

Université de Limoges

Faculté des Sciences et Techniques
Département Sciences de la Vie et de la Terre

AMENAGEMENT DU PAYSAGE

Gestionnaire et Animateur des Milieux Forestiers

Travail exploratoire sur la valorisation d'une ressource forestière non ligneuse :

Les champignons sylvestres du massif d'Annot



Mémoire de fin d'étude présenté par

Morgane JACOB

Session 2004/2005

Université de Limoges

Faculté des Sciences et Techniques
Département Sciences de la Vie et de la Terre
123, Av. Albert Thomas – 87060 LIMOGES Cedex
Tel: 05 55 45 72 00; Fax: 05 55 45 72 01

AMENAGEMENT DU PAYSAGE

Gestionnaire et Animateur des Milieux Forestiers

Travail exploratoire sur la valorisation d'une ressource forestière non ligneuse :

Les champignons sylvestres du massif d'Annot

Mémoire de fin d'étude présenté par

Morgane JACOB

Session 2004/2005

Pays Asses, Verdon, Vaire, Var – Charte Forestière du Massif d'Annot
Rue Basse, 04 240 ANNOT
Tél : 04 92 83 32 14 – paysdes3v.foret@wanadoo.fr



Remerciements

Je remercie tout d'abord mes maîtres de stage Sébastien Diette et Matthieu Chaney qui se sont succédés pendant ce travail de fin d'étude.

Principalement S. Diette qui m'a fait découvrir le pays et ses habitants ; M. Chaney pour son soutien lors de la rédaction et la structuration de mon mémoire et sa présence lors de mes dernières semaines de stage.

Je remercie toute l'équipe dynamique du Pays Asses, Verdon, Vaire, Var pour leur accueil chaleureux et leur soutien.

Je remercie la fondation Nicolas-Claude Fabri de Peiresc qui m'a permis d'occuper les locaux du Campus Européen Platon d'Annot. Mais aussi l'Université Libre de Belgique qui a laissé à ma disposition un logement au troisième étage qui leur est réservé, ainsi que la salle informatique équipée d'accès à Internet.

Je remercie le professeur Jean Lejoly, de l'U.L.B. pour m'avoir fait découvrir sa passion pour la phytosociologie et la botanique sur le terrain.

Je remercie également toutes les personnes qui m'ont fournies des informations et ont porté un intérêt sur mon travail. Je pense particulièrement à Gilles Martinez du C.R.PF de Digne Les Bains qui m'a accueillie lors de mon déplacement dans le Pays de Forcalquier, à Revest-du-Bion.

Je remercie Lucien Giacomoni et tous les mycologues qui m'ont fait partager leurs avis sur la sensibilité de ce travail qui porte sur la valorisation d'une ressource naturelle.

Je remercie Alain Brun, Jean Van Compernelle qui m'ont rendu ce séjour encore plus plaisant ainsi que toutes les personnes avec qui j'ai partagé des moments de détente inoubliables dans des décors merveilleux.

Sommaire

Remerciements

Introduction	1
I Tour d’horizon sur les champignons	2
1.1. Généralités sur les champignons supérieurs	2
1.2. L’importance des champignons dans les écosystèmes forestiers	2
1.3. La cueillette des champignons	3
1.3.1. Le marché Français de cette activité	3
1.3.2. L’activité traditionnelle de cueillette dans les environs d’Annot	4
II Le contexte de cette étude	5
2.1. Le Canton d’Annot	5
2.1.1. Situation administrative et géographique	5
2.1.2. Présentation de la région naturelle	5
2.1.2.1. <i>La géologie</i>	5
2.1.2.2. <i>La pédologie</i>	6
2.1.2.3. <i>Le climat</i>	7
2.1.2.4. <i>Le relief et la géomorphologie</i>	7
2.1.2.5. <i>L’hydrographie</i>	7
2.1.2.6. <i>L’espace agricole et forestier</i>	8
2.2. Le développement rural en France	8
2.3. Le Pays Asses, Verdon, Vaire, Var	9
2.3.1. Présentation d’une structure participative	9
2.3.2. Enjeux, engagements et objectifs de la Charte de Pays	9
2.4. La Charte Forestière de Territoire (C.F.T.) du massif d’Annot	10
2.4.1. Un site pilote pour un concept récent	10
2.4.2. Présentation de son organisation	10
2.4.3. Les objectifs de la Charte Forestière	11

III Problématique de la « valorisation » des champignons	13
Préambule	
3.1. Les Produits Forestiers Non Ligneux, un sujet d'actualité	13
3.1.1. En forêt tropicale, bien-être de la population et développement local	14
3.1.2. En Amérique du Nord, projet d'utilisation optimale des ressources	14
3.1.3. En Europe du Nord, liens entre disponibilité de la ressource et droits d'accès	15
3.2. La protection patrimoniale de la fonge	17
3.2.1. Les listes d'espèces rares et menacées	17
3.2.2. La pression de cueillette	17
3.2.3. L'exemple de la province de Soria, Espagne	18
3.3. Les problèmes actuels liés à l'organisation de la cueillette en France	19
3.3.1. Le tournant de l'activité de la cueillette française	19
3.3.2. L'enjeu des cèpes de Haute-Corrèze	19
3.4. Les champignons sur le massif d'Annot	20
3.4.1 La disponibilité actuelle de la ressource	20
3.4.1.1. <i>La richesse fongique des grès</i>	20
3.4.1.2. <i>La réglementation en forêt</i>	20
3.4.2. Les faiblesses sur le canton d'Annot	21
3.4.2.1. <i>Au niveau de la forêt privée</i>	21
3.4.2.2. <i>L'absence de valorisation économique locale</i>	22
3.4.2.3. <i>Le manque d'information et de valorisation culturelle</i>	23
3.5. Les objectifs, la démarche et les résultats de l'étude	23
3.5.1 Les objectifs	23
3.5.2. La démarche de travail et la présentation des résultats	24
3.5.2.1. <i>Définition des thèmes des fiches pratiques</i>	24
3.5.2.2. <i>La recherche bibliographique et la prise de contact</i>	25
3.7.2.3. <i>La phase de terrain</i>	25
3.7.2.3. <i>Présentation orale et diffusion des fiches pratiques</i>	25
3.6. Propositions de développement	27
3.6.1. Estimer la ressource présente sur le canton	27
3.6.2. La sensibilisation auprès du grand public	27
3.6.3. La formation des professionnels et des propriétaires	28
3.6.4. La mise en place d'expérimentations	29
Conclusion	30
Glossaire	
Bibliographie	
Table des annexes	
Annexes	

Introduction

Le Pays Asses, Verdon, Vaire, Var est une structure de développement durable. Il est notamment chargé de porter la Charte Forestière du Canton d'Annot, que la forêt recouvre à plus de 80% ! Ce canton, malgré son enclavement, est un territoire dynamique qui vit en particulier grâce à l'attrait touristique de ses paysages, modelés par les grès.

Ses caractéristiques géologiques et forestières permettent aussi la présence d'une autre richesse : les champignons sylvestres. Très renommés, ces champignons, en particulier le cèpe de Bordeaux, sont la proie de nombreux ramasseurs amateurs et professionnels lors des périodes de cueillette. Pour éviter les récoltes abusives, l'O.N.F. et deux communes du Canton ont mis en place un système de cartes de ramassage.

Dans l'optique de mieux valoriser cette ressource sur le canton, l'animateur de la Charte Forestière a décidé de programmer un travail exploratoire sur ce thème en tant que « valorisation des Produits Forestiers Non Ligneux ». C'est cette étude qui a fait l'objet du stage.

Après un aperçu des qualités du règne fongique et plus principalement des champignons supérieurs, nous reviendrons sur le contexte de cette étude.

La présentation de ce massif particulier et des structures qui le gèrent nous permettra de comprendre les enjeux d'un tel travail.

Puis nous viendrons au cœur de la problématique en commençant par une réflexion sur l'utilisation et les problèmes relatifs à l'exploitation des Produits Forestiers Non Ligneux (P.F.N.L.), en France et dans le reste du monde, au travers d'exemples concrets, pour enfin décrire l'intérêt, la démarche et la diffusion de ce travail exploratoire.

Parce qu'un tel travail ne se veut pas définitif, des démarches de développement sont proposées au terme du rapport.

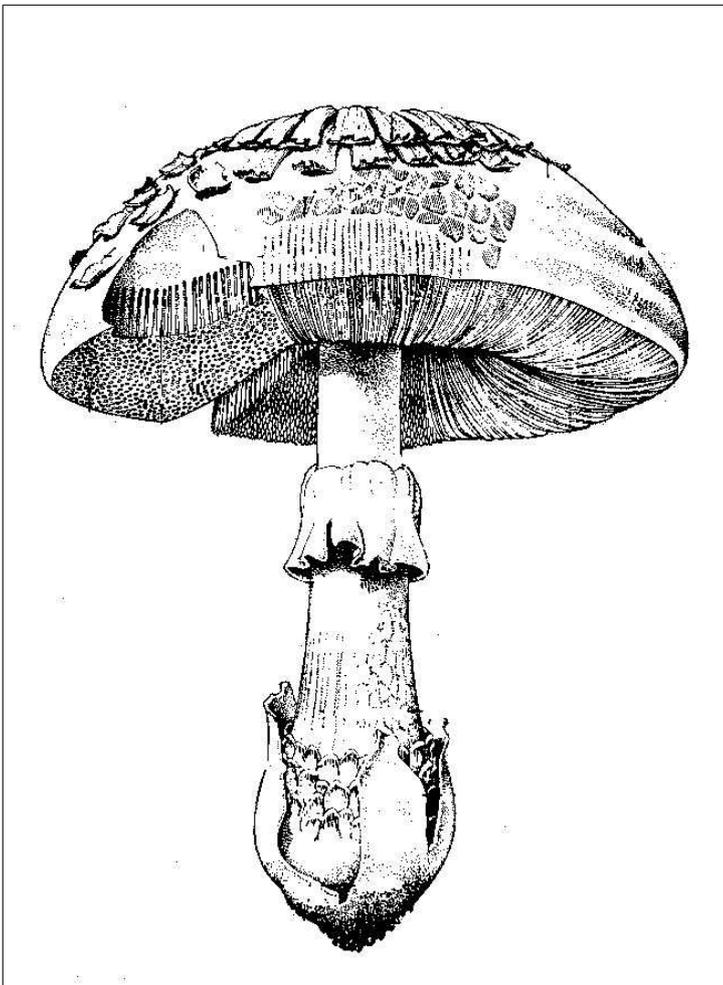


Illustration 1 : anatomie d'un champignon

Écaille: petite plaque dure recouvrant et protégeant le champignon.

Tubes: conduits.

Pores: petits trous.

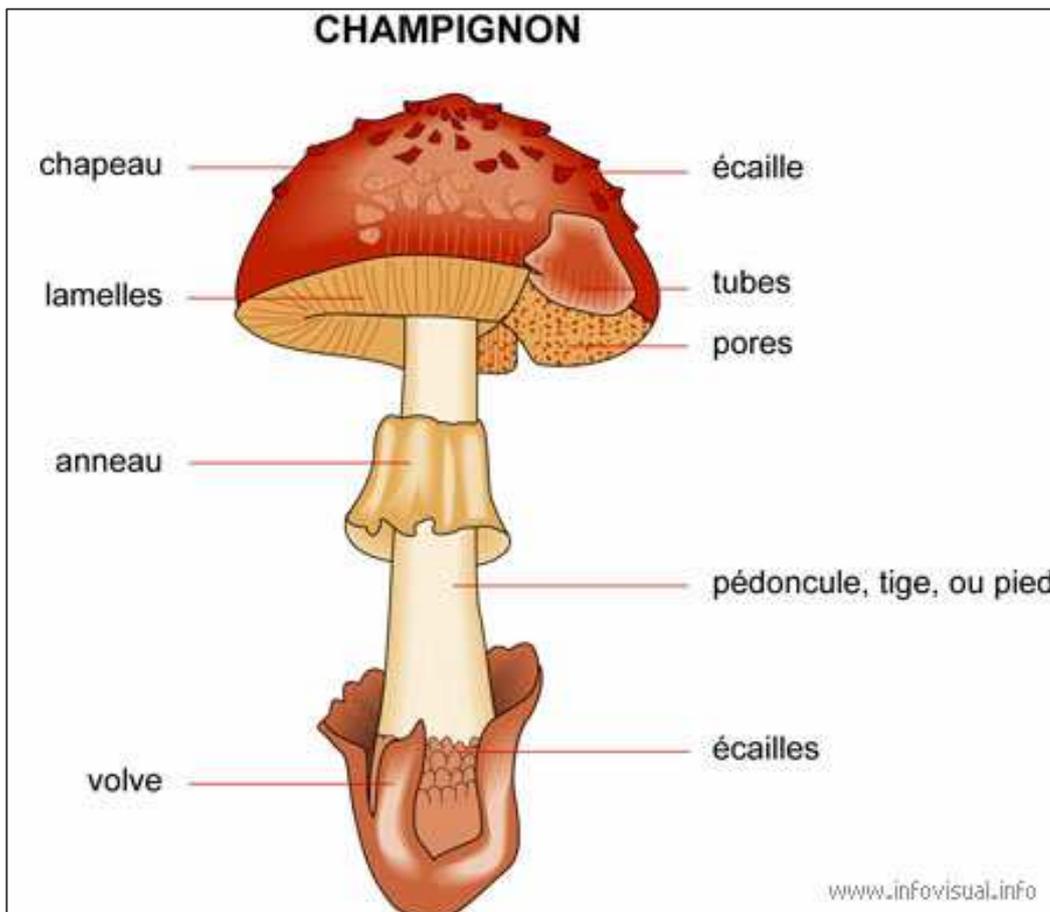
Pédoncule, tige, ou pied: partie du champignon située entre le chapeau et le sol.

Volve: membrane épaisse recouvrant le pied du champignon.

Anneau: membrane entourant une partie de la tige.

Lamelles: chacune des lames formant la tête du champignon.

Chapeau: partie supérieure du champignon.



I Tour d’horizon sur les champignons

« *Un jour, un malheureux (notre semblable) qui avait le souci des vues simples, demandait à un mycologue de lui désigner les champignons en se bornant à prononcer si l’on pouvait ou non les manger. Le mycologue répondit : ‘Les imbéciles peuvent manger tous les champignons’.* » *André Dhôtel*

1.1. Généralités sur les champignons supérieurs

Ils sont immobiles mais ils ne contiennent pas de chlorophylle. En revanche, on trouve de la chitine (molécule que l’on retrouve dans la carapace des crustacés et des insectes) dans la paroi de leurs hyphes (structure formant le mycélium) et du glycogène (molécule de stockage des sucres) dans les cellules.

Ils forment un règne à part des végétaux et des animaux : le règne Fungi.

Ce sont des êtres vivants d’une relative simplicité : le mycélium constitue l’appareil végétatif et le sporome constitue l’appareil reproducteur qui porte ou renferme la partie fertile (l’hyménium). Le mode de reproduction, sexué ou asexué, est d’une grande diversité.

L’anatomie d’un champignon est représentée sur **l’illustration 1**.

Pour l’instant, il existe un grand nombre d’espèces inconnues puisque la mycologie, l’étude des champignons, est récente (comparée à la zoologie ou la botanique) et loin d’avoir recensé toutes les espèces. Cependant, on estime environ à 20000 ou 30000 le nombre d’espèces de champignons supérieurs rien que pour la France. Mais une région donnée et caractéristique sera considérée comme riche en espèces fongiques si elle recèle 1000 ou 2000 espèces différentes (Borgarino D. et Hurtado C., 2001).

1.2. L’importance des champignons dans les écosystèmes forestiers

Ils se nourrissent par absorption, c’est à dire qu’ils libèrent des enzymes qui décomposent les molécules organiques mortes (saprotrophie) ou vivantes (biotrophie), en éléments nutritifs absorbables. Face à la contrainte majeure que constitue leur hétérotrophie vis-à-vis du carbone (un des éléments essentiel de la définition du règne fongique), les champignons apportent trois types de réponses : le saprophytisme, le parasitisme et la symbiose.

Tableau 1 : statistiques concernant les activités de cueillette des champignons sylvestres
Source : Fédération Nationale des Producteurs de Champignons, 1997

les chiffres en italique sont de simples estimations, notamment pour les taux d'auto-consommation estimés à 60% pour les cèpes et 40% pour les autres champignons sylvestres)			
	cèpes	autres champignons sylvestres	total champignons sylvestres
volume récolté en 1997 (en tonnes)			
commercialisé	2120	2710	4830
auto-consommé	<i>3180</i>	<i>1810</i>	<i>4990</i>
total	5300	4520	9820
estimation de la valeur de la récolte en 1997 (en millions de Francs)			
commercialisé	53	58	111
auto-consommé	<i>65</i>	<i>71</i>	<i>136</i>
total	118	129	247

Actuellement, on sait que l'association symbiotique entre les arbres et les champignons (mycorhize) est une règle quasiment générale et qu'elle contribue à la pérennité de l'écosystème forestier, de même qu'à sa productivité. On pense d'ailleurs que la colonisation des terres émergées a été rendue possible, à l'échelle des temps géologiques, par ce phénomène (Le Tacon et Selosse, 1997).

Les champignons saprophytes se nourrissent exclusivement de matière morte et jouent le rôle de décomposeurs-recycleurs. Quand aux parasites, on peut leur reprocher de s'attaquer aux arbres les plus faibles en causant souvent leur mort, pourtant, ils participent eux aussi au fonctionnement des écosystèmes puisqu'ils contribuent à la sélection naturelle et au rajeunissement du milieu.

1.3. La cueillette des champignons

A l'automne, alors que le temps devient maussade, la traditionnelle ballade dominicale prend une autre tournure, la cueillette des champignons. Nettoyés, ils seront préparés selon les coutumes pour accompagner les plats.

Mais ce côté récréatif et gastronomique ne doit pas nous faire oublier le poids économique que représente la cueillette des champignons dans les régions les plus riches.

1.3.1. Le marché Français de cette activité

Les statistiques concernant la cueillette des champignons sont délicates à établir du fait que cette activité est saisonnière et irrégulière d'une année sur l'autre, mais aussi du fait des marchés informels. Ainsi, les dernières estimations de La Fédération Nationale des Producteurs de Champignons datent de 1997, elles sont reprises dans le **tableau 1**.

La récolte commercialisée est évaluée à 4830 tonnes représentant 111 millions de francs, dont 53 millions de francs reviennent aux cèpes. Les autres espèces les plus représentées sont la girolle (*Cantharellus cibarius*), les pieds de moutons (*Hydnum repandum*), les « trompettes de la mort » (*Cratarellus cornucopioides*).

S'ajoute à cela la récolte auto-consommée qui est estimée à 50% du total récolté, ce qui porte la récolte totale de champignons sylvestres à environ 10000 tonnes, soit 250 millions de francs !

Ces chiffres exorbitants permettent de mieux nous rendre compte de l'importance de ce marché que nous avons parfois du mal à imaginer.

1.3.2. L'activité traditionnelle de cueillette dans les environs d'Annot

Sur le canton d'Annot, les champignons ont leur importance et ce, depuis plusieurs décennies. Le texte qui suit est un extrait du livre de Jean Louis DAMON, « La cuisine au pays d'Annot ».

Le plus ancien « légume » du Pays d'Annot est certainement le champignon ; nous retrouvons dans les archives des recettes ancestrales où « les bignettes de cèpes étaient frites à l'huile de noix ».

De temps immémoriaux, nos champignons fussent ramassés et le plus souvent conservés secs ; c'est alors qu'ils anoblissaient les plats les plus modestes qui devenaient royaux. Notons aussi le caractère non négligeable de l'affaire ; en effet, la plupart des domaines forestiers étant particuliers ou communaux, les familles rurales s'organisaient pour avoir toujours un membre de la famille disponible pour s'occuper du ramassage (c'était souvent le jeune garçon qui s'occupait de cette tâche) ; les champignons étaient ensuite nettoyés et séchés dans les « souleiaires » au grenier ; à la fin de la saison, un grossiste de la Côte passait pour faire la collecte.

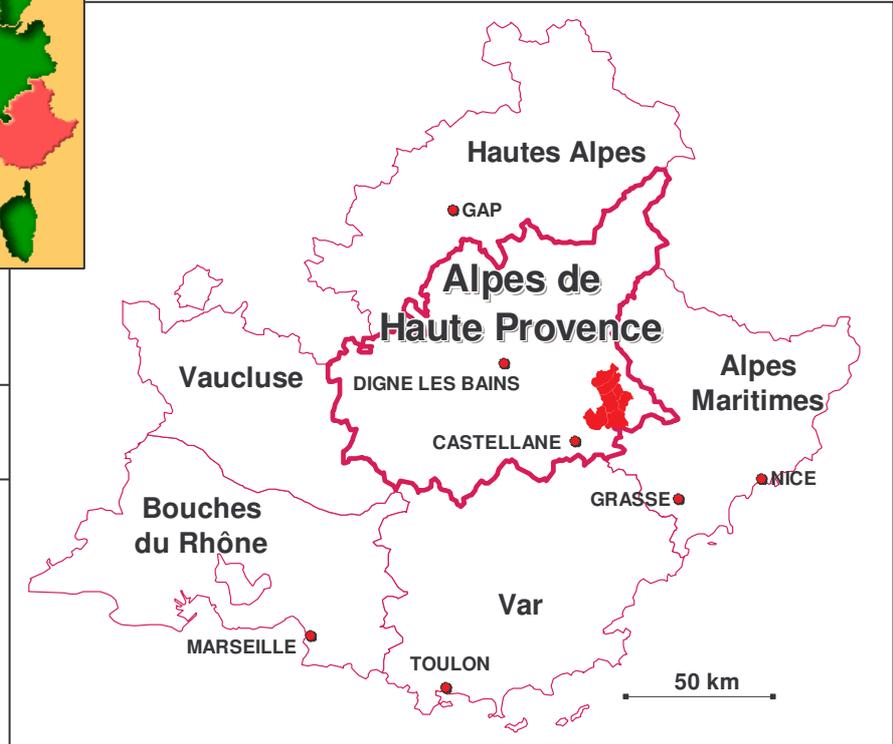
Parfois, le troc s'organisait, les œufs étaient échangés contre le sel ; pour les champignons, c'était contre l'huile d'olive ; au début du siècle à Annot, pour les foires de septembre et d'octobre, 1 livre de champignons secs s'échangeait contre 5 litres d'huile d'olive.

Les champignons sauvages ayant une valeur économique sont relativement peu nombreux mais représente une forte valeur marchande. Pour autant, les autres champignons moins considérés nous rendent eux aussi de nombreux services tant au niveau écologique que sociologique.

Cette étude ayant pour but la « valorisation » des champignons sylvestres, aucun de ces aspects ne devra être négligé.



Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



Département des Alpes de Haute Provence (04)

Canton d'Annot = Territoire de la Charte Forestière

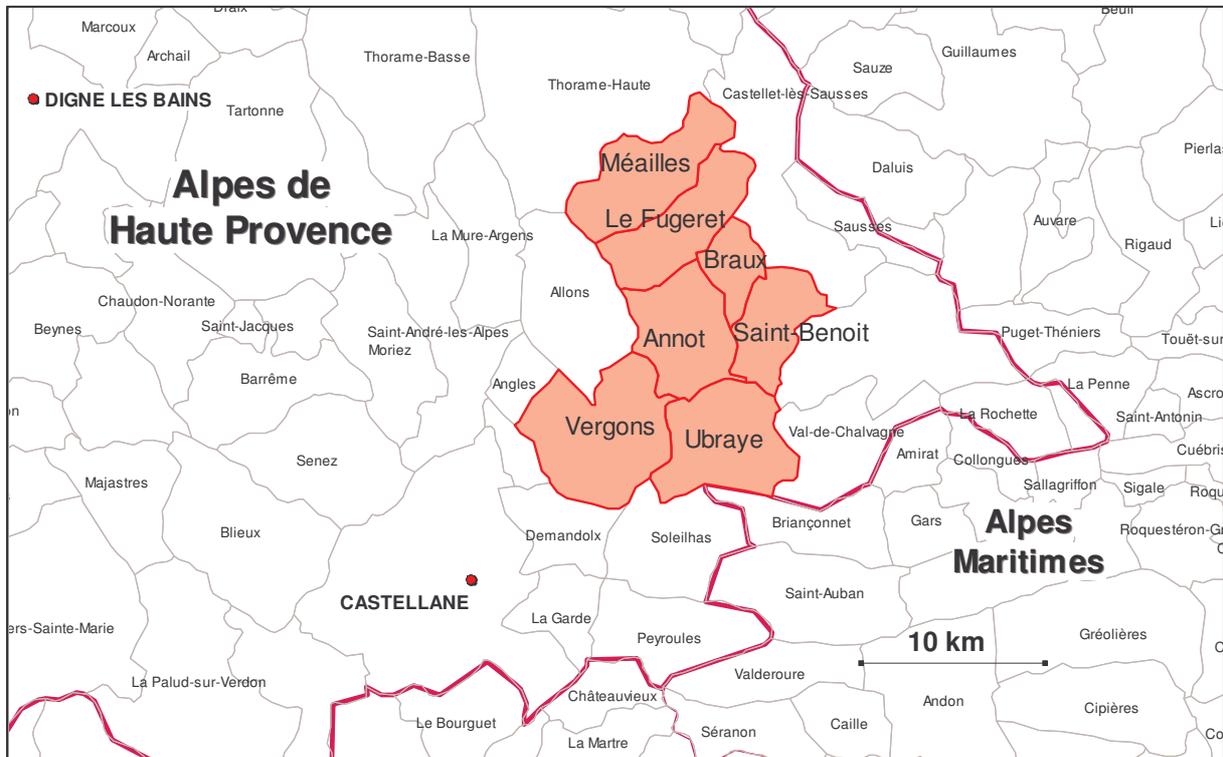


Illustration 2 : Situation et délimitation du Canton d'Annot
 Source : Atlas des paysages des Alpes de Haute Provence ; CRIGE-IGN

II Le contexte de cette étude

2.1. Le Canton d'Annot

2.1.1. Situation administrative et géographique

Situé dans le Sud-Est du département des Alpes de Haute Provence, en région Provence Alpes Côte d'Azur, il fait partie des 7 structures intercommunales voisines qui composent le Pays Asses, Verdon, Vaire, Var. Il est bordé au Sud par la N202 qui relie Nice à Digne les Bains et traversé par la D208 qui relie Annot à la vallée du Haut - Verdon. Annot se situe à 80 kilomètres de Nice et à 70 kilomètres de Digne-les-Bains.

Voir ci-contre **l'illustration 2**.

C'est un territoire de moyenne montagne, enclavé, peu favorable à l'établissement humain, à l'image de son département qui est le moins peuplé de la région P.A.C.A.

Il est dominé par la forêt mixte, aux ambiances variées et mis en scène par les agencements divers du minéral.

Cette richesse naturelle s'accompagne d'une grande diversité du patrimoine bâti. Car le pays réunit des villages tantôt montagnards ou provençaux, aux caractères et matériaux très différents. Du fait de sa position à cheval entre le Parc Naturel Régional du Verdon et le Parc National du Mercantour, ce pays est fort d'une richesse patrimoniale, historique, écologique mais aussi paysagère.

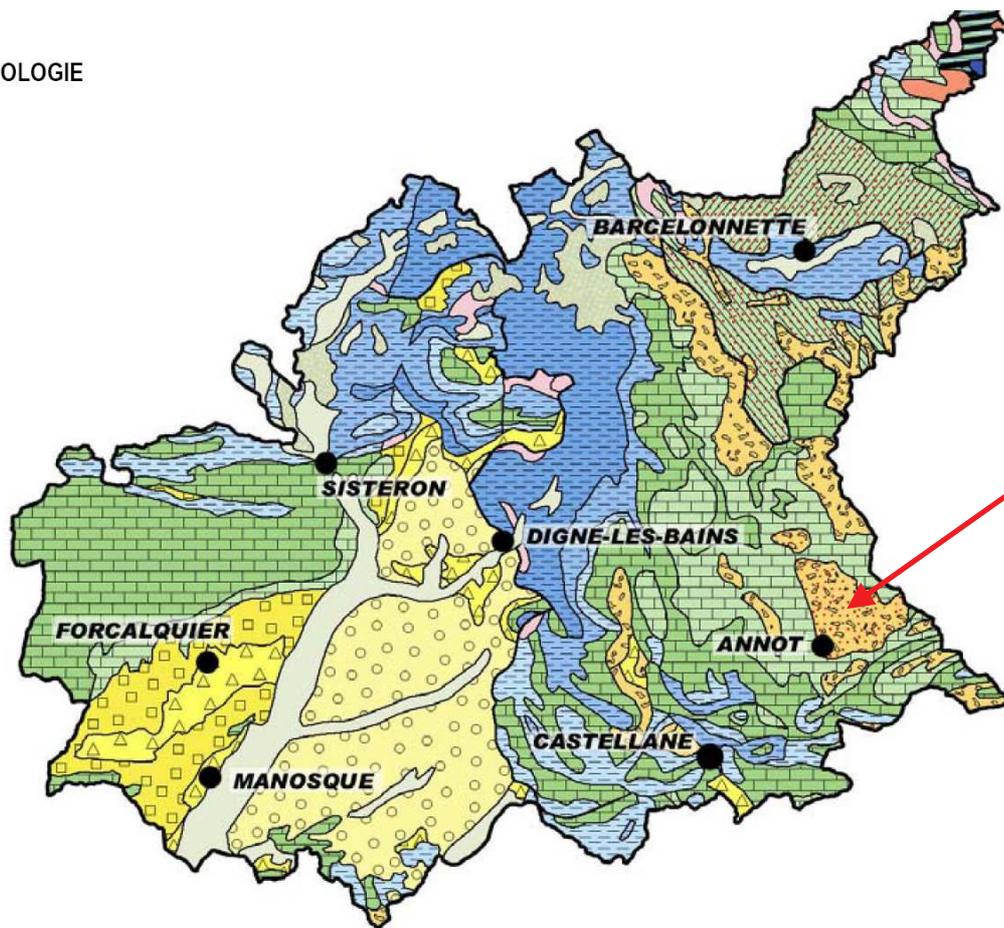
2.1.2. Présentation de la région naturelle

2.1.2.1. La géologie

Le département est particulièrement riche en évènements géologiques, ce qui lui a valu d'accueillir la Réserve Naturelle géologique de Haute Provence dont le périmètre empiète sur celui du Pays.

La vallée d'Annot possède deux versants très différents. Sur le versant Ouest, comme sur la plupart des versants environnants, ce sont des calcaires qui constituent le sous-sol. Les Grès d'Annot forment de grandes falaises au sommet du versant Est, et des marnes nummulitiques, présentes dans tout le fond de la vallée, marquent la succession. C'est suite à l'érosion de ces marnes que des blocs de grès se sont détachés et ont formés des chaos qui font l'image des paysages insolites du Pays d'Annot.

LA GEOLOGIE



QUATERNAIRE

Formations glaciaires et fluvio-glaciaires (moraines)

Alluvions récentes

TERTIAIRE

Mio-Pliocène : poudingues, grès et marnes de la formation de Valensole

Miocène : molasses, grès et marnes beiges.

Oligocène : calcaires lacustres, marnes et argiles.

Eocène : grès d'Annot

SECONDAIRE

Crétacé supérieur :
 Flyschs à helminthoïdes
 nappe de Parpaillon
 nappe de l'Autapie

Calcaires
 Calcaires rosés et flyschs noirs en Ubaye

Crétacé inférieur :
 Calcaires, marno-calcaires et marnes

Schistes lustrés

Jurassique supérieur : calcaires massifs dominants

Jurassique moyen : marnes noires dominantes

Jurassique inférieur : calcaires, marnes et marno-calcaires

Trias : gypses, dolomies et argilites

Permo-Trias : grès et quartzites dominants

PRIMAIRE
Carbonifère :
 roches magmatiques,
 serpentinites, ophiolites

Faciès détritique

Illustration 3 : Carte géologique du département des Alpes de Haute Provence
 Source : Atlas des paysages des Alpes de Haute Provence

Le grès est une roche sédimentaire détritique terrigène, c'est à dire une roche formée au fond d'un lac ou d'un océan, par des débris d'origine continentale dont majoritairement du sable. Lorsque ces particules de sable mélangées à des minéraux d'agglutination, tels que le quartz et le calcite, sont très fortement comprimées sur de longues périodes de temps, elles s'amalgament pour former une roche : le grès (A. FOUCAULT, J.F. RAOULT, 1985).

Le terme « Grès d'Annot » a été utilisé par les géologues pour désigner de façon générale cette formation, accumulée sur plusieurs centaines de mètres, et qui affleure en plusieurs endroits des Alpes du Sud, mais qui reste exceptionnelle dans ce cadre général calcaire.

L'illustration 3 permet de situer ces formations de grès sur une carte.

2.1.2.2. La pédologie

Le grès, roche gréseuse à ciment calcaire, favorise d'abord l'établissement d'un horizon superficiel relativement saturé qui supporte une flore pionnière calcicole ; mais lorsque l'épaisseur du profil augmente, une tendance rapide à la podzolisation se manifeste. Sur les plateaux, la silice présente en très grande quantité engendre une acidité importante : le pH est de l'ordre de 5 à 3,5. La végétation acidiphile qui s'y installe, telle que le châtaignier (*Castanea sativa*) est peu fréquente dans cette région principalement calcaire.

Le bas des pentes caractérisé par des affleurements de roches marneuses et des éboulis de grès, présente un sol plutôt hétérogène. La décomposition des marnes libère beaucoup de calcaire actif qui se mélange aux sables acides provenant de l'érosion des grès.

Les sols constitués sur ces roches mères sont généralement peu évolués, les lithosols sont fréquents sur les grès et les calcaires. Sur des faciès d'éboulis stabilisés, on peut rencontrer des sols plus évolués et fertiles de type sol brun.

Les champignons poussent sur les deux types de milieu, acides et calcaires, mais on constate tout de même une plus grande richesse des champignons comestibles et recherchés sur ce territoire, au niveau des plateaux et des versants de Grès.

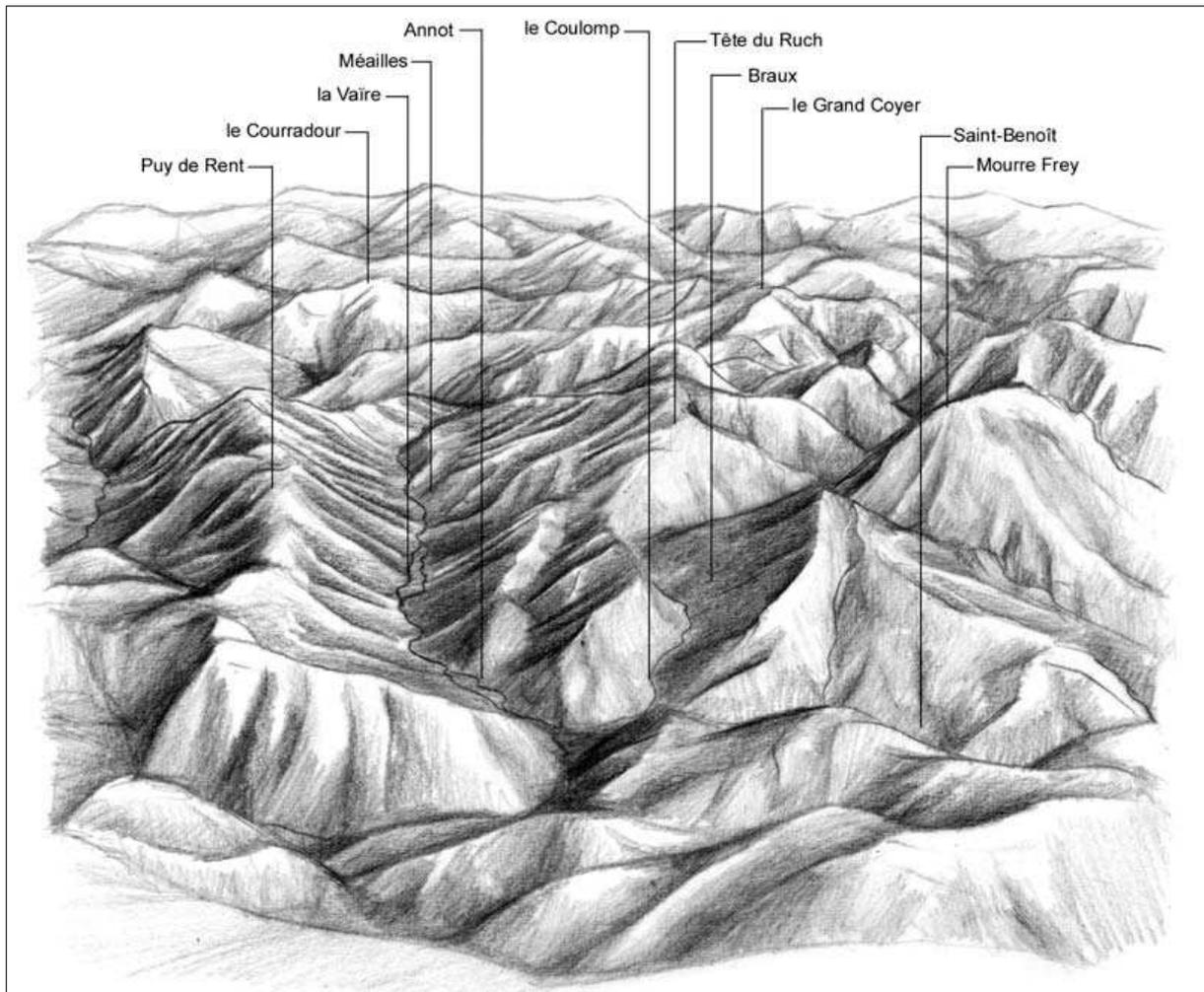


Illustration 4 : Contexte géographique du Canton d'Annot
Source : Atlas des paysages paysages des Alpes de Haute Provence

2.1.2.3. Le climat

Étroitement lié au relief et à la latitude, il est intermédiaire entre le climat montagnard et méditerranéen puisqu'il se situe sur la petite région naturelle des Préalpes d'Annot. Elle est caractérisée par une pluviométrie assez abondante (1000-1175 mm/an dont 190-240 mm en été) et des températures fraîches à froides qui oscillent entre 10 et 7° en moyenne à l'année.

La station météorologique d'Entrevaux est un bon indicateur du climat de la région d'Annot, même si les influences méditerranéennes y sont légèrement plus fortes. Située à 480 mètres d'altitude, cette station fait apparaître des pluviométries moyennes annuelles de 975mm et une moyenne estivale de 183mm sur la période 1961-1996. Cette sécheresse estivale peu prononcée est due aux orages d'été réguliers.

Les températures sont très élevées en été dans les vallées, et basses en hiver, avec des moyennes de -5°C en janvier et 29,5°C pour le mois le plus chaud. Les chutes de neige peuvent être abondantes tout comme elles peuvent se faire attendre.

2.1.2.4. Le relief et la géomorphologie

Le pays d'Annot est donc un territoire fortement marqué par son histoire géologique, il est coiffé par les imposants sommets du Grand Coyer au nord (2693m), du Puy du Rent à l'Ouest (1974m) et du Mourre Froid à l'Est (2027m). Voir la représentation sur **l'illustration 4**.

Les vallées de la Vaïre et du Coulomp, orientées nord-sud, sont remarquables par la diversité et la succession des falaises, des cluses (Rouaine), des gorges (Galange), ouvrant sur des poches intérieures (l'Isle, Rouainette). Les grès d'Annot apparaissent en barres rocheuses sur le haut des versants tandis que les marnes forment des éboulis appelés *robines* en bas des flancs.

2.1.2.5. L'hydrographie

Deux cours d'eau principaux, le Coulomp et la Vaïre, traversent le territoire du Nord vers le Sud pour converger dans le Var. On les voit par intermittence au fond des gorges ou derrière des rideaux d'arbres. Ils sont alimentés par de nombreuses sources qui se créent au contact des grès et des marnes bleues. De nombreux canaux, parfois abandonnés, parcourent les versants pour alimenter les secteurs de terrasses ou les villages où l'eau est omniprésente.



Photo 1 : Les cultures en
terrasse et au fond des
vallons sont les derniers
espaces ouverts
(crédit ; M. Jacob)



Photo 2 : La ville d'Annot
noyée dans la masse
végétale
(crédit ; M. Jacob)

2.1.2.6. L'espace agricole et forestier

Le pays d'Annot est un des plus boisés du département puisque la forêt couvre 84% du territoire. Les replats cultivables sont rares (Méailles, Saint Benoît). Pour pallier à ce manque de terres agricoles, les versants étaient autrefois organisés en terrasses, parfois bordées de châtaigniers. Devenues aujourd'hui obsolètes, elles sont peu à peu abandonnées et conquises par la forêt (voir la **photo 1**). Toutefois, on les remarque toujours dans le paysage, à proximité de blocs de grès et des cabanons. L'évolution de la forêt a été très rapide dès le déclin de l'agriculture, le déséquilibre de la fermeture des paysages apparaît comme un problème (voir la **photo 2**). Les espaces ouverts apparaissent désormais comme des espaces de respiration et la forêt comme une menace, tant au niveau du risque d'incendie que de la perte de l'attrait touristique du territoire.

2.2. Le développement rural en France

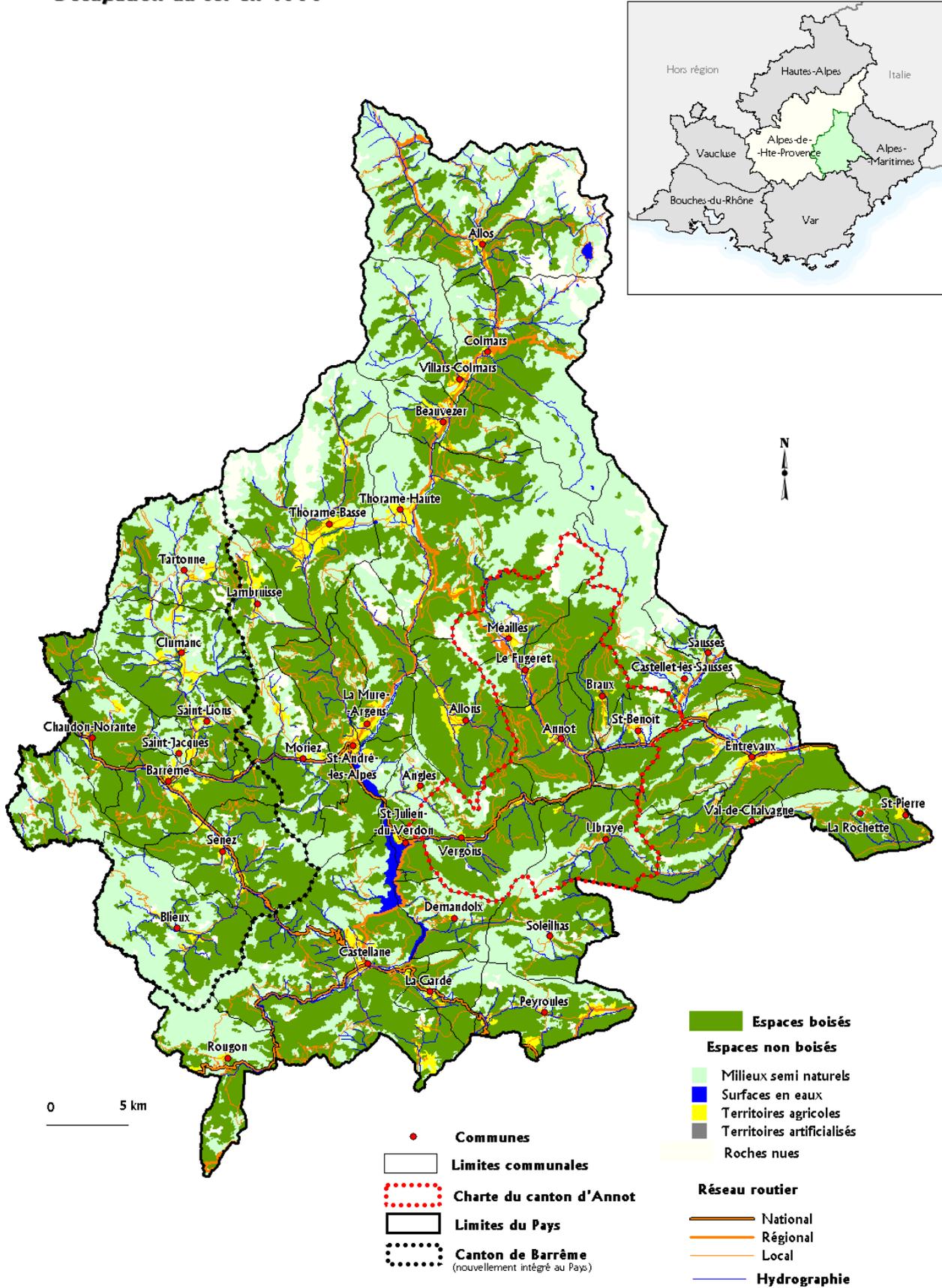
La France a mis en place plusieurs initiatives et instruments pour encourager le développement local sur les territoires touchés par la déprise agricole et l'abandon des pratiques traditionnelles. Les principes de la décentralisation et d'une organisation en intercommunalité permettent la prise de conscience, par les acteurs locaux, des problèmes et perspectives nouvelles offertes aux territoires ruraux.

La loi sur « l'aménagement et le développement durable du territoire » définit, dès 1995, le concept de Pays. Il s'agit d'un territoire délimité par les acteurs locaux, qui traduit une cohésion géographique, économique, culturelle et sociale. Basée sur une stratégie à long terme, une Charte de Territoire est élaborée pour permettre un aménagement durable du territoire.

Les programmes européens LEADER + (Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) ont vu le jour au début des années 1990, pour venir en aide aux régions rurales, par un système de financement en faveur des projets pilotes de développement local.

L'espace forestier du Pays Verdon-Vaïre-Var

Occupation du sol en 1999



Source : BD Cartho IGN/PFAR PACA, Occupation du sol 99 du CRIGE PACA.
Réalisation : Observatoire de la forêt méditerranéenne, 04/04.

Éditeur : 20040407

Illustration 5 : Localisation du Pays Asses, Verdon, Vaïre, Var
Source : Observatoire de la Forêt Méditerranéenne

2.3. Le Pays Asses, Verdon, Vaire, Var

2.3.1. Présentation d'une structure participative

Ce Pays, du nom des quatre rivières principales qui traversent son territoire, a été créé le 7 décembre 1999 sous la forme d'une association (voir **illustration 5**). Elle est aujourd'hui composée de 39 communes au sein desquelles les acteurs, les élus, les professionnels, se mobilisent pour réfléchir à l'avenir de leur territoire et élaborer une stratégie de développement pour les années à venir.

Pour atteindre ses objectifs, l'association a tout d'abord réalisée une étude de préfiguration du territoire (diagnostic et enquête auprès de la population) pour laquelle elle s'est fait appuyer par un bureau d'étude de Clermont Ferrand. Ceci a permis la rédaction de la Charte du Territoire, à laquelle ont collaboré le Comité de Pays et le Conseil de Développement.

Le **Conseil de développement** regroupe environ 80 acteurs sous la forme d'une association « loi 1901 » depuis le 6 avril 2002. Il est organisé en 4 commissions de travail:

identité et communication/ économie/ gestion de l'espace et des milieux/ services, habitats et infrastructures.

C'est l'espace citoyen du pays, il est ouvert et doit permettre aux associations diverses, aux habitants, aux professionnels, d'être une force de proposition auprès des élus qui composent le **Comité de Pays**.

2.3.2. Enjeux, engagements et objectifs de la Charte de Pays

Les **enjeux** pour l'avenir du pays sont d'ordre :

Économique : maintenir son économie et la diversifier sans dommages pour le patrimoine et le cadre de vie ;

Social : assurer la présence des services publics pour la qualité de vie ;

Identitaire : rechercher, affirmer une identité pour ancrer les actions, développer le pays en harmonie avec ses richesses patrimoniales et culturelles et les attentes de la population.

Les **engagements** se résument à « élaborer et mettre en oeuvre un projet de développement économique et social basé sur un principe fort de respect de l'environnement et de l'Homme », visant :

- Le maintien et l'amélioration du cadre de vie ;
- L'appui aux organismes contribuant à la création ou à la reprise d'activités ;
- L'attractivité pour les Hommes.

L'espace forestier de la Charte Forestière de Territoire du canton d'Annot
Types de peuplements forestiers

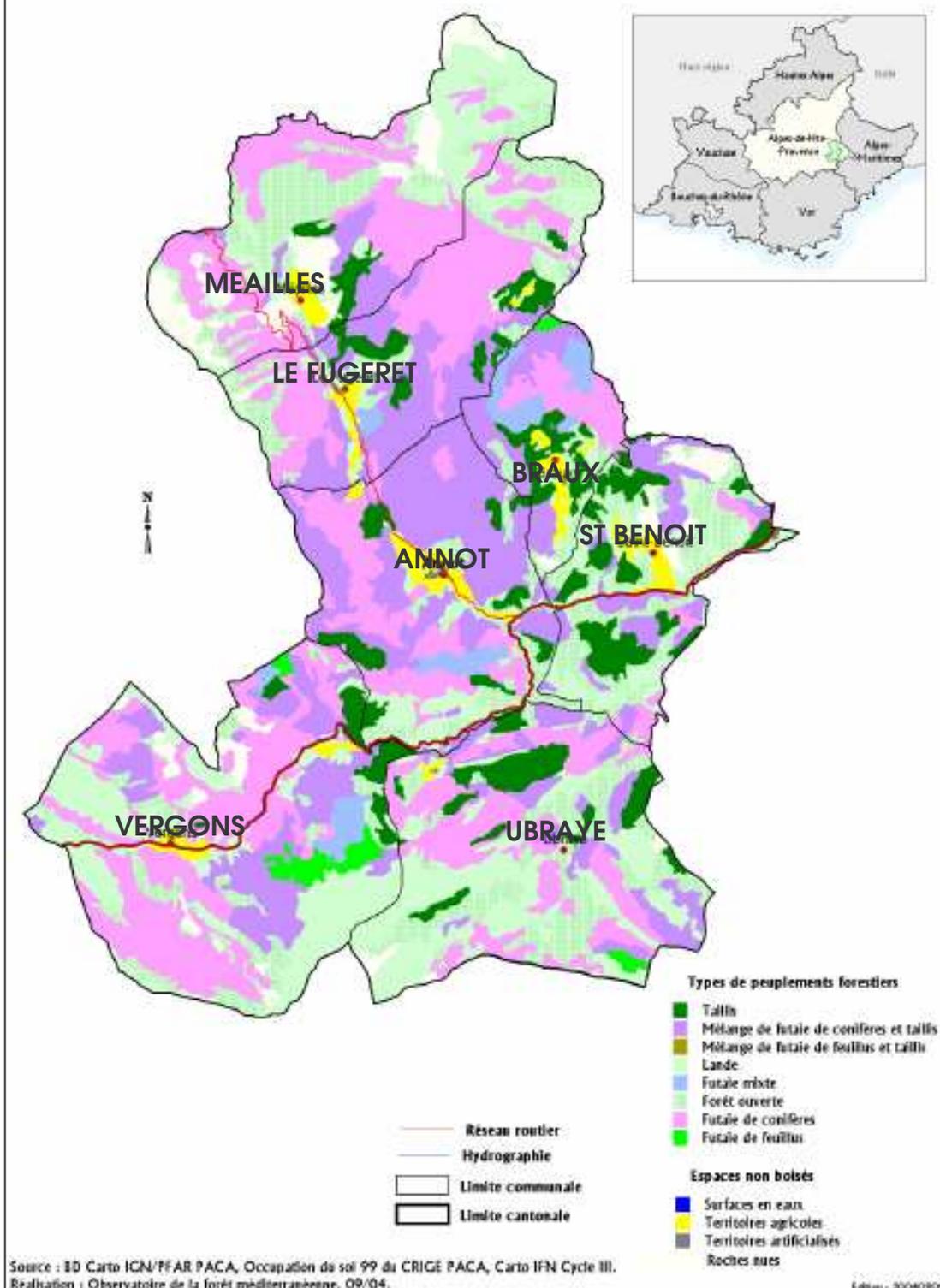


Illustration 6 : Carte de l'espace forestier de la Charte du massif d'Annot
 Source : Observatoire de la Forêt Méditerranéenne

Les **objectifs prioritaires** sont de dynamiser l'économie touristique, organiser, promouvoir et diversifier les activités du territoire, dont l'agriculture et la sylviculture.

En conclusion, le Pays s'attache à la recherche d'une qualité paysagère de son territoire pour qu'il reste attractif. Et, pour lutter contre la banalisation des milieux et des paysages, il considère et encourage à la gestion des espaces agricoles et forestiers.

C'est aussi pour cela que le Pays est la structure porteuse de la Charte Forestière de Territoire, que nous allons maintenant décrire.

2.4. La Charte Forestière de Territoire (C.F.T.) du massif d'Annot

2.4.1. Un site pilote pour un concept récent

Le rapport de Jean Louis Bianco « La Forêt: une chance pour la France », a posé les bases de la Loi d'Orientation sur la Forêt (L.O.F.) de 2001. Cette loi instaure la mise en place de C.F.T. dont l'objectif est de mieux intégrer la forêt dans l'aménagement du territoire. Il s'agit de favoriser la concertation et de concilier l'ensemble des demandes vis à vis de la forêt afin de mieux valoriser l'espace forestier (représenté sur la carte de **l'illustration 6**).

Pour expérimenter cet outil, le Conseil Général des Alpes de Haute Provence a initié une C.F.T. pilote sur le canton d'Annot. Elle a été signée le 29 janvier 2004 par les élus locaux et plus d'une vingtaine de partenaires institutionnels, financiers et gestionnaires des espaces forestiers.

2.4.2. Présentation de son organisation

La Charte Forestière n'est pas une structure mais un outil qui rassemble des objectifs que se sont fixés l'ensemble des partenaires signataires sur un territoire pour une durée de 6 ans. Pour mettre en œuvre cette politique et animer cette Charte, le Pays a embauché Sébastien DIETTE au poste de « Chargé de mission Forêt », aujourd'hui remplacé par Matthieu CHANEY. Il est chargé de piloter chacune des actions de la Charte Forestière, de coordonner les relations entre les partenaires signataires et de mettre œuvre le volet bois-énergie de la Charte de Pays Asses, Verdon, Vaïre, Var.

En principe pour une Charte Forestière, chaque action se concrétise par une convention passée entre le financeur, le porteur de l'action et les utilisateurs. Mais la Charte étant incluse dans un Pays où participent et coopèrent déjà ces trois parties, il n'est pas toujours nécessaire de s'encombrer avec un document redondant.

Les aides se situent aux quatre niveaux européen, national, régional et départemental, et se partagent en fonction des thèmes des différents projets.

Les projets bénéficient souvent de subventions à hauteur de 80% puisqu'ils se trouvent dans les limites du programme européen Leader +, mais aussi du fait du caractère expérimental de la CFT et de son dynamisme exemplaire.

2.4.3. Les objectifs de la Charte Forestière

Sa politique se découpe en trois axes :

- ① Réintégrer l'espace forestier dans la vie du canton et soutenir la mobilisation des bois,
- ② Renforcer le lien agriculture-forêt,
- ③ Préserver et valoriser le patrimoine forestier - promouvoir un développement équilibré du tourisme de nature.

C'est à l'intérieur de l'axe ② qu'est exprimée la volonté de valoriser deux produits non ligneux issus de la forêt : les châtaignes et les champignons.

Cet axe ② se décline en 3 actions :

- ① Favoriser la gestion sylvopastorale et le traitement des espaces intermédiaires

Des projets de création de parcours pour les transhumances sont en cours sur la forêt Domaniale de Méailles. Ceux-ci ont pour objectifs de dynamiser l'élevage sur le territoire et de rouvrir des espaces colonisés par la forêt. Ils ont pour intérêts de maintenir ou de recréer des paysages ouverts, entretenir des milieux en voie de disparition et participent à la lutte contre l'incendie. C'est un programme que l'on qualifie de multifonctionnel.

- ② Rénover la châtaigneraie

Les anciens vergers de châtaigniers sont en cours d'abandon et du fait d'un manque d'entretien, ils sont exposés à l'enfrichement par les broussailles et le pin sylvestre ainsi qu'à l'attaque de diverses maladies telles que l'encre ou le chancre. Leur rénovation va permettre de remettre en état des parcours et donc l'entretien des sous bois, mais aussi, dans un second temps, de relancer la production de châtaignes. Ces vergers remis en état vont jouer sur la qualité des paysages et l'attrait touristique.

Cette rénovation passe par le regroupement des propriétaires, une centaine, en Associations Syndicales Libres (A.S.L.) puis par la programmation de travaux de nettoyage du sol, de tailles sanitaires et enfin l'organisation de la récolte et de la vente.

③ Valoriser les Produits Forestiers Non Ligneux (P.F.N.L.)

La valorisation de la châtaigne est une suite logique de la restauration des châtaigniers puisqu'elle représente tout de même un revenu complémentaire pour les propriétaires de vergers. L'objectif est, à long terme, de créer un emploi pour l'établissement d'une réelle filière de production et de transformation.

Les forêts des grès d'Annot renferment une autre richesse naturelle : les champignons. Dans l'optique de développement du territoire, une valorisation commerciale et touristique est espérée, par la création d'un atelier de transformation et la vente de champignons « du terroir », mais aussi par l'organisation de manifestations culturelles autour du thème des champignons.

Quand à la sylviculture associée au champignon, elle n'intéresse pas directement la production de bois mais permet de remédier aux problèmes caractéristiques de la forêt méditerranéenne (une faible production de bois et un désintérêt pour la forêt privée).

Il a été mis en évidence la nécessité de lancer des projets de territoire pour dynamiser le monde rural. La forêt est importante, tant au niveau de sa superficie que de sa richesse, c'est pourquoi de nombreuses actions sont programmées pour la mettre en valeur et notamment au travers du thème des champignons.

III Problématique de la « valorisation » des champignons

Préambule

Il est peut-être nécessaire de rappeler la signification de cette notion de « valorisation » qui peut être interprétée de différentes façons. En effet, ce terme peut vouloir dire « mettre en valeur » ou « donner de la valeur », voire les deux. Examinons les deux points de vue différents au travers d'exemples :

Le Pays est un organisme pour le développement de territoire et considère la cueillette des champignons comme une activité susceptible de rapporter de l'argent voire de créer un emploi. C'est une valorisation économique, on veut donner de la valeur, un coût à ce produit.

Pour les gestionnaires de l'espace forestier, la valorisation des champignons quelle qu'elle soit, passe par la mise en valeur de l'espace forestier c'est à dire le mettre en avant, ne plus le bouder.

Quelle que soit la forme de valorisation, elle ne s'improvise pas et il est bon d'observer, de comparer et de prendre un peu de recul sur « l'exploitation » de la forêt.

3.1. Les Produits Forestiers Non Ligneux, un sujet d'actualité

Ils comprennent tous les produits forestiers non industriels offerts par les arbres et autres végétaux de la forêt, dont le latex et les résines, les fruits et les noix, les épices et les huiles ainsi qu'une multitude de sources de médicaments traditionnels et modernes. On les appelle également les produits forestiers d'extraction, secondaires ou de cueillette.

Au sein de la Charte, ce terme « moderne » de P.F.N.L. est utilisé pour désigner les châtaignes et les champignons car ce sont des produits qui correspondent à la définition reprise ci-dessus.

Les exemples qui suivent nous permettent de voir de quelle manière est abordée la thématique des P.F.N.L hors de nos frontières.



Illustration 7 : dessin d'un baobab

3.1.1. En forêt tropicale, bien-être de la population et développement local

Ces produits sont beaucoup étudiés pour les forêts tropicales où la récolte de tels produits fait partie intégrante de la vie des populations vivant sous leur couvert ou à proximité. Certains arbres offrent de multiples produits, à l'image du baobab africain qui fournit des cordes et des fibres tirées de l'écorce, des réservoirs d'eau, une lotion extraite des feuilles, ainsi qu'une variété d'aliments, tels que les pousses, les feuilles et les fruits (voir **illustration 7**).

L'économie rurale repose largement sur la vente de ces produits, de plus la forêt joue un rôle social, culturel et religieux important. Ces vingt dernières années, les forêts tropicales sont devenues une destination touristique pour les voyageurs en quête de naturel, ce qui a ouvert de nouvelles possibilités économiques.

Le manque de connaissance sur la façon de gérer les produits non ligneux et la nature des produits même sont à l'origine de la non considération économique de ces ressources. Ceci a conduit à la promotion des produits et services tirés de la forêt, en accord avec les principes relatifs au maintien de la biodiversité et aux droits des collectivités qui vivent de la forêt.

Les P.F.N.L. font actuellement partie intégrante de projets de développement durable pour la protection des écosystèmes forestiers tropicaux liée à la satisfaction des besoins des populations locales.

3.1.2. En Amérique du Nord (Canada), projet d'utilisation optimale des ressources

Dans un autre contexte, le Syndicat des producteurs des bois de la Beauce (Québec) se penche, dans un supplément de leur bulletin forestier, sur les P.F.N.L. comme des produits rentables, des trésors cachés. Ils reprennent les résultats présentés lors d'un colloque par des spécialistes qui ont analysés la demande des marchés, la disponibilité de la ressource et les techniques de production.

Leurs forêts regorgent de fruits, champignons, plantes médicinales et la valeur commerciale de tous ces produits représenteraient environ 440 millions de dollars au Canada. Dans la catégorie des produits d'alimentation, les plus rentables sont les fruits sauvages, les produits de l'érable et les champignons sauvages. Quelque 600 produits pourraient être exploités et leur mise en valeur susciterait la création de 100 000 à 200 000 emplois à travers le pays.

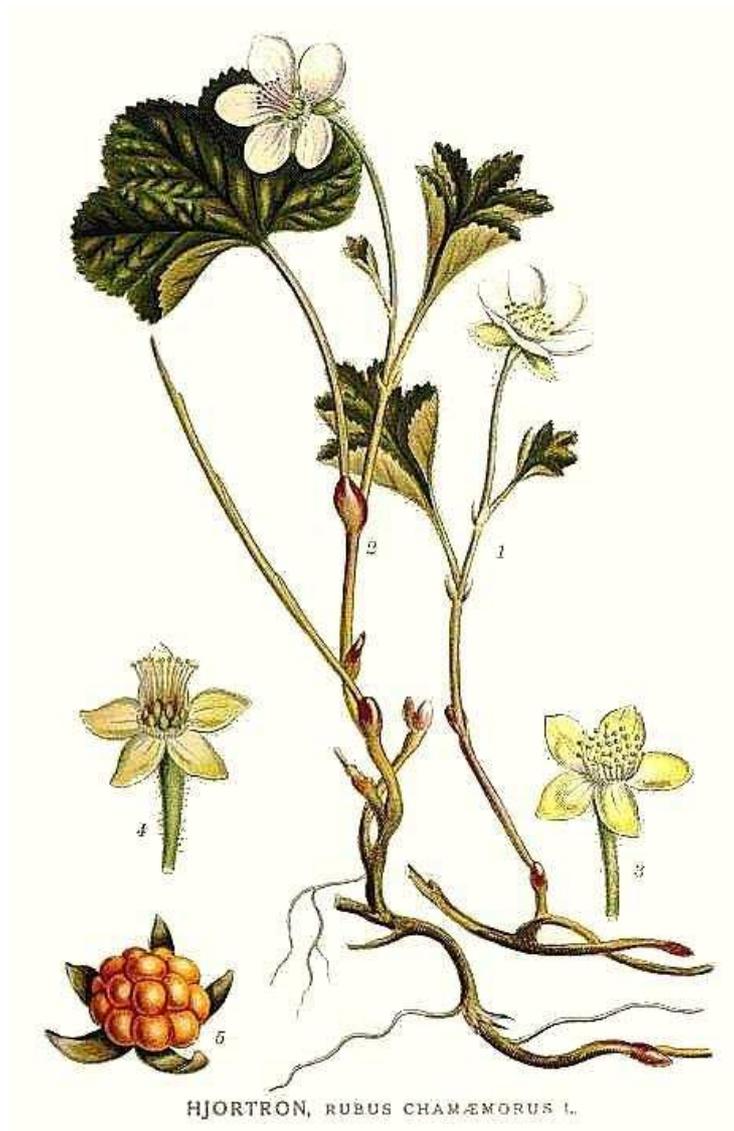


Illustration 8 : dessin de *Rubus chamaemorus*

Malgré le fort potentiel en champignons sauvages, les structures de récolte, de transformation et de vente sont encore à l'état embryonnaire. Les associations mycologiques, les entreprises de négoce et de transformation oeuvrent pour la diffusion et la mise en place de réseaux de cueillette favorisant le renouvellement de cette ressource.

Ici, la motivation est de trouver des marchés créateurs d'emplois pour optimiser l'exploitation de la forêt, c'est à dire utiliser au maximum les ressources forestières tout en jouant la carte, là aussi, du développement durable.

3.1.3. En Europe du Nord, les liens entre disponibilité de la ressource et droits d'accès

Dans les pays Nordiques, le rôle des Produits Forestiers Non Ligneux (essentiellement les baies et les champignons) dans la foresterie est très influencé par les statuts juridiques attribués à l'aménagement des forêts. Les droits d'accessibilité sont une question de politique et sont le résultat de développements institutionnels historiques, de même que de régimes d'utilisation des terres et de la disponibilité des ressources. Ces politiques concernant les P.F.N.L. dans les Pays de l'Europe du Nord, où la plupart des produits sont sous exploités, ont été examinée par Olli Saastamoinen qui travaille à la faculté de foresterie de l'Université de foresterie de Joensuu (Finlande).

Au Danemark, les utilisations non ligneuses des forêts sont probablement plus importantes que le bois (Plum, 1998). L'accès dans les forêts soumises est libre mais limité en forêt privée au déplacement à pied ou à vélo. Si la superficie est inférieure à 5 hectares, la loi permet d'interdire l'entrée au public et la cueillette tant la disponibilité et la quantité des P.F.N.L. sont extrêmement limitées.

En Norvège, une caractéristique fondamentale des droits d'accès est la distinction entre « innmark » (champs, pâturages, jardins) et « utmark » (autres sites publics de plein air, et donc la forêt) où les mouvements ne sont pas limités contrairement aux premiers. La cueillette est libre, cependant il existe une restriction sur la mûre des ronces *Rubus chamaemorus* (**illustration 8**), la baie sauvage la plus rentable. Déjà en 1854, une loi interdisait leur cueillette sur les terrains privés et l'autorisait en forêt domaniale pour les locaux. Depuis 1970, il est interdit de ramasser cette variété lorsqu'elle est encore verte. En outre, des dates et des restrictions de quantités peuvent être appliquées.

Cet exemple montre bien que lorsque le commerce d'un produit est porteur, il devient nécessaire d'appliquer une réglementation pour éviter le pillage.

En Suède, les droits d'accès commun s'appliquent de la même façon aux citoyens d'autres pays pour accroître le nombre de cueilleurs de baies venus de l'étranger pour en tirer des revenus. Mais cela a fait naître une certaine tension entre les populations locales et les cueilleurs migrants et a créé la nécessité de publier des informations en plusieurs langues sur les droits et les obligations liés aux droits d'accès.

Une caractéristique de la loi Estonienne est que le principe de durabilité concerne également la production non-ligneuse. Par exemple, les achats de sous-produits ne doivent en aucun cas avoir un effet négatif sur les rendements de baies, de champignons et d'herbes.

En Finlande, chaque été et chaque automne, les médias dénoncent la sous-utilisation des ressources forestières et lancent des appels pour une meilleure exploitation des baies et champignons pour la nutrition et la santé, l'amélioration des revenus et des emplois. Le pays a un long passé de mesures politiques visant à développer l'utilisation des ressources forestières non ligneuses (abattements fiscaux), mais aussi la formation et la recherche. Depuis 1969, environ 3000 conseillers de vulgarisation bénévoles ont été formés sur des sujets tels que l'identification des espèces et la manipulation correcte des produits destinés à la vente, concernent essentiellement les champignons. Les recherches ont touché essentiellement la biologie et la technologie liées aux baies et les champignons mais également le développement et la commercialisation des produits.

À Annot, et plus généralement en France, l'exploitation de la ressource n'est pas une question de subsistance, ni pour les populations, ni pour la sauvegarde de nos forêts, contrairement aux Pays Tropicaux. La pression des autochtones est forte mais aujourd'hui, une prise de conscience entraîne ces pays vers une organisation pour la gestion durable de leurs ressources. A l'opposé, on peut regretter que ce marché ne soit pas plus développé en France, car les P.F.N.L., nous l'avons bien vu, ne sont pas négligeables.

D'ailleurs, certains pays européens ont déjà pris des mesures pour assurer une exploitation optimale de leurs ressources naturelles, c'est à dire en fonction de leur disponibilité.

Ces mesures pour l'exploitation durable des ressources nous conduisent directement vers les études menées pour assurer leur préservation à long terme.

3.2. La protection patrimoniale de la fonge

3.2.1. Les listes d'espèces rares et menacées

La Fédération Mycologique de l'Est (F.M.E.), dont l'un des objectifs est de veiller à la protection du patrimoine fongique, a pris l'initiative d'engager une première action en ce sens en facilitant l'établissement d'une liste des espèces rares ou menacées du pays Comtois, en partenariat avec le Conseil régional de Franche Comté. Cette étude, menée avec de nombreux mycologues locaux, a abouti à une publication qui vise à démontrer pourquoi la protection des champignons se traduit inévitablement par la protection de leurs biotopes.

La forêt, qui couvre 42% de leur territoire est présentée comme « un ensemble d'écosystèmes remarquables hébergeant de très nombreuses espèces de champignons qui sont, pour la plupart, nécessaires à l'équilibre du milieu » (Sugny D., 2004).

Malgré un état de conservation relativement bon de ces forêts, ils mettent en évidence la raréfaction de certaines espèces liée principalement aux cueillettes excessives, à l'évolution des méthodes de gestion forestière, à la pollution et à certaines évolutions climatiques.

3.2.2. La pression de cueillette

Pour répondre à la question « la cueillette diminue-t-elle les populations de champignons ? », l'Institut fédéral de recherche sur la forêt, la neige et le paysage Suisse fut chargé dans les années 70 d'étudier scientifiquement les répercussions de la cueillette sur la flore fongique.

Les nombreux relevés effectués dans les réserves mycologiques de La Chanéaz et de Moosboden en Suisse sont aujourd'hui achevés et montrent que dans ces cas là la cueillette des champignons n'est pas la raison principale de la disparition des espèces. Même si le piétinement peut affecter certaines d'entre elles, d'autres en tirent profit.

En revanche, les mesures restrictives prises dans certaines régions, même si elles ne sont pas appuyées scientifiquement, semblent favoriser la conservation à long terme de cette ressource naturelle de la forêt.

L'étude de la diversité fongique demande beaucoup de temps et de connaissances et ne peut être détachée de son milieu. Pourtant, celle-ci semble nécessaire pour une meilleure prise en compte de l'importance des champignons afin d'étayer les dossiers de protection et de gestion des espaces naturels.

3.2.3. L'exemple de la province de Soria, Espagne

Une étude espagnole datant de 2001 a été réalisée dans le but de valoriser économiquement (aspects commerciaux et récréatifs) la production et la ressource de *Boletus edulis* et *pinophilus* dans la région de Soria.

Les responsables de cette étude ont estimé la production (analyse biométrique des carpophores, variations de la production avec l'âge de la forêt, paramètre phytoclimatique etc.) et ont étudié l'exploitation de cette ressource (nombre, origine et distribution temporelle des récolteurs, habitudes et rendement, estimation de la production récoltée en octobre et consommée par la faune sauvage).

Ayant conclu à une trop forte pression de cueillette pouvant conduire à une régression des populations, ils ont proposés des mesures restrictives sur les dates d'ouvertures de la cueillette, les zones et les jours réservés au développement des champignons.

Ainsi, les conséquences de la cueillette ne doivent être généralisées et sont dépendantes du contexte. L'essentiel est de prendre en considération le danger potentiel de la pression de la cueillette même si cela nécessite une étude scientifique concrète.

Leur protection passe par la conservation de leur habitat, la cueillette ne représente plus, à ce moment, la seule menace.

Voyons désormais comment cette ressource est conduite dans notre pays et plus précisément sur le canton d'Annot.

3.3. Les problèmes actuels liés à l'organisation de la cueillette en France

3.3.1. Le tournant de l'activité de la cueillette française

La pratique de la cueillette aujourd'hui se redéploie sous un jour nouveau, en particulier du fait de la concurrence étrangère. En même temps que ralentissent les pratiques traditionnelles connues (cueillettes familiales en zones rurales des produits demandés par les marchés), se développent des initiatives individuelles et collectives : réseaux regroupant des cueilleurs migrants, essais de mise en culture, innovations techniques etc.

Toutefois, la culture des champignons sylvestres est difficilement rentable car la mondialisation apporte dans nos rayons des champignons séchés ou en bocaux, venant des pays de l'Est en particulier, qui coûtent beaucoup moins chers.

Ces enjeux commerciaux sont à l'origine d'autres difficultés. En effet, l'appropriation et l'accès à ces produits dits « sauvages » et « naturels » entraînent des problèmes sociaux, engendrant des conflits dans toutes les régions riches en champignons.

3.3.2. L'enjeu des cèpes de Haute-Corrèze

Olivier Balabanian, géographe à l'université de Limoges, dresse le bilan d'une catastrophe qui, selon lui, aurait pu être évitée.

Il y a une quinzaine d'années, en Corrèze, le plateau de Millevaches était réputé pour ses Cèpes de Bordeaux (même en dehors de ses frontières).

Certaines parcelles d'un hectare d'épicéa pouvaient produire jusqu'à 100 ou 200 kilos et la majorité des habitants abandonnait ses activités professionnelles pour partir à la cueillette des champignons, à tel point que l'on surnommait ce syndrome la « champignonite ».

Mais, la cueillette anarchique a porté atteinte à cette richesse.

Tout d'abord, la pression de la cueillette était si forte qu'on a parlé de désastre écologique dans la forêt, à cause des chemins en tous sens, des méthodes de cueillettes irrespectueuses etc.

Puis, dans les années 80, les plantations d'Épicéa et de Pin sylvestres se sont vus remplacées par le Douglas sous lesquels le Cèpe ne pousse pas.

S'est ajouté à cela la « guerre des Cèpes », des tensions fortes existaient du fait de l'irrespect de la propriété privée et de la valeur du champignon.

Pourtant cette valeur du cèpe elle aussi a chuté et ce principalement à cause des importations des pays de l'Est mais aussi d'une non-valorisation régionale de ce produit. En effet, les cèpes attiraient les citadins des grandes villes voisines mais aussi les Italiens, et on estimait en 1990 que 50 à 70% de la cueillette était déportée vers les villes soit plus de 7,6 millions d'euros. Désormais le cèpe est rare et son prix n'atteint plus les valeurs d'autrefois. Il a finalement perdu sa réputation dans la gastronomie locale et ceci parce que personne n'a osé s'engager pour résoudre ces problèmes.

<p>LE</p>  <p>FUGERET (Alpes de Haute-Provence)</p>	<p>CHAMPIGNONS <i>2004/2007</i></p> <p>autorisation de ramassage GRATUITE UNIQUEMENT dans les forêts</p> <ul style="list-style-type: none"> • communale de LE FUGERET • communale de MEAILLES • domaniale de GLANDEVES P 301
<p>n°</p> <p>Nom :</p> <p>Prénom : PHOTO</p> <p>Adresse :</p>	

	
CHAMPIGNONS	2005
Autorisation de ramassage du 15 avril au 15 novembre	
UNIQUEMENT DANS LES FORETS	
Communale de MEAILLES	
Communale de LE FUGERET	
Domaniale de GLANDEVES P 301	
N° 05 HII 01	PHOTO
Nom:	
Prénom :	
Adresse :	

Illustration 9 : les cartes de ramassage gratuites délivrées par la commune pour les locaux et payantes pour les non-résidents.

Pourtant, il aurait été nécessaire de faire respecter la loi pour protéger les propriétés des flux massifs à la période automnale et avec le soutien des mairies. Mais aussi relancer la sylviculture en faveur du cèpe, évaluer et faire des recherches sur les écosystèmes cépiers ainsi que les influences des travaux sylvicoles sur ces derniers.

Au final, la ressource extraordinaire des cèpes de Corrèze est désormais perdue.

Ce désastre est un bon exemple de la nécessité d'organiser la pratique de la cueillette quand elle prend des formes dangereuses, c'est à dire lorsque la valeur économique prime sur le plaisir de la promenade et de la cueillette libre.

Nous essayerons de ne pas l'oublier lors de la lecture du prochain paragraphe qui décrit la situation d'Annot, en partie similaire.

3.4. Les champignons sur le massif d'Annot

3.4.1 La disponibilité actuelle de la ressource

3.4.1.1. La richesse fongique des grès

Le sol acide et les essences forestières qui caractérisent la zone des grès (sur le versant Est de la vallée, principalement sur les communes d'Annot, Le Fugeret et Méailles) induit une grande diversité fongique, supérieure aux versants calcaires situés à proximité. Ce sont les châtaigniers et les chênes en mélange qui sont probablement à l'origine de cette diversité et qui font aussi la richesse paysagère du canton.

Mais ce qui rend les grès si attractifs, c'est spécialement la présence de champignons comestibles recherchés tels que les cèpes (*Boletus edulis*, *aestivalis*, *aereus*), les amanites (*Amanita caesarea*) ou les trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*).

3.4.1.2. La réglementation en forêt

La faible productivité ligneuse et la forte fréquentation des cueilleurs ont incité l'Office National des Forêts (O.N.F.) et les communes de Méailles et Le Fugeret à mettre en place un système de cartes de ramassage sur leurs forêts. Chaque année, ils tirent un revenu de la vente de ces cartes délivrées à des cueilleurs professionnels, majoritairement Italiens, pour 1143 euros. Ces cartes (voir **l'illustration 9**) sont gratuites pour les résidents des communes et la surveillance est assurée par les agents de l'O.N.F. Ces cartes sont un enjeu économique non négligeable et permettent de percevoir une « taxe » sur les champignons cueillis qui seront commercialisés en Italie ou sur la côte.



Photo 3 : panneau d'interdiction de cueillette à l'entrée d'un verger de châtaigniers
(crédit : M. Jacob)

Tandis que sur des communes où la propriété est privée et moins accessible sur les grès, la forêt est souvent considérée comme un « bien commun », ouvert à tous, surtout pendant la période de cueillette. Cueillir est, un peu comme partout ailleurs, une activité individualiste où les « coins » ne se partagent pas.

D'après les cueilleurs assidus, des pousses extraordinaires ont lieu tous les 5 à 7 ans et bien que la motivation principale soit le plaisir de se promener et de partir à la « chasse » aux champignons, une filière informelle se met en place lors de ces bonnes années.

Les champignons sont donc largement considérés tant par la population locale que les personnes extérieures.

3.4.2. Les faiblesses sur le canton d'Annot

3.4.2.1. Au niveau de la forêt privée

Le morcellement de la propriété

Les communes d'Annot, Braux, Le Fugeret, Méailles et Saint Benoît, représentent un peu plus de 3000 hectares de forêt privée. La végétation forestière y est dominée par le Pin sylvestre, le chêne pubescent et le châtaignier. Ce dernier est issu des anciens vergers à châtaignes autour desquels s'organisait la vie rurale. Le pin sylvestre, l'essence la plus représentée, possède un fort pouvoir de colonisation et induit une forte présence dans le paysage. Quand au chêne, il est climacique dans l'ensemble de l'étage supra méditerranéen.

La propriété est très morcelée : la surface moyenne par propriétaire est d'environ 3 hectares. Seuls 5 propriétaires possèdent plus de 25 hectares d'un seul tenant, les parcelles de petite taille sont donc très nombreuses.

Les propriétaires forestiers sont nombreux et souvent âgés, de ce fait, peu d'entre eux ont la capacité de mener des actions sur leurs propriétés.

Le manque d'organisation

Tout d'abord, même si le système des cartes a permis de stopper le pillage organisé et de tirer un petit bénéfice de cette activité, il n'est appliqué que sur des forêts soumises au régime forestier (les forêts domaniales et communales). Il y a une vingtaine d'année, une association de Défense de la Propriété privée avait été montée sur la commune de Le Fugeret pour lutter contre les cueilleurs venus d'ailleurs, essentiellement par la pose de panneaux (voir l'exemple ci-contre, sur la **photo 3**). Mais cette association est tombée en désuétude et rien n'a jamais été fait depuis.

D'autre part, la production de bois est très limitée car elle se heurte entre autres, à des problèmes d'accès (relief accidenté, manque de pistes forestières, limitations de tonnage). Les gestionnaires de la forêt doivent donc se tourner vers de nouvelles alternatives telles que le bois-énergie ou les produits forestiers non ligneux.

L'intérêt de se tourner vers les champignons est renforcé par des études menées sur les pratiques sylvicoles favorisant la pousse de champignons mycorhiziens : la gestion sylvicole adaptée est proche de celle recommandée par l'organisme Prosilva (*union de forestiers qui conçoivent et qui appliquent une sylviculture proche de la nature*), c'est à dire la conversion en futaie irrégulière, mélangée, grâce à une sylviculture dynamique. L'avantage est que ces techniques favorables aux champignons le sont aussi pour les arbres et offrent donc un double intérêt pour convaincre les propriétaires de gérer leurs forêts.

3.4.2.2. L'absence de valorisation économique locale

Les ramasseurs revendent ces champignons soit sur les marchés de la côte (Nice, Marseille), soit en Italie : il n'y a donc aucune valorisation économique locale, que ce soit en champignons frais ou transformés.

Pourtant, la vente de champignons du « terroir » vendus en épicerie rapporterait une plus-value bien supérieure à leur vente en frais sur les marchés. Dans certains pays dits « mycophiles » tels que l'Italie, une grande diversité de champignons est commercialisée, il existe même des boutiques spécialisées dans la vente de champignons, préparés à l'huile, marinés, etc.

La valorisation passe avant tout par une phase d'observation pour évaluer les récoltes et leurs rapports financiers mais actuellement, le système informel ne le permet pas et on ne peut constater les fluctuations des pousses qu'au travers des estimations des habitués qui ne sont pas toujours objectives.

Une activité de transformation de champignons peut être une diversification de l'activité voire un complément de revenu pour un porteur de projet sur le territoire.

15^{es} Journées Mycologiques de Chartres



26 et 27 octobre 2002

Exposition Collégiale Saint-André

10 h 00 - 12 h 00 et 14 h 00 - 18 h 00



Sorties en forêt

Muséum

Illustration 10 : un exemple de valorisation culturelle et scientifique

3.4.2.3. Le manque d'information et de valorisation culturelle

Dans les zones rurales, la cueillette des champignons est une tradition ancienne plus ou moins respectable puisque si la plupart se limitent à la cueillette personnelle, d'autres n'hésitent pas à « faire la razzia ». En général, les locaux ramassent un nombre restreint d'espèces qu'ils sont sûr de reconnaître puisque leurs parents ou grand parents le leur ont appris.

Mis à par leur intérêt gastronomique, leur rôle à l'intérieur de l'écosystème forestier est souvent méconnu.

Depuis 2001 s'organise une fête de la châtaigne sur la commune de Le Fugeret qui permet de vendre des châtaignes fraîches, grillées ou transformées, mais qui est aussi l'occasion de faire découvrir cette culture ancienne sur le canton. Dans d'autres régions productrices telles que le Périgord, la châtaigne est souvent liée au champignon lors des fêtes champêtres.

Le thème des champignons entraîne de vives conversations, surtout lorsqu'il s'agit de déterminer la comestibilité d'une espèce ou la liberté de cueillette, et il serait intéressant de monter une animation pour débattre et lancer des initiatives. On peut alors regretter que, malgré l'importance de l'activité traditionnelle qu'est la cueillette des champignons sur le canton, il n'y ait pas encore été organisée une fête pour le mettre à l'honneur. Les rencontres mycologiques par exemple proposent des expositions et la détermination des champignons récoltés auparavant (voir **illustration 10**).

Fort de ces constats, l'animateur de la Charte Forestière du massif d'Annot a décidé de lancer une étude sur les valorisations existantes en France ou à l'étranger sur le thème des champignons sylvestres. Voyons maintenant de quelle manière concrète cette étude a été menée.

3.5. Les objectifs, la démarche et les résultats de l'étude

3.5.1. Les objectifs

Le but n'est pas de remettre en question le système de contrôle tel qu'il existe actuellement sur la forêt publique du Canton mais de proposer d'autres moyens de mettre en avant cette ressource.

Car, si les cartes de ramassage apportent un bénéfice non négligeable aux communes et à l'O.N.F. qui se partagent les recettes, elles n'apportent rien en terme de développement local, à l'image d'une dynamique de pays.

L'étude s'est donc déroulée en deux parties :

- La recherche, en France ou à l'étranger, des moyens mis en place pour valoriser la ressource en champignons (vente de cartes, transformation, activités culturelles et touristiques etc.), mais aussi et avant tout sur les problématiques liées à l'exploitation des P.F.N.L.
- Plus concrètement, l'élaboration, dans les délais du stage, d'outils d'aide à destination d'éventuels porteurs de projets, sous la forme de fiches techniques. Par exemple, on entend par « porteurs de projets : les gestionnaires forestiers pour le thème de la mycosylviculture, ou les agriculteurs susceptibles de monter un atelier de transformation, etc.

Ces fiches doivent permettre de lancer une dynamique sur le thème du champignon, éclairer et donner des idées concrètes de ce qui peut déjà exister en terme de valorisation.

Sur chacune, des références à des organismes ou des contacts sont indiqués et réunis, en fonction de leurs compétences, dans une dernière fiche nommée « adresses utiles ».

Nous allons voir à présent quels moyens furent employés pour atteindre ces objectifs.

3.5.2. La démarche de travail et la présentation des résultats

3.5.2.1. Définition des thèmes des fiches pratiques

La première semaine fut organisée une réunion de groupe de travail « champignons », pour rassembler les partenaires concernés par cette problématique (gestionnaires forestiers, financeurs, chambre d'agriculture et des métiers, élus etc.).

Après avoir proposé les thèmes des fiches à l'assemblée, les participants ont soulevé des questions et il a été discuté de l'intérêt et du contenu de chacune d'entre elles.

Au cours du stage il y a eu certaines modifications, comme la suppression de la fiche « filière champignon » qui aurait été redondante avec les autres fiches. De même, le guide du mycosylviculteur, qui devait être une synthèse bibliographique concernant les pratiques sylvicoles favorables à la pousse des cèpes, a été réduit à la fiche intitulée « la mycosylviculture », faute de temps.

3.5.2.2. La recherche bibliographique et la prise de contact

Internet a permis d'accéder à de la documentation en ligne et à ses auteurs. Il s'est rapidement avéré que le « milieu » du champignon sylvestre est concentré dans les régions productives. Le contact avec les professionnels engagés dans la recherche et la promotion des champignons sylvestres s'est effectué au travers de la messagerie électronique ou du téléphone.

Les partenaires du groupe de travail disponibles tout au long de cette étude ont été d'une aide précieuse par le partage de leur informations et de leurs connaissances.

Dans le même temps, une « tournée » a été organisée sur la commune de Revest du Bion située à l'extrême Ouest du département, dans le pays de Forcalquier, grâce aux informations transmises par Gilles Martinez. Technicien au C.R.P.F. de Dignes-les-Bains, il connaît les propriétaires étant donné qu'il travaille avec eux et nous a donc communiqué les coordonnées de divers acteurs de la filière champignon (ramasseurs, collecteurs, transformateurs) sur cette commune et ses alentours. Ce déplacement a permis de faire une approche plus concrète de ce qui peut se passer « ailleurs », grâce à la rencontre de personnes parfois passionnées par les champignons ou simplement engagées pour le respect de leur propriété et de leurs biens.

3.5.2.3. La phase de terrain

Il était indispensable de voir la frénésie qui anime les cueilleurs de champignons très tôt le matin. Une matinée a donc été consacrée pour accompagner le technicien de l'O.N.F. Eric Tassone lors d'un contrôle sur les pistes forestières qui traversent les forêts communales de Méailles et de Le Fugeret. Ce jour là, il y avait peu de fréquentation, mais la majorité des voitures garées sur le bord de la piste étaient des « 4 roues motrices » appartenant à des Italiens. Nous n'avons constaté qu'une infraction d'un cueilleur qui ne possédait pas la carte de cette année.

3.5.2.4. Présentation orale et diffusion des fiches pratiques

(cf annexe 1)

Il avait été prévu, dès la première réunion, qu'un compte rendu de ce travail soit présenté aux membres du groupe de travail. Il fut décidé par la suite de rendre cette présentation publique afin d'attirer d'éventuels porteurs de projet et d'animer un débat.

Organisée le lundi 18 juillet à la mairie d'Annot, elle a réuni assez peu de professionnels (en congé) mais la pose d'affiches dans les communes avoisinantes a permis de réunir six personnes extérieures, intéressées par ce sujet en tant que cueilleurs amateurs.

La présentation a suscité dans l'assemblée d'une quinzaine de personnes des questions multiples et variées ainsi que la revendication pour la liberté de cueillette. Tout de même, cela a permis de commencer la diffusion des fiches pratiques et a mis en évidence l'intérêt de sensibiliser le grand public sur tous les aspects du champignon.

Il est regrettable qu'aucun propriétaire forestier ne se soit manifesté car ils étaient les principaux visés. En effet, il a bien été mis en évidence que tant que les propriétaires ne s'organiseraient pas pour faire respecter leurs terrains, aucune action de valorisation ne sera possible, étant donné le morcellement de ces derniers.

Les membres de groupe de travail sont les premiers bénéficiaires de ces fiches. L'Observatoire de la Forêt Méditerranéenne (O.F.M.E.), chargé du soutien technique auprès des Chartes Forestières de P.A.C.A., va diffuser les fiches sur le réseau des Chartes. Elles seront aussi distribuées aux mairies et dans les points stratégiques du Canton dans l'espoir de sensibiliser un maximum de personnes. Nous espérons susciter une volonté chez une ou plusieurs personnes de s'investir à ce sujet, de monter un atelier ou d'organiser un événement.

Globalement, cette étude a sollicité davantage un travail « journalistique » qu'une démarche scientifique : aborder la question du champignon, qui est un sujet très sensible, dans les zones rurales en général et dans le canton d'Annot en particulier, nécessite d'infiltrer des circuits informels pour obtenir un maximum d'informations des locaux.

Cela demande aussi un grand effort de communication car les connaissances et les expériences sont transmises oralement.

A présent que la valorisation des champignons n'est plus un secret, il est nécessaire de maintenir et de développer la dynamique autour de ce thème. La dernière partie propose trois axes de développement pour la suite de ce travail.

3.6. Propositions de développement

Il reste donc une somme de travail pour faire reconnaître clairement les champignons comme une ressource spécifique à prendre en compte. Les thèmes qui vont dans ce sens et qui semblent primordiaux, sont au nombre de trois.

3.6.1. Estimer la ressource présente sur le canton

Une analyse plus approfondie de la filière économique locale actuelle des champignons sylvestres aiderait à l'estimation de la production. Même si les résultats sont généralement approximatifs, il est plus facile ensuite de prendre des orientations et des décisions sur les thèmes à développer en priorité. En premier lieu, on pourrait imaginer un travail en coopération avec les techniciens de l'O.N.F., lors des périodes de cueillettes, pour estimer le nombre de cueilleurs, leur origine ainsi que la quantité et les espèces de champignons qu'ils ramassent.

3.6.2. La sensibilisation du grand public

L'objectif du travail effectué est de réunir et d'afficher le maximum de projets ou d'animations qui sont montés dans les régions qui possèdent une véritable ressource en champignons. Les fiches pratiques donnent des idées de valorisation aux amateurs de champignons du Canton d'Annot.

Le compte-rendu public du travail n'a réuni aucun participant ayant pour ambition de lancer une démarche de valorisation quelle qu'elle soit. Par contre, il y a eu beaucoup de confusion sur la réglementation, l'écologie forestière de la part des personnes présentes (« si les châtaigniers meurent c'est à cause de Tchernobyl »). Ceci a mis en évidence la nécessité de sensibiliser le grand public au champignon en l'incluant dans son milieu, en l'occurrence la forêt.

Deux sujets de sensibilisation pourraient être retenus :

- les services (écologiques et sociaux) rendus par la forêt en tant qu'espace naturel et géré. C'est-à-dire approfondir leurs connaissances sur les objectifs et la nécessité du travail des gestionnaires forestiers ;
- le rôle des Hommes au cours de l'histoire dans l'aménagement du territoire et leur participation actuellement indispensable pour maintenir dans un état d'équilibre leur environnement.

Afin qu'ils s'approprient ces enjeux, on pourrait imaginer une manifestation ludique à l'intérieur de laquelle serait exposé le fonctionnement de l'écosystème forêt pour souligner son importance et les ressources qu'il renferme telles que les champignons sylvestres. Dans le même temps, un sondage concernant la perception et les relations qu'ont les usagers avec cet espace permettrait de qualifier la multitude des utilisations de la forêt et de les hiérarchiser. Des conférences suivies de débats peuvent être organisées dans les communes du Canton, sous l'impulsion de l'animateur de la Charte Forestière, sur le thème de la valorisation culturelle et commerciale des champignons sauvages.

3.6.3. La formation des professionnels et des propriétaires

La promotion de la mycosylviculture comme une démarche adaptée aux enjeux multiples de la forêt (cueillette, production de bois, protection contre l'incendie etc.) séduit les techniciens qui travaillent sur le territoire (essentiellement l'O.N.F. et le C.R.P.F.), mais ceux-ci manquent d'informations complémentaires sur les techniques appropriées.

Il apparaît nécessaire d'organiser un échange avec d'autres organismes tels que la chambre d'agriculture du Périgord, qui est déjà impliquée dans le développement de ces techniques et de leur vulgarisation (Nathalie Segeerf).

Dans le même temps, les propriétaires doivent prendre conscience que leur forêt offre une multitude de services qualitatifs tels que le paysage, la randonnée ou encore la cueillette des champignons, qui participent à l'attractivité du territoire.

Hélas, le poids économique de ces services est difficilement appréciable et rarement pris en compte. De ce fait, des actions de communication, d'animation et de vulgarisation auprès des propriétaires sont indispensables pour promouvoir ces intérêts non mesurables.

La motivation des propriétaires requiert un outil de vulgarisation comme le « guide du mycosylviculteur » pour décrire de manière simple les techniques sylvicoles favorables à la pousse des champignons. Pour aider à sa rédaction, le « cahier du cèpe n°1 » récapitule les protocoles et les résultats qui ressortent de l'étude menée par l'I.N.R.A. de Bordeaux et la Chambre d'Agriculture d'Aquitaine sur l'écologie du cèpe et la mycosylviculture.

Concernant le problème du financement d'une étude, le C.R.P.F. Rhône-Alpes recherche des financements pour travailler sur l'écologie de différentes espèces de champignons comestibles, dans l'optique de définir des modèles de sylviculture favorisant leur fructification. Pour reprendre l'exemple de l'Aquitaine, une aide de 3000 francs était allouée lors des premières années d'étude pour les propriétaires qui acceptaient l'installation d'une station agro-météorologique et le suivi des pousses dans leur forêt.

3.6.4. La mise en place d'expérimentations

Lorsque les techniciens et les professionnels sont formés et enthousiasmés, il est alors possible de lancer des tests de mycosylviculture sur les parcelles productives (appelées boletières pour les cèpes) et faciles d'accès. On pourrait aussi envisager une étude scientifique qui compare la ressource en champignons dans différents peuplements en fonction de son stade d'évolution, de sa composition etc.

En dehors de l'aspect commercial, une étude de la richesse fongique est peut-être envisageable par l'A.N.N.A.M. (Association des Naturalistes de Nice et des Alpes-Maritimes) et la Société Entervalaise de Mycologie. De telles recherches sur la connaissance des champignons du canton pourraient aboutir à la création d'un sentier pédestre reprenant le thème des champignons. Cette idée peut paraître illusoire étant donné que les champignons poussent de manière capricieuse mais certains d'entre eux saprophytes peuvent rester des années sur un tronc, d'autre reviennent presque systématiquement sur les mêmes stations, et dans le pire des cas, pourquoi ne pas installer des champignons en céramique ?

Conclusion

Ce travail a mis en évidence l'importance des champignons en tant que ressource naturelle et commerciale non négligeable. Mais aussi, la nécessité de leur protection a été montrée, du fait notamment du rôle indispensable des champignons dans le fonctionnement de nos écosystèmes.

Les fiches pratiques découlant de ce travail permettent de montrer la multiplicité des actions qui peuvent être engagées pour le développement d'un territoire rural tout en respectant le principe « moderne » de la gestion durable des ressources.

Maintenant que les fondements de cette valorisation sont en place, il est nécessaire de poursuivre les actions afin de mener à terme les ambitions exprimées par les signataires de la Charte Forestière. Citons par exemple la volonté de mettre en place un atelier de transformation artisanale pour valoriser les champignons du pays, sous la forme d'un « produit du terroir », ou encore l'intention de soutenir la mycosylviculture pour relancer la gestion sylvicole sur le massif d'Annot qui souffre d'abandon de la part de ses propriétaires.

Cette démarche de travail pourrait concerner une multitude d'autres services fournis par la forêt, différents de la production de bois. Etant donné les problèmes qui touchent actuellement la forêt française et plus particulièrement la forêt méditerranéenne, la valorisation des champignons sylvestres et autres P.F.N.L. est un sujet d'avenir.

Glossaire

LEADER : Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale

L.O.F. : Loi d'Orientation sur la Forêt de 2001

C.F.T. : Charte Forestière de Territoire

A.S.L. : Association Syndicale Libre

P.F.N.L. : Produits Forestiers Non Ligneux

P.A.C.A. : Provence Alpes Côte d'Azur

O.N.F. : Office National des Forêts

C.R.P.F. : Centre Régional de la Propriété Forestière

F.M.E. : Fédération Mycologique de l'Est

O.F.M.E. : Observatoire de la Forêt Méditerranéenne

Prosilva : union de forestiers qui conçoivent et qui appliquent une sylviculture proche de la nature

I.N.R.A. : Institut National de Recherche Agronomique

A.N.N.A.M. : Association des Naturalistes de Nice et des Alpes-Maritimes

Bibliographie

Références d'auteurs

BORGARINO D., HURTADO C. (2001) Champignons de Provence et Midi Méditerranéen, Edisud, Aix en Provence, 439p.,

KLAUS G., KÜNZLE I., PAULI D. (octobre 2004) HOTSPOT n°10 dossier spécial champignons, Forum Biodiversité Suisse, 24p.

MARCHAND A. (1971) Champignons du Nord et du Midi, Editions Hachette, 282p.

MARTÍNEZ A., ANDRÉS J., CARMEN M. (1998) Por tierras y montes de Almazán, Naturaleza, micoturismo y gastronomía, ADEMA, 122p.

MARTÍNEZ PEÑA F. (2001) Producción y aprovechamiento de *Boletus edulis* y *Boletus pinophilus* en un bosque de *Pinus sylvestris*, bases para la ordenación y valoración económica del recurso micológico forestal, 137 p.

VÉDRINE L., Cueillette en Margeride, histoire des cueilleurs de « saison », cahier n°4 de l'écomusée de Margeride-Haute-Auvergne, 64p.

SUGNY D. (2004) Les champignons rares ou menacés de Franche Comté, Conseil Régional de Franche Comté et Fédération mycologique de l'Est, 44 p.

Dossiers

COCHAUD P. (2003) *Charte de Territoire forestier du Canton d'Annot*, Conseil Général Direction du Développement, de l'Aménagement et de l'Environnement, Département des Alpes de Haute Provence, 39p.

C.R.P.F. Provence Alpes Côte d'Azur (1999) *La forêt privée du Canton d'Annot, inventaire, analyse, perspective*, 34p.

Pays Verdon, Vaire, Var (2003) *Dossier de présentation du Projet de Pays*, 39 p.

Articles de revues, revues

ASSELIN B. (2004) Produits forestiers non ligneux, Les trésors cachés de votre boisé, supplément du Bulletin Forestier du Syndicat des Producteurs de Bois de la Beauce, 4 p.

CHAMBOLLE C. (2004) Champignons : compléments de revenu, favoriser la production de cèpes, article paru dans Forêts de France n°476, 14-15

DAUBAN-POLLET (1998) Cueillette et ramassage chez autrui, article de La Propriété Agricole n°265, 16-17

HAZERA J. (2002) Ramassage des champignons en forêt : un permis à l'essai, article paru dans Forêts de France n°452, 16-17

MEYER L. (2002) Guy Lefer, propriétaire en forêt méditerranéenne, paru dans Le Forestier Privé n°8, 11

POURQUIE H. (2003) Champignons forestiers : un marché étonnant, paru dans Forêt de France n°467, 29-30

Les Indicateurs de gestion durable des forêts françaises (2000) Une forêt productrice de biens et de services, la récolte des champignons sylvestres, 41-42

Revue Forestière Française (1997, numéro spécial) Champignons et mycorhizes en forêt, éditions Ecole Nationale du Génie Rural des Eaux et des Forêts, 255p.

Textes de loi

Arrêté du 9 mai 1995 (J.O. du 16-05-1995) réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, E.N.C.C.R.F.

Sites Internet consultés

Cahiers d'Habitats de l'ENGREF, les châtaigneraies provençales :

<http://www.ecologie.gouv.fr>

Droit Français : <http://www.legifrance.gouv.fr/>

Écomusée de Margerides : <http://www.ecomusee-margerides.org/>

Forêt méditerranéenne : <http://www.foret-mediterraneenne.org/>

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (F.A.O.) :

<http://www.fao.org/>

Pays A3V : <http://www.paysdes3v.net/>

R.C.F.A., réseau des conseillers de l'Agence canadienne de Développement International :

<http://www.rcfa-cfan.org/french/f.info.tree.html>

Sites de particuliers sur les champignons

<http://perso.wanadoo.fr/champyves/>

<http://www.tachenon.com/>

Archives

Valorisation de la forêt paysanne, la production de champignon, archives de l'hebdo agricole du Lot-et-Garonne n°28, Campagnes 47/publications agricoles, février 2002

Table des annexes

Annexe 1 : les fiches pratiques

1. Les champignons du pays

2. La législation et la fiscalité concernant la cueillette et le commerce des champignons

3. Actions de propriétaires privés pour la forêt et les champignons

4. Animations autour du champignon

5. Atelier de transformation de champignons

6. La mycosylviculture

7. Quelques adresses utiles

Annexe 2 : les membres du groupe de travail champignons

Annexe I

Les fiches pratiques

1. Les champignons du pays

2. La législation et la fiscalité concernant la cueillette et le commerce des champignons

3. Actions de propriétaires privés pour la forêt et les champignons

4. Animations autour du champignon

5. Atelier de transformation de champignons

6. La mycosylviculture

7. Quelques adresses utiles

Les Champignons Du Pays



Les bolets

▪ Le Cèpe de Bordeaux, *Boletus edulis*

Son chapeau brun clair, lisse et brillant est visqueux par temps humide. Ses tubes sont blancs puis jaunes et enfin vert olive à maturité. Son pied est massif, obèse puis cylindrique. Sa chair, brun rose sous le revêtement, dégage une odeur agréable et une saveur noisette.

Il est optimal sur les stations siliceuses des Grès d'Annot, on le trouve du printemps à l'automne sous mélange de chênes et de châtaigniers.

Comestible de 1^{er} choix, il se vend à l'état frais sur les marchés, séché ou mariné dans des bocaux.

▪ La tête de nègre, *Boletus aereus*

Son chapeau est typiquement brun foncé avec des tubes blancs puis jaunissants, touchés de vert sur la fin. Son pied est massif, obèse à ventru. Sa chair est ferme, blanche sous le revêtement. Il dégage une odeur faible et possède une saveur douce.

Son habitat est similaire à *Boletus edulis* mais on le trouve particulièrement sous des chênaies claires à sols acides et maigres.

Excellent comestible, il est apprécié pour sa chair qui est la plus ferme des cèpes et la moins rapidement véreuse. Il en peut en pousser de grandes quantités mais sur une période assez courte (une à deux semaines sur une station).

▪ Le cèpe d'été, *Boletus aestivalis*

Son chapeau est brun uniforme plus ou moins clair, feutrée à lisse. Les tubes sont blancs puis jaune verdâtre. Son pied est massif, de couleur beige, avec un réseau très marqué sur son ensemble. Sa chair est blanche sous le revêtement, molle à maturité, elle dégage une odeur agréable et a une saveur sucrée.

C'est le cèpe le plus précoce (on le trouve dès le mois de mai). Il se plaît sur les pentes sèches siliceuses, dans les bois clairs de feuillus.

Malgré qu'il soit rapidement attaqué par les vers, c'est un excellent comestible.



Les Amanites

▪ L'amanite des Césars, *Amanita caesarea*

Son chapeau est orange vif uniformément, sa marge est striée. Les lames sont jaunes et libres. Son pied jaune porte un anneau et une volve épaisse. Sa chair est blanche à jaunâtre, odeur faible et saveur agréable.

On les trouve sur sols acides ou décalcifiés, en été et en automne sous des feuillus tels que les chênes ou les châtaigniers.

Excellent comestible, d'un goût subtil et de consistance agréable, c'est un champignon que l'on peut manger cru accompagné d'huile d'olive et de citron.



Les lactaires

▪ Le lactaire délicieux, *Lactarius deliciosus*

Son chapeau orangé est marqué de blanc et verdit dans les blessures. Les lames sont orange vif tandis que le pied est blanc à orangé pâle, plus ou moins couvert de scrobicules.

Sa chair blanc crème possède une odeur fruitée d'abricot ou de mirabelle et sa saveur est douce à un peu piquante.

On le trouve aussi bien sur sol acide que calcaire, surtout sous les pins en automne et parfois à la fin du printemps.

C'est un bon comestible si il est bien cuit.

▪ Le lactaire sanguin, *Lactarius sanguifluus*

Il se distingue du délicieux par ses couleurs :

Son chapeau est moins orangé et givré. Les lames sont roses teintées de rouge vineux. Le pied est rose vineux pâle, prumineux.

On le trouve principalement sous les pins en automne.

Il se prépare aussi bien mariné à l'huile ou au vinaigre que le lactaire délicieux.





Les chanterelles

- **La girolle, *cratharellus cibarius***

Son chapeau jaune d'œuf plus ou moins pâle est convexe puis déprimé irrégulièrement. Son pied concolore est plein et lisse.

On le trouve sous les feuillus et les conifères sur des sols siliceux parmi des branchages morts, de la mousse et les myrtilles où elles prolifèrent.

C'est un bon comestible qui n'est jamais attaqué par les vers.
On les conserve traditionnellement après avoir été sautées.

- **La trompette des morts, *craterellus cornucopioides***

En forme de trompette, creux jusqu'à la base, brun-noir à noir. L'hyménophore est gris cendré, lisse à un peu veiné.

On le trouve dans des terrains dégagés, sous feuillus.

C'est un comestible recherché qui se prête bien à la dessiccation.



Les Morilles

- **La morille délicieuse, *Morchella conica var. deliciosa***

Chapeau gris à brun conique, à alvéoles primaires très allongées, divisées en alvéoles secondaires profonds, concolores. Le pied est blanc et creux, souvent renflé à la base. La chair est blanchâtre tendre et parfumée avec une saveur douce.

On la trouve au printemps, elle affectionne les bois brûlés

C'est un comestible très recherché mais toxique cru ou mal cuit.

On le commercialise à l'état sec ou mariné.



MISE EN GARDE

SUR LA COMESTIBILITE DES CHAMPIGNONS

QUE SAVONS-NOUS DES CHAMPIGNONS EN TANT QUE COMESTIBLES ?

Leurs qualités gustatives ne doivent pas faire oublier que leur valeur nutritive est très faible

Le nombre d'espèces à valeur gastronomique incontestable est très faible

Ce sont aussi, hélas ! de remarquables accumulateurs de pollution

AUJOURD'HUI

Suite à une meilleure connaissance des espèces naturellement toxiques ou rendues toxiques par la multiplication des sources de pollution

IL N'EST DONC PLUS POSSIBLE DE GARANTIR AU PUBLIC LA TOTALE INNOCUITE DES ESPECES JUSQU'ICI REPUTEES COMESTIBLES

Texte de la Fédération des Associations Mycologiques Méditerranéenne, affiché depuis 1998 à l'entrée des expositions de champignons

La législation Et La Fiscalité Concernant La Cueillette Et Le Commerce Des Champignons

Parce que les textes de loi sont souvent indigestes, facilitons leur compréhension par leur application directe, en situation fictive :

« Ici, on a toujours cueilli les champignons où on voulait sans que personne ne nous dise rien »

En forêt privée comme en forêt publique, même si la cueillette est parfois tolérée, il incombe à tous ceux qui font la collecte des champignons de demander l'autorisation du propriétaire puisqu'ils lui appartiennent. De plus, celui-ci n'est pas obligé de clôturer ni d'en interdire l'accès par des affiches ou autre pour conserver son droit sur les fruits naturels présents sur ses terres.

« Qu'est ce que je risque si je n'obéis pas à cette loi ? »

Si vous êtes pris, votre acte est considéré comme un vol et vous devrez restituer les fruits au propriétaire qui vous en fait la demande. Un agent de l'O.N.F. assermenté peut dresser une contravention pour le stationnement de votre véhicule sur les pistes et pour la cueillette interdite. L'amende sera proportionnelle à la quantité des fruits de votre délit.

L'article 547 du Code Civil : « Les fruits naturels ou industriels de la terre, les fruits civils, le croît des animaux, appartiennent au propriétaire par droit d'accession ».

Il en est de même pour les forêts publiques, selon l'article R.331-2 du Code Forestier : « Tout enlèvement abusif et non

autorisé de champignons, glands, faines et autres fruits donne lieu à de lourdes amendes, la restitution de la collecte et d'éventuels dommages et intérêts »

« Est-ce que je peux ramasser toutes les espèces de champignons que je souhaite ? »

La cueillette peut être réglementée par des arrêtés préfectoraux qui fixent pour une ou plusieurs espèces : l'étendue du territoire concerné, la période d'application de la réglementation ou de l'interdiction, les conditions d'exercice du ramassage, la quantité maximale à ramasser.

L'article R.212-8 du Code Rural précise qu'il peut être arrêté une liste de champignons dont le ramassage ou la récolte à titre gratuit ou onéreux de toutes espèces de champignons non cultivés peuvent être autorisés ou interdits selon une période ou une situation donnée.

L'article L.411-1 du Code de l'Environnement interdit quand à lui strictement la cueillette et la vente de champignons lorsqu'un intérêt scientifique particulier ou que les nécessités de la patrimoine biologique justifient leur conservation.

« Y a-t-il des Champignons interdits à la vente ? »

Oui, des arrêtés préfectoraux peuvent réglementer régulièrement la cueillette et la vente en vue de la protection d'une espèce mais aussi pour la protection du consommateur. Ainsi, un récent arrêté, du 16 juin 2004, interdit formellement l'importation et la mise sur le marché du tricholome équestre, du fait des risques toxiques présumés.

*La commercialisation interdite par la loi est indiquée aux articles :
L.411-1 et L.412-1 du Code de l'Environnement, pour les espèces protégées et inscrites sur les listes arrêté par le ministre de l'agriculture.
R.212.8 du Code Rural et R.331-2 du Code Forestier.*

« Quels sont les critères qui vont qualifier une personne de ramasseur professionnel ? »

Il y a deux cas possibles, soit cette personne vit de sa cueillette et la déclare, il est alors inscrit tel que ramasseur professionnel. Soit, après contrôle, on estime que cette activité est une véritable source de revenus (elle lui rapporte aux environs du S.M.I.C. alors qu'il ne travaille pas, par exemple), alors il devra se déclarer comme tel.

*Les gains réalisés par une personne **qui procède au ramassage et à la vente de champignons** sont, dans la mesure où ils ont le caractère d'un revenu professionnel (s'adresse donc aux ramasseurs professionnels), rangés dans la catégorie des bénéfiques non commerciaux et entrent également dans le champ d'application de la taxe sur la valeur ajoutée.*

« Comment Ça se passe si je veux faire du négoce et de la transformation de Champignons ? »

Inscrit en tant que négociant à la préfecture, vous devrez mettre en place une traçabilité. C'est-à-dire que pour l'activité commerciale, lors de vos achats de champignons, vous devrez faire un reçu qui renseignera sur le nom de la personne qui vous a vendu la marchandise, le prix etc. Cela permet aussi de contrôler les ramasseurs en même temps que votre activité.

*Les profits réalisés par des **entreprises qui achètent à des particuliers des produits de cueillette pour les revendre** sont soit imposables à l'impôt sur les sociétés suivant la forme juridique de l'entreprise ;
Soit, et c'est ce qui nous intéresse le plus, à l'impôt sur le revenu, dans la catégorie des bénéfiques agricoles. Ils entrent également dans le champ d'application de la taxe sur la valeur ajoutée et de la taxe professionnelle.*

« Et si je décide de faire ma production de cèpes, un peu comme les truffières ? »

Cette activité est considérée comme agricole, ce qui ne pose aucun problème. Au contraire, ce statut offre des avantages multiples, surtout si vous devez engager des travaux sylvicoles sur votre propriété dans le but de favoriser cette production. Si vous vous lancez dans cette voie, vous serez considéré comme un champignonniste.

*Les produits tirés de la culture et de la vente par des **champignonnistes** relèvent d'une activité agricole. Ils sont donc imposables à l'impôt sur le revenu dans la catégorie des bénéfiques agricoles. Sur option, ils peuvent entrer dans le champ d'application de la taxe sur la valeur ajoutée.*

Actions De Propriétaires Privés Pour La Forêt Et Les Champignons

Face à la pression du public fréquentant les espaces boisés en période de ramassage des champignons, quelles sont les attitudes à adopter : tolérance, fermeture, accords sous condition, ouverture privilégiée ? Si la forêt du canton est pauvre sur le plan de la production de bois, elle est en revanche riche de ses produits de cueillette, à l'image des châtaignes ou des champignons. Les exemples d'organisation de propriétaires qui suivent donnent un aperçu des formes de regroupement et d'actions possibles pour réconcilier cueilleurs et propriétaires.



A Revest du Bion, défense de la propriété privée

Structure : l'association de défense de la propriété privée de la ville de Banon et des communes avoisinantes

Motivations : la surfréquentation et les comportements abusifs des cueilleurs.

Chaque adhérent rentre la totalité de ses terres mais reste libre d'y faire ce qu'il souhaite. Il verse une cotisation proportionnelle à la superficie de son terrain (à peine 1 euro/hectare).

Un garde permet, en plus des panneaux d'interdiction de cueillette en limite de propriété, de dissuader les éventuels fraudeurs. Le propriétaire peut vendre des cartes de 10 euros qui autorisent la cueillette, dans les limites de sa propriété, pour la journée.

Les habitués, friands de « pignins », téléphonent au propriétaire pour savoir s'il y a des champignons et se déplacent de la région de Marseille.

Les propriétaires limitent le nombre de cartes en fonction de leur surface de propriété pour éviter un surnombre de cueilleurs.

Malgré que cette association fut au départ vue d'un mauvais œil, cette initiative est désormais reconnue et acceptée par une grande majorité de la population qui voit dans cette organisation la possibilité de cueillir en tranquillité.



Dans le Lot et Garonne, recherche et expérimentation

Structure : l'Association des Producteurs de Cèpes et Champignons Sylvestres du Lot-et-Garonne, qui regroupe une soixantaine de membres depuis 1993 (agriculteurs, négociants, sylviculteurs).

Motivations : la participation à un programme de valorisation de la forêt paysanne sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture et en collaboration avec l'INRA de Bordeaux. Mais aussi la volonté de comprendre davantage la pousse des cèpes et d'expérimenter la production de champignons.

Les parcelles où sont testés les paillages, arrosages, nettoyages etc. sont fermées au public. Information entre les adhérents du suivi et de l'évolution des techniques pour augmenter la production de champignons par le bulletin de liaison INFOCEPES.

Cette association est pleine de dynamisme et ouverte aux expérimentations qui sont perçues par les propriétaires comme un autre moyen de valoriser leur forêt. En même temps, ils se font plaisir en étant quasiment sûr de récolter des champignons sur leurs petites parcelles.

(Rose Pons, présidente, au 05 53 89 18 22)



En Gironde, respect de la forêt et des champignons

Structure : un sylviculteur qui consacre un mi-temps pour surprendre les fraudeurs sur sa propriété de 200 hectares (mais on pourrait y voir une source d'emploi dans le cadre d'une association de propriétaires par exemple).

Motivations : régler les problèmes relatifs à la fréquentation de sa forêt en période de ramassage des champignons. Responsabiliser les cueilleurs sur leur conduite en forêt et dégager celle du propriétaire.

Il a donc rédigé un permis de récolte afin que chacun puisse bénéficier en toute légalité des champignons et des châtaignes, en priorité pour les habitants de sa commune et plus généralement des amis de la forêt.

Chaque titulaire du permis peut cueillir jusqu'à 5 kilos de champignons et 5 kilos de châtaignes par jour. On lui remet une carte, un badge à porter sur soi, une vignette pour le véhicule ainsi que le règlement.

Ce dernier énumère des interdictions telles que : utiliser un râteau et détruire les champignons impropres à la consommation, déranger volontairement la faune sauvage, allumer du feu ou abandonner ses déchets.

Le coût du permis (120 euros) est réduit de 75% pour les résidents des communes proches. Il distribue également des autorisations temporaires pour 3 euros de la journée.

(Jacques Hazera, au 05 56 88 55 72)



En conclusion

Il existe de multiples façons d'adapter l'organisation de la cueillette si l'on veut éviter des récoltes anarchiques chez soi et des déceptions collectives.

Sur le canton, du fait de la propriété morcelée, on peut imaginer de gérer la fréquentation au travers d'une Association Syndicale Libre, comme il en existe déjà. Réunis, cela ne pose plus le problème des limites de propriétés et permet d'engager des actions telles que l'embauche d'un garde, seulement si le besoin s'en fait ressentir. En plus, les élus peuvent appuyer les propriétaires en proposant une réglementation pour les dates ou les journées d'ouverture de la cueillette, ce qui laisse davantage de temps aux champignons d'arriver à maturité et laisse un peu en paix la faune sauvage.

Car la motivation principale de ces regroupements est souvent de faire respecter sa propriété dans un but patrimonial mais aussi écologique.

Parfois mal perçus par la population, ils nécessitent d'être accompagnés d'une sensibilisation auprès du public : pourquoi ne pas éditer une sorte de « code de la bonne cueillette », pour rappeler ce qu'il est bon de faire lorsque l'on cueille des champignons (et non ce qu'il ne faut pas faire, cela pourrait donner de mauvaises idées ...).

Cela passe aussi par l'information, avec la pose de panneaux aux limites des propriétés ou des affichages en mairies. Les résultats sont largement satisfaisants, tant au niveau de la circulation et du stationnement des véhicules, de la diminution du nombre de ramasseurs et de leur satisfaction (des récoltes meilleurs et des rencontres plus courtoises).

Animations Autour Du Champignon

Que ce soit leurs « pousses » capricieuses ou la méconnaissance de leur monde si varié et complexe, les champignons sont une curiosité qui intrigue et intéresse les peuples depuis des siècles. Ainsi, de multiples activités peuvent se monter autour du champignon et cette fiche en propose quelques unes.



Ecologie...

...Des champignons, des espèces et de leur rôle dans notre environnement mais aussi dans la vie de tous les jours : la cuisine (levures) et la médecine (maladies, propriétés médicinales ou substances cancérogènes) par exemple.

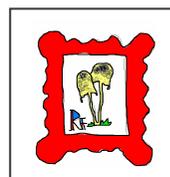


Un panneau de l'exposition de l'agence C.O.M.V.V.

Les expositions ou les « mallettes » sont un moyen ludique et accessible aux plus jeunes pour découvrir l'univers des champignons. Une agence de diffusion des connaissances sur l'environnement, la C.O.M.V.V., propose une exposition dont l'objectif est d'aiguiser la curiosité du promeneur en forêt. Une dizaine de panneaux présentent les champignons, qu'ils soient comestibles ou non.

Voir le site www.comvv@wanadoo.fr

Si on a l'âme du cultivateur, il est désormais possible de faire pousser soi-même ses champignons. A commander sur Internet (www.horticultub.com), c'est une animation qui pourrait être proposée dans le cadre scolaire puisque le kit contient le nécessaire pour suivre, jour après jour, l'évolution de champignons saprophytes tels que les pleurotes.



Art et Champignons

De nombreux artistes ont pris le champignon pour source d'inspiration. Ainsi, Jacques Frier est un fabricant de champignons en céramique. Les pièces uniques qu'il peint à l'acrylique sont en taille réelle et façonnées à différents stades de leur croissance. Il travaille avec les musées mais élargit sa production à la demande du public (04 74 86 18 74).

Tout aussi réputés, les philatélistes aiment échanger, exposer, acquérir des timbres illustrés de champignons.

De multiples activités artistiques, accessibles à tous, peuvent être montées sur le thème du champignon.

Parmi elles, les concours de dessin, de peinture ou de photographie, ou encore le jeu des sporées.

Il consiste à mettre le chapeau du champignon sur une feuille, recouvert d'un bol ; les spores en se déposant sur le papier feront de superbes dessins (voir l'illustration ci-dessus). Pour les conserver il faut les vernir !





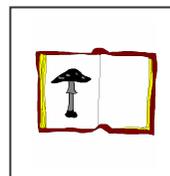
Gastronomie

On retrouve régulièrement les champignons dans les recettes du terroir. Mais les champignons prestigieux tels que truffes, cèpes ou morilles sont aussi largement prisés par les restaurateurs modernes. Dans la commune de Villefranche, dans le Périgord, un marché aux cèpes est ouvert une fois par semaine lors de la période de cueillette. Mais aussi, dans de nombreux marchés, on retrouve les produits artisanaux issus de la transformation de fruits en tous genre et donc le champignon !

Sur les Hauts plateaux du Velay, en Auvergne, des séjours en gîte sont proposés (compter aux environs de 400 euros pour 4 jours).

Au programme :

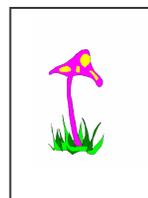
Sortie sur le terrain avec un mycologue puis avec un guide accompagnateur pour vous faire découvrir ses meilleurs coins ; dîners gastronomiques et dégustation avec un spécialiste de vins fins ; balades découverte guidée sur le thème de l'environnement, de l'histoire et des particularités de la commune d'accueil.



Littérature, Histoire et Champignons

Les bibliothèques regorgent d'ouvrages sur la détermination, l'écologie ou encore les histoires de champignons. Car, fruits de l'imagination ou faits réels, les empoisonnements mortels et les breuvages hallucinatoires traversent les siècles.

L'écomusée des Margerides, dans le Cantal, a proposé une exposition « Au pays des cueillettes : la Margeride » jusqu'en 1999 et a édité un cahier sur l'histoire des cueilleurs de « saisons » (contact au 04 71 23 42 96).



Mycologie

Les associations de naturalistes ou de mycologues organisent régulièrement des animations pour la découverte des champignons, comme l'ANNAM (Association des Naturalistes de Nice et des Alpes-Maritimes, permanence au 04 93 56 17 19). Elles organisent des salons du champignon où sont exposés les spécimens récoltés bien sûr mais aussi plants truffiers, insectes mycophages, plantes médicinales et aromatiques, etc.

Les membres de l'ANNAM se réunissent tous les mois pour étudier les champignons de la région, certains emmènent même leur microscope pour approfondir leurs connaissances et les faire partager. Des sorties ont lieu toute l'année, même l'hiver.

Plus proche de nous, la Société Mycologique Entrevalaise organise chaque année en novembre un rendez-vous mycologique où ont lieu des conférences publiques animées par de grands spécialistes

Atelier De Transformation De Champignons

Démarche de création d'un atelier de transformation

Ce tableau résume les possibilités de statut, de soutien et d'organisation concernant ce type de transformation :

Porteur du projet	<i>agriculteur</i>	<i>artisan</i>
Activité	production et vente directe	production, transformation, réparation ou prestation
Choix de la structure juridique en fonction du projet, du domaine d'activité et des conditions de démarrage	Exploitant agricole seul (mais pouvant s'inscrire dans un réseau collectif de type 'Bienvenue à la ferme')	Entreprise individuelle ou entreprise en nom personnel (60% des entreprises : le plus simple et le plus risqué puisqu'il n'y a pas de distinction entre le patrimoine de l'entrepreneur et celui de l'entreprise).
	Société agricole (E.A.R.L. voire coopérative agricole)	Société à responsabilité limitée (S.A.R.L. ou E.U.R.L.)
Formalités légales	Inscription à la chambre d'agriculture	Immatriculation au Répertoire des Métiers et stage de préparation (sauf si formation ou activité professionnelle équivalente au niveau de connaissance fourni par le stage)
Aides accessibles pour la construction d'un bâtiment, des aménagements intérieurs ou l'acquisition de matériel... (les critères d'éligibilité et les budgets évoluent)	<p>- Le conseil général : aide à la transformation des produits à la ferme L'intervention se fait selon que le dossier est inscrit dans une démarche collective ('Bienvenue à la ferme', AOC...) ou individuelle. Pour plus d'informations, contacter M. Golé (CG 04), 04 92 30 05 19</p> <p>- La Chambre d'Agriculture : 04 92 89 02 13</p> <p>- la DDAF</p>	<p>- La Chambre des Métiers : le FODAM sous certaines conditions (seuil de 6000 euros, ne pas avoir de concurrent ayant le même code d'activité sur la même commune etc.) Pour plus d'informations, contacter M. Vial, de la Chambre des Métiers de Digne, 04 92 30 90 90</p> <p>- Le Conseil Régional</p>

Peu importe le créateur, la démarche reste la même :

- 1) Un porteur de projet
- 2) Choix de la structure juridique et du régime d'imposition
- 3) Estimation des besoins (l'investissement, les charges etc.)
- 4) Dispositif d'aide accessible
- 5) Formalités légales (stage de préparation à l'activité par exemple)
- 6) Inscription ou formalité de modification auprès de la chambre responsable

Fourniture en matériel

- Pour des champignons séchés :

On peut concevoir de manière artisanale des claies de séchage (grilles) ou utiliser la méthode du chapelet qui consiste à enfiler les petits champignons sur un fil de cuisine. Il ne reste plus qu'à trouver un endroit bien aéré et à l'abri de l'humidité (grenier, hangar) pour qu'ils sèchent pendant plusieurs jours avant d'être emballés.

- Pour des bocaux :

Les champignons préparés, pour éviter tout risque sanitaire et pour être conservés, nécessitent d'être stérilisés. Le procédé est obtenu grâce à un autoclave qui fait monter la pression et permet ainsi de faire chauffer les bocaux à plus de 100°C.

On peut se procurer cet appareil à partir de 4000 euros d'occasion, tout en sachant qu'il est possible d'obtenir des aides.



Autoclave, capacité 100 4/4 en inox

Le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (C.T.C.P.A., Frédéric FINE, 04 90 84 17 09) est un organisme chargé d'aider au choix du matériel, de la formation (à la conduite de l'autoclave par exemple) et de la définition du barème de stérilisation.

Les règles à respecter pour la commercialisation de produits

▪ Etiquetage

Pour l'information du consommateur, le prix au kilo et le nom des espèces est obligatoire pour une vente en vrac. Pour des produits conditionnés, c'est-à-dire en emballage fermé, s'ajoute à cela : l'identité du conditionneur, le poids net contenu dans chaque emballage, un numéro de lot, une date d'utilisation optimum (DLUO). En cas de mélange d'espèces, il est nécessaire d'y inscrire la composition.

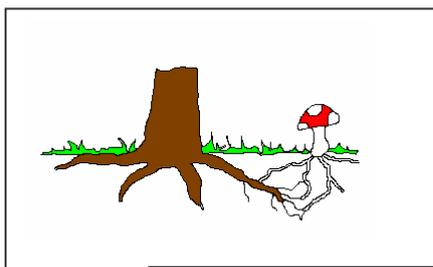
Pour s'assurer d'être en règle, consulter la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes des Alpes de Haute Provence (DDCCRF, 04 92 30 49 00)

▪ Hygiène pour le local

Comme pour les locaux utilisés pour faire des confitures, les champignons doivent se préparer suivant quelques règles élémentaires énumérées dans l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (marché à la ferme, ferme auberge, voiture boutique etc.). Voici les principales dispositions :

- ↪ Aménagement intérieur de manière à mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, c'est-à-dire surfaces dont les matériaux s'avèrent facilement nettoyables (peinture lavable et carrelage au sol), ouvertures équipées de protections contre les insectes (éventuellement), alimentation en eau potable, chaude et froide
- ↪ Différer les étapes de préparation des denrées alimentaires, pas de stockage à même le sol ni près des déchets, respect des températures limitant leur altération
- ↪ Effectuer des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions de cet arrêté et notamment de l'état des produits (sains, entiers, dépourvus de matières étrangères, d'insectes, de pourriture etc.), les conditions de conservation, ainsi que les méthodes de nettoyage et de désinfection. Pour déterminer la nature et la fréquence de ces contrôles, il faut veiller au respect de ces dernières procédures mises au point à partir d'une analyse des risques alimentaires et des points critiques.
La salubrité et la toxicité éventuelle des espèces mises en vente sont entièrement de la responsabilité du vendeur !

La mycosylviculture



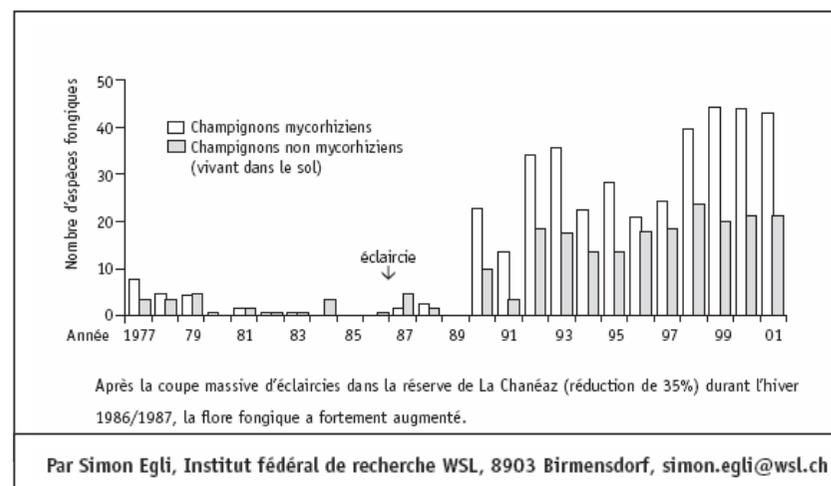
On entend par mycosylviculture les pratiques susceptibles de favoriser la pousse des champignons mycorhiziens, c'est à dire qui vivent en symbiose avec les arbres, tels que le cèpe de Bordeaux. En dehors des études sur les plants mycorhiziens, des expériences menées en Aquitaine et en Midi Pyrénées ont permis de mieux comprendre la pousse des cèpes mais surtout comment les favoriser.



Station type profitable à la 'pousse' de champignons
Source : M.J.

La réserve mycologique de La Chanéaz (Suisse)

Créé en 1975, la cueillette des champignons y est interdite et la gestion forestière se dit proche de la nature. Depuis plus de 30 ans, l'évolution de la flore fongique est analysée en intégrant les interventions forestières. Les résultats vont servir de base à une politique de protection de la nature et contribuer à la conservation et la promotion de la biodiversité des champignons forestiers.



Source : Bulletin d'information du forum biodiversité suisse HOTSPOT, dossier diversité des champignons, 10 octobre 2004

Le graphique représente les résultats d'une expérience sur l'incidence d'une intervention douce sur la fonge.



Cette intervention a stimulé la croissance des arbres restant ainsi que la pousse de champignons. En outre, de nouvelles espèces ont été découvertes sur la parcelle. La plupart sont mycorrhiziennes, parmi lesquelles figurent de précieux champignons comestibles.

En conclusion :

La sylviculture favorable au cèpe l'est aussi pour la production de bois de bonne qualité. Puisque, dans les deux cas, la sylviculture est à la fois proche de la nature mais dynamique (mélange d'essences, éclaircies etc.)

Pour plus de renseignements...

Le « cahier du cèpe n°1 », rédigé par le LEGTAF de Vic en Bigorre, en collaboration avec l'INRA de Bordeaux, retrace la méthodologie et les résultats de leurs expériences (disponible au lycée agricole et forestier au 05 62 31 80 06, ainsi qu'au bureau de la Charte Forestière du massif d'Annot, au 04 92 83 32 14).

Nathalie Seegerf, de la Chambre d'Agriculture de Dordogne, chargée d'animer les actions cèpes, contact au 05 53 28 60 80.

André Bayse, Chambre d'agriculture du Lot et Garonne, maître d'ouvrage des actions engagées dans ce département. (contact au 05 53 77 83 37).

facteurs favorables	facteurs défavorables
<p>Mélange d'essences mycorrhiziennes (châtaignier, chêne pubescent, pin sylvestre, hêtre...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • multiplication des plantes hôtes • activité biologique du sol plus dynamique • hétérogénéité des strates et des couverts dans le peuplement <p>Densité moyenne à faible du peuplement</p> <ul style="list-style-type: none"> • stimulation de la croissance des arbres et des champignons par des éclaircies. • (Indication par une strate herbacée et/ou muscinale au sol) <p>Nettoyage modéré du sous bois</p> <ul style="list-style-type: none"> • réchauffement plus rapide du sol • meilleure pénétration de eaux de pluie • champignons plus visibles pour le cueilleur 	<p>Bouleversements brusques</p> <ul style="list-style-type: none"> • du peuplement : destruction de masse des arbres hôtes et compactage par les machines forestières lors d'une coupe à blanc, par exemple. • du sol : piétinement et tassements répétés de l'humus perturbation de la litière en profondeur par le ratissage <p>Densité trop faible d'arbres et sous bois trop propre</p> <ul style="list-style-type: none"> • sécheresse au sol <p>Haute densité d'arbres</p> <ul style="list-style-type: none"> • gêne l'arrivée du soleil et de la pluie <p>Apport d'engrais, et particulièrement de phosphore</p> <ul style="list-style-type: none"> • enrichissement et déstabilisation de l'humus

Quelques Adresses utiles

Législation et fiscalité

- Services des impôts de Saint André les Alpes :
04 92 89 21 57
- Site Internet : <http://www.legifrance.gouv.fr>

Organisation de propriétaires

- Jacques Hazera, propriétaire privé en Gironde (permis de ramassage) : 05 56 88 55 72
- Mme Rose Pons, présidente de l'association du Lot et Garonne : 05 53 89 18 22
- Mme Annie Martin, membre de l'association de Banon (vente de carte) : 04 92 73 26 02

Animations autour du Champignon

- L'écomusée des Margerides, dans le Cantal :
04 71 23 42 96
- Week-end sur les Hauts plateaux du Velay, en Auvergne (Agence Nature Travels) : 05 61 66 76 66
www.nature-travels.com

- Maison du châtaigner, du marron et des champignons, à Villefranche, dans le Périgord. Concernant le champignon : classification, cycle biologique, utilisation gastronomique.
Contact toute l'année au 05 53 29 98 37
- L'ANNAM (Association des Naturalistes de Nice et des Alpes-Maritimes), permanence au 04 93 56 17 19
- Association Entrevalaise de Mycologie,
M. Giacomoni au 04 93 05 46 40
- Jacques Frier, fabricant de champignons en céramique :
04 74 86 18 74
- Exposition de l'Agence de diffusion des connaissances Nature - Environnement - Développement Durable - Sciences Humaines : comvv@wanadoo.fr
- Commander des champignons à faire pousser sur le site Internet www.horticlub.com



Atelier de transformation

- Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes des Alpes de Haute Provence (DDCCRF) : 04 92 30 49 00
- Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (C.T.C.P.A.), Frédéric FINE : 04 90 84 17 09 ; www.ctcpa.org
- Chambre des Métiers de Digne : M. Vial, 04 92 30 90 90
- Chambre d'Agriculture de Digne : 04 92 30 57 57
- Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) : 04 92 30 20 04
- Conseil Général du 04, Sylvain Golé : 04 92 30 05 19
- Le Conseil Régional : 04 91 57 50 57 ; www.cr-paca.fr

La mycosylviculture

- Le « cahier du cèpe n°1 », disponible au lycée agricole et forestier de Vic en Bigorre (05 62 31 80 06), ainsi qu'à l'antenne forêt du Pays Asses, Verdon, Vaire, Var
- INRA de Bordeaux, unité de recherche sur les champignons : www.bordeaux.inra.fr/champignons/

- Nathalie Seegerf, Chambre d'Agriculture de Dordogne, chargée d'animer les actions cèpes : 05 53 28 60 80
- André Bayse, Chambre d'agriculture du Lot et Garonne, maître d'ouvrage des actions engagées sur le département : 05 53 77 83 37

Généralités

- Charte Forestière du massif d'Annot, Matthieu Chaney : Rue basse, 04240 Annot, 04 92 83 32 14
- ONF Annot, Eric Tassone : 04 92 83 23 44
- CRPF (techniciens 04 : Etienne Bessière, Gilles Martinez) : 04 92 31 64 81
- Sites Internet (photos, recettes, clés de détermination, écologie, anatomie ...) :
 - particulier : <http://www.tachenon.com/>
 - le Cercle mycophile du Condroz (a.s.b.l.) : <http://www.mycocondroz.be/>
 - l'Association mycologique d'Aix en Provence et son salon du champignon : <http://amaix.free.fr>
 - tout public, ressources pour l'éducation à l'environnement : description de la faune, de la flore et des champignons avec des activités pédagogiques à réaliser avec les enfants : <http://environnement.ecoles.free.fr>

Annexe 2

Les membres du groupe de travail

Membres du groupe de travail "champignons"

<i>Titre</i>	<i>Prénom</i>	<i>Nom</i>	<i>Organisme</i>	<i>Adresse 1</i>	<i>Adresse 2</i>	<i>C P</i>	<i>Ville</i>
Monsieur le Président	Gilbert	SAUVAN	Pays Asses, Verdon, Vaïre, Var	Maison de Pays		04370	Beauvezet
Monsieur le Conseiller Général	Jean	BALLESTER		Mairie		04240	Annot
Monsieur le Président	Jean	MAZZOLLI	CC Terres de Lumière				
Monsieur le Maire	Bernard	GRAC		Mairie		04 240	Braux
Madame le Maire	Viviane	PONS-BERTAINA		Mairie		04 240	Méailles
Monsieur le Maire	André	PESCE		Mairie		04 240	Le Fugeret
Monsieur le Maire	Edmond	VIVE		Mairie		04240	Saint Benoit
Monsieur le Maire	Claude	ROUSTAN		Mairie		04240	Ubraye
Madame le Maire	Michèle	PRINCE		Mairie		04240	Vergons
Monsieur	Philippe	CHAMPON	Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt	68, bd Gassendi	BP 217	04 003	Digne-les-Bains
Madame	Valérie	MARTINEZ	Conseil Régional de Provence Alpes Côte d'Azur, DARNE	27, place Jules Guesde		13 481	Marseille cedex 20
Monsieur	Sylvain	GOLE	Conseil Général des Alpes de Haute-Provence	13, rue Docteur Romieu	BP 216	04 000	Digne-les-Bains
Mademoiselle	Julie	CHABOUD	Chambre d'Agriculture	Route de Nice		04 170	St André les Alpes
Monsieur	Etienne	BESSIERE	Centre Régional de la Propriété Forestière	97, bd Gassendi		04 000	Digne
Monsieur	Christophe	DAST	Coopérative Provence-Forêt	97, bd Gassendi		04 000	Digne
Monsieur	Eric	TASSONE	Office National des Forêts	Maison forestière des Glaïres		04 240	Annot
Mademoiselle	Juliette	GROSSMITH	Pays Asses, Verdon, Vaïre, Var	Maison de Pays		04370	Beauvezet
Monsieur le Président	Henri	DALBIES	Conseil de développement	Château-Garnier		04 170	Thorame-Basse
Monsieur	Pierre	GAILLARD	Observatoire de la Forêt Méditerranéenne	Pavillon du Roy René	CD 7, Valabre	13120	Valabre
Mademoiselle	Laure	PUMAREDA	PNR du Verdon	Domaine de Valx - BP 14		04 360	Moustiers Sainte Marie
Monsieur	Patrick	MARTELLINI	Chambre des métiers	23, allée des Fontainiers		04000	Digne
Mademoiselle	Morgane	JACOB		12, hameau de plesterven		56880	Ploëren
Madame la	Jeanine	LEYDET	AFREC	Mairie		04 240	Le Fugeret
Monsieur le Directeur	André	GRAC	Association La Castagno de Braou	118, les Muriers	av. Charles Joannon	13 540	Puyricard
Madame la Directrice	Christine	De GEORGES	ASL La Verdale	1, Travers en escalier	Le Haut Sartoux	06 560	Valbonne
Monsieur le Directeur	Jean-Charles	BONNET	Association La Raboune de Méailles	Mairie		04 240	Méailles

Résumé

La forêt recouvre plus de 80% du canton d'Annot où une Charte Forestière de Territoire est lancée depuis le mois de janvier 2004. La ressource exceptionnelle en champignons comestibles qu'elle abrite a motivé l'étude qui fait l'objet de ce mémoire. Pouvant être considérée comme un Produit Forestier Non Ligneux, de multiples attentes se montent autour de cette ressource qui pourrait participer au développement de cette zone rurale.

Ce travail exploratoire sur les valorisations autour du thème du champignon, en France et à l'étranger, vise à lancer des applications adaptées au contexte du canton d'Annot.