

Une nouvelle réglementation sur la cueillette en cœur de Parc

Sauvegarder les pratiques ancestrales tout en préservant la biodiversité, tel est l'objectif de la nouvelle réglementation sur la cueillette, adoptée par le Conseil d'Administration du Parc national du Mercantour, le 27 juin 2014.

Cette nouvelle réglementation en cœur de Parc autorise, selon des critères précis, la cueillette de trois variétés de génépi, de la camomille du Piémont, de certaines baies (myrtilles, fraises des bois, mûres, framboises) et des champignons. La cueillette de toutes les autres espèces reste strictement interdite.

La cueillette est un élément important de la vie alpine depuis des générations. Mais la connaissance du mode de prélèvement sans nuire à la ressource tend à se perdre au fil du temps. C'est pourquoi le Parc encourage les cueilleurs (randonneurs et habitants) à adopter des pratiques raisonnées, dans un souci de protection durable de la nature.

Afin de limiter la pression anthropique, la résolution n°12-2014 exclut toute cueillette près d'une route carrossable ou dans les zones de protection pour le tétras spécifiquement signalées sur le terrain. Cette nouvelle réglementation tient compte des arrêtés préfectoraux existants (la cueillette des plantes est en effet déjà encadrée dans les deux départements) et s'ajoute au droit de propriété : si un cueilleur se trouve sur un terrain géré par l'ONF ou un terrain privé, il devra adresser aux propriétaires une demande d'autorisation préalable à toute cueillette.

Ce nouveau cadre clair, explicite et transparent est valable pour tous. Cette réglementation engage les cueilleurs à une activité responsable.



Espèce	Baies	Génépi (sauf noir)	Camomille	Champignons
Détail des espèces	Myrtilles, fraises des bois mûres, framboises	Génépi des glaciers, génépi blanc, génépi à fleurs cotonneuses	Camomille du Piémont	Toutes espèces
Période autorisée	1er août - 15 septembre	1er - 31 août	1er - 31 juillet	Pas de restriction
Lieux autorisés*	Partout en cœur de Parc, sauf : - Dans les aires sensibles matérialisées par une signalétique particulière - Sur une bande de 250m, de part et d'autre des voies de véhicules à moteur et des aires de stationnement	Partout en cœur de Parc, sauf : - Sur une bande de 250m, de part et d'autre des voies de véhicules à moteur et des aires de stationnement	Partout dans la partie du cœur de Parc située dans les Alpes-Maritimes, sauf : - Sur une bande de 250m, de part et d'autre des voies de véhicules à moteur et des aires de stationnement Cueillette interdite dans la partie du cœur de Parc située dans les Alpes-de-Haute-Provence	Pas de restriction
Quantité autorisée	1 L / personne	80 brins / pers. / an	100 tiges / pers. / an	5 L / pers. / saison de cueillette
Modalités de prélèvement	A la main, sans peigne ni outil pouvant endommager la plante	Avec un outil tranchant, sans endommager la partie souterraine de la plante**	Avec outil tranchant, sans endommager la partie souterraine de la plante**	-

*Dans les vallées des Merveilles et de Fontanalbe, il reste interdit de sortir des sentiers sans un accompagnateur agréé

**Pas de prélèvement total (laisser quelques hampes florales)



CUEILLETTE

Une réglementation proche des traditions



© C. Gouron/PNM

À savoir

Prélever avec un outil tranchant évite d'endommager la partie souterraine de la plante. En laissant des hampes florales sur chaque pied, la plante peut se reproduire. L'ambition d'une telle réglementation est une protection durable de la nature, y compris pour nos usages.

« Il y a une manière de cueillir respectueuse des plantes. Les anciens l'ont toujours dit. Cueillir un brin sur trois, proprement, respecter le cycle de pollinisation... », explique Sabine Pianetti, infirmière et herboriste à Sospel. Elle fait partie des Simples, le syndicat qui définit une charte de cueillette sur les cinq massifs français. Élément important de la vie alpine, la cueillette est une pratique ancestrale. Mais la connaissance des plantes et de la manière de les cueillir sans leur nuire se perd petit à petit. La nouvelle réglementation du Parc national sur la cueillette en cœur de l'espace protégé fait écho aux préoccupations des herboristes et aux pratiques des anciens, en invitant les usagers à faire preuve de bon sens.

Tout est question de mesure

En 2009, le nouveau décret du Parc prévoyait que la cueillette en cœur soit réglementée par le conseil d'administration de l'établissement. Le 27 juin 2014, ce dernier a validé des mesures équilibrées : une nouvelle réglementation sur la cueillette entre désormais en vigueur. Valable pour tous, elle engage les cueilleurs à une activité responsable. Cueillir oui, mais cueillir bien. « Cette nouvelle réglementation vise à préserver

la ressource pour les hommes comme pour les animaux. Dans le cœur du parc, plantes, baies et champignons constituent une ressource importante pour la faune sauvage », indique Caroline Merle, directrice adjointe de l'établissement. Ratisser des myrtilles au peigne pour faire ses confitures a de grandes chances de nuire au tétra-lyre, espèce sensible s'il en est (des zones de protection peuvent donc être définies). Prélever de grandes quantités de camomille risque de porter préjudice à la pérennité de la plante sur la zone concernée, et de porter atteinte à un écosystème toujours fragile, surtout en altitude.

La réglementation concerne trois variétés de génépi, la camomille du Piémont, les baies et les champignons. Pour limiter la pression anthropique, elle exclut toute cueillette près d'une route carrossable ou de zones de protection pour le tétras. Elle fixe des quantités, périodes, sites et techniques de prélèvement autorisés. Cette réglementation tient compte des arrêtés préfectoraux existants et se surimpose au droit de propriété : si le cueilleur se trouve sur un terrain de l'ONF ou un terrain privé, il devra adresser aux propriétaires une demande d'autorisation préalable à toute cueillette... ■

AVIS AUX CUEILLEURS

LES BAIES

(myrtilles, fraises des bois, mûres, framboises) **Période :** entre le 1^{er} août et le 15 septembre. **Quantité :** 1 litre/personne. **Mode de prélèvement :** à la main.

LES GÉNÉPIS

(génépi des glaciers, génépi blanc et génépi à fleurs cotonneuses) **Période :** entre

le 1^{er} et le 31 août.

Quantité : 80 brins. **Mode de prélèvement :** outil tranchant. La cueillette du génépi noir est interdite.

LA CAMOMILLE DU PIÉMONT

Cueillette interdite dans le département des Alpes-de-Haute-Provence (arrêté préfectoral). **Période :** entre le 1^{er} et le 31 juillet.

Quantité : 100 tiges par personne et par an (dans les Alpes-Maritimes). **Mode de prélèvement :** outil tranchant.

LES CHAMPIGNONS

Quantité : 5 litres/pers./saison de cueillette (selon les conditions). **Prélèvement :** outil tranchant.



Conseil d'Administration

Séance du 27 juin 2014

Résolution n° 12-2014

Réglementant la cueillette des baies, champignons, génépiés et Camomille du Piémont dans le cœur du parc national

Le Conseil d'administration,

VU le Code de l'Environnement et notamment l'article L.331-4-1,

VU le décret n°2009-486 du 29 Avril 2009, notamment son article 3,

VU le décret n°2012-1541 du 28 Décembre 2012 approuvant la charte du Parc national et notamment la modalité 2 d'application de la réglementation dans le cœur,

VU l'arrêté ministériel du 9 mai 1994 relatif à la liste des espèces végétales protégées en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ;

VU l'avis du Conseil scientifique du 14 mars 2013,

VU l'examen par le Bureau du Conseil d'administration du 25 février 2014,

Considérant les résultats de la consultation du public conduite du 22 mai au 12 juin 2014,

Considérant les enjeux de protection des espèces dans le cœur du parc national, et notamment du tétras lyre dont le régime alimentaire est en partie dépendant des baies,

Considérant les usages traditionnels,

Considérant la nécessité de préserver le patrimoine culturel exceptionnel constitué par les gravures rupestres des vallées de Fontanalbe et des Merveilles,

DELIBERE

Article 1 :

La cueillette des baies (myrtille, *Vaccinium myrtillus*, fraise des bois, *Fragaria vesca*, mûre, *Rubus fruticosus*, framboise, *Rubus idaeus*) est autorisée dans le cœur du parc national pour la consommation ou l'usage domestique, aux conditions suivantes :

- entre le 1er août et le 15 septembre,
- dans tout le cœur à l'exclusion d'aires sensibles matérialisées sur le terrain par une signalétique particulière, ainsi que d'une bande de 250 m de part et d'autre des voies ouvertes à la circulation publique des véhicules à moteurs et aires de stationnement

- dans une quantité limitée à 1 L par personne,
- prélèvement des seuls fruits, à la main, sans usage de peigne ni autre outil susceptible d'endommager la plante.

Article 2 :

La cueillette du génépi des glaciers (*Artemisia glacialis*), génépi blanc (*Artemisia umbelliformis*) et génépi à fleurs cotonneuses (*Artemisia eriantha*) est autoris e dans le cœur du parc national pour la consommation ou l'usage domestique aux conditions suivantes :

- entre le 1er et le 31 août,
- dans tout le cœur à l'exclusion d'une bande de 250 m de part et d'autre des voies ouvertes à la circulation publique des véhicules à moteurs et aires de stationnement,
- dans une quantité limit e à 80 brins par personne et par an,
- prélèvement avec un outil tranchant, sans endommager la partie souterraine de la plante,
- pas de prélèvement total (laisser en place quelques hampes florales).

La cueillette du génépi noir (*Artemisia genipi*) est totalement interdite.

Article 3 :

La cueillette de la Camomille du Piémont (*Achillea erba-rota*) est interdite dans la partie du cœur situ e dans le département des Alpes de Haute-Provence. Elle est autoris e pour la consommation ou l'usage domestique dans la partie du cœur du parc national situ e dans le département des Alpes-Maritimes, aux conditions suivantes :

- entre le 1er et le 31 juillet,
- sur tout le territoire à l'exclusion d'une bande de 250 m de part et d'autre des voies ouvertes à la circulation publique des véhicules à moteurs et aires de stationnement,
- dans une quantité limit e à 100 tiges par personne et par an,
- prélèvement avec un outil tranchant, sans endommager la partie souterraine de la plante,
- pas de prélèvement total (laisser en place quelques hampes florales).

Article 4 :

La cueillette des champignons est autoris e pour la consommation ou l'usage domestique dans la limite de 5 L par personne et par saison de cueillette.

Article 5 :

L'organisation de sorties accompagn es par un professionnel pour réaliser la cueillette de l'une des espèces cit es aux articles 1 à 4 est interdite.

Article 6 :

Il ne peut pas être dérogé à des fins de cueillette aux prescriptions de l'arrêté du Directeur n 2013-09 relatives à l'interdiction de sortie de sentier dans les vallées des Merveilles et de Fontanalbe.

Article 7 :

La présente réglementation ne se substitue pas aux autres règles éventuellement en vigueur concernant la cueillette. En particulier, elle ne dispense pas de l'autorisation du propriétaire des terrains sur lesquels elle est pratiqu e, le cas échéant.

Article 8 :

Le directeur de l'établissement public du parc national du Mercantour est chargé de l'application de la présente réglementation qui sera publiée aux actes administratifs de l'établissement public du parc national du Mercantour et fera l'objet des mesures de publicité prévues à l'article R.331-35 du code de l'environnement.

A Uvernet-Fours, le 27 juin 2014

Le Président
du Conseil d'administration
du Parc national du Mercantour



Fernand BLANCHI

Le Directeur
du Parc national du Mercantour



Alain BRANDEIS