

CONSOMMATION

Champignons en voie de disparition ?

Eguisheim organise ce week-end sa Fête du champignon. On y trouve notamment des cèpes... des Vosges car là-bas, la profession est organisée, contrairement à l'Alsace. Près d'Épinal se trouve le siège de La Forestière, une entreprise qui fonctionne comme une coopérative. Mais la menace des produits de l'Est plane sur l'avenir de la filière.

Textes : Annick Woehl
Photos : Thierry Gachon

Sur l'étal de Vincent Lang, invité fidèle de la Fête du champignon d'Eguisheim, il y aura aujourd'hui principalement des champignons non d'Alsace, mais des Vosges. Comme dans beaucoup de marchés ou de supermarchés de la région. « C'est parce qu'en Alsace, la filière n'est pas organisée, alors que dans les Vosges, elle l'est », nous explique-t-il.

La principale entreprise à faire là-bas du négoce de champignons s'appelle La Forestière du Champignon et est basée près d'Épinal, à Golbey. Son patron, Guy Belin, a l'enthousiasme et les emportements du passionné.

La Forestière fonctionne comme une coopérative. Elle est alimentée par des centaines de ramasseurs qui vendent leur cueillette dans une quarantaine de dépôts, répartis dans des villages de neuf départements du Grand Est, des Ardennes aux Vosges. Le produit est trié, parfois nettoyé, cablibré, mis en cagettes et livré.

Si on ne trouve pas de champignons alsaciens sur les étals, selon Guy Belin, c'est qu'« il n'y a pas de ramasseurs en Alsace qui est une région

riche... Ce sont les pauvres qui vont aux champignons ! En Alsace, les champignons pourrissent dans les forêts. » Dans les Vosges, en revanche, la cueillette de champignons représenterait culturellement « depuis toujours un complément de revenu ».

« Dernière génération »

Autre problématique, sans doute principale, de l'Alsace, il y pleut moins que dans les Vosges, et donc il y a peu de champignons. En tout cas pas assez pour permettre une organisation similaire à La Forestière. « Le coût de la structure nécessite un volume énorme. En Alsace, il n'y a pas de système et il n'y en aura jamais. Cela ne vaudrait pas le coup », confirme Guy Belin. C'est pour atteindre ces gros volumes que le gérant a misé sur un vaste territoire. Cela lui permet d'avoir de la quantité mais aussi des variétés qui tiennent plusieurs mois en jouant sur les différents secteurs.

Mais la vie est loin d'être rose pour l'entrepreneur, qui se voit comme « la dernière génération » dans ce métier. Cause principale de la menace : les fameux champignons de l'Est, Russie, Roumanie, Ukraine, Monténégro... quatre fois moins chers. « À cause d'eux, on vend de moins en



Préparation des commandes de chanterelles grises dans l'atelier de La Forestière du Champignon, à Golbey (Vosges).

Photo L'Alsace

moins et on est voué à disparaître. Ils ont une main-d'œuvre bon marché, pas de comptabilité et ils ne respectent pas les radars... », maugrée Guy Belin.

Le Vosgien « ne critique pas » le produit. Il qualifie même de « magnifique » la girofle du fin fond de l'Oural. « Elle est meilleure que celles cueillies à Schirmeck, en bordure de la nationale ! » Il balaie aussi la question de la radioactivité, qui effraie sans doute la clientèle : « Il n'y a aucun problème. Les champignons qu'on mange ne la captent pas. » C'est le cas du cèpe et, dans une moindre mesure, de la girofle. Seuls les lichens et certaines variétés de mousse ou bolet absorberaient la radioactivité. Mais « les labos passent, des prélèvements sont faits », et les taux seraient « 10 à 20 fois plus bas que la norme », assure-t-il. Selon lui, cela vaut pour les produits français, comme ceux de l'Est... Mais on peut avoir des doutes sur l'Ukraine. Guy Belin enfonce le clou à sa façon : « Il y a plus de risques dans mon bureau, avec les ordinateurs et les montres phosphorescentes, que dans mon frigo ! »

Le problème des champignons de l'Est est ailleurs, pour lui, principale dans « le bilan carbone : un kilo de l'Oural à 10 €, c'est 9 € de gasoil pour 14 heures de route. C'est comme la pomme de terre bio d'Israël, le « bobo » achète bio dans sa tête, mais c'est pas bio, c'est 2,95 € de gasoil sur 3 € de prix de vente ! »

Bilan carbone et transparence

Sans parler du manque de transparence de ceux qu'il dénomme, au mieux, « les escrocs », qui vendent de la marchandise de l'Est en prétendant

qu'elle vient de France. « Ils achètent 4 € et vendent à 30... », complète sa collaboratrice. Dans son viseur, en première ligne, les marchés « qui achètent qu'à l'import, mais disent aux clients que cela vient de France » (lire encadré gris ci-dessous).

L'entreprise est aussi confrontée à une autre difficulté : le vieillissement de la population de ramasseurs. « Je n'arrive pas à rajouter l'équipe, les jeunes préfèrent jouer à la PlayStation le dimanche matin ! Le métier disparaît avec les ramasseurs : plus de ramasseur et plus d'entreprise pour acheter. » Le marché du champi-

gnon est très sensible et très réactif : « On achète entre 5 et 15 € le kilo ; entre 200 et 300 € la truffe. Mais on change les prix tous les jours en fonction de la qualité et du marché. Les cours évoluent. Il suffit qu'un camion arrive de Russie et on est obligé de s'aligner. En ce moment, ça démarre fort dans les pays de l'Est : je sais que dans trois jours, il faudra qu'on baisse les prix. » Guy Belin évoque par ailleurs le cas des morilles : « Les Chinois ont trouvé la méthode pour en cultiver. Dans deux ou trois ans, elles seront au prix du champignon de Paris ! »

Malgré ce discours assez sombre, Guy Belin conclut sur une note positive : « On n'est pas encore mort ! On défend chaque jour les produits français, l'entreprise, le travail des gens d'ici, et on le fait bien ! »

PLUS WEB Notre diaporama sur le site internet : www.lalsace.fr

Carte de visite

Guy Belin a créé La Forestière du Champignon en 1994, après quatre ans d'études à l'école forestière de Meymac et un premier métier de courtier indépendant. L'entreprise vend « plusieurs centaines de tonnes de champignons par an ». La Forestière travaille d'avril à Noël, commence par les morilles et termine par les chanterelles grises. Elle commercialise aussi des myrtilles, en beaucoup plus petite quantité. Quant à l'effectif, l'entreprise monte à 60 en saison, c'est-à-dire d'août à décembre pour préparer les commandes, réceptionner les récoltes, sans parler des chauffeurs (une dizaine de véhicules) et de l'administratif. La plateforme de Golbey est ouverte sept jours sur sept. La marchandise part à 70 % dans les supermarchés, à 20 % à l'export, le reste allant aux particuliers ou aux restaurants. Et 15 % des produits partent en Alsace.



Guy Belin en est à sa 32^e saison dans le champignon.

Photo L'Alsace



Une cueilleuse vient apporter sa récolte du jour à la plateforme de Golbey.

Photo L'Alsace



Parmi les variétés proposées, le pied de mouton.

Photo L'Alsace

Les épicéas passés de mode...

La Forestière est confrontée à la concurrence des pays de l'Est, au vieillissement des ramasseurs, mais aussi à l'évolution de l'écosystème. « On a de moins en moins de champignons à cause du changement dans la forêt », explique Guy Belin.

Il se souvient des années 1960 où le secteur a profité du reboisement des forêts, de « l'ennéisme en épicéas », auxquels le cèpe est « inféodé ». Sauf qu'aujourd'hui, l'épicéa est passé de mode. « On a beaucoup souffert de la tempête de 1999. Depuis, on ne reboise plus, on laisse faire la nature », raconte le patron. Et si on replante, ajoute-t-il, c'est d'autres espèces, comme le Douglas, qui n'est pas un sapin. « Les cèpes vont disparaître avec leur milieu. » On peut dérouler le même raisonnement pour les truffes, avec les chênes truffiers.



« Les cèpes vont disparaître car la forêt change... »

Photo L'Alsace

Par ailleurs, toujours selon Guy Belin, la tendance serait à « l'éclaircissement des forêts », et cela, on s'en doute, n'est pas bon non plus pour les champignons : « Les cèpes ne poussent pas sur des souches mortes... Et les giroffes ont besoin de forêts denses. »

Autre problème pour la profession, selon le gérant, l'évolution du mode d'exploitation des forêts : « Aujourd'hui on coupe les arbres à la machine, c'est plus agressif pour les sols. »

Pour clore, ajoutons le réchauffement climatique, le manque d'eau responsable, cette saison, de la baisse de quantité de champignons sauvages, et donc des prix en hausse. « En plus, il faut que ça tombe au bon moment. Si la pluie arrive en été, c'est foutu : le champignon est invendable l'été... »