

Strasbourg, le 6 décembre 2013
[inf26f_2013]

T-PVS/Inf (2013) 26

CONVENTION RELATIVE A LA CONSERVATION DE LA VIE SAUVAGE
ET DU MILIEU NATUREL DE L'EUROPE

Comité permanent

33^e réunion
Strasbourg, 3-6 décembre 2013

**CHARTRE EUROPEENNE SUR LA CUEILLETTE
DE CHAMPIGNONS ET LA BIODIVERSITE**

- Finale -

*Document élaboré pour la Convention de Berne par
M. Scott Brainerd et Mme Sarah Doornbos, Groupe de spécialistes de l'utilisation durable et des
moyens de subsistance de l'UICN
pour le compte de la [Convention de Berne](#)
Et révisé par le Dr Rosie Cooney
Présidente du Groupe de spécialistes de l'utilisation durable et des moyens de subsistance de l'UICN
La présente Charte est partiellement financée par le Gouvernement de la France*

CHARTRE EUROPEENNE SUR LA CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS ET LA BIODIVERSITE

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)*¹: 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:*² 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).³

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.

¹ Inspiré de l'article 2 de la CDB.

² Inspiré de l'Article 2 de la CDB.

³ Cf. <http://www.millenniumassessment.org/documents/document.765.aspx.pdf>

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).

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.