

Champignons sauvages du Massif central

Sur les chemins de la cueillette

Chaque année les cueilleurs de champignons sauvages guettent le ciel. L'alternance des coups de chaud ponctués d'ondées fait partie des « amorces » espérées. Quelques jours avant la lune jeune, ils sont à l'affût des poussées.

Texte / Corinne Pradier Photos / Vincent Joffre /

En 1984, dans sa préface à l'ouvrage *Champignons d'Auvergne, du Velay et du Bourbonnais au fil des saisons*, R.J. Bouteville établissait une typologie de la flore mycologique et de ceux qu'elle captive : « Il y a le visiteur qui, avouant ne pas consommer de champignons est avant tout un admirateur séduit par la beauté et les formes étranges de ces végétaux; le promeneur qui, au hasard des randonnées en forêt, récolte "ses champignons" en profitant aux joies de la cueillette; le tourneur des pots en quête de champignons ou de fluides sauvages; le gourmet enfin qui doit être en possession

chaque année son bagage de connaissances et se laisse peu à peu captiver par l'étude des mycéliomes et par le plaisir qu'elle procure. L'univers des champignons sauvages est parsemé de ronds de sorcières, d'un réseau de sentes en forêt plus ou moins secrètes. Seules et ceux qui le connaissent ont un certain flair car ils devinent l'objet de leur quête avant même de le voir pousser. En Margeride, l'un des fiefs des champignons sylvestres, nous avons rencontré deux passionnés. Hervé Portal, éleveur ovin fier de cèpes et Simon Douvry qui s'est vu transmettre l'art de la cueillette par son



Simon Douvry
et son chien
Marty au rond
de la Tsabre
(entendez de la
chèvre).



Joli bouchon sous
un lit de feuilles
séchées

grand-père Gabriel né tout près du rond de la Tsabre. Tous deux témoignent de ce qui en moins de dix années a profondément changé.

Souvenirs des folles années

En ce début du mois de juillet 2020, le sentier de Saint-Jacques-de-Compostelle voit arriver les premières hordes de marcheurs. Moyennant une légère embarquée jusqu'à Roziers, depuis trois saisons Simon propose de faire étape dans l'ancienne demeure de son grand-père, rebaptisée L'Arche de Gabriel. C'est là que rendez-vous a été donné à ces fins connaisseurs de la contrée du Gévaudan. Au travers de leurs mots, c'est toute l'histoire d'un pays qui se dit. D'un ton amusé Hervé souligne ce qui pourrait sembler paradoxal. «Je ne mange aucun champignon, j'y vais pour le plaisir.» Car tandis que le panier se remplit, la tête, elle, se vide et ça n'a pas de prix. «Selon la quantité, j'offre ou je fais sécher. À compter de quinze à vingt kilos, je vends à des leveurs sur Saugues ou à des restaurants. Il y a six ou sept ans, il y avait cinq collecteurs. Aujourd'hui, ils ne sont plus que deux.» Sa mère aimait raconter les bœufs attelés au tombereau pour transporter les fruits de la cueillette. À l'époque, les brebis sortaient à l'année, les sous-bois n'étaient pas envahis de ronces. «Il y avait du cèpe, du charbonnier, des canaris.» Il se souvient des Stéphanois qui montaient par cars entiers et qui avec des râtaux arrachaient tout ce qui pousse, y compris la mousse. «Un bon cueilleur, on ne sait pas qu'il est passé», dit-il en

déplorant les coups de pied lancés à la volée par ceux qui désormais ne veulent plus se baisser pour vérifier avant de ramasser. Sur le Vernet, Hervé a un bois de trois hectares où en cinq minutes il fait sa cueillette. «Il y a les champignons les plus connus, et deux ou trois variétés que l'on tait. Je me fais mes nouveaux coins. Même mes enfants ne savent pas où c'est.» Simon revêt les cent kilos de cèpes ramassés autrefois vers Bugeac avec son grand-père. «Tout à l'heure je vous emmènerai dans les hêtraies pour

la girofle.» Comme beaucoup, tous deux constatent que les bois ont changé. Le pin et le sapin ont cédé la place au douglas et au mélèze. «Là-dessous, il en pousse point !» fait remarquer Hervé. En plus des coupes à blanc, les tempêtes – comme celle de 2000 après laquelle les chênaies ont pris le dessus – ont entraîné dans leur sillage l'embrousaillement incontrôlé. «Avant sur le périmètre, il y avait bien soixante-dix hectares de forêt entretenus sur plusieurs générations. Maintenant, par endroits, il n'y a rien

L'Arche de Gabriel

Située à 200 m du GR65, en direction de Saint-Jacques-de-Compostelle, L'Arche de Gabriel est une récompense après l'après montée qui relie Monistrol-d'Allier à Saugues. Ferme de 1830, ouverte d'avril à octobre. Couchages, dépannages et bavarages assurés.
www.facebook.com/larchedegabriel/



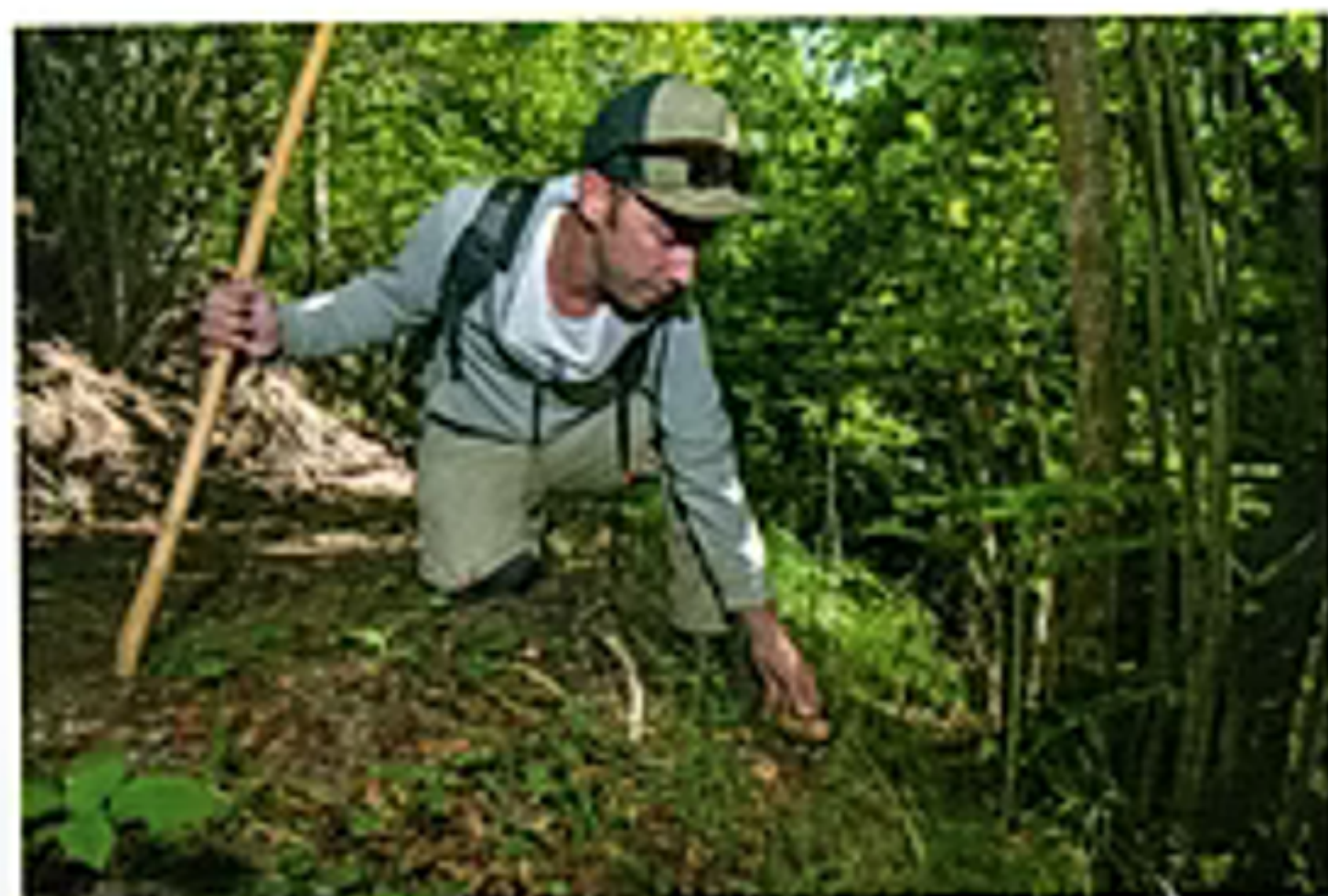
Hervé Portal en contrebas
de L'Arche de Gabriel

plus.» Outre les usages moins diversifiés, les conditions climatiques aussi ont changé ce qui n'est pas pour favoriser les poussées. Et de fait, ce qui fut une bonne source de revenus s'est transformé en maigre complément. «En montagne, autrefois, les gens avaient dix vaches et ça suffisait. Ils cueillaient les champignons, les mousses, les lichens par semis entiers. Et avec ça, ils gagnaient des fortunes, quinze à vingt millions en anciens francs, soit environ trente mille euros, rien qu'avec du sec et du vert. Le dernier qui levait était à Combrex. Maintenant, c'est un peu comme le miel en montagne, ça fait un bout de revenu. Il y a sept ou huit ans, j'arrivais à sortir mille cinq cents euros par an. Mais les prix ont été divisés par deux. Ce sont les intermédiaires qui gagnent !» Le nombre de variétés ramassées a également baissé. «Il y a le cèpe, la girolle, la chanterelle tube, le mousseron, la colemelle ou chevalier bagué, le crépu, la morille et le morillon, la gyromitre. Mais attention ! Les anciens la faisaient sécher pour lui faire perdre sa toxicité. Aujourd'hui, c'est comme pour le canari, personne ne les ramasse. Dans la chaîne des Puys, plus qu'ici, il y a le lactaire délicieux et le sanguin, un peu spéciaux à préparer. Ce sont les Marseillais qui les préfèrent. Le bolet de satan, le cèpe de bouleau.» «Et le miarouse gluant, jaune en dessous, on en a à la pelle», ajoute Hervé qui ne se souvient que de l'appellation locale. «Aujourd'hui, la petite pousse de printemps est de moins en moins évidente. Avant, je me souviens qu'on attaquait la girolle pour le tour de France. Maintenant, c'est tellement sec, on n'a plus de réserve en dessous. L'arbre du coin, sur le Vernet, c'est le frêne. Les hêtrales, elles, sont gourmandes en eau.» Ce matin-là, Hervé

n'est pas de cueillette, l'agnelage passe avant tout. Et vu la météo, il y a peu de chance que le panier soit gros.

En quête d'une diagonale en coulée

Nous suivons Simon et Marty, son chien de berger blanc suisse dans la sente qui se glisse entre L'Arche de Gabriel et l'ancien four banal. Tout un monde de granit. Simon aimerait nous montrer une diagonale en coulée. Il espère trouver quelques girolles. De ces hauteurs, on devine Monistrol-d'Allier. Avant de revenir sur les terres de ses ancêtres, Simon a parcouru la Sibérie, la Mongolie, la Chine où il a étudié la flore de montagne, l'agroforesterie et les grands prédateurs, tigres et loups. Pour un jeune du Gévaudan, cela n'a presque rien d'étonnant ! Il y a dix ans, il s'est spécialisé dans les plantes médicinales et aromatiques. Derrière son gîte, un séchoir traditionnel. «J'ai attaqué la cueillette avec mon grand-père par les champignons. Je me souviens de la première fois où j'ai entendu le brame du cerf. Nous étions au-dessus d'une mer de nuages. Il m'a fait croire que c'était un lion !» De sa grand-mère Marie, Simon a appris les plantes qui poussent dans les petits jardins clos de murs et aussi les sauvages. Sous nos pas, tout un monde souterrain. Le premier coin arpenté dévoile une ou deux têtes orangées qui pointent leur nez. Il faut savoir regarder. Nous prélevons quelques fruits de ce mycélium parmi les plus mûrs



Trouaille d'un beau cèpe d'été, en attendant les trésors de l'automne.

et laissons les autres se développer. Puis, une fois notre coupe effacée sous un tapis de feuilles mortes, nous remontons la pente abrupte et par les prés rejoignons dix autres hectares de forêts dont Simon a hérité. Comme pour les hommes entre eux, différentes formes d'interconnexions existent entre les arbres et la flore mycologique. «On connaît bien évidemment la symbiose, mais il y a aussi le mutualisme, le parasitisme, le commensalisme...» Selon leur mode de vie, on distingue deux grandes catégories : les ectomycorhizes et les endomycorhizes. À genoux dans la forêt, Simon énumère la liste non-exhaustive composée avant notre arrivée. «Dans le Massif central, on ramasse également la trompette-de-la-mort noire, le clavaire doré, qui fait partie des éponges, le clitocybe améthyste, communément appelé violet, quelques russules en lisière de forêt, mais attention car elles ne sont pas toutes comestibles, le rosé-des-prés... La SICA-RAPPAM, coopérative agricole de producteurs de plantes médicinales et aromatiques à laquelle je suis affilié, a pour l'heure répertorié mille quatre cents plantes.» Parmi tous ces champignons, le chaga occupe une place à part pour Simon. «Il vit sur le bouleau, l'arbre fétiche de mon grand-père. En Sibérie, on le nomme le don de Dieu et en Chine le cristal de la forêt.» Alors qu'ici beaucoup passent à côté. «C'est un champignon bourré d'antioxydants, c'est celui qui contient le plus de nutriments. À la ferme, je le propose en infusion servie avec du miel et du lait.» Une sorte de tchai sanguin ! Ceux qui feront escale apprécieront aussi la charcuterie et les fromages fabriqués dans un rond de sorcier bien à lui (10 km de rayon) accompagnés de petites girolles au vinaigre et huile d'olive, avec bouquet garni façon Marie. ▲



Girolles bonnes à manger.

