

Développer la filière champignons sauvages comestibles en Tunisie

L'exemple du projet Micosylva

par Donia ABDELWAHED

La valorisation des produits forestiers non ligneux représente un potentiel pour le développement rural, susceptible de diversifier les activités, d'améliorer les revenus de la population ainsi que la protection et la promotion des ressources naturelles.

Parmi ces produits, on trouve les champignons sauvages comestibles. Si cette filière suscite l'intérêt du marché européen, elle n'est que très peu développée à l'échelle nationale et locale en Tunisie.

L'objectif de cet article est de présenter un aperçu des potentialités de la filière champignons en Tunisie.

Introduction

Bien que les communautés rurales vivant dans les écosystèmes boisés soient entourées d'une richesse et d'une diversité de biens et services fournis par la forêt, la population forestière tunisienne présente un niveau de pauvreté de 45,8% contre 15,5% au niveau national (DGF, 2012). Il est à noter également que cette population affichait un taux de chômage de 30% en 2012, comparé à une moyenne nationale de 19% (INS, 2012). Toutefois, les données relevées par l'Institut national des statistiques de la Tunisie montrent qu'une grande part de la population active est employée dans le secteur de l'agriculture, des forêts et de la pêche¹, avec une part moyenne de revenu de 38% provenant du secteur forestier.

Selon les saisons, la population s'auto-emploie dans la collecte, la transformation et la commercialisation de certains PFNL (produits forestiers non ligneux), à savoir le liège, le bois d'œuvre, les plantes médicinales et aromatiques, les graines de pin d'Alep et de pin pignon, etc. Toutefois, la filière champignons sauvages comestibles, comme toutes les autres filières PFNL, est souvent confrontée à plusieurs contraintes d'ordres réglementaire, institutionnel et organisationnel, ainsi qu'à des pratiques de cueillette parfois destructives et non adaptées.

1 - http://www.ins.nat.tn/fr/rgph2.6ens.php?Code_indicateur=0306013



Photo 1 :
Récolte d'un cueilleur de champignon.
Photo Donia Abdelwahed.

Tab. I :
Descriptif des principales espèces de champignons sauvages comestibles commercialisées en Tunisie.

Il devient alors impératif de définir une stratégie pour l'organisation et la promotion de la chaîne de valeur des champignons sauvages comestibles. La coopération entre les différents acteurs clés : les institutions de recherche, l'administration forestière, les communautés locales et le secteur privé, contribuera à l'amélioration des connaissances pour une meilleure gestion des ressources naturelles et la valorisation du savoir-faire local.

Nom français	Nom latin	Habitat	Saison	Comestibilité
Girolle	<i>Cantharellus cibarius</i>	En colonie ou en solitaire sous feuillus ou conifère	Automne	Excellent comestible
Trompette de la mort	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Sous les feuillus	Automne	Excellent comestible
Amanite des Césars ou Oronge	<i>Amanita caesarea</i>	Sous les chênaies	Début d'automne	Excellent comestible
Cèpe de Bordeaux	<i>Boletus edulis</i>	Sous feuillus ou conifères	Début d'automne	Excellent comestible
Chanterelles	<i>Cantharellus lutescens</i>	En colonies sous les pins	A partir de la fin d'automne jusqu'en hiver	Bon comestible
Lactaire délicieux	<i>Lactarius deliciosus</i>	En abondance sous les pins	Pendant l'automne et l'hiver	Bon comestible
Pied-de-mouton	<i>Hydnus repandum</i>	Surtout sous conifères	En automne	Bon comestible

La chaîne de valeur des champignons sauvages comestibles : les constats !

Un potentiel méconnu...

La documentation et les études sur la diversité des champignons sauvages dans les forêts tunisiennes, leur répartition ainsi que leur productivité, sont quasiment inexistantes. Ceci est dû au fait que la réalisation d'un inventaire mycologique et l'étude de la répartition des espèces selon les conditions écologiques et biologiques, relèvent non seulement du long terme, mais nécessite aussi une expertise multidisciplinaire pour l'observation et l'analyse de la dynamique et l'évolution de l'aire de réparation (GUINBERTEAU et COURTECUISSE, 1997). De même, une attention particulière devrait être accordée au facteur socio-économique lié à la cueillette et à la commercialisation des champignons, ainsi qu'aux possibilités d'optimisation de son utilisation, afin de limiter la surexploitation par les usagers et préserver les ressources naturelles.

Le nombre exact et la liste des espèces de champignons sauvages comestibles ne sont pas encore établis. Les plus connus sont ceux présentant un intérêt pour le marché d'exportation : girolle, trompettes de la mort, cèpe, lactaire délicieux, chanterelle, pied de mouton et oronge (Cf. Tab. I).

Le maillon faible de la chaîne...

Plusieurs acteurs interviennent dans la chaîne de valeur des champignons forestiers comestibles en Tunisie. Depuis la révolution tunisienne en 2011, plusieurs petites entreprises et commerçants détaillants tentent de s'introduire dans le marché d'exportation et la majorité se retrouve inévitablement en compétition avec les grandes entreprises d'exportation avec un savoir-faire limité.

Les cueilleurs (hommes et femmes des communautés vivant dans et autour des forêts) se déplacent à pied sur des distances de 5 à 15 km de leur village. La récolte se limite aux champignons comestibles connus et demandés par leurs commanditaires. La part de revenu provenant de la cueillette des champignons est difficilement quantifiable.

La cueillette des champignons à titre commercial est interdite par les articles 18 et 39 du code forestier², pour la population usagère. Même s'il s'agit d'une activité économique de plus en plus florissante ces dernières années, elle reste clandestine et la population se trouve contrainte de vendre au premier venu au prix proposé.

La variation des prix de vente relevée dans le tableau II, entre les différents maillons de la chaîne de commercialisation, reflète le manque de connaissances de la population forestière sur la valeur économique des champignons sauvages, ainsi que l'absence de transparence et de stabilité du marché. D'autant plus que la concurrence entre les régions, l'instabilité de la disponibilité du produit ainsi que le manque de connaissances sur les conditions d'emballage et d'entreposage et les techniques de conservation, sont autant de facteurs qui font de la cueillette des champignons une activité informelle, peu structurée et, surtout, conduisant à une forte pression sur l'écosystème forestier.

Réglementation au profit de certains !

De 1992 jusqu'à 2010, l'aliénation de parcelles forestières destinées à la cueillette des champignons se faisait annuellement et exclusivement par des cessions de gré à gré (Cf. Tab. III). A partir de 2010, les terrains destinés à la cueillette sont remis à la ces-

Champignons	Prix ramasseur DT/kg	Prix intermédiaire DT/kg	Prix exportateur DT/kg
Girolle	9	11	27.5
Trompette de la mort	3	6	7
Chanterelle	2.5	5.75	7
Cèpe	4.25	5.5	15
Oronge	2.5	3.5	7.5
Pied de mouton	2.5	4.5	7
Lactaire	2.5	4.5	7

Source : Données recueillies par des personnes ressources sur terrain
1 Dinar tunisien (DT) = 0,48 Euro

sion par adjudication publique, ou de gré à gré dans certains cas, comme énoncé dans l'article 18 du code forestier 2010³. Suite à cela, les sociétés d'export de champignons sauvages comestibles se sont multipliées et la compétition est devenue plus ardue pour l'acquisition des droits d'exploitation et pour l'approvisionnement auprès des cueilleurs locaux. La population forestière, quant à elle, s'est trouvée perdue et désorientée ne sachant pas comment tirer profits de cette situation. En outre, étant donné que pour accéder au droit d'exploitation il faut participer aux cessions d'adjudication ou de gré à gré et n'ayant souvent pas les moyens de se confronter aux grandes sociétés, la population continue d'exploiter clandestinement la ressource leur garantissant un minimum de bénéfices.

Tab. II :
Récapitulatif des prix de vente selon les espèces et les différents acteurs de la filière champignon.

Tab. III :
Evolution des superficies destinées à l'exploitation des champignons comestibles et leurs valeurs.

Année	Superficies proposées (ha)	Superficies louées (ha)	Valeurs (DT)
1992	72 649	61 787	17 744
1993	77 529	1816	480
1994	58 478	500	260
1995	37 701	800	940
1996	42 174	5500	11 000
1997	38 592	0	0
1998	180 126	91 303	41 950
1999	180 126	180 126	60 100
2000 - 2003	180 128	180 128	200 000
2004	180 128	180 128	15 600
2005	180 128	180 128	28 800
2006	180 128	180 128	28 800
2007 - 2008	163 000	163 000	32 000
2009 - 2010	163 000	163 000	16 000
2011	172 126	122 255	72 600
2012	172 126	144 126	61 000

Source : Régie d'exploitation, ministère de l'Agriculture
1 Dinar tunisien (DT) = 0,48 Euro

2 - Article 39 du code forestier tel que : « Continueront à être maintenues, tant que les bois n'auront pas à en souffrir et tant qu'elles ne revêtiront pas un caractère commercial ou industriel, les tolérances habituelles au profit du public telles que cueillettes de champignons, mousse, fleurs sauvages, câpres, baies de myrte etc., sauf décision contraire du ministre chargé des Forêts ».

3 - Article 18 du code forestier 2010 « L'aliénation des produits quelle qu'en soit la nature et provenant des forêts de l'Etat, ne pourra être effectuée que par voie d'adjudication publique, annoncée au moins quinze jours à l'avance par voie de presse. [...] Toutefois et pour des raisons dûment justifiées ou en cas d'urgence ou d'impossibilité de procéder à la vente par adjudication publique, des cessions de gré à gré peuvent être effectuées. Les conditions des cessions de gré à gré et les seuils minimum de compétence des autorités habilitées à vendre de gré à gré sont fixées par décret sur proposition du ministre chargé de l'Agriculture. »

4 - <http://formagri-65-vic.fr/MICOSYLVIA/>

On note également une fluctuation de la superficie des terrains destinés à la cueillette des champignons. Ceci est dû surtout à la méconnaissance du potentiel mycologique de ces zones forestières (inventaire, production annuelle, répartition...) et des mesures de gestion durable et rationnelle de ces parcelles. Selon le cahier des charges de l'adjudication, le promoteur se charge de vérifier l'accessibilité des terrains, leur état, leur productivité et la diversité des espèces de champignons à potentiel commercial !

Promotion et protection : les deux faces d'une même pièce !

La promotion des PFNL, notamment les champignons sauvages comestibles, est liée de manière intrinsèque à leur protection. Une meilleure connaissance des ressources forestières avec une maîtrise des possibilités d'exploitation et de valorisation, est une priorité pour une stratégie de gestion et de promotion efficace et durable.

Il est admis que les champignons jouent un rôle primordial dans la protection, la pérennité et la diversité des écosystèmes forestiers, il est donc nécessaire d'introduire la notion de la « mycosylviculture » déjà expérimentée et étudiée dans de nombreux pays. Le principe est de prendre en compte l'écologie des champignons et leur production

dans la gestion forestière. La mycosylviculture a aussi pour objectif de rentabiliser les pratiques de sylvicultures (généralement très coûteuses) par l'augmentation de la production et la diversité des champignons sauvages comestibles qui représentent bien souvent une valeur économique supérieure à celle du bois. Il s'avère donc possible de gérer les deux ressources en même temps.

Micosylva un modèle à suivre...

Le projet Micosylva est un projet européen interrégional se basant sur le concept de « *la gestion multifonctionnelle et durable des espaces forestiers intégrant et valorisant la fonction écologique, sociale et économique des champignons sylvestres comestibles* ⁴ ». Ce projet a donné suite à Micosylva+ pour la diffusion des nouvelles connaissances acquises en termes de gestion, d'aménagement et de valorisation socio-économique de l'espace forestier.

L'approche étant d'allier trois disciplines : les sciences et techniques forestières (centrées sur le fonctionnement des arbres et des peuplements d'arbres), la mycologie (centrée sur la détermination et le fonctionnement des champignons), et la pédologie (centrée plus sur les aspects physico-chimiques que sur les caractéristiques biologiques des sols). Cette approche permet d'avoir une meilleure perception et une vue d'ensemble sur la situation de base de l'espace forestier. Sur la base de ce diagnostic préalable, un plan de gestion et d'aménagement est proposé et testé sur le terrain. Cela permet d'ajuster et d'adapter les techniques de mises en œuvre de cette gestion en fonction de l'évolution de l'espace forestier et des objectifs à atteindre.

Ce projet a vu également la participation des acteurs de développement pour une meilleure valorisation des territoires à travers la sensibilisation, la vulgarisation et la promotion du tourisme écologique.

Les mycologues du Centre de recherche forestière de Catalogne (CTFC), partenaire du projet Micosylva, ont effectué des visites de terrain en Tunisie afin d'évaluer le potentiel mycologique et les techniques de gestion et d'exploitation de cette ressource. Les experts confirment l'existence d'un potentiel mycologique intéressant étant données les



Photo 2 :
Juan Martinez de Aragon
du CTFC (Centre
de recherche forestière
de Catalogne) en visite
en Tunisie.
Photo David Solano.

conditions favorables à la production des sites forestiers du nord-ouest de la Tunisie. En faisant référence aux travaux réalisés en Catalogne par le CTFC, les experts ont jugé qu'il est très pertinent pour la Tunisie d'établir un inventaire et suivi mycologique à long terme permettant de :

- fournir des outils de décision aux gestionnaires, producteurs et consommateurs, le plus proches possible de la réalité sur la production potentielle ;
- connaître l'impact de la gestion et l'aménagement sylvicole sur cette ressource ;
- promouvoir l'intérêt socio-économique de la filière tout en encourageant la participation de la population usagère et la société civile dans les mesures de conservation du patrimoine forestier.

Conclusion

Afin de valoriser cette ressource, il faudra bien sûr continuer à la faire connaître, mais surtout à mieux cerner ses potentialités et ses limites. Face aux marchés d'exportation de plus en plus demandeurs en termes de quantité et qualité, il faudrait impérativement adapter la réglementation en tenant compte de l'amont de la chaîne ; la population forestière, source d'approvisionnement en matière première. Le développement et l'organisation des activités de récolte et les différentes étapes de conditionnement et d'entreposage pourraient créer des opportunités d'emplois directement au niveau local. Dans ce contexte, la valorisation et la gestion durable des champignons sauvages comestibles doivent nécessairement passer par le transfert de connaissances, la prise en considération dans les plans d'aménagement des forêts tunisiennes, la formation professionnelle et le transfert technologique. Un soutien par l'élaboration d'un programme de vulgarisation et de communication aiderait à une meilleure valorisation de cette ressource.

D.A.

Références

- CTFC, 2013, Rapport de mission dans le cadre du projet TCP/TUN/3304, Appui à la promotion des micro-entreprises forestières basées sur les PFNL pour améliorer le niveau de vie des populations forestières et une gestion durable des ressources forestières tunisiennes : Filière champignons sauvages comestibles, pp. 22.
- Direction générale des forêts, 2012, La population forestière en Tunisie : un référentiel économique et social national, pp. 34.
- D. Abdelwahed, 2013, Rapport de stage : Appui à la promotion des micro-entreprises forestières basées sur les PFNL pour améliorer le niveau de vie des populations forestières et une gestion durable des ressources forestières tunisiennes : Filière champignons sauvages comestibles, Projet TCP/TUN/3304, pp26.
- J. Guinberteau, R. Courtecuisse, 1997, Diversité des champignons (surtout mycorhiziens) dans les écosystèmes forestiers actuels, *Revue forestière française*, 49:25-39.
- J. Rondet, N. Seegers, L. Rigou, G. Arlandes et F. Martínez-Peña, la micosylviculture : méthodes de diagnostic et de gestion, Micosylva+, Editor: Chambre d'agriculture de la Dordogne, Union Grand Sud des Communes forestières, Fundación CESEFOR, Centre Tecnològic Forestal de Catalunya (CTFC), ZASNET, pp 51.
- INS, 2012, Enquête nationale sur la population et l'emploi 2012, pp 223.

Donia ABDELWAHED
abdelwahed.donia@gmail.com



Photos 3 et 4 :
Lactaire délicieux,
Lactarius deliciosus
(en haut)
et Pied-de-mouton,
Hydnellum repandum
(en bas).
Photos D.A.

Résumé

La valorisation des produits forestiers non ligneux (PFNL) représente en Tunisie un potentiel pour le développement rural, susceptible de diversifier les activités, d'améliorer les revenus de la population forestière ainsi que la protection et la promotion des ressources naturelles.

Il est connu que ces produits complètent la production agricole des ménages en leur apportant des compléments d'alimentation, des produits à usage medicinal, du fourrage, de la paille, etc. Parmi ces produits, on trouve les champignons sauvages comestibles à potentiel commercial. Cette filière suscite l'intérêt du marché européen, mais dans une moindre mesure à l'échelle nationale et locale. Face au manque de connaissances sur sa spécificité, son intérêt et sa valeur commerciale, cette ressource reste très peu valorisée et marginalisée en Tunisie.

L'objectif de cet article est de présenter un aperçu sur la chaîne de valeur des champignons sauvages comestibles en Tunisie. L'étude présente également l'exemple du projet Micosylva comme une expérience pilote menée dans la région euro-méditerranéenne et qui devrait être répliquée en Tunisie pour améliorer les connaissances de bases sur les champignons sauvages comestibles et le développement de leur chaîne de valeur.

Summary

Non Timber Forest Products (NTFPs) in Tunisia offer an important potential for rural development contributing to diversification of rural economic activities and to increase households incomes while protecting and increasing the value of natural resources.

All matter-experts would agree that these products complement the household's agricultural production, providing food, products for medicinal use, fodder and food supplements for livestock, etc. Among these products, the edible wild mushrooms of commercial value. These mushrooms attracted the interest of European markets and, to a lesser extent, at national and local level. With the lack of knowledge and expertise on the ecological and socio-economic value of edible mushrooms, this product is undervalued and not economically developed.

The objective of this paper is to provide insights on the value chain of wild edible mushrooms in Tunisia. The study also presents the example of Micosylva project as a pilot experience in the Euro-Mediterranean region and which may be replicated in Tunisia to improve knowledge bases on wild edible fungi and the development of its value chain.

Resumen

Los Productos Forestales No Madereros (PFNM) en Túnez ofrecen un potencial para el desarrollo rural, contribuyendo a diversificar las actividades económicas rurales y a incrementar los ingresos de la población forestal a la vez que se protegen y promocionan los recursos naturales.

Es bien sabido que estos productos complementan la producción agrícola de los hogares, proporcionando alimento, productos de uso medicinal, forraje, paja, etc. Entre estos productos, las setas silvestres comestibles de valor comercial. Este sector suscita el interés del mercado europeo y, en menor medida, a nivel nacional y local. Dada la falta de conocimiento y experiencia sobre el valor socio-económico de las setas comestibles, este producto permanece infravalorado y no desarrollado económicamente en Túnez.

El objetivo de este artículo es el de proporcionar una visión general sobre la cadena de valor de las setas silvestres comestibles en Túnez. El estudio también presenta el ejemplo del proyecto Micosylva como una experiencia piloto en la región euro-mediterránea y que podría reproducirse en Túnez para mejorar las bases de conocimiento sobre los hongos silvestres comestibles y el desarrollo de su cadena de valor.