



PAS DE NOËL SANS LA FORÊT !

Décorations, sapins, jeux en bois, gibier, feux de cheminée, toutes ces composantes de la fête de Noël ont une seule et même source : la forêt. Plus que de l'imaginaire collectif, c'est une réalité que les familles doivent aux 3,5 millions de propriétaires de forêts (75% de la forêt en France). Ces forestiers privés sont à la base d'une économie au service de la transition écologique et des traditions.

SAPINS ET DÉCORATIONS : RAPPEL DES BONNES PRATIQUES

Le sapin, héritage du savoir-faire forestier

Derrière le symbole festif du sapin de Noël se cache un **travail rigoureux des forestiers**, qui assurent la gestion durable des forêts sur leur parcelle et cultivent ces arbres dans le respect de l'environnement. Grâce à leur savoir-faire, ils contribuent à la préservation des écosystèmes tout en permettant aux familles de profiter de la beauté des sapins. Chaque arbre est cultivé avec soin, parfois pendant **plus de dix ans**, pour atteindre la forme et la densité idéales. Les forestiers surveillent sa croissance, le protègent des intempéries, des maladies et veillent à une coupe **respectueuse de l'environnement**.

Peut-on couper soi-même son sapin de Noël ?

Aller couper un sapin dans une parcelle forestière ou une culture de sapins est un vol ET une atteinte à l'équilibre de la biodiversité, si fragile dans le contexte de changement climatique et de maladies qui peuvent affecter les arbres en France. De même, **un sapin desséché ne doit pas être jeté en forêt**, il nuirait à la flore locale. Des circuits courts de récupération existent (déchetterie, sacs spéciaux etc.) !

Peut-on aller en forêt chercher ses décorations ?

Le houx, les pommes de pin, les branches de conifères et le gui sont souvent utilisés dans les décorations de Noël. Directement issus des forêts, ce sont des éléments incontournables de l'ambiance de cette fête et de la saison.

En dehors du commerce, les familles récoltent souvent elles-mêmes des produits de la forêt. **Or 75% de la forêt française est privée**, c'est-à-dire entretenue et travaillée par des particuliers qui en sont responsables.



Il est nécessaire de demander systématiquement l'autorisation au propriétaire de la parcelle afin de respecter :

- **le travail forestier** coûteux et engagé sur plusieurs générations
- **la biodiversité** en forêt (préservation des arbustes en croissance, éviter les piétinement, nuisances contre les espèces animales qui y vivent etc.)
- **les règles de sécurité** qui préviennent de toute erreur de manipulation ou de parcours dans la forêt ... alors que les nuits s'allongent jusqu'à la fin du mois de décembre.

De quel bois se chauffe-t-on ?

Pour alimenter les feux de cheminées autour desquels on retrouve amis et familles, les **bûches de bois** ont de nouveau la cote au moment de Noël. Outre les règles essentielles de sécurité dans les foyers, Fransylva rappelle les règles pour le choix de bûches :

1. **Évitez le bois de pin, sapin ou d'épicéa : les résineux** peuvent éclater et encrassent les conduits de cheminée, tout comme le bois trop vert et trop humide qui dégage beaucoup plus de fumée.
2. **Il est interdit de prendre le bois (petit ou gros) d'une forêt privée**, le propriétaire doit toujours donner son autorisation car ce sont les ressources d'une forêt qu'il entretient régulièrement depuis des générations.
3. **Se servir dans les réserves de bûches d'autrui est un vol : le vol de bois de chauffage.** En France, près de 7 millions de foyers se chauffent au bois, prendre leurs ressources de chauffage (dans leur réserve ou dans leur forêt) est passible d'une amende de 45 000 euros et d'une peine de prison (jusqu'à 3 ans).

Et la bûche de Noël ?

La **bûche de Noël**, désormais sur toutes les tables, tire son origine dans les foyers où, décorée de feuillages et de rubans, une **bûche d'arbre réchauffait les pièces en brûlant le plus longtemps possible**. Ce n'est qu'à partir du XXe siècle et plus particulièrement au lendemain de la Seconde Guerre mondiale que la tradition en fit **une pâtisserie**. Au chocolat ou aux fruits, elle est désormais un incontournable de la fin de repas.

QUAND LA FORÊT SE RETROUVE À TABLE

Les recettes de la forêt

Les repas de Noël ne sont pas qu'une histoire de dinde ou de chapon... le **gibier** connaît un regain d'intérêt. Sur les tables étoilées des plus grands chefs ou sur les plus communes, souvent en circuit court, cette viande noble, abordable et aux grandes valeurs nutritionnelles fait son grand retour pour le plaisir de tous. De nombreuses recettes à base de gibier sont aujourd'hui extrêmement populaires sur les tables de Noël : **daube de sanglier, civet de chevreuil, recettes mijotées à base de biche**, tant de plats conviviaux qui réunissent les familles autour de l'assiette.

Le sapin en cuisine occupe une place croissante. Ses **aiguilles** parfument volailles et rôtis. Ses **bourgeons** revisitent de nombreux plats. Très présents dans les cuisines du nord et de l'est de l'Europe, ils intègrent peu à peu les tables françaises étoilées. En **sirop** ou **confits**, ses **pousses** se cuisinent également. Servi enfin sous forme d'**infusion** ou même de **liqueur**, le sapin trouve désormais une place aux côtés de la verveine et de la lavande.

Les champignons rencontrent également un intérêt croissant des Français. De la cueillette à la table, ils sont un incontournable de Noël. **Girolles, trompettes, pleurotes ou encore pied-de-mouton**, les Français les apprécient à leur table. Sans oublier la **truffe**. Fierté des forestiers, recherchée par tous les fins gourmets, la truffe pousse principalement à l'ombre des racines des chênes ou des noisetiers.

Prudence ! Si la France compte 20 000 espèces de champignons, seule une centaine est comestible. 75% de la forêt étant privée, il est aussi nécessaire de demander l'autorisation du forestier qui entretient la forêt pour les ramasser.

A savoir : la population de gibier comme les cerfs, les sangliers et les chevreuils a été multipliée par 10 en 40 ans¹, provoquant dans certaines régions de forts déséquilibres forêt-gibier qui mettent en péril le renouvellement de certaines forêts puisque ces animaux sauvages mangent fruits forestiers et jeunes pousses.

¹ Données issues du réseau Ongulés sauvages OFB-FNC-FDC.

A la rencontre de...

**Philippe Laruelle, maître cuisinier,
ambassadeur du fabricant De Buyer**

En reprenant le restaurant familial au Valtin, niché à 800 m d'altitude dans les **Vosges**, Philippe Laruelle est né dans l'amour de la nature et puise dans la forêt ses inspirations et son art culinaire :

- cuisine aux **bourgeons de sapins frais**
- **huiles essentielles** de pins fabriquées dans les Vosges
- **champignons** locaux (cèpes etc.)
- **gibiers**
- **fumage au foin**,
- **fruits des forêts** : brimbelles (myrtilles sauvages), framboises sauvages, mûres sauvages, miel, etc.

Bien plus qu'une cuisine, Philippe Laruelle milite pour un vrai style de vie :

"la forêt est une source de richesses trop méconnue mais qui a besoin d'entretien, de protection, de travail quotidien. En consommant au plus proche de chez soi pour se nourrir et en respectant ce trésor qu'est la forêt, le consommateur participe à toute une économie locale (producteurs de fruits et légumes, chasseurs, ramasseurs de champignons etc.) et une alimentation vraiment écologique".

Idée recette : dos de chevreuil aux branches de sapins fraîches cuit dans de l'argile. Avec un Pinot noir d'Alsace en accompagnement.

LA FORÊT DANS LES YEUX DES ENFANTS

Les cadeaux des forêts

Durables et esthétiques, **les jouets en bois** font la joie de nombreux enfants et illustrent un savoir-faire français traditionnel. Dans le Jura, des artisans passionnés perpétuent cette tradition en créant des pièces uniques qui séduisent tant les petits que les grands. Aujourd'hui, la filière connaît un regain de popularité, répondant à une demande croissante pour des produits écoresponsables et authentiques, alliant plaisir et respect de l'environnement. Ce succès souligne également l'importance du travail des forestiers, garants d'une gestion durable des ressources forestières, qui fournissent un bois de qualité depuis plusieurs générations.

A la rencontre de ...

*Jean-Louis Claude, artisan de jouets en bois
en circuit court*

Jean-Louis Claude et son fils Benoît fabriquent depuis 45 ans des objets en bois issus des arbres des **forêts locales**, entretenues par les forestiers.

Sapins, épicéas, frênes, cerisiers et érables des alentours permettent de fabriquer puzzles, jouets à roulettes, pantins, objets de décoration (crèches, anges) et utilitaires.

En bois naturel, sans peinture ni vernis, les créations de l'atelier de Jean-Louis Claude attirent de plus en plus, à une époque où les familles recherchent des jouets et objets fabriqués de **manière responsable et produits localement**.

“Les forêts sont une source de matériaux durables et les usages sont très divers. Pour cela, nous avons besoin de forêts bien gérées, renouvelées et avec une diversité des essences”, rappelle Jean-Louis Claude.

[Jouets Bois Liezey](#) ouvre régulièrement ses portes au public pour sensibiliser aux enjeux de la fabrication durable et des produits de la forêt.

Pour que les forêts restent une réalité, source de matériaux durables, de biodiversité, et pas seulement une magie, les particuliers propriétaires de forêts assurent la gestion durable de 75% de la forêt française. Écoutons-les !



Retrouvez toute l'actualité de FRANSYLVA, la fédération des forestiers privés qui rassemble des femmes et des hommes engagés pour les générations futures en adaptant les forêts françaises au changement climatique.

#LaForêtEnsemble

Contact presse - Agence Artcher
pierre-philippe.frieh@artcher.fr 06 65 34 15 29
foulques.dargoeuves@artcher.fr 06 69 56 81 65