



## 1 - fruits

### Tirer un revenu de la cueillette des myrtilles.

*Agriculteur dans le Forez, Philippe Gourbière gère l'EARL des Hautes Terres située à 1350 mètres d'altitude. Il est aussi propriétaire de 10 hectares de forêts sur la commune de Roche. En 2004, cet agriculteur a été élu président du groupement des sylviculteurs du Haut-Montbrisonnais. Notre homme a également été le fondateur de l'association départementale de protection de la myrtille. Il revient sur l'histoire du ramassage des myrtilles dans le pays.*

**L**es plants de myrtilles apprécient un climat frais et des sols acides. "Les Monts du Forez possèdent des sols acides par excellence avec leur pH de 4,5" constate Philippe Gourbière. "Les myrtilles ont besoin de lumière pour fructifier. Il leur faut un couvert léger. Les forêts de pins clairs de montagne sont idéales pour le ramassage". Un des villages les plus hauts de la Loire, Roche, était tout désigné pour développer une activité de ramassage sur son territoire. Le ramassage professionnel a véritablement commencé à partir des années 1960.

**D**e 1960 à 1980, les prix n'ont cessé d'évoluer pour atteindre alors les 12 francs du kilo. Deux fêtes de la myrtille se sont même créées dans le Forez accompagnées de dégustations de vin de myrtille du pays. Situées autour du 15 août, ces 2 manifestations coïncident avec la date d'ouverture du ramassage. "Au départ, cette date était fixée par les acheteurs ou courtiers locaux" explique Philippe Gourbière. "Les courtiers en myrtilles fonctionnent à la commission. Ils achètent principalement pour des confiseurs installés dans la proche Auvergne".

**J**usqu'en 1985, la myrtille se vendait à des prix élevés. Elle attirait de nombreux ramasseurs extérieurs. "Les producteurs locaux ont décidé de réagir" raconte Philippe Gourbière. "Ils ont alors monté des associations communales de protection de la myrtille". Elles sont regroupées dans une association départementale dont Philippe Gourbière est devenu président. Dorénavant, c'est notre forestier qui fixe chaque année la date d'ouverture du ramassage.

**L'**association a instauré des cartes de ramassage. Les gardes-chasse et gardes-pêche locaux ont été appelés à les contrôler. "Nous avons vendu des cartes aux habitants de la commune qui n'étaient pas propriétaires forestiers. 60 cartes ont été achetées dans les meilleures années" précise Philippe Gourbière. "A l'époque, un ramasseur pouvait gagner 3000 francs en 3 jours avec son seul peigne à myrtilles. Les bons ramasseurs récoltaient 50 kilos de myrtilles par jour".

**A** l'heure actuelle, le ramassage des myrtilles rencontre quelques difficultés. "Avec l'arrivée des myrtilles des pays de l'Est, les prix se sont effondrés aux alentours de 0,6 € le kilo" remarque notre forestier. "Nous déplorons aussi un manque d'entretien des sous-bois. Il y a moins d'animaux qui pâturent dans les bois. Le couvert s'est fermé, et la myrtille laisse la place aux framboisiers". En 2004, un plan de massif a été lancé sur 5 communes du secteur qui sont productrices de myrtilles ou de champignons. Cela pourrait être l'occasion d'ouvrir une réflexion autour des sous-produits de la forêt.



## 2 - essences

# Valoriser les éclaircies avec les huiles essentielles.

Passionné par les plantes de la Drôme, Rodolphe Balz crée Sanoflore en 1986. L'entreprise fabrique toute une gamme d'huiles essentielles, de cosmétiques et de produits d'hygiène. Avec ses 80 salariés, elle exporte aujourd'hui en Asie, aux USA et en Australie. Pour rentabiliser sa distillerie en période hivernale, Sanoflore s'est intéressée aux essences forestières régionales. Elle utilise différentes variétés de pins, du sapin pectiné, du douglas, du cyprès et du cèdre.

Pour récolter la matière première nécessaire, Sanoflore travaille entre autres avec l'association "Pin de vie" chargée de la réinsertion des jeunes délinquants. L'association "Pin de vie" pratique le débardage à cheval permettant de récolter les bois dans les secteurs difficiles d'accès. "La récolte demande beaucoup de manutention. Cela génère de l'emploi local" observe André Hyvrier responsable agricole chez Sanoflore. "Nous recherchons des branches grosses comme le pouce. L'importance du feuillage conditionne le rendement". Les propriétaires seront payés en fonction de la quantité d'huile essentielle produite.

Les forestiers n'ont pas que le bénéfice de la vente. Ils ont aussi un bénéfice indirect sur l'entretien de leur propriété. "Les éclaircies de pins sylvestres et de pins noirs laissent très souvent les troncs et les rameaux au sol. Ils ne sont pas marchands et occupent beaucoup de place" note Pierre Tabouret, technicien CRPF dans la Drôme. "Il est intéressant de pouvoir les enlever pour diminuer le risque incendie. Évacuer les sous-produits permet aussi le pâturage sous-forêt. Le propriétaire récupère un sol bien dégagé et bien ensoleillé où l'herbe pousse. Le terrain sera alors attractif pour les animaux".

Chaque année, Sanoflore distille 500 tonnes de résidus forestiers issus de conifères locaux. "Une benne de 20 m<sup>3</sup> produira 15 à 25 kilos d'huile essentielle. L'huile produite équivaut à 0,3 % des branches livrées" explique André Hyvrier. "Au total, nous fabriquons entre 2 et 3 tonnes d'huiles de conifères par an". Le procédé de distillation est simple. Les branches récoltées sont d'abord mises dans des cuves en inox. Ensuite, la vapeur traverse la couche de plantes. Elle fait éclater les cellules qui contiennent les huiles essentielles. La vapeur entraîne l'huile essentielle et les substances hydrosolubles. L'huile essentielle et l'eau florale seront séparées par différence de densité.

L'huile essentielle obtenue à partir des arbres a de nombreuses qualités. Elle est utilisée en diffusion atmosphérique, en produit de massage, en inhalation et en désinfectant. "Les huiles issues d'essences forestières relaxent, cicatrisent et purifient. Leurs propriétés médicinales sont reconnues" souligne André Hyvrier. L'entreprise Sanoflore a d'autres usages des produits forestiers. "Le cèdre est utilisé pour le shampoing traitant cheveux gras et le pin sylvestre comme anti-mites naturel. Nous lançons sans cesse de nouveaux produits. La demande émane principalement des consommateurs".

contact : André Hyvrier / SANOFLORE • tél. 04 75 76 46 60



## 3 - champignons

# Entretenir les routes en ramassant les champignons.

Deux communes drômoises, Marignac et Die sont propriétaires de forêts sur Vassieux en Vercors. Ces propriétés furent constituées à l'époque où le Diois avait une tradition pastorale sur les hauts-plateaux. "Avec le cours actuel des bois, ces communes n'ont plus les moyens d'entretenir les routes forestières du massif" observe Eric Rousset responsable territorial ONF du Vercors. A la demande du maire de Marignac, l'ONF a étudié la possibilité de concéder le ramassage de champignons. L'originalité de ce qui a pu être mis en place réside dans le fait que les trois communes propriétaires ainsi qu'un forestier privé se sont unis pour concéder le ramassage avec l'engagement de réinvestir la totalité des recettes à l'entretien du réseau de routes forestières

"Proposer aux communes un système de ramassage payant des champignons n'était pas facile. Les gens du pays ont toujours peur de perdre leurs droits" note Eric Rousset. "Le code forestier interdit le ramassage sans l'autorisation du propriétaire. Pour les champignons, il y a cependant une tolérance dans le respect d'un ramassage familial". Notre forestier souligne que la concession de Vassieux n'est pas privative. Quiconque peut aller ramasser un panier de champignons dans la limite de la réglementation préfectorale (5 litres par personne). De même, elle n'englobe pas la totalité de la surface forestière. Pour préserver l'accueil du public, le ramassage professionnel a également été interdit le samedi et le dimanche. "Les produits de la nature sont traditionnellement des niches économiques cachées" remarque Eric Rousset. "Dans les forêts du Vercors, des revendeurs venus du Vaucluse et de Marseille pratiquent depuis longtemps le ramassage « industriel ». La contractualisation est une réponse à cet état de fait". Avec le système mis en place, un auto-contrôle s'exerce, appuyé par une vigilance accrue des forestiers.

Le principe de la concession a été pensé dans le détail. "Le cahier des charges précise le territoire, les jours et les horaires de ramassage. Il mentionne également les champignons tolérés, en l'occurrence les lactaires" nous apprend Eric Rousset. Suite à une consultation, la convention de ramassage a été signée pour une durée de 3 ans avec un industriel espagnol. Chaque ramasseur doit avoir une autorisation nominative du concessionnaire pour aller ramasser des champignons en forêt. "Un prix au kilo a été fixé dès le départ. Les lactaires ramassés sont pesés tous les soirs. Nous produisons une facture reprenant le prix indiqué, à savoir 1,2 € le kilo." Les bénéfices sont divisés également entre chaque commune. Elles se sont engagées à réinvestir les recettes dans les travaux d'entretien routier, avec un ordre de priorité d'intervention. Cet entretien profite au propriétaire privé qui a rétrocédé sa part de bénéfices sur les 40 ha qu'il possède au cœur du massif. "Auparavant notre propriétaire payait des droits pour ses bois" se souvient Eric Rousset. "Désormais les communes ne facturent ni droit de passage, ni droit de stockage".

contact Eric Rousset :  
eric.rousset@onf.fr