



Convention relative à la conservation de la vie sauvage
et du milieu naturel de l'Europe

Comité permanent

Recommandation n° 168 (2013) du Comité permanent, adoptée le 6 décembre 2013, sur la Charte européenne sur la cueillette de champignons et la biodiversité

Le Comité permanent de la Convention relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe, agissant en vertu de l'article 14 de la Convention,

Eu égard aux objectifs de la Convention, qui sont de protéger la flore et la faune sauvages ainsi que leur habitat naturel;

Notant que la gestion intégrée de l'écosystème et la protection de l'habitat sont très utiles à la préservation de la biodiversité et doivent aller de pair avec les efforts consentis en matière de protection des espèces;

Conscient que l'identification des processus et catégories d'activités qui ont ou risquent d'avoir une influence défavorable sensible sur la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique (dans l'article 7 de la Convention sur la diversité biologique, CDB) sont également de la plus haute importance pour la préservation des espèces menacées;

Conscient que les champignons d'Europe sont confrontés à des menaces de plus en plus nombreuses liées au morcellement de leurs habitats, à l'évolution du climat et aux changements dans l'utilisation des sols;

Insistant sur le fait il existe un très grand nombre d'espèces de champignons, qu'ils participent à de nombreuses interactions biologiques et jouent un rôle essentiel dans de multiples processus des écosystèmes;

Saluant les récents progrès des connaissances dans les domaines de la taxinomie, de la répartition, de l'écologie et du statut de sauvegarde des champignons d'Europe, qui permettent enfin d'apprécier cette vaste composante de la diversité biologique, de la prendre en compte et de l'intégrer aux initiatives de protection de la nature;

Déplorant par contre l'absence de représentation appropriée des champignons dans les lois nationales et européennes de protection de la nature, et constatant que l'importance des services qu'ils rendent dans les écosystèmes n'est pas dûment reconnue;

Notant qu'aucune espèce de champignons n'est représentée dans les annexes à la Convention ni dans la Directive 92/43/CEE du 21 mai 1992 du Conseil européen concernant la conservation des habitats naturels et de la faune et de la flore sauvages (Directive Habitats);

Constatant qu'en Europe, les champignons apportent des bienfaits aux populations humaines parce qu'ils constituent une ressource, dans le cadre de la cueillette commerciale et non commerciale, tant pour la nourriture que pour d'autres formes de consommation ou pour obtenir un revenu;

Notant également que les champignons fournissent plusieurs services écosystémiques importants, ainsi que des services culturels;

Insistant sur le fait qu'une cueillette de champignons assortie d'une gestion durable contribue à l'utilisation durable et à la sauvegarde de la diversité biologique, et à celle des modes de vie ruraux et des économies locales;

Désireux d'éviter un nouvel appauvrissement de la diversité biologique en Europe;

Rappelant la Décision VII/12 de la Conférence des Parties à la CBD relative à l'utilisation durable, adoptée en 2004, et qui contient les Principes et Directives d'Addis-Abeba pour l'utilisation durable de la diversité biologique;

Rappelant également la Décision X/17 de la Conférence des Parties à la CBD relative à la "Stratégie mondiale pour la conservation des plantes";

Se référant à la "Stratégie européenne de conservation des plantes (2008-2014): un avenir durable pour l'Europe" (document T-PVS/Inf(2008)14), une initiative conjointe de Planta Europa et du Conseil de l'Europe;

Notant les Résolutions de l'UICN n° 2.29 "Déclaration de principes de l'UICN sur l'utilisation durable des ressources biologiques sauvages", 4.26 "Bâtir des relations de confiance dans l'intérêt de la conservation et de l'utilisation durable de la biodiversité sur le modèle de la Charte européenne de la chasse et de la biodiversité" et 5.33 "Accorder une attention accrue à la sauvegarde des champignons";

Rappelant la Stratégie de l'UE en faveur du développement durable, actualisée en 2006, dont l'objectif est "de recenser et de renforcer des actions permettant à l'UE d'améliorer de manière continue la qualité de la vie des générations présentes et futures, en créant des communautés durables, capables de gérer et d'utiliser les ressources de manière efficace et d'exploiter le potentiel d'innovation écologique et sociale de l'économie, en garantissant la prospérité, la protection de l'environnement et la cohésion sociale";

Rappelant la Déclaration de Berne 2010 sur la sauvegarde et l'utilisation durable de la diversité biologique en Europe : 2010 et au-delà;

Rappelant la Recommandation n° 132 (2007) du Comité permanent de la Convention de Berne sur la conservation des champignons en Europe, qui recommande aux Parties de traiter la gestion des habitats comme une question prioritaire dans les secteurs différents pour la conservation des espèces de champignons en Europe; de prendre en compte les Orientations sur la conservation des champignons en Europe (document T-PVS(2007)13) et de les appliquer dans l'élaboration et la mise en œuvre de leurs politiques nationales pour la conservation des champignons; de s'efforcer d'engager toutes les personnes qui tirent bénéfice des champignons dans les efforts de la conservation de leurs habitats;

Rappelant également les recommandations du Comité permanent n° 153 (2011) sur la Charte de la sauvegarde de l'utilisation durable de la diversité biologique des îles d'Europe; n° 150 (2010) sur la Charte européenne de la pêche récréative et de la biodiversité; et n° 128 (2007) sur la Charte européenne relative à la chasse et la biodiversité;

Reconnaissant la complémentarité de ces différents instruments;

Désireux de veiller à ce que la cueillette de champignons en Europe soit pratiquée d'une manière durable, afin qu'elle ne nuise pas au statut de sauvegarde des espèces et des habitats;

Se référant aux principes et lignes directrices énoncés dans la Charte européenne sur la cueillette de champignons et la biodiversité (document T-PVS/Inf (2013) 26);

Considérant cette Charte comme des lignes directrices à l'intention des autorités nationales compétentes et des autres parties concernées, selon les besoins;

RECOMMANDE aux Parties contractantes à la Convention de, et **INVITE** les organisations et les Etats observateurs à:

1. accorder une attention particulière aux champignons et aux moisissures dans la mise en œuvre de leurs obligations internationales ainsi que dans la réalisation des objectifs de 2020 adoptés dans le cadre de la Convention sur la diversité biologique;
2. tenir compte de la Charte européenne sur la cueillette de champignons et la biodiversité et appliquer ses principes dans l'élaboration et la mise en œuvre de leurs politiques du domaine de l'utilisation durable de la diversité biologique;
3. informer le Comité permanent des mesures prises en application de la présente recommandation.

CHARTRE EUROPEENNE SUR LA CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS ET LA BIODIVERSITE

INTRODUCTION

A. La cueillette de champignons en Europe

La cueillette de champignons se pratique depuis l'antiquité, et les champignons ramassés dans la nature ont toujours été utilisés à de multiples fins dans le monde entier. Les gens aisés de la Grèce et de la Rome antique étaient déjà friands de champignons comestibles.¹ Les pays d'Europe méridionale (et notamment la France et l'Italie) et orientale apprécient en général les champignons et ont une forte et longue tradition d'utilisations populaires. L'Europe septentrionale et occidentale a une tradition nettement moins ancrée de cueillette des champignons, et ces derniers y ont souvent été craints. De nos jours, cette distinction entre pays mycophiles et mycophobes s'estompe, et l'intérêt pour les champignons ne cesse de croître partout en Europe. Les raisons de l'engouement sont en partie commerciales, mais l'influence des immigrants issus des cultures friandes de champignons a aussi contribué à l'évolution des mentalités.

Le monde des champignons comprend plusieurs groupes taxinomiques et des stratégies biologiques très diverses, qui vont du parasitisme d'animaux et de plantes à la symbiose intime avec des espèces capables de photosynthèse (algues ou cyanobactéries), comme dans les lichens, en passant par les ectomycorhizes dont les immenses réseaux de mycélium s'étendent sous les populations d'arbres avec lesquels ils vivent en symbiose, dans les forêts. Ce dernier groupe représente une forte part des champignons supérieurs, c'est-à-dire ceux dotés d'une grande fructification, facilement visible, et qui sont les plus récoltés dans la nature. L'on recense dans le monde plus de 200 genres de champignons supérieurs comprenant des espèces utiles pour l'homme, essentiellement parce qu'elles sont comestibles.^{2,3} La présente Charte propose essentiellement des orientations en rapport avec les champignons supérieurs utilisés pour les consommer, mais pas pour les espèces assurant différents rôles dans les écosystèmes, comme les lichens, ni pour leurs techniques de gestion.

Les champignons sauvages fournissent de nombreux services des écosystèmes. En Europe, les populations retirent des bienfaits de la cueillette commerciale et non commerciale de champignons pour leur alimentation et, dans une moindre mesure, pour la médecine, les hallucinogènes, les teintures, la décoration, la confection de chapeaux, la parfumerie, la génétique, l'amadou, les aliments pour bétail et la recherche de nouveaux produits naturels; seul un tout petit nombre de champignons sont toxiques ou vénéneux. Outre la nourriture et les revenus qu'ils permettent d'obtenir, les champignons sauvages fournissent de nombreux services culturels, et de soutien et de régulation des écosystèmes.⁴ Les services culturels concernent notamment les domaines des loisirs, de l'éducation et des plaisirs sociaux et esthétiques, comme par exemple le plaisir d'observer ou de photographier. Les champignons soutiennent la production forestière et agricole en stimulant la croissance des plantes. Ils jouent un rôle déterminant dans l'équilibre des écosystèmes, de nombreuses espèces assurant des fonctions spécifiques dans le recyclage de la matière organique, la régulation des populations de parasites, etc.

L'on distingue la cueillette de champignons à des fins commerciales de celle qui n'a aucune visée marchande. Les utilisations non commerciales vont des activités de loisirs aux utilisations de subsistance, et les utilisations commerciales sont, elles aussi, très diverses. Traditionnellement, la cueillette de champignons constitue une source de nourriture importante et d'une grande qualité pour les populations rurales,^{5,6} et dans certains pays une large part de la population participe à cette activité.

¹ Buller AHR. The fungus lores of the Greeks and Romans. Transactions of the British Mycological Society 1914; 5: 21 – 66.

² Boa, E. 2004. Champignons comestibles sauvages. Vue d'ensemble sur leurs utilisations et leur importance pour les populations. Produits forestiers non ligneux 17. Rome, FAO.

³ http://www.fao.org/docrep/009/y5489f/y5489f08.htm#P1536_166824

⁴ Millennium Ecosystem Assessment, 2005. Ecosystems and Human Well-being: Synthesis. Island Press, Washington, DC.

⁵ Yang, Z.L. 2011. Mushrooms, health and nutrition. Pp. 161-173 in n5.

Les meilleures statistiques pour l'Europe proviennent d'études systématiques réalisées en Finlande, où 40 % des habitants ont cueilli des champignons et 58% ont ramassé des baies sauvages en 2010.⁷ Les chiffres pour 2010 relatifs aux communautés rurales de 7 pays d'Europe ne descendent pas en dessous de 31% pour la collecte de fruits et de champignons sauvages, pour une moyenne de 53%.⁸

Ces vingt dernières années, la cueillette de champignons a également conquis davantage d'amateurs enthousiastes. Dans certains pays, la cueillette de champignons est une activité économique majeure, mais également un passe-temps national. Depuis les années 1980, l'utilisation accrue de champignons sauvages par les chefs de restaurants offre de nouvelles opportunités pour la cueillette commerciale.⁹ Il est difficile d'évaluer la valeur commerciale des récoltes,¹⁰ mais les Etats baltes, la Pologne et la Yougoslavie exportaient, respectivement, 3 900 tonnes en 1998, 9 200 tonnes en 1984 et 7 800 tonnes en 1990.⁵ La Turquie a exporté un total d'environ 800 tonnes en 1990, et la valeur de sa récolte a été estimée à 14,4 millions USD en 1993.³ Même si la cueillette commerciale prend de l'ampleur, le volume très variable des récoltes et la concurrence engendrent de fortes fluctuations de prix, comme celles observées dans les récoltes de champignons sauvages aux États-Unis, dont la valeur a représenté 35 à 57 millions USD selon les années de 1998 à 2007.⁹ Au Tibet, les 225 millions USD de la récolte de l'espèce médicinale *Ophiocordyceps sinensis* représentent près de 40% des revenus des campagnes,¹¹ mais rares sont les personnes en Europe qui gagnent leur vie exclusivement en cueillant des champignons sauvages.² Toutefois, la valeur des champignons d'Europe pour l'industrie du tourisme peut être nettement plus élevée que leur valeur marchande, car la valeur de la cueillette de champignons sauvages et de végétaux dans 7 communes étudiées a été estimée à environ un dixième du montant consacré annuellement à la pêche et à la chasse, alors que ces dernières « pèsent » environ 35 milliards EUR à l'échelle de l'Europe.⁷

L'essor de la cueillette commerciale en Europe a incité plusieurs pays à mettre en place des dispositifs réglementaires nationaux, régionaux et même communaux. L'approche réglementaire et politique diffère considérablement d'un pays ou d'une région à l'autre. En Scandinavie, le territoire est ouvert aux amateurs de champignons, qui peuvent les cueillir à condition de ne pas endommager les biens d'autrui.¹² La Finlande encourage la cueillette de champignons, qu'elle considère comme une ressource sous-exploitée,^{13,14} tandis qu'aux Pays-Bas la cueillette de champignons est fortement découragée par les codes et les lois locales.¹⁵ La France et l'Italie ont instauré des permis de cueillette, et la durée comme le volume de la récolte sont réglementés par des limites journalières et par des calendriers. Dans certaines régions d'Italie, ces dispositions sont complétées par un test d'aptitude. En Espagne, les collectivités locales ont mis en place des programmes de permis pour réglementer la récolte de truffes.² En Slovaquie, il existe une limite générale (2kg/personne/jour) pour la cueillette des champignons ainsi qu'une liste de champignons strictement protégés interdits à la cueillette sauf en cas d'utilisation pour des raisons scientifiques ou de visibilité¹⁶

⁶ Cunningham, A.B. & Yang, X. (eds.) 2011. Mushrooms in forests and woodlands; resource management, values and local livelihoods. Earthscan, London & Washington, D.C.

⁷ Sievänen, T. & Neuvonen, M. 2011. Luonnon virkistyskäyttö 2010. Metlan working report 212 (<http://www.metla.fi/julkaisut/workingpapers/2011/mwp212.htm>)

⁸ Kenward, R.E., Papathanasiou, J., Arampatzis, E. & Manos, B. (eds.) 2013. Transactional environmental support system design: global solutions. IGI-Global, Hershey, Pennsylvania.

⁹ Schneider, E. 1999. Favored fungi: part one. Food Arts, octobre, 158–167.

¹⁰ Alexander, S.J., McClain, R.J., Jones, E.T. & Oswalt, S.N. 2011. Challenges and approaches to assessing the market value of wild fungi. Pp.87-106 in ⁵

¹¹ Winkler, D. 2008. Yartsa Gunbu (*Cordyceps sinensis*) and the fungal commodification of Tibet's rural economy. Economic Botany 62:269-277.

¹² Saastamoinen, O. 1999. Politiques forestières, droits d'accès et produits forestiers non ligneux en Europe du Nord. Unasylva, 50: 20–26.

¹³ Härkönen, M. & Järvinen, I. 1993. Evaluation of courses for mushroom advisors in Finland. Aquilo, Ser. Botanica, 31: 93–97.

¹⁴ Salo, K. 1999. Principles and design of a prognosis system for an annual forecast of non-wood forest products. Pp 35-44 in A. Niskanen & Demidova, N. (eds.) Research approaches to support non-wood forest products sector development: case of Arkhangelsk Region, Russia, European Forest Institute Proceedings 29 Joensuu, EFI.

¹⁵ Moore, D., Nauta, M.M., Evans, S.E. & Rotheroe, M. (eds.) 2001. Fungal conservation: issues and solutions. Cambridge University Press.

¹⁶ Gazette officielle de la République de Slovaquie, 58/2011 (<http://www.uradni->

La plupart des réglementations et politiques visent plus à assurer un accès équitable à la ressource qu'à sauvegarder la nature. Les retombées de la cueillette de champignons sauvages sur ces derniers et sur leur milieu sont mal comprises et font fréquemment l'objet de débats. Certains pays sont victimes de trafics, mais il est difficile de réaliser une estimation scientifique de la cueillette et du commerce illicites. L'on sait peu de chose sur les ramasseurs, sur les pratiques de cueillette et sur l'équité des dispositifs en termes d'égalité d'accès aux ressources. La durabilité de la cueillette de champignons et ses différentes dimensions font l'objet d'un examen plus détaillé dans la section 1.5.

B. La Convention de Berne et sa pertinence pour la cueillette de champignons

La Convention relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe (ci-après « la Convention de Berne »¹⁷) vise à préserver la flore et la faune sauvages sur le territoire des Etats et insiste sur la nécessité de coopérer pour la conservation de la nature, au-delà des frontières nationales, des habitats et des espèces (y compris migratrices), en particulier celles qui sont menacées d'extinction ou vulnérables et leurs habitats. Elle est le principal traité international régissant la protection et la gestion de la diversité biologique en Europe, et sert de fondement à la présente *Charte*.

Pourtant, aucune espèce de champignons n'est représentée dans les annexes à la Convention de Berne ou dans la Directive 92/43/CEE du Conseil sur la conservation des habitats naturels et de la faune et de la flore sauvages. En fait, les initiatives de protection de la nature ont dans une large mesure négligé les champignons en raison d'une connaissance insuffisante de leur écologie, de leur taxinomie, de leur répartition et de leur statut de conservation. Ces dernières décennies, la science a toutefois nettement progressé, tout comme la prise de conscience du déclin des populations de champignons en Europe. Ce déclin s'explique par les pertes d'habitats liés aux changements d'utilisation des sols, et par la dégradation des milieux, en particulier par nitrification. Même si aucun champignon n'est inscrit dans la Convention de Berne, le *European Council for Conservation of Fungi* l'assiste en qualité d'observateur et a fait le point, pour le Comité permanent, sur le statut et les menaces concernant 33 espèces¹⁸ inscrites sur la liste de rouge de l'UICN comme « en danger ».

Suite à la "Déclaration de Córdoba",¹⁹ les "Orientations sur la conservation des champignons en Europe" [document T-PVS(2007)13révisé] ont inspiré la Recommandation n° 132 (2007) du Comité permanent sur la conservation des champignons en Europe, adoptée le 29 novembre 2007. La présente Charte s'appuie sur cette Recommandation et la complète par des orientations visant à permettre que la cueillette de champignons se pratique d'une manière durable.

C. Principes de durabilité

Une définition du développement durable a été donnée en 1987 par la Conférence de la Commission mondiale sur l'environnement et le développement. Elle a été adoptée dans le cadre de l'Agenda 21 par la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement à Rio, en 1992, qui a également marqué le lancement de la Convention sur la diversité biologique (CDB). L'objectif global de la CDB est d'encourager les actions propices à un avenir durable²⁰ Elle fixe trois objectifs principaux: la conservation de la diversité biologique; l'utilisation durable de la diversité biologique; et le partage juste et équitable des avantages découlant de l'exploitation des ressources génétiques. L'objectif général de la Stratégie de l'UE en faveur du développement durable, tel qu'il a été réaffirmé en 2006,²¹ est " *de recenser et de renforcer des actions permettant à l'UE d'améliorer de manière continue la qualité de la vie des générations présentes et futures, en créant des communautés durables, capables de gérer et d'utiliser les ressources de manière efficace et d'exploiter le potentiel d'innovation écologique et sociale de l'économie, en garantissant la prospérité, la protection de l'environnement et la cohésion sociale*".

list.si/1/objava.jsp?urlid=201158&stevilka=2723)

¹⁷ <http://conventions.coe.int/Treaty/fr/Treaties/Html/104.html>

¹⁸ Mise en oeuvre de la Recommandation n° 132 (2007) sur la conservation des champignons en Europe (T-PVS/Files (2011)19)

¹⁹ Junte d'Andalousie 2007. Déclaration de Córdoba. Première Conférence mondiale sur la sauvegarde et l'utilisation durable des champignons sauvages, Córdoba, Andalousie, Espagne.

²⁰ Fiche sur la CDB <http://www.cbd.int/iyb/doc/prints/factsheets/iyb-cbd-factsheet-cbd-en.pdf>

²¹ <http://register.consilium.europa.eu/pdf/fr/06/st10/st10117.fr06.pdf>

L'UICN a lancé une Initiative pour l'utilisation durable pour faciliter la mise en œuvre de la CDB. Comme l'exprime une de ses Déclarations de principes de 2000: « *L'utilisation des ressources biologiques sauvages, à condition qu'elle soit durable, est un instrument important au service de la conservation de la nature, parce que les avantages économiques et sociaux qui en découlent incitent les utilisateurs à conserver ces ressources* ». L'UICN a organisé trois ateliers régionaux. Enfin, après un atelier de synthèse organisé à Addis-Abeba, en Ethiopie, la 7^e Conférence des Parties à la CDB (COP) a adopté, en 2004, les Principes et directives d'Addis-Abeba pour l'utilisation durable de la diversité biologique (PDAA).²²

Les PDAA sont fondés sur l'hypothèse qu'il est possible d'utiliser la diversité biologique de telle manière que les processus écologiques, les espèces et la variabilité génétique soient maintenus au-dessus des seuils nécessaires à leur viabilité à long terme, et qu'il incombe à tous les gestionnaires et utilisateurs de ressources de veiller à ce que leur exploitation ne dépasse pas ces capacités. Dans le cadre d'un processus parallèle, un atelier sur l'approche par écosystème, organisé au Malawi en 1998, a dégagé douze principes ou caractéristiques applicables à la gestion de la diversité biologique au niveau des écosystèmes, en s'efforçant de trouver un équilibre satisfaisant entre la sauvegarde de la nature et le développement. Ces « *Principes du Malawi pour l'approche par écosystème (MPEA)* »²³ ont aussi été confirmés lors de la 7^e CDP à la CDB, qui a souligné leur rapport étroit avec les PDAA. Ils préconisent une gestion intégrée des ressources terrestres, aquatiques et vivantes pour encourager leur conservation et leur utilisation durable de façon équitable, tout en reconnaissant que les êtres humains et leurs diverses cultures font partie intégrante des écosystèmes.

Pour résumer, les principes d'Addis-Abeba et du Malawi (voir l'annexe 4) recommandent:

- 1. une gouvernance solidaire et intégrée à tous les niveaux, avec des règles harmonisées qui favorisent les bienfaits de la conservation de la nature pour la société et préviennent les effets pervers ;*
- 2. la prévention d'impacts négatifs au sein des écosystèmes ou entre ceux-ci et d'une vision à court terme, surtout quand l'on est confronté à des changements inévitables ;*
- 3. une gestion transparente et adaptée parallèlement à une politique constante conciliant l'utilisation et la protection, fondée sur des travaux scientifiques interdisciplinaires, le suivi et des retours d'information en temps utile ;*
- 4. la promotion des incitations économiques et culturelles pour encourager l'utilisation durable et la sauvegarde, et le partage des bienfaits (et des coûts), surtout au niveau local, tout en évitant les gaspillages ;*
- 5. la décentralisation de la gestion vers un niveau bio-économique approprié, notamment pour renforcer les capacités des populations locales, les responsabiliser et tirer parti de leurs connaissances ;*
- 6. l'éducation, la sensibilisation et l'inclusion des gestionnaires, des utilisateurs des ressources et de la société en général.*

Comme nous le verrons plus loin, les PDAA et les Principes du Malawi servent de fondement aux Principes et lignes directrices de la section 2 du présent document.

D. La cueillette de champignons comme outil de sauvegarde de la diversité biologique

En juin 2010, le secrétariat de la CDB a publié sa troisième édition des *Perspectives mondiales de la diversité biologique*. Le rapport révèle que les nations du monde n'ont, individuellement et collectivement, pas atteint l'objectif de biodiversité 2010. Au cours de la dernière décennie, les principaux facteurs de perte de la diversité biologique²⁴ ont eu tendance à s'intensifier. Après avoir constaté que l'objectif de biodiversité 2010 n'était pas atteint, la 10^e Conférence des Parties à la CDB, réunie au Japon, a adopté un plan "post-2010", le Plan stratégique pour la Convention sur la diversité

²² <http://www.biodiv.org/doc/publications/addis-gdl-fr.pdf> (cf. annexe 3.2)

²³ <http://www.biodiv.org/doc/meetings/cop/cop-04/information/cop-04-inf-09-fr.pdf> (cf. annexe 3.3)

²⁴ Les principaux facteurs relevés par la CDB sont les pertes d'habitat, l'utilisation non durable et la surexploitation des ressources, le changement climatique, les espèces exotiques envahissantes et les pollutions ponctuelles et diffuses.

biologique 2011-2020, qui se fixe des objectifs ambitieux de restauration de la diversité biologique. L'Agence européenne pour l'environnement (EEA) a récemment insisté sur la nécessité de mobiliser individuellement tous les citoyens européens dans les efforts pour enrayer les pertes de diversité biologique.²⁵ Si l'on veut que les nations atteignent l'objectif et les sous-objectifs à l'échéance 2020, il faut que tant les communautés que les individus se mobilisent.

De nombreux champignons que les populations utilisent pour leur consommation jouent également un rôle essentiel dans les écosystèmes du fait des relations de symbiose qu'ils entretiennent avec les plantes sous la forme de mycorhizes, ou en qualité de saprotrophes, des champignons importants parce qu'ils recyclent de la matière pour la restituer au sol. Près de 80 % des plantes vasculaires profitent de la présence de différents champignons à proximité de leurs racines. Les champignons mycorhiziens sont difficiles à cultiver et toutes les tentatives échouent en l'absence de leurs symbiotes naturels. Ainsi, les truffes et divers autres champignons comestibles sauvages très appréciés dépendent des arbres pour se développer et ne peuvent être cultivés dans un environnement artificiel. Dans certaines régions, la perte d'habitats forestiers réduit le potentiel de production de champignons récoltables. Parallèlement, de nombreuses espèces d'arbres dépendent de leurs symbiotes mycorhiziens (exemple : les espèces de *Boletus*) pour pousser dans les sols pauvres en éléments nutritifs. Tout prélèvement non durable de champignons peut donc nuire non seulement à ces derniers, mais aussi à leurs symbiotes. De plus, tout prélèvement excessif de champignons a un effet en cascade dans la chaîne alimentaire, du fait de la concurrence avec les animaux qui dépendent des champignons pour se nourrir. Il est donc indispensable que l'utilisation soit durable si l'on veut que la cueillette des champignons ait un impact positif sur la sauvegarde de la nature.

De même, dans un contexte d'utilisations durables et de gestion constructive, la valeur économique et culturelle attribuée aux champignons dans le cadre de leur consommation peut constituer une incitation directe à préserver les environnements où poussent les champignons, à installer des champignons dans des habitats nouvellement créés et à prendre d'autres mesures favorables à la diversité biologique en général (par exemple en ajoutant aux plantations des espèces d'arbres qui favorisent les mycorhizes). Citons également l'exemple de villages qui ont élaboré des plans de gestion des champignons prévoyant une réduction des abattages d'arbres.⁶

E. Promouvoir les bonnes pratiques

La cueillette ne nuit généralement pas à la régénération des champignons si seules les fructifications parvenues à maturité sont prélevées sans endommager le mycélium (souvent enterré, intégré à un autre substrat) et si suffisamment de spores sont libérées des fructifications plus anciennes ou non récoltées, aux fins de la reproduction. Plusieurs études démontrent que la cueillette des champignons proprement dite n'a pas, à court ou à moyen terme, de conséquences significatives sur la poursuite de la fructification des spécimens récoltés.^{26,27} Les conséquences potentielles à long terme, y compris une réduction de la variabilité génétique, devraient faire l'objet de recherches complémentaires. En Finlande, aucune des espèces menacées de l'ordre des *Aphyllphorales* (selon la classification de l'époque) n'est devenue menacée à cause de la cueillette ou de la récolte,¹⁴ et dans une étude de 2011 portant sur les 33 espèces de champignons inscrites en 2007 dans les Livres rouges comme menacées en Europe,²⁸ la cueillette est signalée comme une menace potentielle pour une seule d'entre elles.

La cueillette de champignons peut toutefois nuire aux populations si les techniques de récoltes sont non durables. Le piétinement, le ratissage pour écarter tout l'humus et les trous creusés au hasard à la recherche de truffes sont autant de pratiques néfastes^{16,29} qui peuvent affecter la production. Il est possible de réduire ces impacts en instaurant de bonnes pratiques. Ainsi, l'utilisation traditionnelle de chiens ou de porcs spécialement entraînés à rechercher les truffes évite de creuser à l'aveuglette.

²⁵ http://europa.eu/rapid/press-release_IP-10-646_fr.htm

²⁶ Norvell, L. 1995 Loving the chanterelle to death? The ten-year Oregon chanterelle project. *McIlvanea* 12:6-23

²⁷ Egli, S., Martina, P., Buser, C., Stahel, W. & Ayer, F. 1990. La cueillette de champignons ne compromet pas les récoltes futures - conclusions d'une étude de longue durée menée en Suisse. *Biological Conservation* 129: 271-276.

²⁸ Mise en oeuvre de la Recommandation n° 132 (2007) sur la conservation des champignons en Europe (T-PVS/Files (2011)19)

Quand la cueillette est pratiquée à petite échelle, il est rare que des problèmes de sauvegarde de la nature se posent. Les risques sont plus grands pour la cueillette de grande envergure, surtout si elle implique des méthodes non durables. En Serbie, en Pologne et au Portugal, il semblerait que la récolte commerciale massive ait eu des conséquences négatives sur les champignons, mais aussi sur leur écosystème,^{14,25} même si aucune recherche scientifique ne vient actuellement étayer ces allégations. La cueillette commerciale augmente assurément la pression sur les habitats locaux, et il faudrait donc non seulement plus de recherches sur la gestion de la cueillette de champignons (parallèlement à tous les autres aspects de la mycologie), mais aussi que les dispositions saines de réglementation mises en place dans certains pays comme la France soient maintenues et prises en compte au niveau européen. Il convient en particulier d'accorder une attention supplémentaire à la cueillette et au commerce illégaux constatés dans certaines régions. Il faut par ailleurs éviter que les amateurs de champignons ne ramassent, par inadvertance, des espèces rares qui ressemblent à des espèces comestibles – un domaine dans lequel l'utilisation de guides d'identification (y compris en ligne) doit être encouragé.²⁹

Outre la durabilité environnementale, plusieurs aspects sociaux doivent être pris en compte pour garantir la durabilité de la cueillette des champignons. L'accès juste et équitable aux forêts, aux ressources forestières et à leurs bienfaits est une question déterminante. L'exclusion injustifiée ou le partage inéquitable des bienfaits peuvent inciter les personnes à ignorer la réglementation et à cultiver un ressentiment qui peut engendrer des pratiques non durables. Avec la multiplication des personnes ramassant des champignons à des fins commerciales, de loisirs et de subsistance, des conflits pourraient surgir entre les différents utilisateurs des forêts et des ressources forestières, y compris à des fins autres que la consommation. Il faut impérativement comprendre les diverses utilisations et les divers usagers, et élaborer une réglementation qui tienne compte de ces différences, pour prévenir de tels conflits.

Pour être durable, la cueillette de champignons doit être organisée en réduisant autant que possible l'impact négatif du prélèvement et des méthodes de récolte sur la ressource en champignons et sur les habitats. De bonnes pratiques écologiques et sociales peuvent y contribuer. Plusieurs organisations comme les sociétés de mycologie (par exemple la Société de Mycologie slovène) et le Scottish Wild Mushroom Forum ont élaboré des codes de bonnes pratiques pour une cueillette durable des champignons sauvages, que les publications mycologiques ou les sites internet encouragent à adopter^{30,31} et qui sont illustrés à l'annexe V. Les interdictions de cueillette peuvent être indiquées dans les secteurs qui font l'objet d'une étude des processus naturels ; elles peuvent également constituer l'option la plus équitable quand la demande qui pèse sur la ressource devient non viable.

L'application de ces codes est notamment difficile parce que les personnes impliquées sont très nombreuses, et que les organisations représentatives des amateurs de champignons sont rares, ce qui rend laborieuse toute tentative de s'adresser efficacement à la « communauté des cueilleurs de champignons », hormis peut-être via internet. De plus, des tensions sont apparues entre les mycologues et les ramasseurs professionnels parce que l'accent était davantage mis sur les aspects protecteurs de la CDB que son sa mission plus large de promotion des utilisations durables.³² Compte tenu des bienfaits potentiels que la restauration des champignons peut engendrer pour les personnes (services des écosystèmes) comme pour la diversité biologique, il faut impérativement encourager les chercheurs et les autres citoyens à se soutenir mutuellement. Il convient que les écologistes professionnels affinent les techniques de suivi du statut de la biodiversité mycologique et des menaces, pour qu'elles puissent être généralement applicables et facilement utilisables par les communautés locales. Les recherches sur la restauration sont également importantes, non seulement pour mettre au point des techniques simples et efficaces, mais aussi pour réaliser des études sur la génétique des espèces et leur répartition, qui sont nécessaires pour veiller à ce que toute réintroduction soit effectuée avec les espèces appropriées, parce que les champignons introduits par erreur pourraient être difficiles à éliminer. Un effort considérable devrait être consenti pour encourager les groupes d'intérêts très divers concernés par les champignons à s'organiser et à coopérer.

²⁹ <http://www.cybertruffle.org>

³⁰ Dyke, A. 2001. The Scottish Wild Mushroom Forum. Pp. 219-222 in ¹⁴.

³¹ Pilz, D. 2011. Ensuring sustainable harvests of wild mushrooms. Pp. 144-159 in ⁵.

³² Cunningham, A.B. 2011. Fungi and the future. Pp. 175-203 in ⁵.

F. La nécessité d'une *Charte sur la cueillette de champignons et la biodiversité*

Ce document fait suite à la Charte européenne de la chasse et de la biodiversité, déjà adopté par le Comité permanent de la Convention relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe.³³ La recommandation n° 128 (2007) "*sur la Charte européenne relative à la chasse et la biodiversité*"³⁴ invite les Etats parties à la Convention de Berne à tenir compte de la *Charte européenne de la chasse et de la biodiversité* et "à appliquer ses principes en élaborant et en mettant en œuvre leurs politiques de la chasse, afin de s'assurer que la chasse se pratique dans un souci de durabilité". En 2008, ils ont accepté de la compléter par un instrument similaire couvrant la pêche pratiquée pour les loisirs, ce qui a permis l'adoption, en novembre 2010, de la Charte européenne de la pêche récréative et de la biodiversité³⁵ par le biais de la recommandation n° 150.

Les principes et la démarche de la Charte européenne de la chasse et de la biodiversité et du présent document valent tout autant pour les utilisations consommatrices que non consommatrices des éléments de la diversité biologique. L'UICN a reconnu ce fait à son 4^e Congrès mondial de la nature, en octobre 2008 et à nouveau lors de son 5^e Congrès mondial de la nature, en septembre 2012. Dans sa résolution 4.032 (*Bâtir des relations de confiance dans l'intérêt de la conservation et de l'utilisation durable de la biodiversité sur le modèle de la Charte européenne de la chasse et de la biodiversité*), l'UICN encourage une coopération accrue entre le CdE, les gouvernements et les autres parties prenantes en vue de l'élaboration de lignes directrices inspirées des mêmes principes dans le cadre de nouvelles chartes encourageant l'utilisation durable d'autres éléments de la diversité biologique. De plus, la Résolution WCC-2012-Res-033 de l'UICN demande qu'une attention accrue soit accordée à la sauvegarde des champignons.

Suite à cette acceptation mondiale et à l'adoption de la Charte européenne de la pêche récréative et de la biodiversité, le Comité permanent de la Convention de Berne a inscrit au nombre de ses activités pour 2012 une "Charte sur la collecte de champignons et d'autres éléments de la biodiversité sauvage (en coopération avec l'UICN)", avec la participation de représentants des Parties à la Convention et d'organisations observatrices (dont le European Council for Conservation of Fungi; la Fédération des Associations de chasse et de conservation de la faune sauvage de l'Union européenne; et l'Union Internationale pour la conservation de la nature et des ressources naturelles). Un Groupe de travail s'est réuni à la conférence des présidents de la Commission de sauvegarde des espèces de l'UICN à Abu Dhabi en février 2012. Il était chargé de rédiger un projet de charte pour le soumettre à la prochaine réunion du Comité permanent, du 27 au 30 novembre 2012, et une première version a été élaborée en vue de la réunion du Bureau de septembre 2012. Suite à l'intérêt considérable et aux discussions au sein du Comité permanent en novembre 2012, un projet final a été élaboré en vue des réunions of Bureau et du Comité permanent en 2013.

G. Champ d'application

La présente *Charte européenne sur la cueillette de champignons et la biodiversité* (ci-après: *la Charte*) concerne la cueillette (tant récréative que commerciale) de champignons sauvages et indigènes en Europe, dans le respect des principes fondateurs de la Convention relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe (Berne, 1979). La Charte ne concerne pas les autres activités humaines qui peuvent avoir des conséquences sur les populations de champignons, comme la sylviculture ou l'élevage.

H. Objectifs

La mission première de la Convention de Berne est la sauvegarde de la vie sauvage et du milieu naturel qui lui est associé, ce qui inclut les champignons. Les ramasseurs de champignons peuvent contribuer à la réalisation de cet objectif en protégeant les populations des espèces correspondantes, en prenant soin de leurs habitats, en soutenant le suivi et la recherche et en sensibilisant le public aux problèmes de conservation de la nature.

Cette *Charte* énonce une liste de principes et de lignes directrices non contraignants à l'intention des personnes qui pratiquent la cueillette des champignons pour leurs loisirs ou à des fins

³³ Charte européenne de la chasse et de la biodiversité (T-PVS (2007)07)

³⁴ Cf. http://www.coe.int/t/dg4/cultureheritage/nature/wcd/rec2007_FR.asp?

³⁵ Charte européenne de la pêche récréative et de la biodiversité (T-PVS (2010)3)

commerciales, ainsi que des organes de réglementation et des gestionnaires. Ils renferment des principes communs et des bonnes pratiques pour une cueillette durable des espèces de champignons en Europe, et visent également à aider les Etats européens à remplir leurs engagements en faveur de la nature dans l'utilisation des éléments de la biodiversité tels qu'ils sont présentés dans la CDB, comme le recommandent les PDAA³⁶ (cf. 3.2 Annexe 2) et les *Principes du Malawi pour l'approche par écosystème*⁵¹ (cf. 3.3 Annexe 3).

En approuvant la présente *Charte*, le Comité permanent de la Convention de Berne reconnaît que la cueillette durable constitue une utilisation légitime des ressources en champignons, ainsi qu'un précieux outil de sauvegarde de la biodiversité.

I. Buts

La présente *Charte* préconise des principes et des lignes directrices destinés à garantir que la cueillette de champignons soit pratiquée d'une manière durable en Europe, en apportant une contribution positive à la sauvegarde de la biodiversité et en répondant aux besoins de la société, y compris du point de vue de la qualité de la vie.

J. Objectifs

La Charte:

- énonce une série de principes non contraignants et de lignes directrices pour favoriser une cueillette durable de champignons dans le contexte de la sauvegarde de la biodiversité;
- encourage l'implication des cueilleurs dans les efforts de suivi, de gestion et de recherche orientés sur la bonne intendance et la sauvegarde des champignons et de leurs habitats;
- promeut les modes à la fois durables et non nuisibles pour la diversité biologique de cueillette commerciale de champignons, tout en offrant aux communautés locales des incitations socio-économiques à sauvegarder et à gérer les champignons et leurs habitats;
- stimule la coopération entre les ramasseurs de champignons et les autres parties intéressées dans la conservation de la nature et dans la gestion de la biodiversité;
- encourage l'éducation, la sensibilisation et les mesures d'information ciblant les ramasseurs de champignons;
- promeut les bonnes pratiques afin d'assurer la viabilité socioculturelle, économique et écologique à long terme de la cueillette de champignons, notamment grâce à l'annexe 5, qui exprime les recommandations d'une manière simplifiée sous la forme d'un code de conduite pour les ramasseurs de champignons.

³⁶ <http://www.biodiv.org/doc/publications/addis-gdl-fr.pdf>

1. PRINCIPES ET LIGNES DIRECTRICES

Les principes et lignes directrices de la présente Charte définissent le rôle que la cueillette de champignons peut jouer dans la gestion et la sauvegarde de la diversité biologique. Ces principes généraux couvrent les 12 principes du Malawi (M1-12) et les 14 principes PDAA (A1-14), qui sont regroupés par domaines sociaux, écologiques et économiques ciblés et par combinaisons de ceux-ci (voir l'annexe 3.4). Ces recommandations, qui renferment les principes essentiels du Malawi et des PDAA, offrent une base pour organiser la sauvegarde de la biodiversité dans le cadre de la cueillette de champignons et d'autres utilisations des ressources sauvages. Elles s'appuient sur des normes internationalement reconnues en matière de développement durable et sont de simples recommandations qui n'ont aucun caractère contraignant.

1.1 **Principe 1: Privilégier une gouvernance à plusieurs niveaux afin d'obtenir un maximum d'avantages pour la conservation et pour la société**

1.1.1 *Justification:*

Les décisions humaines qui affectent les espèces sont influencées par la réglementation et les mesures incitatives financières à plusieurs niveaux, tout comme par des facteurs culturels et sociaux. Les politiques qui affectent ces facteurs doivent être décidées au niveau géographique le mieux adapté et rester souples afin de pouvoir prendre en compte les différentes conditions biologiques, économiques et sociales et de permettre une gestion adaptative. L'uniformisation croissante de la culture et des marchés engendre des défis particuliers pour la réglementation destinée à orienter les utilisations locales des terres et de la vie sauvage afin de préserver la diversité des conditions écologiques.

1.1.2 *Lignes directrices:*

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.1.2.1 *Les organes de réglementation et les gestionnaires:*

- a) prennent en compte le statut de conservation des champignons et de leurs habitats aux niveaux appropriés (international, national, régional et local);
- b) encouragent, pour un maximum de souplesse, l'élaboration de politiques et de structures permettant d'atténuer les conflits, de créer des synergies entre la cueillette de champignons et d'autres domaines intéressant la sauvegarde de la nature, de récompenser les bonnes pratiques (par exemple par des subventions, des privilèges ou d'autres mesures incitatives) et de légiférer contre les mauvaises pratiques;
- c) veillent à ce que les politiques et les structures prennent en compte les exigences culturelles (telles que les utilisations multiples) et les conditions écologiques locales, ainsi que les politiques des niveaux supérieurs;
- d) analysent quelles incitations réglementaires ou autres sont nuisibles à la conservation de la biodiversité, y compris les champignons et les éliminent, les neutralisent ou les assortissent de mesures compensatoires.

- et -

1.1.2.2 *Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:*

- a) aident les autorités à tous les niveaux à concevoir et à promouvoir des mesures incitatives pour sauvegarder la diversité biologique grâce à une utilisation durable;
- b) s'efforcent, à tous les niveaux, d'obtenir un maximum de retombées positives des utilisations des champignons.

1.2 Principe 2: Veiller à ce que la réglementation soit compréhensible et respectée

1.2.1 *Justification:*

La réglementation peut engendrer des coûts tant pour la sauvegarde de la nature que pour les parties intéressées. Ces coûts sont aussi faibles que possible si l'on associe une administration minimale à un maximum de motivation pour appliquer ces textes, si leur application est facile et si leur non-respect peut être détecté de manière fiable, en tenant compte des utilisations et pratiques locales. Les règles inadéquates (y compris celles qui sont incompréhensibles ou inapplicables) peuvent induire des conséquences négatives (telles que la perturbation des habitats et des microhabitats, les conséquences imprévues sur d'autres bénéficiaires des ressources, etc.) s'il est et rentable de passer outre, ou si la justification des règles n'est pas comprise. Dans l'ensemble, la coordination nationale et régionale des cueilleurs de champignons devrait être améliorée afin de faciliter une prise de conscience de l'intérêt d'une réglementation et, au plan international, il faudrait sensibiliser aux règles en vigueur dans chaque pays, et tout spécialement à celles des réseaux de zones protégées, ceux qui traversent les frontières pays pour cueillir des champignons, et prévenir la cueillette et le commerce illégaux. L'annexe 5 propose un exemple simple de Code de conduite à faire respecter par les cueilleurs.

1.2.2 *Lignes directrices:*

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.2.2.1 *Les organes de réglementation et les gestionnaires:*

- a) privilégient les règles simples, flexibles, logiques et localement pertinentes, répondant à des principes biologiques, des politiques (inter)nationales, un contexte socio-économique et des préoccupations et attentes raisonnables des parties intéressées;
- b) n'imposent que des restrictions justifiées du point de vue de la conservation et facilement compréhensibles par les ramasseurs de champignons;
- c) encouragent la création d'organisations pour orienter et représenter les cueilleurs de champignons à tous les niveaux;
- d) adoptent des processus normatifs transparents laissant une place à une participation active des cueilleurs de champignons et d'autres parties intéressées;
- e) favorisent la subsidiarité et l'autorégulation en élaborant des textes réglementaires adaptables aux besoins locaux des administrations et des forces de l'ordre;
- f) facilitent la sensibilisation aux règles qui changent au passage des frontières, par exemple par des traductions et un recours à des outils informatiques, et œuvrent à une harmonisation des règles chaque fois que cela s'avère possible.

- et -

1.2.2.2 *Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:*

- a) aident à élaborer et à faire accepter une réglementation efficace;
- b) s'informent de, et se conforment à, toutes les règles et dispositions relatives à la cueillette de champignons, aux mesures de sauvegarde (y compris les espèces et zones protégées et les années de jachère) et à la propriété privée, et encouragent à les respecter;
- c) optent pour l'autorégulation et les bonnes pratiques volontairement consenties chaque fois que c'est possible;
- d) aident à prévenir et à signaler la cueillette illégale ou irresponsable de champignons.

1.3 Principe 3: Veiller à la durabilité écologique des prélèvements

1.3.1 *Justification:*

Il est important de garantir le caractère durable de tout prélèvement de champignons sauvages. Le statut de sauvegarde des espèces doit être maintenu à des niveaux suffisamment solides pour supporter

les prélèvements. L'utilisation durable implique un recours à des informations recueillies grâce à la recherche et à la surveillance, et une réglementation établie grâce à un recours actif à des données scientifiques fiables et à des connaissances locales. Si le prélèvement de fructifications ou d'éléments de champignons aux fins de la culture est, en principe, durable, il faut veiller à ne pas dégrader les microhabitats par piétinement, ratissage de l'humus ou autres destructions étendues de mycélium. Garantir la viabilité des prélèvements implique également de prendre en compte les conséquences éventuelles de la cueillette de champignons sur la chaîne trophique. Parfois, il convient d'interdire la cueillette dans certains secteurs particulièrement sensibles. Si l'on garantit que la cueillette soit durable d'un point de vue social et profite à une large base de consommateurs humains, elle peut aussi mobiliser un maximum de moyens en faveur de sa sauvegarde.

1.3.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.3.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) promeuvent des règles empiriques pour une cueillette durable, en s'inspirant des bonnes pratiques et de la résilience des différents taxons de champignons face à la récolte (exemple: laisser en place une partie des fructifications, ne pas cueillir les fructifications qui ne sont pas encore à maturité, limiter la cueillette à ce que l'on peut utiliser);
- b) si nécessaire, conçoivent et appliquent une gouvernance adaptative pour réglementer la cueillette commerciale en tenant compte du comportement et de l'écologie des espèces (y compris les variations dans le temps, les caractéristiques des mycorhizes et d'autres aspects trophiques et de symbiose), de leur statut de sauvegarde à long terme et des conséquences possibles des prélèvements sur les services des écosystèmes;
- c) coopèrent avec les cueilleurs de champignons, quand ils sont organisés d'une manière appropriée, et les encouragent à élaborer et à appliquer des méthodes simples et efficaces de surveillance et de gestion des espèces de champignons, de leurs habitats et de leurs services écologiques;
- d) coopèrent avec les administrations locales afin d'assurer la bonne gestion et la protection de l'intégrité des populations des points de vue génétique et des effets sur les métapopulations, le cas échéant;
- e) promeuvent les méthodes normalisées de collecte, concernant les personnes participant aux cueillettes et leurs caractéristiques, de données destinées à une gestion adaptative des populations de champignons à toutes les échelles appropriées;

- et -

1.3.2.2 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) appliquent les bonnes pratiques et les règles empiriques de protection de la nature lors de la cueillette de champignons (voir par exemple l'annexe 5);
- b) contribuent à la collecte de données, à la surveillance et à la recherche;

- et -

1.3.2.3 Les cueilleurs commerciaux de champignons:

- a) œuvrent à l'intégration de leurs activités de cueillette dans la gestion adaptative des populations des espèces de champignons exploitables, de leurs habitats et de leurs communautés, ainsi que des autres services écologiques;

1.4 Principe 4: Maintenir des populations sauvages d'espèces indigènes avec un réservoir génétique suffisant pour permettre les adaptations

1.4.1 Justification:

Les espèces indigènes et leurs habitats peuvent (tout comme les moyens d'existence qu'en retirent les populations humaines) pâtir soit 1) de l'introduction d'espèces exotiques envahissantes, soit 2)

d'une sélection par l'homme de caractéristiques pouvant compromettre la viabilité à long terme de leurs populations.

1.4.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.4.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) prennent des mesures dissuasives contre la dissémination dans la nature d'espèces ou de variétés non indigènes de champignons qui pourraient devenir envahissantes et/ou avoir un impact négatif sur les champignons indigènes ou leurs écosystèmes;
- b) facilitent et enregistrent la réimplantation d'espèces initialement indigènes de champignons;
- c) quand les circonstances s'y prêtent, intègrent des considérations génétiques dans les plans de gestion et assurent le suivi des caractéristiques génétiques des peuplements de champignons afin de garantir la capacité d'adaptation génétique des populations.
- d) encouragent les recherches visant à améliorer l'efficacité de ces mesures.

- et -

1.4.2.2 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) évitent la dissémination d'espèces ou de variétés non indigènes de champignons dans la nature;
- b) utilisent exclusivement des plantes et des champignons indigènes dans les initiatives de restauration;
- c) le cas échéant, soutiennent les chercheurs et les gestionnaires dans la surveillance des caractéristiques génétiques des populations.

1.5 Principe 5: Maintenir des environnements susceptibles d'entretenir des populations saines et solides d'espèces exploitables

1.5.1 Justification:

Les champignons sont vulnérables aux polluants et aux autres impacts de l'homme sur leurs populations et sur leurs habitats. Tous ceux qui aiment les champignons ou en profitent ont donc intérêt à collaborer afin de réduire ou d'atténuer les retombées de la détérioration de l'environnement. Il faut surveiller le statut des espèces exploitées et de leurs habitats, y compris en concevant des indicateurs des menaces potentielles tant pour elles que pour leur milieu.

1.5.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.5.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) encouragent l'élaboration de systèmes convenus d'un commun accord pour inciter les cueilleurs de champignons à soutenir la conservation des habitats, y compris des espèces végétales, des sols et des autres substrats dont les champignons dépendent;
- b) promeuvent la conception et la mise en œuvre de systèmes normalisés de suivi de la santé et de la condition des populations de champignons, des habitats et des écosystèmes dont elles dépendent et des menaces qui pèsent sur ces systèmes;
- c) examinent les impacts négatifs éventuels de la cueillette des champignons sur d'autres services écologiques, et les limitent et les atténuent si nécessaire;
- d) gardent à l'esprit la diversité des espèces de champignons quand ils sélectionnent les espaces devant bénéficier de mesures spéciales de sauvegarde.

- et -

1.5.2.2 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) contribuent activement à la conservation et à la restauration écologique des habitats et des stocks de champignons aux niveaux appropriés lorsque c'est réalisable;
- b) identifient les sites abritant des champignons dont l'état de conservation est préoccupant et encouragent leur protection;
- c) se mobilisent pour veiller à ce que leurs activités n'aient pas de retombées négatives sur les environnements et habitats locaux.

1.6 Principe 6: Encourager l'utilisation afin de créer des motivations économiques en faveur de la conservation de la nature

1.6.1 Justification:

Les parties concernées peuvent être encouragées à sauvegarder certaines espèces sauvages et leurs habitats si elles reconnaissent leur valeur économique potentielle.

1.6.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.6.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) comprennent que les fournisseurs de possibilités d'exploitation (comme les propriétaires terriens et les gestionnaires de réserves) attendent, surtout s'il s'agit d'une cueillette commerciale, un dédommagement équitable pour les services et les opportunités qu'ils apportent;
- b) encouragent les modes d'exploitation susceptibles d'apporter des bienfaits socio-économiques équitables et justes aux parties prenantes et communautés locales;
- c) quand il est approprié d'instaurer des droits ou taxes officiels, par exemple pour financer les recherches pour la sauvegarde et la formation, fixent leur montant à un niveau raisonnable pour ne pas entraver la participation locale;
- d) encouragent, pour les parties prenantes et les communautés locales, des incitations à maintenir ou à améliorer la diversité des espèces et des habitats.

- et -

1.6.2.2 Les cueilleurs non commerciaux de champignons:

- a) sont disposés à contribuer raisonnablement aux structures chargées de gérer les possibilités d'accès et de cueillette et à les accepter, ainsi qu'à la préservation et à la gestion des champignons et de leurs habitats;

- et -

1.6.2.3 Les cueilleurs commerciaux de champignons:

- a) reconnaissent et acceptent que leurs activités devraient profiter aux économies et parties prenantes locales et dès lors soutenir les efforts de conservation de la nature;
- b) acceptent que leur accès puisse être limité ou interdit, et/ou être soumis à un effort financier plus important que pour les cueilleurs locaux non commerciaux.

1.7 Principe 7: Veiller à la bonne utilisation des champignons prélevés et éviter les gaspillages

1.7.1 Justification:

L'utilisation du plein potentiel d'une ressource renouvelable produit un maximum d'incitations économiques pour les populations locales, traduit un respect de l'environnement et limite, dans certains cas, les pollutions organiques. Les cueilleurs qui ne possèdent pas des compétences d'identification suffisantes risquent de ramasser, puis de jeter des champignons d'espèces impropres à

la consommation, mais rares. Les champignons peuvent aussi accumuler des radionucléides et d'autres polluants, et il arrive par conséquent qu'ils soient également jetés après la cueillette. Une des options pour certaines utilisations est la certification d'une origine sûre et durable, comme le permet par exemple le système Fairwild.

1.7.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.7.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) encouragent de bonnes méthodes de manipulation et de traitement des champignons prélevés;
- b) contribuent à informer les cueilleurs de champignons des risques anthropogéniques de toxicité (comme la pollution);
- c) encouragent la conformité des produits issus des champignons aux normes sanitaires et d'hygiène avant d'être autorisés à la vente et/ou à la consommation commerciale;.
- d) envisagent de soutenir la certification des cueilleurs ou produits commerciaux.

- et -

1.7.2.2 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) conditionnent de manière appropriée les champignons récoltés pour éviter le gaspillage et la contamination;
- b) se tiennent informés des risques existants et nouveaux liés à la cueillette de champignons;
- c) respectent les règles de préparation des champignons afin d'éviter les risques pour la santé.

1.8 Principe 8: Renforcer les capacités des parties prenantes locales et les responsabiliser

1.8.1 Justification:

Si elle peut compter sur de bonnes connaissances et un suivi, la gestion au niveau local est celle qui présente la meilleure capacité d'adaptation. Elle renforce également les capacités des parties prenantes et les rend directement responsables d'une réponse aux exigences des bénéficiaires et de la sauvegarde des ressources. La gestion locale doit s'harmoniser avec les objectifs définis aux échelons supérieurs.

1.8.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.8.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) le cas échéant, encouragent et facilitent la gestion décentralisée des espèces de champignons qui sont stables, voire en augmentation, aux niveaux local ou régional;
- b) le cas échéant, facilitent le renforcement des capacités et la prise de responsabilités des parties prenantes locales, et en particulier des cueilleurs de champignons, dans ce processus décentralisé;
- c) encouragent les systèmes garantissant le partage équitable des bienfaits entre les bénéficiaires des ressources.

- et -

1.8.2.2 Les cueilleurs non commerciaux de champignons:

- a) connaissent l'écologie des champignons et les bonnes pratiques de sauvegarde;
- b) reconnaissent leur rôle de bons gestionnaires des ressources et participent activement à la gestion pratique et aux mesures de conservation de la nature;
- c) communiquent avec d'autres parties intéressées et avec les collectivités locales dans la recherche des meilleures solutions.

- et -

1.8.2.3 Les cueilleurs commerciaux de champignons:

- a) reconnaissent les cultures, les traditions et les besoins des populations locales (y compris les cueilleurs non commerciaux);
- b) collaborent étroitement avec les cueilleurs locaux, les gestionnaires fonciers et les autres parties intéressées pour garantir l'intégration des activités et prévenir les conflits.

1.9 Principe 9: Promouvoir la compétence et la responsabilité parmi les utilisateurs des ressources sauvages

1.9.1 Justification:

Afin que les pratiques soient durables des points de vue écologique et social, il est recommandé que les utilisateurs des ressources sauvages soient responsables et compétents dans les méthodes, le matériel et les espèces qu'ils utilisent. La consommation de champignons vénéneux engendre un coût à la fois humain et pour la sauvegarde de la nature si elle dissuade de pratiquer les diverses formes de cueillette qui motivent la conservation. Les mieux placées pour promouvoir les aptitudes et les compétences sont les organisations mandatées pour représenter les bénéficiaires des ressources tout en informant ces derniers et en les encourageant à adopter de bonnes pratiques.

1.9.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.9.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) encouragent et facilitent la mise en place de programmes accessibles d'éducation et de formation (guides d'identification des champignons dans les langues locales, promenades mycologiques, conférences dans les localités concernées, etc.) à l'intention des cueilleurs de champignons, essentiellement pour veiller à la bonne identification des champignons comestibles, vénéneux ou rares;
- b) favorisent l'organisation spontanée et la création de réseaux aux niveaux local, régional et national, encouragent les groupes ainsi constitués à former les cueilleurs de champignons à l'identification et à d'autres aspects de la conservation, et examinent la possibilité de valider les programmes de certification des cueilleurs;
- c) coopèrent avec les organisations qui coordonnent les cueilleurs de champignons afin d'encourager un recrutement de personnes des deux sexes, de tout âge et de tous les milieux.

- et -

1.9.2.2 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) connaissent les méthodes qui peuvent légalement être utilisées pour cueillir les champignons;
- b) entretiennent une connaissance suffisante en matière d'identification et d'écologie des espèces de champignons comestibles, ainsi que des espèces vénéneuses ou rares avec lesquelles une confusion est possible;
- c) connaissent les lois et règlements qui régissent l'exercice de la cueillette de champignons et leur sauvegarde;
- d) enseignent aux nouveaux cueilleurs de champignons les compétences et les connaissances nécessaires pour être compétents et responsables.

1.10 Principe 10: Encourager la coopération entre toutes les parties prenantes dans la gestion des espèces exploitées, des espèces qui leur sont associées et de leurs habitats

1.10.1 Justification:

Toutes les parties prenantes, y compris les autorités, les administrations, les propriétaires fonciers, les cueilleurs de champignons, les autres bénéficiaires des ressources et les autres parties intéressées par la sauvegarde de la nature peuvent apporter une contribution positive à la bonne gestion de la

biodiversité par la coopération. La coopération permet à l'utilisation durable de favoriser les synergies dans le cadre des efforts de protection de la nature, tandis que les conflits engendrent le gaspillage des ressources humaines.

1.10.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

3.10.2.1 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) s'efforcent de mobiliser tous ceux qui tirent bénéfice des champignons dans les efforts de sauvegarde de ceux-ci et de leurs habitats;
- b) promeuvent les structures institutionnelles réunissant les intérêts de toutes les parties prenantes;
- c) sensibilisent le public aux bienfaits pour la sauvegarde de la nature, mais aussi aux avantages économiques et culturels qui peuvent être retirés de prélèvements responsables et durables;
- d) cherchent des occasions de promouvoir la coopération entre les différents intérêts et prennent des mesures incitatives en ce sens;
- e) mettent en œuvre toutes les mesures possibles pour éviter et résoudre les conflits.

- et -

3.10.2.2 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) cherchent les occasions de contribuer au bien-être des populations humaines, des champignons et de leurs habitats;
- b) s'efforcent activement de parvenir à des alliances avec les autres parties prenantes locales.

1.11 Principe 11: Faire accepter les utilisations consommatrices et durables comme des outils de sauvegarde

1.11.1 Justification:

Pour s'assurer l'acceptation par la société, il importe que tous les utilisateurs de champignons communiquent sur les avantages de leur utilisation pour la conservation de la diversité biologique, et que toutes les parties prenantes collaborent en vue d'éduquer le public sur d'importants problèmes de conservation de la nature. Si l'on garantit que la cueillette soit durable d'un point de vue social et profite à une large base de consommateurs humains, elle peut aussi mobiliser un maximum de moyens en faveur de sa sauvegarde. L'appropriation par les populations locales des services rendus par les écosystèmes, notamment en rapport avec la collecte de plantes et de champignons sauvages, peut constituer un outil de sauvegarde durable des écosystèmes concernés.

1.11.2 Lignes directrices:

La sauvegarde de la nature s'améliorera si

1.11.3 Les organes de réglementation et les gestionnaires:

- a) engendrent un cadre garantissant l'acceptation durable, par la société, des bienfaits pour la conservation de la nature résultant de l'exploitation d'espèces sauvages;
- b) préservent les valeurs culturelles, historiques et esthétiques liées aux champignons et à la cueillette de champignons.

- et -

1.11.4 Les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons:

- a) sont attentifs aux intérêts et cultures locaux et les respectent;
- b) s'efforcent d'être les ambassadeurs de la cueillette de champignons grâce à un bon comportement et à des pratiques appropriées;
- c) respectent la propriété privée et les restrictions locales, ainsi que les besoins de ceux qui souhaitent observer les champignons;

- d) dispensent aux autres parties intéressées une éducation et une information sur les bienfaits de la cueillette de champignons et de la protection de la nature en général.

2. ANNEXES

2.1 Annexe 1: termes et notions

Bonne pratique: pratique de planification, d'organisation, et de gestion ou pratique opérationnelle qui s'est révélée efficace dans des circonstances particulières sur le terrain, dans une ou plusieurs régions, et qui se prête à une application à la fois particulière et universelle.

*Diversité biologique (biodiversité)*³⁷: la variabilité des organismes vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes terrestres, marins et autres écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie; cela comprend la diversité au sein des espèces et entre espèces ainsi que celle des écosystèmes (Article 2 de la CDB).

Cueilleurs commerciaux: agents ou organismes directement ou indirectement responsables de la cueillette de champignons à des fins commerciales.

Ecosystème:³⁸ complexe dynamique formé de communautés de plantes, d'animaux et de micro-organismes et de leur environnement non vivant qui, par leur interaction, forment une unité fonctionnelle.

Services des écosystèmes: tous les services que les écosystèmes procurent à l'être humain. Ils peuvent être répartis en quatre catégories: services d'entretien (par exemple, cycle des nutriments), services de régulation (par exemple, qualité des sols), services d'approvisionnement (par exemple, la récolte de champignons) et services culturels (par exemple valeur existentielle, dimensions spirituelle, éducative et récréative).³⁹

Champignons: toutes les espèces indigènes de champignons dont la cueillette est autorisée par la loi dans les pays qui ont signé la Convention relative à la conservation de la vie sauvage et du milieu naturel de l'Europe (Berne, 1979).

Gestion: application de connaissances scientifiques et locales à la bonne gestion des espèces de champignons sauvages et de leurs habitats d'une manière qui soit bénéfique pour l'environnement et la société.

Gestionnaires: les agents privés ou les fonctionnaires, y compris les propriétaires fonciers, responsables de la gestion pratique des champignons sauvages et de leurs habitats.

Organes de réglementation: les autorités gouvernementales de tous les niveaux chargées de formuler, de mettre en œuvre ou de faire appliquer les lois et mesures de gestion des domaines de la sauvegarde de la nature et de la cueillette de champignons.

Parties prenantes: tous ceux qui ont un intérêt ou un rôle dans la conservation et l'utilisation durable des champignons, des habitats et de la diversité biologique. Ce sont par exemple les cueilleurs commerciaux et non commerciaux de champignons, les propriétaires fonciers, les gestionnaires, les organes de réglementation, les chercheurs et toutes les autres personnes intéressées par la sauvegarde et l'utilisation de la diversité biologique.

Utilisation durable: la CDB définit cette notion comme "l'utilisation des éléments constitutifs de la diversité biologique d'une manière et à un rythme qui n'entraînent pas leur appauvrissement à long terme, et sauvegardent ainsi leur potentiel pour satisfaire les besoins et les aspirations des générations présentes et futures" (CDB, Article 2).

³⁷ Inspiré de l'article 2 de la CDB.

³⁸ Inspiré de l'Article 2 de la CDB.

³⁹ Cf. <http://www.millenniumassessment.org/documents/document.765.aspx.pdf>

2.2 Annexe 2. [Addis Ababa Principles and Guidelines](#)

Practical principle 1	Supportive policies, laws, and institutions are in place at all levels of governance and there are effective linkages between these levels.
Practical principle 2	Recognising the need for a governing framework consistent with international/ national laws, local users of biodiversity components should be sufficiently empowered and supported by rights to be responsible and accountable for use of the resources concerned.
Practical principle 3	International, national policies, laws and regulations that distort markets which contribute to habitat degradation or otherwise generate perverse incentives that undermine conservation and sustainable use of biodiversity, should be identified and removed or mitigated.
Practical principle 4	Adaptive management should be practised, based on: <ol style="list-style-type: none"> 1. Science and traditional and local knowledge; 2. Iterative, timely and transparent feedback derived from monitoring the use, environmental, socio-economic impacts, and the status of the resource being used; and 3. Adjusting management based on timely feedback from the monitoring procedures.
Practical principle 5	Sustainable use management goals and practices should avoid or minimise adverse impacts on ecosystem services, structure and functions as well as other components of ecosystems.
Practical principle 6	Interdisciplinary research into all aspects of the use and conservation of biological diversity should be promoted and supported.
Practical principle 7	The spatial and temporal scale of management should be compatible with the ecological and socio-economic scales of the use and its impact.
Practical principle 8	There should be arrangements for international cooperation where multinational decision-making and coordination are needed.
Practical principle 9	An interdisciplinary, participatory approach should be applied at the appropriate levels of management and governance related to the use.
Practical principle 10	International, national policies should take into account: <ol style="list-style-type: none"> 1. Current and potential values derived from the use of biological diversity; 2. Intrinsic and other non-economic values of biological diversity; and 3. Market forces affecting the values and use.
Practical principle 11	Users of biodiversity components should seek to minimise waste and adverse environmental impact and optimise benefits from uses.
Practical principle 12	The needs of indigenous and local communities who live with and are affected by the use and conservation of biological diversity, along with their contributions to its conservation and sustainable use, should be reflected in the equitable distribution of the benefits from the use of those resources.
Practical principle 13	The costs of management and conservation of biological diversity should be internalised within the area of management and reflected in the distribution of the benefits from the use.
Practical principle 14	Education and public awareness programmes on conservation and sustainable use should be implemented and more effective methods of communications should be developed between and among stakeholders and managers.

2.3 Annexe 3. [Malawi Principles for the Ecosystem Approach](#)

1. Management objectives are a matter of societal choice.
2. Management should be decentralised to the lowest appropriate level.
3. Ecosystem managers should consider the effects of their activities on adjacent and other ecosystems.
4. Recognising potential gains from management there is a need to understand the ecosystem in an economic context, considering e.g., mitigating market distortions, aligning incentives to promote sustainable use, and internalising costs and benefits.
5. A key feature of the ecosystem approach includes conservation of ecosystem structure and functioning.
6. Ecosystems must be managed within the limits to their functioning.
7. The ecosystem approach should be undertaken at the appropriate scale.
8. Recognising the varying temporal scales and lag effects which characterise ecosystem processes, objectives for ecosystem management should be set for the long term.
9. Management must recognise that change is inevitable.
10. The ecosystem approach should seek the appropriate balance between conservation and use of biodiversity.
11. The ecosystem approach should consider all forms of relevant information, including scientific and indigenous and local knowledge, innovations and practices.
12. The ecosystem approach should involve all relevant sectors of society and scientific disciplines.

2.4 Annexe 4. Relationship between Fungi-gathering Charter and AAPG/Malawi Principles

Three pillars of sustainability	Addis Ababa/ Malawi	Focus	Number	Principles in this Charter	AAPG/ MALAWI MAP
Socio-cultural	Supportive & linked governance at all levels with harmonised regulations that promote societal benefits from conservation and avoid perverse effects.	General	1	Favour multi-level governance that maximises benefit for conservation and society.	(A1,A3,M2,M4)
		Regulatory and rights	2	Ensure that regulations are understandable and respected.	(A1,A8,A13, M10)
Ecological	Avoidance of adverse impacts within or between ecosystems, and of short-termism, especially when faced with inevitable change. Transparent and adaptive management along a use-protection continuum, based on interdisciplinary science, monitoring and timely feedbacks.	Demographic	3	Ensure that harvest is ecologically sustainable	(A4,A6,A9,M7-12)
		Genetics	4	Maintain wild populations of indigenous species with adaptive gene pools	(A5,A9, M11-12)
		Ecosystem services	5	Maintain environments that support healthy and robust populations of appropriate species.	(A4,A6,A9,M7-12)
Economic	Encouragement of economic/cultural incentives with sharing of benefits (and costs) especially at local level, while avoiding waste.	Economic incentives and efficiency	6	Encourage use to provide economic incentives for conservation	(A4,M10)
			7	Ensure that harvest is properly utilised and wastage avoided	(M10)
Socio-cultural, Ecological, Economic	Decentralisation of management to an appropriate bio-economic scale, especially to empower, assess and access knowledge of local users. Where possible adopt means that aim toward delegating rights, responsibility, and accountability to those who use and/or manage biological resources.	Local management	8	Empower local stakeholders and hold them accountable.	(A2,A4,A9-10,A12-13, M2,M4,M7, M11-12)
Socio-cultural	Education, awareness and inclusion of managers, resource users and society at large.	Conduct and proficiency of resources beneficiaries	9	Encourage competence and responsibility among users of wild resources	(A11,A14)
		Horizontal trust	10	Encourage cooperation between all stakeholders in management of appropriate species, associated species and their habitats.	(A2,A9,A14, M1,M12)
		Social acceptance	11	Encourage acceptance of sustainable and consumptive use as a conservation tool by the public and other conservation interests.	(A14, M1,M12)

2.5. Annexe 5. Modèle simple de Code de conduite pour la cueillette de champignons

Manger des champignons, c'est s'inviter à la plus ancienne table du monde. L'évolution des champignons les a fait emprunter un chemin différent de celui des animaux il y a un milliard d'années, ce qui en fait des parents plus proches que les végétaux, et les champignons ont sans doute été les premiers êtres multicellulaires à s'installer en milieu terrestre. De plus, les champignons se cachent derrière une bonne partie des choses dont nous profitons : ils recyclent les éléments nutritifs, stimulent la croissance des plantes, ou servent de levures pour notre pain et nos boissons alcoolisées.

En Europe, les cueilleurs de champignons comme vous sont nettement plus nombreux que les personnes profitant des ressources naturelles dans le cadre de la pêche ou de la chasse. Vous pouvez jouer un rôle très important dans la préservation ou la reconstitution des trésors de la nature – il suffit de faire preuve d'un peu de considération pour les autres amateurs de champignons, voire de participer aux activités de protection et de restauration des habitats dont dépend votre plaisir.

La Convention de Berne ([Conseil de l'Europe](#)) a fait préparer une Charte sur la cueillette de champignons et la biodiversité, dont la présente annexe fait partie. La Convention de Berne a bénéficié du concours de l'Union Internationale pour la conservation de la nature ([www.iucn.org](#)); le texte complet de la Charte, des orientations complémentaires et des liens vers des organisations utiles sont disponibles à l'adresse [www.naturalliance.eu](#). Chacun est invité au minimum à lire et à respecter le simple Code de conduite ci-après.

La nature, les populations humaines et vous-même pourrez profiter longtemps du plaisir qu'offrent les champignons si vous:

identifiez les champignons: munissez-vous d'un guide d'identification et reconnaissez les espèces protégées et celles qui sont toxiques; ne touchez jamais à ceux que vous ne pouvez pas identifier; préférez les espèces localement communes à celles qui sont rares ;

respectez la réglementation: connaissez et respectez les secteurs où la cueillette est interdite, une mesure qui s'impose parfois quand la densité de population humaine est élevée; consultez les gestionnaires fonciers, surtout dans les réserves naturelles ;

respectez la nature: respectez la nécessité de ne pas perturber les sols et le terreau de feuilles; permettez aux champignons de s'ouvrir et de libérer leurs spores; évitez de cueillir des fructifications immatures , et n'en cueillez pas plus que ceux qui seront utilisés ; ne cueillez pas les fructifications qui ne sont pas encore à maturité, limitez la cueillette à ce que l'on peut utiliser ; ne touchez pas à ceux qui sont trop mûrs; enseignez à d'autres ces bonnes pratiques ;

ayez de la considération pour les autres: laissez toujours trois fructifications pour ceux qui passeront après vous (y compris des photographes et ceux qui étudient l'espèce), pour d'autres espèces qui ont besoin de nourriture (comme les insectes) et pour faciliter la reproduction des champignons ;

évitez le gaspillage: cueillez en fonction de vos besoins réels; jetez sur les lieux de la cueillette les déchets des champignons que vous nettoyez; dissuadez les autres de causer des ravages inutiles dans les champignons, par exemple en pratiquant le « hors-piste » pour la course, le vélo ou l'équitation dans les forêts où les champignons sont en pleine fructification ;

participez aux frais: remerciez les propriétaires terriens en les remerciant, voire en leur offrant un petit cadeau, pour avoir préservé les habitats dont vous profitez; si nécessaire, payez un droit ou faites une autre contributions ;

participez à la sauvegarde: soutenez les efforts de surveillance et de restauration des champignons et de leurs habitats si vous y êtes invité; si possible, adhérez aux organisations qui fournissent des orientations et organisent la sauvegarde.