

Cèpes en Haut-Languedoc : une manne éphémère ?

**La cueillette des champignons sur le plateau du Somail :
interactions entre acteurs, conflits, régulation**

R. Peltier & N. Sibelet (CIRAD-ES)

G. Smektala & M. Leroy (AgroParisTech ENGREF)

Cadre de l'étude et limites

- Étude réalisée en novembre 2004 par 11 étudiants de l'ENGREF encadrés par 4 enseignants-chercheurs
- Enquêtes menées auprès de 34 habitants du Haut-Languedoc
- Objectifs : évaluer les représentations sociales au sujet du phénomène de cueillette des champignons (réglementation, pratiques, problèmes, évolution possible)
- Travail un peu ancien, effectué sur une courte période et sur un échantillon réduit d'acteurs locaux



Un milieu socio-écologique favorable aux champignons

Le Haut-Languedoc, un pays d'eau, de soleil...

- Balcon sud du Massif-Central, moyenne altitude (300 à 1200 m)
- Influences croisées méditerranéennes, atlantiques et montagnardes
 - très chaud en été, très froid en hiver
 - humide au printemps et à l'automne
(“ Pissadou de Nostre-Seigne ” : Tramontane et Marin)
- Sols très variés (granite, gneiss, schistes, calcaires, alluvions)



Où le recul de l'agriculture, les politiques publiques et la volonté des propriétaires ont conduit au développement de la forêt

- Un pays vidé de ses habitants depuis la fin du XIXème (“ grande Guerre ”, crise du textile et du cuir, exode rural)
- Des terrains abandonnés par l'agriculture et le pâturage, colonisés par les chênes ou reboisés en résineux (action de l'État et des propriétaires privés)
- La disparition des brûlis, fauches et pâtures a entraîné l'embroussaillement des anciens bois et vergers
- Une couverture boisée importante : 56% (IFN, 2004)



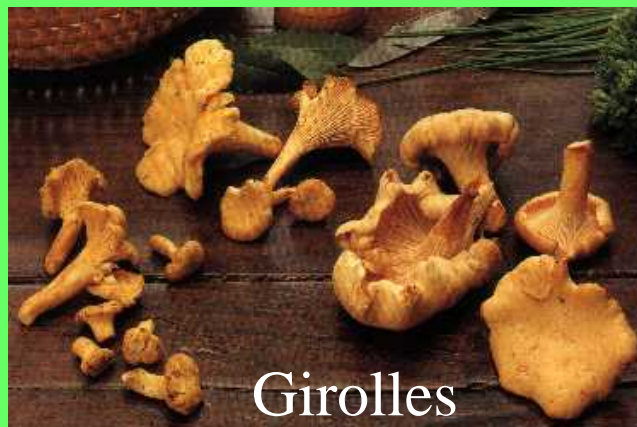
Eau + soleil + arbres
+ diversité des sols+ rares " autochtones "
= " Mushroom Hot-Spot "



De septembre à octobre et, plus confidentiellement en juin et novembre, le Haut-Languedoc est un haut lieu de récolte des champignons pour les habitants du losange Toulouse-Perpignan-Nîmes-Saint-Affrique



Le cèpe, roi incontesté, règne sur le peuple nombreux des champignons comestibles



Les champignons dans le Haut-Languedoc : une manne éphémère ?

- **1970-1990 : l'âge d'or des champignons**

- Climat, structure des peuplements, très favorables à la pousse des champignons sur le plateau du Somail ;
- La production de Cèpes augmente de manière considérable sous les jeunes peuplements d'épicéas
- La collecte des champignons : une importance capitale dans l'économie de la région, pour les locaux et les extérieurs
- Un appoint vital à une agriculture de subsistance

En 1980, le revenu de la récolte pouvait monter à 500 F/jour

“ Il y en a qui se sont achetés une voiture avec l'argent des cèpes ! ”

“ certaines années le revenu tiré des cèpes était équivalent à celui de l'exploitation agricole ”



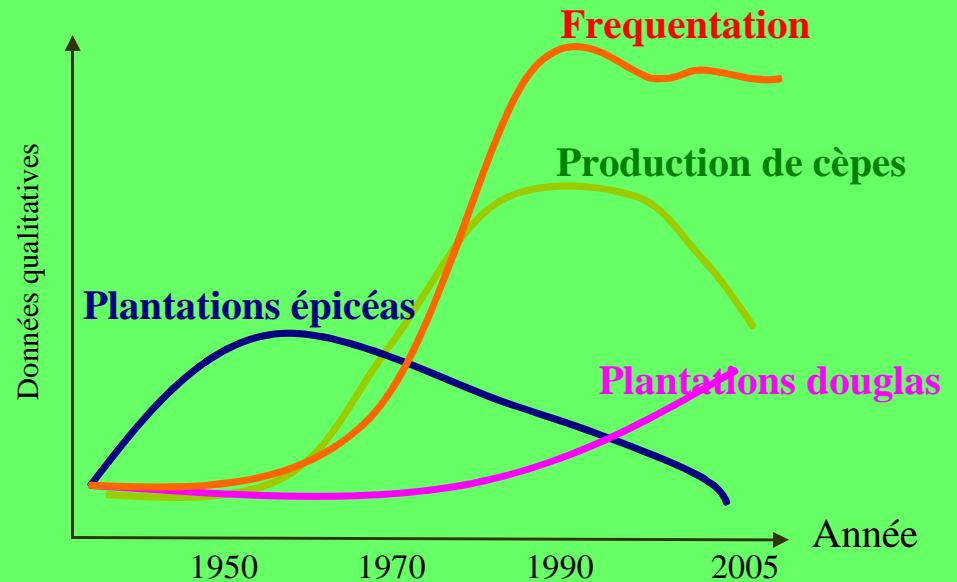
Une filière champignon essentiellement informelle, des prix très fluctuants

- La vente se fait sur un marché en grande partie informel même s'il y a des grossistes
- Difficile d'estimer les volumes et la valeur commercialisés
- Prix d'achat par les grossistes, les commerçants ou les restaurateurs :
 - bonne année de production 3 et 5 €/kg
 - mauvaise année 10 et 12 €/kg
- Prix de revente par les commerçants de Saint-Pons (11/2004) : de 20 à 25€/kg.



- **1990- 2005 : production à la baisse et fréquentation stable**

- L'accroissement de la fréquentation des forêts par les extérieurs à la zone conduit à des conflits avec certains habitants locaux
- La production de champignons et l'activité de la filière diminuent de manière importante :



- *"sur des parcelles où l'on cueillait 100 kg/jour il y a 15 ans on en trouve 10 aujourd'hui »*
- un grossiste commercialisait 75 tonnes de cèpes/an entre 1970 et 1990, 2 tonnes actuellement

Les profits possibles engendrent une contestation de fait du droit de propriété

- Les champignons appartiennent au propriétaire du terrain (article 547 du Code Civil)
- Mais la coutume de libre cueillette est confirmée par l'arrêté préfectoral du 25 septembre 1985 (annexe 3) :
 - *5 kilos par personne et par jour, dans les parcelles non clôturées, sauf interdiction formelle ...*
 - *utilisation exclusive du couteau [...]*
 - *interdiction de la cueillette de nuit*
 - *emploi de tout véhicule automobile interdit en dehors des voies ouvertes à la circulation publique*
- Certaines communes ont essayé de limiter cette tolérance de cueillette... sans grand succès

Des cueilleurs de champignons souvent en conflit

- Avec les chasseurs
 - perturbation des actions de chasse
 - danger dus aux tirs
- Avec les propriétaires forestiers ou agricoles
 - clôtures cassées ou laissées ouvertes, pancartes arrachées
 - vols (dans les jardins, les voitures...)
 - dégâts écologiques pour la forêt : piétinement, utilisation de râteaux, griffes, retournement de la litière, jeunes plants cassés...déchets
 - insécurité (agressivité dans les bois, altercations, menaces...)
- Un sentiment de dépossession du territoire ...



La majorité des propriétaires trouvent anormal que n'importe qui puisse faire un profit économique grâce à des produits issus de leur propriété. La récolte pour la consommation personnelle est plutôt bien tolérée

Les "méchants médias" mis en cause...

- Dès la première sortie des champignons, les médias régionaux sont informés très rapidement par le bouche à oreille
- Des reportages alertent ensuite les populations qui ne tardent pas à arriver "dans les heures qui suivent"
- Beaucoup estiment que les médias ne font pas correctement leur mission d'information du public :
 - ne parlent des champignons que sous des aspects positifs
 - et taisent tous les aspects liés à la réglementation et aux nuisances engendrées
- Les élus et les professionnels du tourisme sont moins critiques sur cette publicité gratuite qui a contribué à l'ouverture de la région au tourisme de proximité...



Malgré quelques actions de contrôle et répression le Haut-Languedoc perçu comme une zone de non droit pour la cueillette des champignons

- Association de propriétaires forestiers disposant des pancartes d'interdiction ou ayant un garde assermenté : peu efficace
- Barrages et contrôle routiers par la gendarmerie : mal acceptés
- Quelques phrases entendues au cours des enquêtes :

“ ici il n’y a personne qui fait la loi ”

“ la signalisation est insuffisante ”

“ on ne peut pas interdire la cueillette des champignons car personne ne les a semés dans les champs et dans les bois ”

“ on ne peut rien faire, les gardes se font taper dessus ”

" il est impossible de faire répression sur les gens "



Devant l'échec de la répression, des initiatives préconisent l'information...

- A Cambon, action concertée de la commune, de l'ONF et de l'ONCFS : mise en place de panneaux d'information

Ils informent les cueilleurs sur quatre points :

- le fait que s'ils ne sont pas chez eux, ils sont forcément chez quelqu'un
- qu'ils sont dans un espace à partager (chasseurs, randonneurs...)
- qu'il faut respecter les interdictions de circuler sur certaines pistes
- qu'il ne faut pas jeter de déchets



- Association de Défense des Produits Sauvages autour de Lamontéliarié (années 80)
 - approche pédagogique (guide de savoir vivre)
 - des limitations de récolte
 - système de cartes pour les propriétaires

Cependant, une tendance à la baisse des conflits autour du champignon

- Du fait de la baisse de la production dans les bois (introduction du douglas, vieillissement des peuplements d'épicéa ? Sécheresses, piétinement)
- Des retombées positives de la présence des cueilleurs (ventes de services) qui sont ainsi mieux tolérés
- De l'amélioration des revenus des agriculteurs (départ des moins favorisés, aides publiques, diversification)
- Du désintéressement des propriétaires découragés par les tentatives de régulation infructueuses



Et demain quelle place pour les champignons dans l'économie locale et la gestion des forêts ?

- Le prix des cèpes flambe, celui du bois moisit !
 - Baisse du prix des bois (excès de l'offre, maladies)
 - Prix des champignons soutenus par la demande
 - Alors, si le bois “ eût payé mais ne paye plus”, pourquoi ne pas vivre du sous-bois ?
- La récolte de cèpes plus rentable que celle du bois ?
 - un calcul économique simple le laisse penser...
 - mais attention aux coûts de récolte et de contrôle !

euros actualisés (3.5%)				
année	travaux	recettes épicéas	récolte douglas	recettes * champignons
0	3 000			
12				2 328
13				2 272
14				2 377
15				2 462
16				2 550
17				2 889
25		87	0	
32		183	183	
39		462	462	
46			520	
55		2 736	4 925	
TOTAL				
actualisé	3 000	3 468	6 090	14 878

* Coût de contrôle et de récolte non compris

Les "champignonneurs" : des impacts positifs indirects sur l'économie locale

- Gîtes ruraux, commerces, hôtels, campings et restaurants bénéficient de la fréquentation

"c'est une seconde saison touristique"

- Élus, commerçants, restaurateurs et propriétaires de gîte y sont donc favorables



Conclusions

- Milieu naturel offrant de fortes potentialités de production fongique
- Milieu forestier construit, autrefois très favorable aux champignons mais en évolution
- Appropriation de la production et de la valeur ajoutée disputée
- Conflits entre usagers des forêts
- Des retombées indirectes positives mais qui échappent aux propriétaires
- Régulation difficile des rapports entre acteurs du territoire et de la cueillette

Comment intégrer les champignons à la gestion durable des forêts et du territoire ?

Complainte pour l'avenir du champignon haut-languedocien

- Inventer une myco-sylviculture (sur le plan technique)
- Concilier au profit des acteurs d'un territoire des intérêts *a priori* divergents
- Réfléchir au rôle des forêts comme site de production de champignons dans les aménagements forestiers et les plans de gestion

On dit que certains s'y emploient déjà dans le secret de leurs valons...