



Eléments de contexte

(Pour mieux cerner les éléments du contexte qui sont à l'origine du programme Micosylva+ et de ce séminaire...)

La « mycosylviculture » :
Une réponse à de nouveaux enjeux forestiers





I- La mycosylviculture a trois objectifs complémentaires

Le premier objectif est la valorisation des fonctions écologiques des champignons, fonctions dont on sait encore peu qu'elles sont essentielles à la nutrition des arbres et qu'il est possible de les valoriser par des adaptations légères de la gestion habituelle.

En deuxième lieu, la mycosylviculture explique comment valoriser les champignons comestibles, d'une manière générale dans l'ensemble de la forêt et d'une manière éventuellement plus spécifique dans des peuplements et stations particulièrement propices à certaines espèces.

Ces deux premiers objectifs sont liés : dans l'optique de la mycosylviculture, la production de champignons, comme la production de bois, ne peuvent être durables que si la gestion forestière favorise la diversité et le bon fonctionnement des communautés de champignons, en rapport avec le premier objectif.

Enfin, la mycosylviculture correspond à un cadre de réflexion pour le développement de projets territoriaux intégrant la valorisation économique et sociale de la ressource en champignons comestibles.

Les journées des 23 au 25 octobre, à Bagnères de Bigorre et Toulouse présenteront ces trois thématiques à travers les exposés d'intervants du monde de la Recherche et du monde du Développement technique et économique. Elles offriront également des plages de temps importantes pour répondre aux questions, pour débattre et pour initier de nouveaux projets de coopérations françaises et internationales. Deux cadres nouveaux de coopération seront d'ailleurs présentés et soumis à débat : un "Institut Européen de Mycologie" et un réseau international de "Forêts Micosylva".





II- Pourquoi se lancer, aujourd'hui, dans un projet territorial de valorisation des champignons comestibles ?

La question de base peut sans doute se résumer ainsi , car au-delà de l'intérêt scientifique que nous pouvons porter à cette thématique, chacun est bien conscient du travail important nécessaire pour développer une véritable action de valorisation dans ce domaine. Elle concerne en effet une ressource qui semble alléatoire, sur des territoires qui regroupent forêts privées et publiques et elle rencontrera inévitablement des conceptions et des usages établis de longue date.

A nos yeux, trois raisons justifient une démarche de gestion et de valorisation des champignons comestibles.

1) La gestion forestière se trouve confrontée à la fois à un problème d'évolution du climat et à un problème de valorisation des bois.

Les deux problèmes sont liés. En effet, l'augmentation de la demande en eau des peuplements (augmentation liée à un accroissement des températures et à un allongement de la saison de végétation) imposerait des efforts importants pour diminuer d'une manière générale la densité des peuplements. Cela implique des coûts de mobilisation du bois ainsi que des coûts liés à du temps de technicien pour l'observation, l'analyse et un travail d'éclaircies très progressives. Or, le contexte actuel de la vente de bois ne permet pas toujours de financer un tel travail.

Dans ce contexte, il apparaît que la valeur des champignons comestibles nous invite à considérer cette ressource comme la possibilité d'une deuxième production qui n'implique pas de coûts supplémentaires. En effet, l'ouverture des peuplements nécessaire à la croissance des arbres bénéficie également aux fructifications des champignons les plus récoltés (cèpes, lactaires). Quelques adaptations des pratiques sylvicoles actuelles permettraient d'atteindre une production équilibrée des deux ressources bois et champignons, tout en améliorant certains facteurs favorables à la résilience des peuplements. C'est le propos de la "mycosylviculture".

Bien sûr, on ne peut parler de "production" que si celle-ci est valorisée d'une manière ou d'une autre sur le territoire. Cela est possible à travers la mise en place d'une organisation collective qui pourra garantir un droit (au moins partiel) de propriété des champignons en forêt privée ou un partage équitable de la ressource en forêt publique. Cela implique certainement des efforts de mise en place mais la valeur brute de la ressource (au minimum 10 Kg de champignons X 15 euros/ha/an en forêt sous climat tempéré) peut le justifier. Nous verrons que cette valeur peut en générer d'autres à travers des activités de transformation et/ou de "mycotourisme".



2) Les usages anciens de cueillette des champignons sont remis en question par une évolution du contexte social en France et des contextes économiques en Espagne et en Europe de l'Est. Des conflits d'usage découlent et découleront de cette évolution.

L'activité traditionnelle de la cueillette des champignons avait trouvé diverses formes d'équilibres dans le contexte d'une France rurale où les usages des territoires forestiers étaient partagés par nécessité et codifiés ou respectés par accords tacites entre les membres des communautés rurales. La ressource était considérée le plus souvent comme un bien commun, à charge pour les plus habiles et les plus courageux de gagner une belle récolte saisonnière. La forte présence des ruraux garantissait une "auto-régulation" des conditions de cueillette des champignons.

Ces équilibres ont été progressivement rompus par le fait de l'exode rural et de l'accroissement parallèle des populations urbaines voyant dans la forêt un espace nécessaire de nature et de liberté. Les motivations des usagers pour la cueillette sont diverses. Pour certains, cette activité peut représenter une sorte de "sport" avec pour objectif de faire les plus belles cueillettes possibles. D'autres espèrent réaliser un complément de revenu à travers ces cueillettes importantes. Certains vont jusqu'à prendre leurs vacances à la saison des champignons pour être pleinement disponibles. Les habitants des territoires concernés peuvent trouver injuste de devoir s'occuper de leur travail au quotidien (en particulier les agriculteurs propriétaires des parcelles de la "forêt paysanne") en laissant des vacanciers profiter de l'essentiel des champignons de leurs bois ou des bois communaux. Une troisième catégorie correspond à des groupes de organisés et venant souvent de pays étrangers. Ces pays peuvent être la Turquie (cas du Limousin des années 90), la Roumanie, la Bulgarie,... En territoire Pyrénéen limitrophe, les français voient arriver des groupes de cueilleurs espagnols tandis que les espagnols voient arriver des groupes de français. Il semble évident que la crise économique qui sévit en particulier en ce moment dans les Pays de l'Est devrait intensifier cette pratique et donc les conflits autour de cet usage. L'activité de cueillette dans les pays de l'Est a pris une grande importance du fait d'une forte demande des Pays de l'Europe de l'Ouest (Italie, France, Espagne notamment) et c'est un deuxième facteur qui peut expliquer que des "cueilleurs" de l'Est viennent exercer leur activité en France.

Les Pays d'Europe de l'Ouest sont finalement responsables d'avoir suscité une demande forte des consommateurs pour les champignons dits "sauvages" et donc stimulé l'activité de cueillette, sans avoir pour autant pris le soin de travailler à la mise en place d'un cadre pour sa régulation. Le travail reste donc à faire aujourd'hui.

3) Les nouveaux objectifs de politiques territoriales offrent un cadre pour mener une réflexion sur les fonctions de la forêt et sur la valorisation de celles-ci et des différents produits de la forêt.

Au cours de l'histoire, la forêt avait connue une évolution depuis une situation de forêt ouverte, essentiellement paysanne à une situation de forêt se "partageant" entre espaces de production de bois d'oeuvre, "une forêt close et maîtrisée", espaces de forêt partiellement ouverte pour le loisir et enfin espaces de forêt destinée en premier lieu à la préservation de la biodiversité. L'objectif d'intégration de la forêt dans les politiques territoriales remet en cause ces séparations.



III- Dépasser les idées reçues...

Construire un projet de territoire sur la valorisation des cueillettes de champignons comestibles semble un sujet complexe car il se confronte à des conceptions diverses qui ont accompagné ces évolutions des rapports entre la société et la forêt

En synthèse, il nous semble que trois conceptions doivent être prises en compte quand nous menons une réflexion collective sur ce thème :

Une première conception à laquelle on va se trouver confronté correspond au fait que les champignons seraient un bien commun.

L'histoire nous montre que jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle, la forêt française a connu une difficile affirmation du droit de propriété. Espace commun, ouvert à tous, la forêt était par excellence un espace qui n'avait pas de propriétaires mais des usagers. Ceci s'explique en partie parce que les espaces forestiers étaient utilisés par les sociétés paysannes comme des espaces de parcours pour les animaux et comme des espaces de prélèvement de ressources indispensables : bois, feuilles pour la litière en étable, fruits, plantes, champignons... Les rois et les seigneurs ont dû mener une longue guerre pour affirmer leur droit. Si le Domaine, à la Révolution, avait à peu près partie gagnée, il n'en allait pas de même de la propriété forestière aristocratique. La forêt a été un élément important de l'affrontement social dans les campagnes. Dans les bois communaux, les coutumes se maintiendront longtemps contre les législations nouvelles. Finalement, il reste de cette histoire que si il est devenu à peu près évident pour tous que la ressource "bois" appartient bien au propriétaire forestier, publique ou privé, les champignons symbolisent encore pour la plupart des gens la notion de bien commun.

Une deuxième conception, héritée également de l'histoire, veut que les champignons comestibles soient des produits sauvages, non maîtrisés et donc qu'ils ne peuvent être considérés comme une véritable production.

Le terme de "production" concernant les champignons trouble les conceptions d'usagers très différents de la forêt et jusqu'aux naturalistes et mycologues qui craignent que l'on traite les champignons comme on a traité les arbres dans les forêts de production intensive. Pourtant, les espèces les plus cueillies et leurs fructifications en quantités significatives dépendent bien de la gestion forestière. Les cèpes et les lactaires délicieux sont des champignons de forêts gérées comme nous l'évoquions dans le point 1.

Une troisième conception, plus moderne, veut que les champignons comestibles soient essentiellement des objets pour une cueillette de loisir.

Les champignons seraient ainsi attachés à la fonction récréative de la forêt et non à sa fonction productive. Cette conception peut donc ainsi s'opposer également à une conception des champignons comme support de valorisation économique



IV- Construire un projet

Nous pouvons conclure de ce qui précède que si le sujet est complexe, il présente la qualité de son défaut ! Il peut apparaître en effet comme un thème qui impose une concertation de fond entre tous les acteurs de la forêt.

C'est également un sujet qui permet de dépasser les oppositions évoquées plus haut entre les différentes fonctions forestières et entre les différents usages forestiers.

Si nous acceptons de prendre le temps de traiter ce thème sur un territoire donné, ce sujet favorise ainsi l'élaboration d'un projet de territoire. En considérant les expériences menées déjà dans quelques territoires français et étrangers, dix ans semblent un délai envisageable pour obtenir une réelle évolution des conceptions et développer un projet accepté par tous. Et si nous considérons les temps d'évolutions historiques des rapports des usagers avec la forêt, dix ans correspondent à une durée très courte !



Les axes d'un projet territorial.

En considérant l'ensemble des dimensions concernées par un projet sur la ressource "champignons comestibles, un projet doit intégrer trois axes, très complémentaires :

- 1) une gestion collective de la ressource
- 2) une régulation collective de la cueillette
- 3) une valorisation locale de la ressource

Dans un stratégie de développement, il est utile de travailler sur les trois axes simultanément.

En effet, le projet de valorisation de la ressource donnera une justification socio-économique aux efforts de gestion de la ressource et aux contraintes imposées par des mesures de régulation. Si le projet de valorisation est équitable (dans le sens où il amène un partage réel de la ressource et des retombées économiques de sa valorisation), les contraintes liées à la régulation seront acceptées et même envisagées de manière positive par la majorité. La démonstration d'un mode de valorisation intéressante de la ressource permettra de faire prendre conscience du fait que les champignons comestibles représentent plus qu'une production annexe et qu'ainsi, une gestion destinée à une double production bois et champignons mérite d'être prise en compte. Cette démonstration viendra également en appui aux démarches de sensibilisation du public nécessaires à une régulation des usages de cueillette. La médiatisation d'une démarche de valorisation mettra en évidence que les champignons représentent comme le bois une production qui dépend de la gestion forestière et une valeur qui doit revenir au moins en grande partie

aux propriétaires ou usagers des communes du territoire.

En retour, un travail sur la régulation de l'usage de cueillette permettra de se lancer dans des efforts de gestion dont on aura l'assurance de pouvoir observer les conséquences en terme de fructifications de champignons et permettra de valoriser sur le territoire les fruits de ces efforts.

1) Une gestion collective de la ressource.

Une gestion collective a de nombreux avantages. Elle garantira à terme un niveau d'échelle de production qui permettra de générer des activités socio-économiques importantes. Elle permettra de mutualiser les moyens de conseil technique et d'expérimentations pour la gestion mycosylvicole. Elle permettra également d'assurer une production diffuse sur une vaste territoire, ce qui évitera les zones de pression excessive de cueillette sur un faible nombre de sites productifs. Elle supposera enfin la mobilisation d'un grand nombre d'acteurs forestiers sur un territoire et garantira ainsi une volonté d'organisation territoriale. Des expériences françaises et espagnoles menées sur au sein du réseau *Micosylva* de territoires démontrent cette volonté des propriétaires et gestionnaires pour une gestion collective et en démontre les intérêts après quelques années de mise en oeuvre.

Les éléments techniques de base nécessaires sont en premier lieu un diagnostic sur les potentialités d'un territoire forestier à produire des champignons comestibles. Les connaissances sur l'écologie de certaines espèces permettent d'identifier les biotopes intéressants pour telle ou telle espèce en terme d'expositions, de pentes, de nature des sols et de climats des sols ("topo-pédo-climats"). Ensuite, les meilleures essences-hôtes, selon les espèces de champignons toujours, sont maintenant bien connues. En dernier lieu, il est possible de définir des principes de gestion qui permettent d'assurer productivité (en bois + champignons) et durabilité des systèmes forestiers.

2) Une régulation collective de la ressource.

La régulation passe par une organisation entre propriétaires forestiers d'un même territoire. Les exemples français concernent des propriétaires privés ou bien des propriétaires privés associés à des communes.

Dans des secteurs de très forte pression de cueillette, l'objectif initial est d'interdire ou de limiter le prélèvement des champignons par les non propriétaires en forêt privée ou les non-résidents (en forêt communale). Une garderie est nécessaire, aux moments clés de la saison. Dans d'autres zones de moins forte pression, il peut s'agir initialement de réguler non pas la cueillette mais la commercialisation dans des espaces dédiés qui permettent de bien valoriser les produits (exemple du marché aux cèpes de Villefranche du Périgord, réservé aux propriétaires du secteur qui le souhaitent). En Espagne, la Castille et Léon a développé au fil des années un projet pilote dans une première Province, à Soria, avant de le transposer dans les autres Provinces de cette Région. Le projet réunit les différents ingrédients qui font aujourd'hui le succès de la démarche :

- travail équilibré sur les trois axes (gestion, régulation, valorisation),
- pédagogie à destination des usagers , des propriétaires et des gestionnaires,
- organisation d'un système de cartes à prix différents selon trois critères ; résidant, amateur, professionnel avec une limitation (amateur) ou non (professionnel) des quantités.

Le résultat se traduit par un sentiment de meilleur partage de la ressource et d'apaisement. Les "pilleurs" vont ailleurs, les "professionnels" restant acceptant la règle commune. Un autre sentiment positif est celui d'adhérer à un système qui permet une gestion durable d'une ressource et d'écosystèmes dont on découvre qu'ils demandent des efforts de préservation. C'est le sens des efforts de pédagogie qui sont menés.

3) Une valorisation locale de la ressource.

Le contexte de la valorisation des champignons comestibles a beaucoup changé en quelques décennies. A partir des années 50, des entreprises, notamment du Massif Central français avaient développé des réseaux de collecte de champignons comestibles. Il s'agissait d'entreprises spécialisées ou d'entreprises qui avaient diversifié leur activité avec cette activité saisonnière. Cela offrait aux agriculteurs une possibilité individuelle de valorisation mais tributaire des fortes variations intra-saisonnières du prix d'achat. La valeur ajoutée revenait aux entreprises de collecte. Ce mode de valorisation n'a pas favorisé bien sûr durant des décennies des projets collectifs organisés. Les évolutions en apparence plutôt défavorables du contexte forestier et du contexte des échanges internationaux des champignons comestibles ont paradoxalement favorisé l'émergence de projets locaux de valorisation des champignons. Du point de vue forestier, trois éléments ont concouru à une raréfaction de la ressource et donc à la disparition de nombreux réseaux de collectes organisés par des entreprises : (a) la disparition des peuplements résineux les plus productifs (jeunes peuplements d'épicéas en France), (b) les moindres travaux d'éclaircies dans des peuplements difficiles à valoriser pour le bois, (b) le vieillissement des accrus installés initialement sur les anciennes terres agricoles ou prairies. Les champignons de plus grand intérêt économique actuel sont bien des champignons qui fructifient en forêts ouvertes, jeunes ou rajeunies et donc gérées. Les entreprises de collecte qui restent, dans ce contexte, ne jugent plus rentable d'organiser des réseaux de collecte avec des points de collecte plus dispersés et préfèrent ainsi se tourner (pour environ 90 % de leur collecte) vers les importations de cèpes provenant des Pays de l'Est.

Parallèlement, des éléments peuvent soutenir un projet de valorisation collective et locale des champignons. Un premier élément est la demande sociale (et peut-être bientôt réglementaire) pour une traçabilité au sein de filières peu contrôlées jusqu'ici et qui commencent à poser de nombreux problèmes sanitaires. Un deuxième élément favorable du contexte est l'expérience des acteurs du développement en matière de tourisme rural basé sur la valorisation de produits identitaires du territoire. Les exemples déjà développés comprennent l'organisation de marchés spécialisé, de "marchés gourmands", d'événementiels associant repas collectif, expositions, conférences. A plus petite échelle, il peut s'agir d'écomusées, de restaurants à thèmes, de magasins spécialisés. Il reste à développer dans nos Pays (l'Italie étant cependant plus avancée dans ce domaine) une gastronomie plus élaborée dans ce domaine et plus généralement une meilleure connaissance de ces ressources alimentaires. Des exemples en Asie montrent que nous avons une marge de progrès très importante pour intégrer les champignons dans notre alimentation.

Jean Rondet, UGS CoFor