



© A. Pierangelo - CRPF RA

Mieux connaître les champignons forestiers

Des deux côtés des Alpes, il existe une forte tradition culinaire autour des champignons, hélas peu considérés et valorisés par les forestiers. Des organismes des régions concernées (Piémont, Ligurie et Rhône-Alpes) ont coopéré dès 2009 et se sont associés autour d'un projet européen en 2011 : Amycoforest. Objectif : encourager une gestion forestière innovante et multifonctionnelle, apte à favoriser la production de champignons et de bois tout en préservant la biodiversité.

Pendant deux ans, dix espèces de champignons ont été plus particulièrement étudiées (cèpes, girolles, lactaires...) dans un plan d'actions qui associe observation, développement des connaissances, sensibilisation et formation des forestiers. C'est ainsi qu'une synthèse des connaissances existantes a été réalisée, notamment grâce à l'expertise des mycologues locaux, sur l'écologie des champignons comestibles rhônalpins, les systèmes de valorisation existants, ainsi que le lien entre sylviculture et présence de champignons. Une enquête auprès des ramasseurs, restaurateurs et commerçants a permis également de rassembler des informations sur une filière commerciale très mal connue. Parallèlement, un réseau de 25 sites, représentatifs de la diversité des peuplements de la région a été créé. Dédiés au suivi des champignons, ils accueillent des journées de formation destinées aux propriétaires et gestionnaires forestiers. Un guide technique et des fiches de présentation des principales espèces ont également été réalisés (disponibles auprès du CRPF RA dès 2014).

« Il faut autant lever la tête que baisser les yeux pour trouver des champignons »

Sur la commune de Druillat (Ain), trois parcelles ont été retenues par le CRPF RA pour Amycoforest afin d'étudier les effets de la gestion des peuplements forestiers sur les champignons pendant deux ans. Christiane Chynel-Roy et Aimé, son époux, membres de l'association mycologique de Lagnieu, sont chargés du recensement.

Dans les quatre mètres autour d'une vingtaine de piquets, ils ont répertorié tous les champignons présents, ainsi que des paramètres écologiques (peuplement sylvicole, couvert floristique, exposition à la lumière...), et ont rendu leur rapport en décembre 2012. Ils y retourneront cet automne pour suivre l'évolution des parcelles : au total, ils y passeront au moins six demi-journées. « Nous avons trouvé des lactaires, des russules, des bolets, des hébélomes, des chanterelles : il s'agit de savoir s'ils sont toujours présents, si l'on rencontre de nouvelles espèces, et d'en tirer des conclusions

sur la richesse des sites, en tenant compte des paramètres météorologiques et de l'évolution de la forêt », explique Christiane Chynel-Roy, secrétaire adjointe de la Fédération Mycologique et Botanique Dauphiné Savoie (FMBDS).

« Les gens connaissent mal les champignons »

Cette retraitée occupe une bonne partie de son temps à la mycologie depuis une douzaine d'années. Une passion qu'elle a héritée de sa grand-mère qui l'emmenait, quand elle était petite, cueillir des champignons en Haute-Loire. Elle en a gardé avant tout un intérêt pour leur écologie, moins pour leur côté culinaire, même si elle ne rechigne pas devant une bonne assiette de bolets. « Je préfère les déterminer ou les photographier que les manger », confie-t-elle, désappointée par le manque d'information de ses contemporains, « qui mangent souvent n'importe quoi, en trop grande quantité ». Son credo, comme tous les mycologues : prévenir les accidents. Quatre intoxications graves ont entraîné la mort de deux personnes en Rhône-Alpes l'an dernier, à cause des Amanites phalloïdes. « Les gens connaissent mal les champignons, notre travail consiste à mieux les informer par des expositions, des conférences, des sorties guidées... »



© C. Léca

Christiane et Aimé Chynel-Roy



Un indicateur de la santé d'une forêt



© C. Leca

Christiane Chynel-Roy

La présence de champignons est un indicateur de l'état de santé d'une forêt pour Christiane et Aimé qui lèvent autant les yeux qu'ils baissent la tête pour en trouver, chaque espèce ayant ses arbres de prédilection. Dans la forêt de la Ruaz, sous les châtaigniers, les charmes et les chênes, ils recherchent les piquets plantés l'an dernier puis se répartissent le comptage. « *Les ronces ont tendance à recouvrir certains secteurs, c'est dommage* », remarquent-ils de concert. Les résultats seront d'autant plus intéressants qu'ils seront comparés à ceux d'une autre parcelle, toute proche, peuplée de chênes rouges, essence peu propice aux champignons d'après les mycologues.

« D'autres revenus que le bois »

« *Quand j'ai pris connaissance du programme Amycoforest, je me suis porté immédiatement volontaire pour le tester. Je voulais voir si la forêt pouvait apporter d'autres revenus que le bois* ».

Il y a un peu plus d'un an, Noël Gentric, propriétaire forestier dans la Vallée Verte, en Haute-Savoie, sollicité par Anne Pierangelo, animatrice CRPF du dispositif en Rhône-Alpes, propose que l'une de ses parcelles accueille des placettes d'étude. Profitant de la grandeur de la surface, 13 hectares d'un seul tenant - un atout dans cette région montagneuse fortement morcelée - deux types de suivis y sont aménagés : le premier doit permettre d'observer la représentativité de la biodiversité en champignons et le second, recenser les champignons comestibles. « *Pour la biodiversité, avance Anne Pierangelo, nous avons 20 placettes de 50 m² chacune, soit 1 000 m² au total. Les mycologues doivent passer trois fois dans la saison pour y réaliser leurs inventaires. Quant à l'étude des champignons comestibles, la surface standard correspond à une placette circulaire de 1 800 m². Chez M. Gentric, nous en avons installé deux. Nous voulons ainsi étudier l'effet d'une éclaircie sur les champignons et préciser la densité optimale d'arbres qui favorise la présence des champignons comestibles* ». S'il est trop tôt pour émettre les premières conclusions, des relevés pédologiques et floristiques ont cependant été réalisés. Et malgré un chablis qui a perturbé en décembre 2012 le programme de coupes, l'objectif de Noël Gentric reste toujours le même : obtenir des données fiables pour savoir si les champignons

peuvent être une ressource complémentaire pour les propriétaires forestiers dans ce secteur. Et Anne Pierangelo va dans le même sens : « *on espère une valorisation économique avec la production de champignons comestibles* ».

Un rôle social important



© J.-L. Rioual

Noël Gentric

Les champignons ont un rôle social important dans les forêts des Pays de Savoie. On y rencontre beaucoup de petits ramasseurs. Il y a certainement des débouchés car les champignons se vendent bien : entre 15 et 20 euros le kilo de cèpes et les girolles, environ 10 euros le kilo. En Haute-Savoie, quatre propriétaires ont accepté de suivre le programme d'Amycoforest mais au sein de l'Union des Forestiers Privés que préside M. Gentric : « *l'idée du champignon comme complément de revenu à la forêt ne prend pas encore* ».

« Le champignon : une culture »

Un problème de culture souligne-t-il avant de montrer qu'il en est tout autrement chez ses voisins : « *les Suisses ont la tradition du champignon. Ils sont très fervents des produits de la nature. Chez eux, les champignons appartiennent à ceux qui les ramassent. Ce qui n'est pas le cas en France où ils appartiennent au propriétaire du terrain* ». Les champignons sont ensuite vendus dans les épiceries, aux restaurateurs, et sur les marchés de Genève. Alors pourquoi cela ne marcherait-il pas de ce côté-ci de la frontière ?

► Contact : Anne Pierangelo, CRPF RA : 04 79 70 72 12 - anne.pierangelo@crpf.fr
Christiane Chynel-Roy : 06 83 81 74 42 - christiane.chynel@wanadoo.fr
Noël Gentric : 04 50 39 50 66 - clet.gentric@orange.fr

Dossier réalisé par
Christel Leca et Jean-Louis Rioual
avec Anne Pierangelo

Valorisation économique des champignons : pistes d'actions et recommandations

Malgré l'importance de la ressource, les exemples de valorisation économique des champignons par les propriétaires forestiers eux-mêmes sont encore rares en Rhône-Alpes.

Pourtant, ailleurs en France, mais aussi en Italie ou en Espagne, différents systèmes de récolte et de commercialisation voient le jour, présentant chacun des avantages et des inconvénients (concessions annuelles, cartes de ramassage à la journée, contrats d'approvisionnement...).

Enseignements tirés de ces exemples

Recommandations pour mener à bien la mise en place d'un système de valorisation des champignons en forêt

- 1 Proposer un système en concertation avec la population locale et l'ensemble des utilisateurs de la forêt (cueilleurs habituels, chasseurs...).
- 2 Travailler à l'échelle d'un groupement de propriétaires, voire créer un partenariat public / privé, afin d'organiser le ramassage sur une surface suffisamment grande pour intéresser les ramasseurs.
- 3 Définir si possible une surface homogène, facilement identifiable par les ramasseurs, avec des limites très claires pour éviter un ramassage hors limites.
- 4 Si le système de carte de ramassage (ou permis de récolte) est choisi, adapter le prix, la durée de validité et la quantité maximale pouvant être ramassée aux différents usages. Par exemple : proposer un prix supérieur pour les ramasseurs souhaitant vendre aux professionnels, inférieur pour les habitants de la commune, proposer une dérogation pour une récolte scientifique, etc.
- 5 Prévoir un signe de reconnaissance pour les ramasseurs autorisés et leur véhicule (vignette, gilet, etc.). Cela facilitera le contrôle et incitera les ramasseurs autorisés à sensibiliser les autres ramasseurs.
- 6 Associer à la démarche les restaurateurs et commerçants locaux, en proposant par exemple la création conjointe d'un « label ». Pour les propriétaires les plus investis, il est également possible de gérer directement les récoltes destinées à la revente par la création d'une société type coopérative.
- 7 Prendre en compte l'activité touristique. Pour favoriser le tourisme sans nuire à la ressource, on peut par exemple autoriser la récolte aux seuls touristes se restaurant ou séjournant sur place. Une association avec les restaurateurs et hébergeurs locaux facilitera cette démarche, et permettra d'augmenter les retombées économiques pour le territoire.

*Anne Pierangelo
avec le témoignage d'Éric Rousset,
responsable de l'unité Vercors-La Chapelle à l'ONF*

Colloque franco-italien

En juin dernier s'est tenu à Scionzier (74) un colloque de restitution du projet Amycoforest. Organisé et animé par le CRPF RA, il a réuni les forestiers privés de Haute-Savoie et de la Drôme, l'ONF, le Syndicat des cueilleurs du Bugey, le Parc des Bauges, les associations mycologiques et les organismes italiens partenaires du projet.

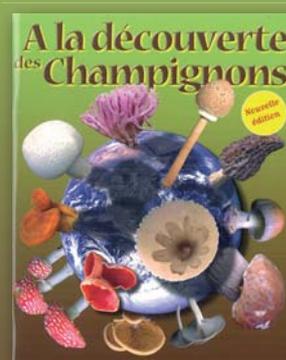
Les résultats obtenus ont été présentés : chantiers pilotes (France, Italie), recommandations sylvicoles pour favoriser les champignons et résultats des enquêtes de filière.

Une table ronde a fait émerger des pistes d'actions : privilégier des systèmes de valorisation adaptés au contexte local, mettre en place une organisation professionnelle commune entre les différents acteurs, faire intervenir les parcs régionaux pour structurer et promouvoir la filière.

Enfin, la visite d'un chantier pilote sur la commune du Reposoir dans le massif des Bornes-Aravis a permis d'échanger sur la mise en œuvre de la mycosylviculture.



À la découverte des champignons



Mai 2012 - Collectif
Éditions FMBDS - 10 €
Disponible sur www.fmbds.org

Cette très belle brochure, éditée par la Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie, comporte les bases à connaître pour se lancer dans la mycologie. Des clés simples aboutissent aux genres. On trouvera de

nombreuses informations sur l'écologie, les biotopes, la toxicité, de bons conseils sur comment récolter et déterminer les champignons. Un excellent livre pour vous donner l'envie de progresser !

Un projet multipartenarial européen

Le projet Amycoforest est réalisé avec le soutien financier de la région Rhône-Alpes et du Feder (programme Alcotra 2007-2013).

