

## « Cèpes du Périgord » : une marque collective au service des propriétaires forestiers



Cèpe  
du  
Périgord

### Mots clés :

Champignons sauvages

Traçabilité

Marketing territorial

### PFNL :

Champignons et truffes

### Echelle :

Locale



### Contexte

En Périgord, le cèpe n'est pas un champignon comme les autres : sa cueillette est un rituel, un véritable phénomène social et culturel. Vendu habituellement entre 10 et 20 euros le kilo (exceptionnellement jusqu'à 40 euros), il constitue une source de revenus appréciée notamment des paysans et des retraités. Depuis l'automne 2013, quatre marchés en Périgord sont entièrement consacrés au cèpe. Mais à l'exception de ces marchés, la récolte et la commercialisation des champignons ne sont pas organisées. Ce constat est à l'origine de la création de la marque collective « Cèpes du Périgord » en 2013 par l'association du même nom.



### Objectif

En 2013, une association du Périgord a lancé la marque collective « Cèpes du Périgord ». Elle met à disposition des propriétaires périgourdins un outil d'optimisation de la qualité et de la commercialisation de leur production. En s'organisant de la sorte, la filière cèpe locale entend également lutter contre la cueillette sauvage. Les producteurs peuvent ainsi garantir la provenance et la qualité des cèpes par la traçabilité et répondre ainsi au mieux aux attentes des acheteurs.



### Résultats

L'aire géographique de récolte des « Cèpes du Périgord » regroupe l'ensemble des communes de la Dordogne et les communes limitrophes du département en Charente-Maritime, Charente, Haute-Vienne, Corrèze, Lot, Lot-et-Garonne et Gironde.

Seules sont autorisées à la vente, sous la marque « Cèpes du Périgord », les quatre espèces suivantes : *Boletus edulis*, *Boletus aereus*, *Boletus aestivalus*, *Boletus pinicola*. Les champignons sont commercialisés à l'état frais. Ils sont présentés conditionnés, en plateau ou cagette, essuyés, rangés en une couche unique, triés selon leur état de maturité et dans un état de fraîcheur optimal, garanti par le délai entre la récolte et la mise en vente inférieur à 24h et des conditions de stockage correctes.



## Recommandations

Seuls les propriétaires/récolteurs habilités par l'association « Cèpes du Périgord » sont autorisés à utiliser la marque collective. Ils doivent justifier de leur capacité à collecter sur parcelles identifiées par un titre de propriété ou une autorisation de récolte signée par le propriétaire des parcelles concernées.

Tous les cèpes vendus sur les marchés sous la marque « Cèpes du Périgord » doivent être correctement étiquetés. En outre, les récolteurs doivent tenir un cahier de récolte indiquant le nom du propriétaire, l'identification du récolteur, la date de récolte et le poids total récolté.



## Impacts et limites

Au-delà de la variabilité interannuelle des récoltes, la marque et les marchés fonctionnent bien. Pour exemple, en 2018, 1,2 tonne de cèpes a été commercialisée sur quinze jours d'ouverture du marché de St-Saud-Lacoussière (Dordogne). En outre, l'association « Cèpes du Périgord » compte environ 150 adhérents, avec un noyau de propriétaires très dynamiques qui contribuent fortement à la réussite du projet.

Cela étant, un manque d'encadrement de la commercialisation des autres espèces telles que la Girolle, ou encore la Trompette des morts est dommageable pour la traçabilité de ces produits pourtant très recherchés.



## Perspectives

Sur le Périgord Vert (partie Nord du département de la Dordogne), une volonté politique est clairement affichée de tendre vers un territoire mycologique reconnu tant par la qualité de ses produits mais aussi par la création de circuits mycotouristiques. Financé en partie par des fonds Leader, ce projet va permettre de mener plusieurs actions :

- Mobiliser les propriétaires forestiers locaux autour du potentiel de commercialisation via la marque « Cèpes du Périgord » ;
- Mobiliser les artisans et conserveurs sur la fabrication et l'utilisation des champignons locaux et contribuer à la fabrication de nouveaux produits et mode de conservation pour disposer de produits toute l'année ;
- Sensibiliser les restaurateurs et hôteliers pour valoriser les champignons au sein de leur table ;
- Créer des événements pour mettre à l'honneur ce produit à travers des fêtes et actions pédagogiques auprès du grand public.



Bruno Rolland © CNPF

## Informations complémentaires

[Cahier des charges de la marque "Cèpes du Périgord"](#)

### Auteur

Olivia MAROIS, CNPF

[olivia.marois@cnpf.fr](mailto:olivia.marois@cnpf.fr)

France

### Date de publication :

9 novembre 2019



#### About INCREDBLE

INCREDBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREDBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](#)