

OUEST

Par Jean-Louis Cordier

Le terroir du cèpe



Dans le cadre du colloque international de Micosylva +, une visite était organisée chez Jean-Pierre Braussa (Photo Jean-Louis Cordier)

Dans le cadre du colloque Micosylva + sur « les champignons sylvestres comestibles comme outil de valorisation de la forêt et comme source de diversification agricole » (lire « Sud Ouest Dimanche » du 17 février), la technicienne de la chambre d'agriculture Nathalie Seegers, accompagnée de Patrick Rey et de Matthieu Bajard, techniciens forestiers, ont conduit une visite sur le site privé de Jean-Pierre Braussa à Champs-Romain. Où Jean-Claude Maurange, président du comité des fêtes de Saint-Saud, a présenté la Fête du cèpe et du veau sous la mère. Ici, la place du cèpe comme outil d'animation d'un village rural pourrait évoluer vers un projet de marché organisé aux cèpes à Saint-Saud.

Une organisation à trouver

En Périgord, la récolte et la commercialisation des champignons ne sont pas organisées à l'exception des marchés de Villefranche-du-Périgord et de Monpazier. De plus, la production abondante de cèpes en 2011 a mis en évidence une mise en marché difficile : des propriétaires forestiers n'arrivent pas à vendre leur récolte, des cèpes de toute provenance sont vendus comme des cèpes de Périgord. En dehors des périodes de pousse, il est quasiment impossible d'acheter des cèpes en conserve, ou séchés « made in Périgord », l'offre est inexistante. À l'initiative de la Chambre d'agriculture et de l'association Cèpes du Périgord, des projets sont actuellement en cours pour favoriser la commercialisation du fameux champignon : nouveaux marchés, création d'une marque de qualité Cèpes du Périgord ; formation sur les techniques de transformation, conserves, plats cuisinés, déshydratation, surgélation...

PUBLICITÉ

L'Europe s'y intéresse

Les champignons comestibles constituent une ressource économique importante pour les propriétaires forestiers et une source de développement pour certains territoires, qui n'est pas toujours exploitée. Le projet Micosylva + vise à partager les connaissances sur la biologie des champignons en lien avec les techniques forestières et à établir des propositions de « gestion mycosylvicole » et de valorisation économique. Il doit aussi permettre de motiver les propriétaires forestiers à s'intéresser à la gestion de leurs parcelles et de leur montrer que les productions de bois et de champignons sont compatibles et même synergiques.

Lors de la première rencontre internationale du projet, vendredi 14 février, au pôle interconsulaire à Coulounieix-Chamiers, on a parlé de la valorisation des champignons dans différentes régions d'Europe, des exemples de gestion mycosylvicole, de régulation de la récolte, d'amélioration de la commercialisation et de mycotourisme. Micosylva +, qui réunit la France, l'Espagne et le Portugal, est un projet scientifique et technique intégré au programme de coopération territoriale de l'espace Sud Ouest Européen (Sudo). Ce programme permet le cofinancement de projets transnationaux par le biais du Fonds européen de développement régional (Feder).

Pour aller plus loin dans la commercialisation, une idée de marque Cèpe du Périgord est aussi étudiée, ainsi que le développement de la transformation : surgélation, déshydratation, conserve, etc.

Toute l'année

« Le but est d'arriver à trouver des cèpes toute l'année, que des touristes puissent repartir avec », espère Nathalie Seeghers. Il faut donc réussir à mettre en place du matériel utilisé en commun qui permet de stocker les champignons dès que les prix deviennent trop bas (moins de 8 euros le kilo).

D'autres pistes sont à creuser du côté des recettes pour inciter les acheteurs à consommer plus souvent des cèpes. On peut aussi regarder vers les pays partenaires. En Espagne, un parc mycologique a été créé, avec des champignons géants peints sur les arbres et des animations.

En attendant, les expérimentations continuent sur des parcelles test très bien protégées du côté de Chenaud, Saint-Saud, Excideuil, Champs-Romain ou Villamblard. Avec des propriétaires passionnés par ce champignon, peut-être un peu trop capricieux pour en faire une filière agricole comme les autres.



Dordogne : les cèpes peuvent aider le Périgord

Le plan Micosylva aidé par l'Europe cherche à faire pousser les champignons et à mieux les vendre.



Les marchés aux cèpes de Monpazier et de Villefranche-du-Périgord sont les seuls organisés et contrôlés en Dordogne. (photo archives Emile Drounaud/« so »)

En Périgord, ce n'est pas un simple champignon. Le cèpe est un objet culturel et une véritable passion qui remplit les forêts et met les pneus à plat dès qu'il s'en trouve. C'est du folklore, mais c'est aussi une source de revenus qui arrondit discrètement les fins de mois de paysans et de retraités. Mais il pourrait aussi devenir un élément qui compte dans l'économie réelle.

Depuis trois ans, la Chambre d'agriculture de la Dordogne travaille de manière scientifique sur le sujet dans le cadre du projet européen Micosylva. En relation avec des Portugais et des Catalans, les Périgordins comparent les résultats de leurs recherches : étude des sols, du climat, des essences d'arbres et des plantes, etc.

PUBLICITÉ

Une véritable filière

La semaine dernière, c'est en Dordogne que se retrouvaient tous ces chercheurs pour quatre jours de visites sur le terrain et de discussions. Une conférence était ouverte au public jeudi, pour partager les grandes lignes des résultats, mais surtout pour réfléchir sur l'étape suivante de la valorisation.

L'idée que défend l'animatrice périgordine Nathalie Seegers est qu'il est possible de structurer une véritable filière. « On doit pouvoir mieux organiser cette production, certes encore aléatoire, mais que l'on peut améliorer. »

Une idée qui fait son chemin est de développer des marchés organisés comme ceux qui existent déjà à Monpazier et surtout à Villefranche-du-Périgord. Là-bas, les propriétaires s'identifient et doivent venir des environs, ce qui garantit une certaine qualité. Les marchés ouvrent l'après-midi dès qu'une pousse un peu importante est annoncée. Des projets de ventes similaires sont désormais étudiés à Mussidan, Nontron et Saint-Saud.

« C'est du vol »

Très vite, dès que l'on parle des cèpes, on en arrive au sujet qui fâche : la récolte sur les propriétés privées. Ce qui est le cas dans la quasi-totalité du département. Les propriétaires deviennent de plus en plus virulents sur ce sujet en rappelant que « c'est du vol ».

Certains groupements forestiers comme celui de La Force (50 propriétaires sur 2 500 hectares) se sont organisés en recrutant un garde. Des panneaux sont installés et ceux qui ont les moyens élèvent des grillages.

« Nous avons réduit le pillage et l'invasion de manière considérable », constate l'un des propriétaires, qui ajoute : « Et moi qui ne trouvais que 10 kilos sur ma parcelle, j'en ramasse désormais une centaine. »