

Commerce La filière vosgienne du champignon forestier dans la tourmente

En Alsace certains marchands de champignons, ainsi que des grossistes, s'inquiètent des difficultés qu'affronte La Forestière du champignon, leur principal fournisseur basé dans les Vosges, sous le coup d'une enquête judiciaire depuis ce printemps.

Xavier Thiery -



Les champignons sauvages que vend Vincent Lang sur les marchés de Strasbourg proviennent exclusivement des forêts vosgiennes. Photo Cedric Joubert

Avec le retour de l'automne, les clients strasbourgeois du marchand de champignons Vincent Lang sont aux anges. Sur le stand qu'il tient sur le marché de la place Broglie, ainsi que sur ceux tenus par ses employés sur les marchés du boulevard de la Marne et de Neudorf, on trouve en plus des champignons séchés et des champignons de culture (pleurotes, shiitakés, etc.) pas moins de six variétés de champignons sauvages : cèpes, girolles, trompettes-de-la-mort, pieds-de-mouton, morilles blanches et chanterelles grises.

Tous ces spécimens ramassés à la main, plus alléchants les uns que les autres, proviennent pour la plupart des forêts du département des Vosges, l'un des trois les plus boisés de France avec les Landes et le Var. Car en saison, soit de juillet à décembre, Vincent Lang, basé à Wahlenheim (Bas-Rhin), fait lui-même deux fois par semaine l'aller-retour à Golbey, près d'Épinal, pour aller s'approvisionner auprès de la Forestière du champignon.

« Des champignons ultra-frais et de proximité »

Depuis plus de 30 ans, cette entreprise fondée et dirigée par Guy Belin commercialise auprès des grossistes, des restaurateurs et autres marchands spécialisés, des produits de la forêt (myrtilles, asperges des bois, ail des ours et champignons) que des cueilleurs occasionnels viennent lui vendre dans ses dépôts de Golbey et Saint-Dié. « Ce sont des champignons ultra-frais et de proximité.

Cet automne, j'en ramène chaque semaine jusqu'à 200 kg. Cela représente près de 50 % de mon activité. Mon sort reste donc étroitement lié à celui de mon fournisseur, mais j'ignore si cela va pouvoir durer car La Forestière a réduit ses volumes cette année », précise Vincent Lang.

Le grossiste alimentaire Soprolux, implanté au marché-gare à Strasbourg, qui revend aux traiteurs et restaurateurs alsaciens, a moins de chance : « On travaille avec La Forestière depuis 25 ans. Mais cette année, celle-ci ne peut plus nous fournir les quantités demandées. Pour compléter on a dû trouver un second fournisseur en Auvergne », indique Eric Keck, responsable du service achats.

Une mise en conformité avec la réglementation est à l'origine de cette subite diminution d'activité de La Forestière.

En avril dernier, un contrôle avec perquisition a été réalisé par les gendarmes et des [agents de l'ONF](#) et de [l'Office français de la biodiversité](#), au siège de l'entreprise golbéenne. Ce qui a valu à Guy Belin l'ouverture d'une enquête judiciaire pour recel de produits de la forêt cueillis illégalement.

Depuis lors, le dirigeant, qui attend d'être convoqué par la justice, a revu ses pratiques en matière de commercialisation de myrtilles et de champignons ramassés localement.

Il poursuit ainsi son activité avec un effectif salarié saisonnier ramené de 50 à 15 personnes, des volumes et des exportations revus à la baisse.

Autorisation du propriétaire requise

« Il nous faut désormais nous assurer que le cueilleur auquel nous achetons des champignons sauvages dispose effectivement d'une autorisation écrite de la part du propriétaire de la forêt dans laquelle il a ramassé ceux-ci.

Certains sont en règle mais c'est très lourd et compliqué à gérer.

J'ignore si cela va être viable pour nous », explique Guy Belin, qui fait état d'une pétition de soutien ayant recueilli plus de 2 000 signatures.

« Dans les forêts publiques une tolérance existe dès lors que l'on cueille en quantité raisonnable et pour sa seule consommation personnelle », rappelle Samuel Chanier, de l'agence ONF de Saint-Dié, coordinateur de la police forestière pour le Grand Est. « Cette tolérance n'a pas cours dans les forêts privées.

Elle n'a pas non plus cours, quel que soit le statut de la forêt, dès lors que l'on cueille en vue de vendre sa récolte ».

Règles plus strictes dans les Vosges et dans le Haut-Rhin

Dans les Vosges et dans le Haut-Rhin, des arrêtés préfectoraux, mis à jour annuellement, viennent encore durcir la réglementation nationale.

Ainsi, depuis 2021, dans ces deux départements, il est notamment interdit d'utiliser des outils pour ramasser les champignons, ni de les cueillir la nuit.

« Ces règles permettent de limiter le prélèvement intensif d'espèces naturelles sauvages et de sauvegarder la biodiversité », souligne M. Chanier. « Elles ont été spécifiquement édictées dans ces deux départements car on y constate depuis plusieurs années des phénomènes de cueillette anarchique à but commercial. Ils sont le fait de groupes équipés de hottes, de lampes frontales et de camionnettes. Ce sont des méthodes faciles et très lucratives ».

Ces ramassages organisés, précise-t-il, « sont loin d'avoir cessé malgré les contrôles et les verbalisations qui sont effectués par les agents de l'ONF, de l'OFB, des Brigades vertes et de la Gendarmerie.

Les surfaces forestières sont vastes et nos moyens loin d'être à la hauteur. On intervient donc principalement sur renseignement ».

Filière menacée

Autant d'arguments qui laissent certains clients alsaciens de La Forestière perplexes : « J'ignore si les autorités sont aussi tatillonnes en Auvergne.

Tout le monde n'est pas sur un pied d'égalité dans l'Hexagone ! », relève notamment Eric Keck. « Les champignons ne sont pas une ressource en voie de disparition.

Mais la filière vosgienne, issue d'une pratique populaire ancienne, pourrait, elle, bien disparaître au profit des champignons importés d'Europe de l'Est », avertit pour sa part son patron Guy Belin.