

Mercasetas / Mercatrufas : Relier les producteurs aux consommateurs



Zone de production de *Tuber melanosporum*. Source : CESEFOR

Mots-clés

cueillette de champignons sauvages

truffes

champignons comestibles

marketing

gastronomie

tourisme mycologique

PFNL

Champignons sauvages et truffes

Échelle

Nationale



Contexte

Lors de la tenue de ces marchés, des espaces sont aménagés pour permettre aux cueilleurs locaux et aux trufficulteurs de vendre des champignons frais et des truffes de la région avec toutes les garanties légales, assurant ainsi la qualité et la traçabilité du produit.

Dans le cas de Mercasetas, cet espace est géré par l'une des sociétés du label de garantie *Setas Castilla y León*, choisie dans le cadre d'un appel d'offres public. Une fois sélectionnés, contrôlés et étiquetés, les champignons et truffes sont mis en vente pour la consommation.

Le marché a lieu chaque année, pendant la période de Noël. Les mercasetas ont lieu deux ou trois fois par an dans différentes parties de la région de Castille-et-León et toujours pendant la saison des champignons sauvages. Les deux événements sont ouverts au grand public et regroupent des entreprises, des producteurs et des cueilleurs qui sont invités à y participer.



Objectif

MERCASETAS et MERCATRUFAS sont fondamentalement des outils de promotion et de commercialisation de la ressource mycologique et offrent l'opportunité d'approcher et d'encourager la consommation de ces produits auprès du public présent.

MERCATRUFAS est un marché spécifique pour les truffes noires (*Tuber melanosporum*), et le point de rencontre entre les trufficulteurs et les consommateurs finaux. Ceux-ci bénéficient de garanties quant à l'origine et la qualité de toutes les truffes, avec des contrôles de qualité stricts.

MERCASETAS est un nouveau concept de marché de produits mycologiques principalement orienté vers le tourisme, dont l'objectif est de dynamiser l'activité commerciale du secteur, en garantissant l'origine, la

traçabilité et la qualité du produit, en promouvant l'innovation agro-alimentaire, en améliorant l'éducation à l'environnement et l'éveil gastronomique du consommateur.

✓ Résultats

Ces marchés ont lieu depuis 2015 dans différents endroits de Castille-et-León ; au total, cela représente 10 événements *Mercasetas* et 4 *Mercatrufas*. La fréquentation moyenne de ces événements est d'environ 5 000 visiteurs, avec un impact significatif sur les médias locaux et nationaux. Les activités informatives lors de ces événements ont contribué à l'augmentation des connaissances générales sur les espèces, les qualités et les modes de consommation de ces produits. Ces événements comprennent toujours des dégustations et des ateliers par des chefs compétents, qui permettent de faire connaître les caractéristiques culinaires de ces produits.

💡 Recommandations

Des interventions de contrôle de la qualité et de la traçabilité du produit, réalisées par une entité ou un expert extérieur à l'événement, permettent de mettre le consommateur en confiance face à l'inconnu de la plupart des produits proposés. Ce type d'interventions continues et visibles a lieu dans l'espace où se déroule l'événement.

Les démonstrations de manipulation, de conservation et d'élaboration de différents produits mycologiques encouragent leur consommation, et montrent également les différentes étapes ou processus auxquels les champignons sauvages frais sont soumis, préalablement à leur commercialisation.

⚠ Impacts et faiblesses

Ces événements ont un impact important et une grande répercussion dans les médias locaux et nationaux. Ils ont une durée limitée, concentrant toutes les activités et les ventes de produits sur un week-end. L'une des faiblesses est la saisonnalité de la production, qui ne permet pas l'organisation de marchés réguliers pendant la campagne. Ces événements ont lieu dans les zones de production, promouvant ainsi les produits locaux auprès des « mycotouristes » présents dans la zone.

➔ Développements futurs

L'objectif principal est d'étendre ces événements en dehors des zones de production, en rapprochant les produits des grandes villes où ils pourraient être consommés. Un objectif spécifique est de faire évoluer ces événements spécifiques (développés dans les zones de production), en marchés stables réguliers pendant les périodes de production, car ils sont un point de rencontre entre les producteurs, les consommateurs, les commerçants, les restaurants et pour le secteur tout entier.



Marché local et promotionnel pour les produits mycologiques. Source : CESEFOR

Informations complémentaires

<https://www.mercasetas.es/>

Auteur	Rapporteur	Publié le
<p>Contact José Miguel Altelarrea Martínez, josemiguel.altelarea@ceseфор.com, https://www.mercasetas.es/</p> <p>Organisme Fondation Ceseфор</p> <p>Pays et région Espagne, Castille-et-León</p>	<p>Nom José Miguel Altelarrea</p> <p>Organisme Fundación Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León (CESEFOR)</p> <p>E-mail (masqué)</p>	<p>11 mai 2020</p>

À propos du projet INCREDIBLE

Le projet INCREDIBLE vise à montrer comment les produits forestiers non ligneux (PFNL) peuvent jouer un rôle important dans le soutien de la gestion durable des forêts et du développement rural, en créant des réseaux pour partager et échanger les connaissances et l'expertise. Le projet INCREDIBLE (« Réseaux d'innovation du liège, des résines et des produits comestibles ou aromatiques dans le bassin méditerranéen ») promeut la collaboration intersectorielle et l'innovation pour mettre en évidence la valeur et le potentiel des PFNL dans la région.



Financement

Le projet « Réseaux d'innovation du liège, des résines et des produits comestibles ou aromatiques dans le bassin méditerranéen » (INCREDIBLE) reçoit un financement du programme Horizon 2020 de la Commission européenne dans le cadre de la convention de subvention n° 774632.