



# RESUMEN DE LA VISITA TÉCNICA CONJUNTA DE “VALORIZACIÓN MICOSELVÍCOLA, AGROALIMENTARIA Y MICOTURÍSTICA” A DORDOÑA (FRANCIA) Del 4 al 6 OCTUBRE 2013

**ORGANIZA:**  
**PROYECTO EUROPEO “INTERREG IVB SUDOE  
MICOSYLVA+ SOE3/P2/E533  
“La micoselvicultura y valorización de los hongos  
silvestres comestibles como garantes de la  
sostenibilidad y multifuncionalidad**

**Contacto:** Fernando Martínez-Peña

Coordinador del proyecto INTERREG IVB SUDOE MICOSYLVA+ SOE3/P2/E533 “La micoselvicultura y valorización de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal” Tel: 638 96 25 43. e-mail: [fernando.martinez@cesefor.com](mailto:fernando.martinez@cesefor.com)

## **OBJETIVOS DE LA VISITA**

- Conocer ejemplos de valorización agroalimentaria y turística de los recursos forestales no maderables (micología y castañas) en Dordoña (tierra de la trufa del Perigord).
- Conocer ejemplos de producción conjunta Boletus/Castañas (parcelas micosylvodemostrativas).
- Intercambio de experiencias entre Castilla y León y Aquitania.
- Dinamización de nuevos proyectos de cooperación territorial.

## **COMPOSICIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO ESPAÑOL**

1. Encarna Redondo Jiménez – Presidenta del Consejo Superior Agrario – Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
2. Álvaro Picardo Nieto – Asesor de la Dirección General del Medio Natural- Consejería Fomento y Medio Ambiente. Junta de Castilla y León.
3. Álvaro Ramos Monreal – Director del Centro para la Calidad de los Alimentos – Instituto Nacional Investigación Agraria (INIA). Ministerio de economía y competitividad.
4. Representante del Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL). Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería: Antonio Lubiano Ribera (Subdirector de calidad y Promoción Alimentaria) o Montserrat Gil (técnico de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria que audita la Marca de Garantía “Setas de Castilla y León”). Finalmente excusan su asistencia.
5. Benigno Garrido Marcos - Técnico de Producto Turístico Gastronómico, en la División de Planificación Estrategia y Marketing. Fundación Siglo para el Turismo y la Artes de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo, Junta de Castilla y León.
6. Yolanda Santos Grande. Presidenta ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo.
7. Fernando Martínez Peña –Director Científico del Programa de Micología de Castilla y León. Fundación Cesefor. Junta de Castilla y León
8. Joaquim Latorre Minguell – Técnico I+D Micología y Truficultura. Miembro del Grupo del Proyecto de Desarrollo “Dinamización intersectorial del Micoturismo en Castilla y León y de su internacionalización”. Fundación Cesefor. Junta de Castilla y León

## **DESARROLLO DE LA VISITA**

**Sábado 05 Octubre 2013**

13.30h Recepción y almuerzo de trabajo en Villefranche du Périgord con autoridades y gestores de la zona:

- Claude Brondel, Alcalde de Villefranche du Périgord.
- Jean-Louis Carrier. Adjunto al alcalde de Villefranche y responsable del Mercado de Boletus.
- Jean Issard, Fundador de la Casa del Castaño y precursor del Mercado de Boletus.

- Gérard Teillac, miembro de la Cámara de Agricultura de la Dordogne y Presidente del Comité Regional de Desarrollo Agrícola del Sarladais.
- François Fournier, Consejero General del Cantón de Villfranche du Périgord
- Daniel Maury, Presidente de la Mancomunidad de País de los castaños.
- Germinal Peiro, Diputado.



Recepción y almuerzo de trabajo en Villefranche du Périgord con autoridades y gestores de la zona.

#### Datos de interés recogidos durante la presentación:

- La economía del castaño genera en Dordogne el 35% ingresos brutos de la agricultura.
- La estructura de la propiedad es muy diferente con la mayoría de los bosques en mano privada y muy fragmentada. Tienen unas 400 mil hectáreas forestales.
- El estado general de la economía familiar se mide por las cortas de madera que se programan en los bosques. Los propietarios cortan más madera en tiempos de crisis.
- En Dordogne no hay empresas de transformación de setas. Importan setas de otros países.
- Tienen mucho interés en valorizar gastronómicamente el Boletus.

#### 16,00h Visita del mercado de Boletus de Villefranche du Perigord.

- Se inicia en 1971 con anterioridad los compradores pasaban por las casas a buscar los boletus recolectados.
- Los recolectores con sus cajas de Boletus grupo edulis pesados, etiquetados y clasificados esperan en el interior del mercado. Los compradores, principalmente particulares de la zona y de otros departamentos adyacentes esperan fuera el toque de la campana de la Iglesia a las 16,00h momento en que se inicia el mercado. El mercado suele durar unos 10 días cuando hay producción (septiembre-octubre). Las setas que se venden son las recogidas entre las 16,00 h del día anterior y las 12, 00h del día de la venta.
- La producción de Boletus en Dordogne se estima en 20-30 toneladas en un año bueno.
- La ley francesa reconoce a los Boletus como un producto agrícola no forestal.
- El precio de los Boletus se negocia entre el comprador y el vendedor.
- No hay fiscalidad en las transacciones. La administración francesa es laxa ya que comprende que se generan ingresos adicionales a los agricultores. Piensan que la organización del sector no creará fiscalidad.



Visita del mercado de Boletus de Villefranche du Perigord (Delegación española de Castilla y León).



Vendedores recolectores esperan en el interior del mercado la llegada de las 16,00h, momento de la apertura del Mercado.



El precio se negocia directamente con el vendedor.



Existe un registro de propietarios vendedores a disposición de los interesados en el ayuntamiento

#### 17,00h Visita a la “Casa de la Castaña”

- También es centro de información turística de la mancomunidad
- Fue restaurada en 2013. Inversión: 580.000 Euros de los cuales 200.000 dedicados a musealización y resto a rehabilitación del edificio.



La casa de la Castaña de Villefranche du Perigord



El castaño es uno de los pocos árboles capaces de producir cualquiera de las 4 especies de Boletus grupo edulis)



Interiores de la casa de la castaña donde se detallan todos los valores y recursos entorno al castaño

18,00h: Visita a la oficina de turismo de Sarlat.

MmeVeyret, es la responsable de eventos como la feria de la trufa, la feria de la oca, las jornadas de productos de la tierra, etc., cuyo objetivo es aumentar el turismo en épocas de temporada baja (enero y febrero):

- Estrategia turística basada en potenciar eventos en temporada baja para repartir flujo turístico durante el año. Un evento potente al mes. Focalización presupuesto en comunicación para posicionar evento en medios y relaciones públicas. Conexión entre eventos (ej. Trufa y Mercado de Navidad con foie). Novedad 2014: Fiesta de la nuez 18-19 enero. Búsqueda de crear una identidad y una imagen sobre el producto local. Equipo formado por 6 personas más la logística de todo el ayuntamiento de Sarlat.
- Fiesta de la Trufa: la visitan 6000 personas en 2 días. Organizan un concurso culinario de alto nivel con alumnos de la Escuela de cocina del Périgord (8). Durante el otoño realizan una selección previa. Tienen que preparar un plato frío y otro caliente. El primer año tuvieron dificultades para atraer cocineros porque no conocían evento. Ahora solicitan ir ellos por el prestigio que ha cogido la fiesta en 5 años. No pagan ponencias, solo desplazamiento y alojamiento. Presupuesto en comunicación: 15.000 euros. Novedad de este año: invitación a cocineros del Benelux
- Fiesta de la oca: Copiada de una fiesta del norte de España sobre la matanza del cerdo. Matan 250 ocas de Aquitania. Animación en torno a cómo preparar recetas, despiece, degustación. Menú degustación de 15 platos para 850 personas a 45 Euros. Tienen reservas de autobuses con meses de antelación. También 400 comidas a precios populares. 5000 personas en 2 días.
- Fiesta de productos de la tierra: Mes de mayo. Marca el inicio temporada alta. 15.000 personas por día.

Sylvie Bois, presidente de los truficultores de sarladais y responsable del mercado de la trufa de Sarlat.

- Mercado de la Trufa: Se desarrolla durante toda la temporada de fructificación . Abre dos días por semana. Miércoles tarde (se ubica en locales del ayuntamiento) dedicada a los profesionales. Sábado mañana (en locales de la asociación de truficultores) dedicada a particulares. Esmero en vender trufa de alta calidad (no congelada, dañada....). Producción de trufa en Dordogne: 7 toneladas. El mercado organizado directamente por la Asociación de truficultores con una

pequeña subvención del ayuntamiento. Tienen unos 40 stands (stand es un trufero con una bandeja delante).



Casco histórico de la ciudad de Sarlat

### Domingo 06 Octubre 2013

9,30h: Visita del soto de castaños de Excideuil (uno de los hábitats más productivos en Botelus que se conocen) y presentación de los datos de producción.



Soto de castaños de Excideuil, uno de los hábitats más productivos en Boletus que se conocen.

- En años buenos el soto puede llegar a producir hasta 500 kg de boletus por hectárea (principalmente B. edulis y B. pinophilus).
- Suelo muy orgánico no evolucionado. Es arenoso limoso y rápidamente se satura en humedad dada la particularidad del perfil. Con 10 mm de lluvia el perfil superior orgánico donde se encuentran las raíces finas, micorrizas y micelio de Boletus se humedece y se generan las frutificaciones.
- Antes de la plantación de castaño (en el 85) durante 4 años se plantó cereal. Anteriormente había nogales. En 1947 la finca sufrió un incendio.
- La producción de castaña ronda las 2,5 toneladas al año oscilando entre 1 y 6 toneladas.
- Tienen que cercar el soto por los problemas con el jabalí y los ciervos además de los recolectores.
- Para el control de plagas y enfermedades, el agricultor paga al sindicato de Castañeros para que ponga un técnico.
- Este soto está ubicado en una parcela micosylvodemostrativa dinamizada desde el proyecto Micosylva+. En mayo 2013 hicieron los mismos análisis en 8 parcelas más para tratar de explicar la dinámica del funcionamiento de la producción conjunta Boletus/castañas. No hay resultados de momento.



Natalie Segeers nos explica el funcionamiento del soto de castaños de producción conjunta boletus/castañas.

10,30h: Visita de la Feria de la Ternera y el Boletus de Saint Saud la Coussière: Recepción por parte de Sylvie Seegers , Alcaldesa de Saint Saud la Coussière.

11,30 h Ceremonia de los cófrades y entronización de la región de Castilla y León por Madame Jansen Grand (presidenta de la Cofradía del Boletus).



La presidenta del Consejo Nacional Superior Agrario recibe la entronización de la Cofradía del Boletus de Saint Saud en nombre de la delegación española de la región de Castilla y León.



Miembros de la cofradía del Boletus de Saint Saud.



Distintivo y diploma otorgado a la delegación de Castilla y León por la Cofradía del Boletus de Saint Saud

12:30h. Comida de confraternización ofrecida por los responsables y profesionales de la feria:

- Sylvie Seegers, Alcaldesa de Saint Saud la Coussière.
- Georges Collas, Consejero General
- Mme Beguin, Subprefecta de Nontron.
- Emmanuelle Chignat, presidenta de la Asociación « Boletus del Périgord ».
- Jean-Pierre Biaussa, propietario forestal. Comisión del mercado del Boletus de Saint Saud.



Cartel de la Feria del Boletus y la ternera de Saint Saud y Comida de confraternización ofrecida por las autoridades.



## **RESULTADOS OBTENIDOS DURANTE LA VISITA TRANSFERIBLES A CASTILLA Y LEÓN**

- Reglamento de funcionamiento del mercado de Boletus de Villefranche du Perigord. Ejemplos similares podrían desarrollarse en Castilla y León dirigidos principalmente al micoturismo.
- Toma de contacto con el sector del turismo de la Dordogna y propuesta de hermanamiento entre la Ferias micológicas de Castilla y León y Ferias micológicas de la Dordoña.
- Entronización de la delegación española de Castilla y León en la Cofradía del Boletus de Saint Saud (Perigord).
- Experiencias para la valorización de los sotos de castaños de Castilla y León por su producción conjunta de Boletus/Castañas.
- Nuevos pasos para la creación del Instituto Micológico Europeo en Castilla y León como AECT (agrupación europea de cooperación territorial) para el desarrollo de la micoselvicultura, la truficultura, la micoagroalimentación y el micoturismo.
- La Cámara de Agricultura de la Dordoña dinamizará la creación de nuevos Parques Micológicos de la European Micosylva Forest Network en el Perigord.

Fdo.

Fernando Martínez Peña.

Responsable científico del Programa de Micología de Castilla y León. Fundación Cesefor.

Joaquín Latorre Minguell.

Técnico I+D Micología y Truficultura. Fundación Cesefor.



## ANEXO

Proyecto INTERREG IVB SUDOE MICOSYLVA+ SOE3/P2/E533 “La micoselvicultura y valorización de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal”

### ¿Qué es el proyecto Micosylva+?

El proyecto Interreg IVB Sudoe Micosylva+ es un ejemplo de cooperación territorial financiado por la Unión Europea y las regiones participantes con el fin de promover una gestión multifuncional y sostenible de los bosques que valore e integre las funciones ecológicas, sociales y económicas de los hongos.

Para ello, científicos y técnicos especializados pertenecientes a diferentes instituciones de la Unión Europea, Suiza, África y Norteamérica trabajan desde 2008 con los siguientes objetivos:

- Integrar el recurso micológico en la gestión forestal basado en criterios nacidos de la investigación, a través de la formación de los gestores del medio natural y la dinamización de proyectos innovadores y participados.
- Promover y dinamizar proyectos innovadores de valorización del recurso micológico como la agroalimentación y el micoturismo, que contribuyan de manera ordenada a la mejora de la rentabilidad de los montes y el medio rural.
- Dinamizar la reglamentación, política y gobernanza necesaria para el desarrollo integral del sector.

Los cinco socios del proyecto son la Fundación CeseFor, el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, la Union Grand Sud des Communes Forestières (Francia), la Chambre d’Agriculture de la Dordogne (Francia) y el Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial Zasnet (Portugal).

Micosylva+ permitirá capitalizar e implementar los resultados obtenidos y actuaciones emprendidas en Micosylva, proyecto anterior, financiado por el mismo programa europeo entre 2008 y 2011. El proyecto ahora aprobado contará con un **presupuesto de 1,2 millones de euros** para la ejecución de las acciones previstas para la consecución de los objetivos.

### Red Europea de Parques Micológicos (European Micosylva Forest Network)

Micosylva+ ha creado la red europea de parques micológicos (European Micosylva Forest Network), integrada por montes productivos y accesibles, representativos de macizos forestales más amplios, donde se pretende concentrar de forma coordinada los principales esfuerzos de investigación, control de la sostenibilidad del aprovechamiento, integración de criterios micoselvícolas en la gestión forestal, así como la formación y la promoción micoturística y agroalimentaria de las diferentes zonas de producción.

Esta red europea de parques constituirá la principal fuente de información y alimentación del **Observatorio Europeo de Micología** ([www.micodata.eu](http://www.micodata.eu)) que homogenizará la toma de datos y actualizará los indicadores de producción, recolección, comercialización, micoturismo, impacto mediático, valoración económica y sostenibilidad en las regiones europeas participantes.

Finalmente, y para abordar dichos objetivos de la forma más eficiente, el proyecto Micosylva+ promueve la consolidación de la red de cooperación internacional a través de la creación del **Instituto Europeo de Micología** ([www.micosylva.com](http://www.micosylva.com)) participado por instituciones públicas de I+D con el fin de transferir y formar al sector los avances en materia de micoselvicultura, truficultura, mico-agroalimentación y micoturismo en las regiones europeas participantes interesadas en la mejora y el avance del sector desde una apuesta clara por la I+D.

### Pinar Grande será el primer Parque Micológico de la European Micosylva Forest Network

El Parque Micológico de Pinar Grande, en la provincia de Soria, será el primero de los parques que integrarán esta Red Europea de Parques Micológicos (European Micosylva Forest Network). Este monte de 12.500 ha perteneciente al Ayuntamiento de Soria y la Mancomunidad de los 150 pueblos de la tierra de Soria y gestionado por la Junta de Castilla y León, es el monte de utilidad pública más productivo en



hongos silvestres comestibles de Castilla y León, presenta una gran accesibilidad y aptitud para el micoturismo.

Además, Pinar Grande atesora **uno de los diseños experimentales más importantes del mundo para la investigación** de la influencia de los tratamientos selvícolas, del impacto de la recolección y del cambio climático sobre la producción y diversidad fúngica. En total el monte cuenta con una red de parcelas de investigación inventariadas durante 18 años. Gracias a esta información procedente de Pinar Grande se han elaborado 2 Tesis Doctorales, 8 publicaciones científicas en revistas de impacto internacional y numerosas aportaciones a congresos forestales que han contribuido a la formación de gestores y universitarios.

El Parque Micológico de Pinar Grande, integrado en la Europan Micosylva Forest Network, será, además de un laboratorio experimental para la integración de la micoselvicultura en la gestión forestal, una antena perfecta para la promoción micoagroalimentaria y micoturística de la que se beneficiará de forma coordinada el conjunto de montes del entorno y por extensión todo el sector micológico regional y europeo.

En la actualidad y gracias a la financiación nacional y europea y la colaboración de la propiedad de Pinar Grande y de la Junta de Castilla y León, en estos momentos se encuentran en fase de ejecución tres proyectos de investigación en Pinar Grande:

- Proyecto INIA RM “Conservación de poblaciones de Boletus grupo edulis sometidas a explotación micológica”.
- El proyecto del Plan Nacional de Investigación AGL-Micogest para la integración de la producción y diversidad micológica en la planificación y gestión forestal.
- El proyecto europeo de financiación noruega FunClim para el estudio del cambio climático en la producción y diversidad de setas.

#### **Micosylva+ apuesta por la valorización socioeconómica de los hongos a través del micoturismo, la mico-agroalimentación y la aplicación de políticas públicas destinadas a la mejora del sector**

El **valor medio generado por el recurso micológico** medio en Castilla y León es de **65 millones de euros**. De todo este valor, las rentas generadas a los recolectores por la comercialización de setas suponen un 20% del valor total. El valor añadido por empresas de recolección alcanza un 40% del valor total y el valor añadido por el micoturismo un 40% de dicho total.

Micosylva+ apuesta por el respeto de los derechos de propiedad y la aplicación de políticas que favorezcan los procesos ordenados de regulación de la recolección y la comercialización de setas a través de permisos de recolección.

La truficultura es una realidad socioeconómica para la cual Castilla y León, y especialmente la provincia de Soria, tiene un enorme potencial como cultivo alternativo rentable en terrenos agrícolas actualmente marginales. Por ello, esta iniciativa europea trabaja en las distintas regiones participantes para sensibilizar a gestores del medio natural, a representantes de administraciones y a empresarios locales, de la necesidad de aunar esfuerzos para potenciar las inversiones en truficultura en los espacios que reúnan estas características de potencialidad productora.