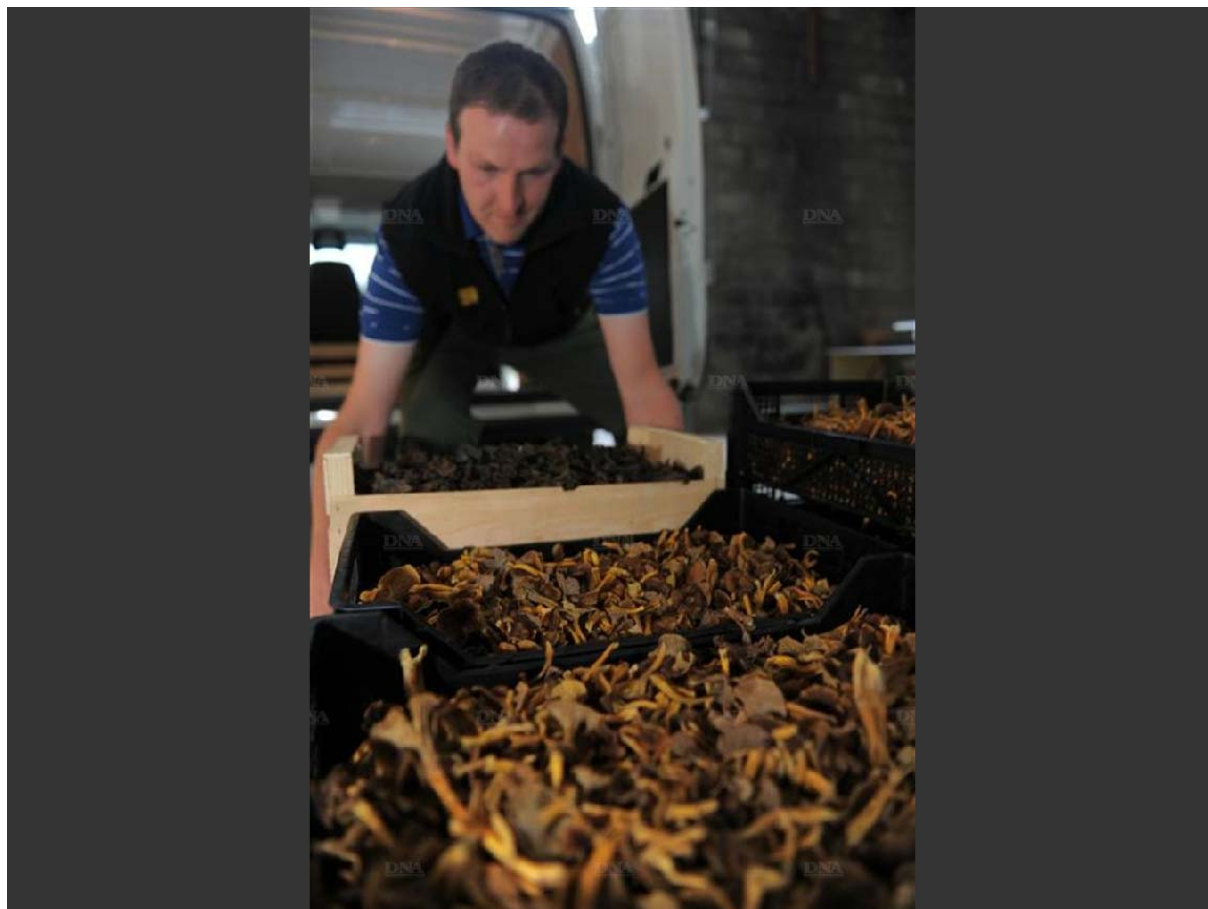


DNA 19/08/2011

Forêts / Les dessous d'une filière déjà à l'heure d'automne

Où se pressent les champignons

Face aux rangs serrés des champignons d'importation, la cueillette et la production locales veulent garder pied. À Golbey, dans les Vosges, les ramasseurs viennent déposer leurs paniers, retour des forêts. Coulisses d'une filière, discrète et rôdée, qui alimente l'Alsace.



Vincent Lang est un familier du champignon : 1 000 km par semaine, le pied sur l'accélérateur. Cap sur les marchés de Thann, Sarreguemines, Strasbourg, Dambach ou Niederbronn. Mais aussi, plus étonnant, il y a l'étape obligée du côté de Golbey.

Là, tous les jeudis soir, Vincent passe en coulisse d'une filière peu connue en Alsace. Comme en chaque fin de journée, jours fériés compris, dans un hall discret de zone industrielle, a lieu un curieux remue-ménage : c'est la fête aux champignons des forêts.

Guy Belin, 45 ans, le verbe cinglant et le téléphone tyrannique, a organisé en plusieurs décennies un réseau de collecte particulier : dans une trentaine de dépôts, des dizaines de ramasseurs de plusieurs départements déposent leur cueillette contre rétribution, en liquide s'ils le veulent. La cargaison est ensuite transbordée jusqu'à la Forestière du Champignon.

Après tri et nettoyage, les cagettes de trois kilos trouvent preneurs auprès des restaurateurs et des marchands. Ou partent vers des grossistes, dont le marché gare de Strasbourg.

Lui n'aime guère prendre racine à son étal

Mais pour Vincent Lang, pas question d'attendre : il fait lui-même le voyage et gagne une journée de fraîcheur. Ainsi que, revers de la corolle, des heures de plus au volant.

De retour dans la plaine, le marchand promène à la fois sa silhouette de basketteur et ses cagettes. Double mètre et sourire un peu timide : l'équipage ne passe pas inaperçu. Un public s'est constitué en quelques mois.

Si la maison fait dans le champignon, lui n'aime guère prendre racine à son étal. Un matin ici, l'après-midi ailleurs, et le soir retour à Wahlenheim.

Que ce grand calme de 38 ans, titulaire d'une maîtrise de gestion de l'Université de Strasbourg, soit venu au champignon n'est que naturel. Un genre de penchant familial. Son frère, Francis, a été pionnier, en Alsace, dans la culture du pleurote. Après avoir un temps végété dans des bureaux de la région ou du Luxembourg, Vincent est venu apporter son grain de sel. Aux champignons de culture se sont ajoutés les sauvages, spécificité d'Ellochampi.

Sur les marchés, Vincent en entend des vertes et des pas mûres. On lui demande où il trouve des pleurotes sous 10 cm de neige – alors qu'ils poussent sous abri. Si les champignons sont beaucoup plus radioactifs de nos jours. Ou comment il fait pour cueillir tout seul autant de girolles ou de cèpes.

Du lundi en cuisine au dimanche, dernier marché

Il aurait du mal. Du lundi, jour où démarre la préparation des tourtes et friands, au dimanche après-midi, dernier marché de la semaine, sa vie tourne autour du champignon. Sans grands discours.

Quand il rentre des Vosges, la nuit, ses pleurotes, ses girolles ou ses chanterelles lui tiennent sagement compagnie, et ça lui va bien. Après la quiète forêt, direction la jungle des marchés.

Didier Rose