseudo tumeur dont les symptômes sont tardifs.



Quelques conseils utiles

- Ne mangez jamais à l'état cru les fruits récoltés dans la nature à faible distance du sol.
- Les œufs microscopiques, porteurs de l'échinococcose alvéolaire résistent au lavage (même énergique) et à la congélation.
- En revanche, ils ne résistent pas à la chaleur alors n'hésitez pas à cuire les produits de la forêt !

Tous les produits de la forêt ne sont pas comestibles, certains sont même toxiques comme l'amanite phalloïde (champignon).

La réglementation

Respectez la loi dans les milieux forestiers c'est respecter l'environnement !

Un droit de la propriété à respecter

- La forêt est une propriété privée appartenant à l'Etat, aux collectivités, ainsi qu'à des propriétaires privés.
- Le propriétaire a droit à la jouissance paisible de son bien. Celui qui circule sur la propriété d'autrui ne doit pas causer de dommages : abandons de détritus, arrachages de végétaux…

Une cueillette réglementée

- Nul ne peut récolter de produits sur une propriété qui n'est pas la sienne.
- Les propriétaires tolèrent, parfois, les cueillettes à caractère familial pour les besoins domestiques.
- Mais tout prélèvement de produits nécessite une autorisation préalable du propriétaire.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Art. 544,547 code civil, L.411.1, L 362.1 code environnement, R.137-4, R. 331-1 à 4 code forestier. Nouveaux articles R.138-20 et R.331.2 du code forestier - Journal officiel du 14 juillet 2006.

Ramasser, ou emporter des champignons, fruits, semences, ou produits des forêts sans l'autorisation du propriétaire est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 2e à la 3e classe. Lorsque le volume prélevé est supérieur à 5 litres, l'amende encourue est celle prévue pour les contraventions de la 4e à la 5e classe, laquelle peut s'élever à 1500 €.

Des arrêtés préfectoraux ou municipaux, le cas échéant, précisent, localement cette réglementation générale applicable sur tout le territoire national. Renseignez-vous auprès de la commune concernée.

Les personnes habilitées à constater les infractions

La gendarmerie, la police, les agents assermentés notamment agents de l'Office National des Forêts, de l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage, du Conseil Supérieur de la Pêche, des Parcs nationaux et gardes particuliers.

PEFC

Direction territoriale ONF Sud-Ouest
23 bis boulevard Bonrepos - 31000 Toulouse
Tel : 05 62 73 55 00 - Fax : 05 61 63 77 79

Certifié ISO 9001 ISO 14001

Forêt Privée Française
Maison de la Forêt - 7 chemin de la Lacade
31320 Auzeville-Tolosane - Tél : 05 61 75 42 00

© R. Fittes-Puchou, D. Thierry ONF - illustrations J. P. Dentelles - Imprimerie ONF Fontainebleau - Août 2006

Info pratiques 2006





LA CUEILLETTE DES VÉGÉTAUX DANS LES MILIEUX NATURELS



Office National des Forêts

Forêt Privée Française

La protection des végétaux

La cueillette est l'occasion de partager d'agréables moments et surtout de partir à la rencontre de la nature tout en prenant soin des végétaux.



L'accès aux milieux naturels est réglementé afin de protéger l'écosystème (les êtres vivants et leur environnement).

En forêt, coexistent des animaux, des plantes, des fruits, des fleurs, des champignons, du bois mort ... tous essentiels au milieu naturel. Prenez soin de tous ces éléments, qu'ils soient minéraux, végétaux ou animaux car d'eux dépend l'équilibre de la forêt !



Respectez les espèces protégées

De nombreux végétaux sont protégés et les cueillir constitue un délit. Une liste a été instaurée par des arrêtés préfectoraux que vous pouvez consulter sur le site de Inventaire National du Patrimoine Naturel : www.inpn.mnhn.fr.

Contribuez à la protection de ces espèces, ne les cueillez pas !

Pour une cueillette raisonnée

Pour une cueillette raisonnable, plusieurs règles sont à suivre afin de préserver l'environnement naturel des végétaux.

Respectez les végétaux

- Prenez soin des végétaux, ainsi vous les retrouverez à la saison prochaine ; fleurs, petits fruits, champignons...
- Ne détruisez pas les plantes ni leur environnement naturel en les piétinant par exemple.
- N'arrachez pas une plante, à moins d'en utiliser la racine.
- Faites attention à ne pas ramasser tous les végétaux.



Respectez les périodes de cueillette

- Renseignez-vous sur les périodes de cueillette autorisée.
- Sachez que les campagnes de chasse s'organisent aux mêmes périodes que celles des cueillettes. Assurez-vous qu'une chasse ne se déroule pas trop près de votre zone de cueillette.

Respectez les règles de circulation et de stationement

- Ne circulez avec votre véhicule que sur les chemins et routes ouverts à la circulation publique.
- Ne vous arrêtez que sur une aire de stationnement autorisé comme les parkings et cela même s'il ne s'agit que d'un arrêt de quelques heures.
- Ainsi, vous ne causerez aucune gêne aux autres (notamment accès aux véhicules de secours).

La cueillette des champignons

A propos des champignons

- Il existe environ 3000 espèces de champignons en France dont seulement une trentaine sont comestibles. Certaines sont toxiques voire mortelles.
- Les champignons ne peuvent être récoltés que sur des territoires autorisés par le propriétaire.



Quelques conseils

- Ne cueillez que les champignons que vous connaissez bien. Une erreur est vite arrivée donc n'hésitez pas à contacter un spécialiste (pharmacien mycologue).
- Coupez le pied des champignons à l'aide d'un couteau pour ne pas détruire le mycélium (filaments composant la partie végétale du champignon).

