

La cueillette des champignons comestibles

Mémoire de maîtrise d'ethnologie

Rodrigue Veyrat



**Travaux réalisés dans le cadre de la convention
Patrimoine végétal et savoirs populaires par le**

Conservatoire Botanique National des Pyrénées et Midi-Pyrénées

Sous la direction de **Mme Marlène Albert-Llorca** (professeur d'Anthropologie à l'Université Toulouse le Mirail), **Raphaële Garreta** (ethnologue au CBNPMP), **Béatrice Morisson** responsable du pôle Ethnobotanique au CBNPMP

2004-2005

INTRODUCTION.....	5
--------------------------	----------

<i>Partie I : Etat de la question, problématique et méthode de recherche</i>	8
---	----------

1- Etat de la question :.....	8
2- Zone d'étude : Les Baronnie des Pyrénées et la vallée du Haut-Adour	11
3- Problématiques et hypothèses :.....	15
4- Analyses méthodologiques.....	17
a- Déroulement de l'enquête :.....	17
b- Premières difficultés :.....	17
c- Méthodologie de terrain :	19
d- Constitution du panel et choix des personnes :	21
e- Les entretiens :.....	22
f- Thématiques abordées :.....	24
g- Mes informateurs :.....	24

<i>Partie II : Motivations et modes sociaux de la cueillette des champignons</i>	30
---	-----------

1- Aspects utilitaristes de la cueillette : Modes d'utilisation et de consommation des champignons.....	30
a- La vente des champignons :.....	30
b- La consommation des champignons :	34
Δ Des produits symboles de repas de fête :.....	35
Δ Champignons frais et champignons conservés' des traitements différents/.....	36
Δ Valeur gustative et modes de préparation :	39
Δ Champignons préférés :.....	40
Δ Crus ou cuits, sauvages et naturels, les champignons, une comestibilité discutée :.....	42
Δ Le champignon : un produit naturel	43
2- La cueillette, un jeu de plein air.....	45
a- La cueillette ou la découverte d'un trésor	46
Δ Partir à la recherche du trésor.....	46
Δ La découverte du premier champignon :	47
Δ Dégustation ou découverte ?	48
Δ Découvrir des champignons : une rencontre idéalisée	48
b- Le(s) chemin(s) qui mène(nt) aux champignons :.....	49
c- La cueillette, une activité de pleine nature	51
3- La cueillette, une activité sociale particulière.....	53
a- La cueillette : activité solitaire ou jeu de société ?.....	53
b- Des cueillettes à raconter, un statut à conquérir	55
c- Les champignons, des ressources qui réactivent certaines relations sociales	56

d- Les rapports de sexe dans la cueillette et la préparation des champignons 58

Partie III : Savoirs, savoir-faire et modes de transmission :..... 60

1- Classification et identification des espèces cueillies. 60

a- Classifications populaire : Dans le Haut-Adour, le cèpe est l'espèce qui sert de référence..... 60

b- Classification et dénomination des espèces : la famille des *Boletaceae*. 63

2- Conditions de pousse et de développement des champignons 66

a- Les savoirs « scientifiques » : mycologues et agronomes : les facteurs essentiels concernant la pousse des cèpes..... 66

b- Les savoirs « populaires » 69

Δ Une fructification mystérieuse ?..... 70

Δ Epoque d'apparition du cèpe : 72

Δ Chaleur et pluie' facteurs essentiels ?..... 74

Δ Les orages' la grêle et la neige : un stress thermique pour une poussée de cèpes 75

Δ La lune : 76

Δ Variabilité saisonnière des facteurs de pousse : 78

Δ Géologie et exposition : 78

3- L'observation, savoir-faire essentiel pour découvrir les cryptogames. 79

a- Savoir observer 79

b- Observation, sensation, mémorisation et place de l'Homme dans la nature..... 81

c- L'amanite tue-mouches et la « mère » du cèpe 83

4- Les sources du savoir : 87

a- La tradition : 88

b- Le marché : 90

c- Le savoir livresque et scientifique, à la recherche de nouvelles espèces ? 91

d- Les référents du savoir 95

Partie IV : 98

La cueillette, une activité concurrentielle et réglementée pour la maîtrise de l'espace rural. 98

1- Aspects concurrentiels de la cueillette..... 98

a- Devancer les intéressés 98

Δ Etre le premier..... 98

Δ Une cueillette matinale..... 99

Δ La concurrence des animaux 99

b- Face à la concurrence, méfiance et discrétion sont de mise..... 100

c- Un contexte concurrentiel nuancé 101

2- Un monde rural en mutation : 102

a- La redécouverte de l'espace rural : 102

b- L'arrivée de nouveaux cueilleurs 103

Δ Des cueilleurs « traditionnels » (et/ou « autochtones »)..... 104

Δ Qui sont ces « étrangers » ?..... 105

Δ Autochtones/étrangers.....	106
Δ ...Des conceptions différentes :.....	107
c- Les usages du territoire (naturel) : une légitimité discutée.....	108
Δ La forêt' entre attractivité et respect du milieu.....	109
Δ Le milieu naturel' un espace récréatif et productif.....	110
Δ Une redéfinition de l'espace à travers la pluriactivité.....	111
3- Des règles de propriété à une appropriation symbolique de l'espace.	112
a- Coutumes, droits d'usages et droit de cueillette.....	113
b- Objectifs et contenu de la réglementation.....	115
c- De la notion de propriété à la maîtrise symbolique du territoire.....	116
Δ Propriété privée/publique.....	116
Δ Le jeu de la concurrence.....	117
Δ Une lutte contre une dépossession symbolique du territoire.....	118
CONCLUSION	121
Annexes.....	12
2	
Bibliographie : La cueillette des champignons comestibles.....	126

INTRODUCTION

L'ethnologie s'est largement intéressée aux sociétés dites primitives et donc aux peuples de chasseurs-cueilleurs. En effet, les premiers Hommes se nourrissaient de chasse et de cueillettes sauvages. Dans cette optique on peut considérer la cueillette comme une activité millénaire. Désormais, les peuples des pays développés ont accès à une multitude de produits alimentaires, et en ce début de XXI^e siècle, la plupart des français n'ont pas besoin des champignons comestibles pour se nourrir. Pourtant, dès la fin de l'été dans les Pyrénées centrales, des centaines de cueilleurs partent à la recherche de mystérieux cryptogames. La cueillette ferait-elle référence à un instinct universel qui serait celui de la prédation ? Il semblerait toutefois que la cueillette des champignons ne soit pas une pratique universellement répandue, en effet, les peuples anglo-saxons délaissent largement ces créatures mystérieuses. Dans ce cas, la cueillette des champignons ne serait qu'un phénomène culturel.

La cueillette des champignons est une activité particulièrement peu étudiée en sciences sociales mais elle laisse paraître certaines richesses dans ses manifestations. En effet, se situant aux frontières de l'utile et de l'agréable, du solitaire et du social, du nécessaire et du loisir, la cueillette des champignons revêt de nombreux mystères quant à sa capacité à déplacer les foules. Phénomène culturel certes, mais comme le montrent C. Bromberger et G. Lenclud, les activités de cueillette doivent être *abordées dans la pluralité de leurs dimensions : inscription dans l'espace et dans le temps, rapports sociaux entre hommes, groupes et classes sociales, conflits, droit et réglementations, représentations, valeurs et symboles*¹ (Bromberger, 1982).

Dans le cadre d'une recherche universitaire pour l'obtention d'une maîtrise en ethnologie et en partenariat avec le Conservatoire botanique pyrénéen, le Parc National des Pyrénées et le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Bigorre-Pyrénées, je me suis attaché à étudier l'activité de cueillette des champignons comestibles dans les Pyrénées centrales et plus particulièrement dans les Baronnies et la vallée du Haut-Adour. Cette étude s'inscrit dans le cadre du programme de recherche « patrimoine végétal et savoirs populaires ». En effet, l'activité de cueillette des champignons fait intervenir des relations humaines en rapport avec le milieu naturel. Ajouté à cela que les pratiques de cueillette

¹ Les caractères en italiques illustrent des propos tenus par d'autres personnes. Lorsqu'ils sont entre guillemets, c'est qu'ils ont été énoncés à l'oral. Lorsqu'ils sont tirés d'un ouvrage écrit, ils sont suivis par le nom de l'auteur (le premier s'il sont plusieurs) et la date d'édition. Les références complètes de l'ouvrage sont répertoriées en bibliographie située à la fin du mémoire.

semblent être en pleines mutations dans la mesure où elles se démocratisent, ne restant pas l'apanage des seuls locaux. L'objectif de cette recherche était double, il s'agissait de rédiger ce mémoire pour une meilleure compréhension des pratiques et des logiques de cueillette en ayant auparavant contribué à l'accroissement du fonds documentaire des partenaires par l'intermédiaire d'entretiens enregistrés et retranscrits à l'écrit.

L'objectif de ce travail est d'identifier les stratégies, les logiques, les motivations, les connaissances et les représentations des cueilleurs. L'hypothèse retenue était de distinguer deux types de populations suivant que les cueilleurs ont toujours habité la région ou pas. Ainsi, après avoir mis en place un protocole de recherche dont l'essentiel consistait à élaborer différentes thématiques d'étude, il s'agissait de rencontrer des cueilleurs de champignons pour leur soumettre mes interrogations et identifier leurs pratiques et représentations.

Ainsi, dans ce mémoire qui constitue le travail de synthèse de cette recherche, je m'attacherai tout d'abord à présenter les diverses analyses déjà réalisées en sciences sociales sur le thème de la cueillette. Ensuite, après quelques mots concernant ma zone d'étude, j'essayerai de présenter les différentes composantes méthodologiques sur lesquelles le travail de terrain s'est appuyé. Pour cela, je parlerai des difficultés rencontrées, de la méthode d'approche des cueilleurs, des types d'entretiens et des thèmes abordés. Enfin, pour une meilleure compréhension de l'analyse, je présenterai la plupart des personnes qui ont marqué mon parcours. Tout au long du travail d'analyse, les propos des cueilleurs tiendront une place importante.

Dans une seconde partie, il s'agira d'appréhender les diverses raisons pour lesquelles les cueilleurs s'emploient à parcourir la forêt. Dès lors, il sera question de valeur marchande, de valeur culinaire, de valeur sociale, mais aussi de rapport à la toxicité. Toutefois, il semblerait que la valeur d'utilisation des champignons ne soit pas la seule source de motivation, aussi il s'agira de voir si le plaisir de la traque et de la découverte, souvent en solitaire, en font un attrait supplémentaire. Enfin, je m'attacherai à identifier les relations sociales post-cueillette qui semblent se situer à la frontière de la mise en valeur personnelle et du don altruiste à autrui.

Pour trouver suffisamment de champignons, le cueilleur doit faire appel à certaines connaissances mais ne s'improvise pas cueilleur qui veut. Les connaissances sur les champignons sont multiples et quelquefois contradictoires. Elles peuvent relever de différents types de savoirs et savoir-faire. Je m'attacherai à illustrer l'état du savoir par des propos de cueilleurs et de scientifiques. Il sera question d'identification des espèces et de conditions naturelles nécessaires à la pousse des champignons. Ces savoirs sont nécessaires pour

permettre aux cueilleurs d'être au bon endroit au bon moment, encore faut-il être assez attentif pour trouver les cèpes qui se camouflent parfois. L'observation, la sensation et l'attention sont des savoir-faire essentiels et fortement mis en avant lors des entretiens. De plus la cueillette des champignons semble faire intervenir certaines croyances, il s'agira d'essayer de les identifier. Enfin, l'objectif sera d'identifier les modes de transmission des connaissances et notamment en prenant en compte l'aspect concurrentiel de l'activité.

En effet, la cueillette est une activité où le contexte concurrentiel détermine les pratiques. Activité traditionnelle, elle est désormais pratiquée par des personnes aux conditions sociales différentes : elle s'est démocratisée. Mais comment ont évolué les droits d'accès aux territoires ? Sont-ils respectés et partagés par tous ? D'autre part, les mentalités changent et la question de la légitimité des activités de prédation est d'autant plus d'actualité qu'elles font référence au droit de propriété et qu'elles aboutissent parfois à une certaine dégradation du milieu naturel. Au delà de ces conceptions, il semble que ce soit l'appartenance symbolique du territoire qui soit en jeu.

Partie I : Etat de la question, problématique et méthode de recherche

1- Etat de la question :

Bien que les peuples de chasseurs-cueilleurs aient suscité une attention particulière en anthropologie, les études systématiques des pratiques de cueillette dans la société occidentale moderne ne sont que très marginales. Seuls quelques terrains ont eu pour objet d'étude la cueillette des espèces végétales sauvages au sein desquels les champignons ne sont qu'une espèce parmi d'autres. Plus que les champignons en eux même, c'est la cueillette en générale qui est une thématique délaissée.

Toutefois, certaines études se sont pourtant penchées sur le thème de la cueillette et plus particulièrement sur celle des champignons comestibles. La plupart des recherches sur le sujet se placent plutôt dans une perspective ethnologique et sociologique. Toutes font référence à une zone restreinte, plus ou moins précisément délimitée : la Haute-Provence, la Margeride (Lozère), le plateau de Millevaches, la vallée du Haut-Adour ou encore un village et ses alentours dans le cas d'une monographie : Minot pour T. Jolas ou Hargnies pour A. Fortier. D'autres études, c'est le cas de certaines parutions regroupées dans le numéro 87-88 d'*Etudes Rurales*, développent des thématiques sur certains aspects récurrents et conjoints à la cueillette des champignons. R. Larrère (*Des cueillettes, des conflits, des contrôles*, 1982) aborde des questions sur les répartitions territoriales et les représentations liées à la maîtrise de l'espace rural. Dans ce cas, l'approche de la cueillette est plutôt abordée de façon généralisante, bien qu'il s'appuie sur les réflexions d'un terrain particulier, celui des cueillettes en Margeride.

Ainsi, dès que l'on aborde les activités de cueillette, il est un ouvrage incontournable, intitulé Cueillir la montagne (Larrère et de La Soudière, 1987) qui établit un inventaire des différents produits récoltés en Margeride et plus largement dans le Massif central. Les auteurs essaient de relater et de comprendre les logiques et les motivations qui font de la cueillette une activité pratiquée pour son aspect social, autant que pour les bénéfices économiques qu'elle procure. Il faut mentionner qu'en France, la Margeride lozérienne et le plateau de Millevaches Corrèzien sont les lieux où l'on récolte les plus grandes quantités de cèpes destinées à la vente. A travers ce bel ouvrage, leur objectif est de porter un regard pluriel sur les pratiques de cueillette grâce à une immersion répétée et approfondie au sein des

populations locales. On retrouve à la fois des descriptions de moments de cueillette, la présentation de certaines personnes et de leurs conceptions, une étude du marché de la vente des champignons ainsi que d'autres parties thématiques. En effet, les auteurs s'attachent à présenter les conceptions des locaux concernant la pousse des champignons. Enfin, ils développent certains aspects sociaux, tels que l'accès aux savoirs et les revendications territoriales liées à l'utilisation de l'espace. Tout au long de leur ouvrage, ils attachent une importance particulière à l'emploi des mots et des expressions populaires qui ont vocation à signifier.

Ce dernier point est aussi un des aspects de la monographie collective effectuée par T. Jolas, Y. Verdier et F. Zonabend sur le village de Minot (Chatillonnais) qui comprend un article publié dans *L'Homme* en 1973 et intitulé *Les verts anneaux acides*. A travers l'analyse de la cueillette des champignons, les auteurs s'attachent à présenter la distinction effectuée par les habitants de Minot concernant l'opposition constante de l'ordre des choses en catégories antagonistes : l'appropriation et la non appropriation des ressources, l'ordre et le hasard, le sauvage et le cultivé, le connu et l'inconnu... Plus que l'importance effective de la cueillette qui consiste à ramasser un produit pour se l'approprier, c'est la valeur affective et les passions qu'elle soulève que les auteurs ont essayé de mettre en relief. La dimension symbolique et sociale de la cueillette des champignons est largement présente tout au long de l'article. Pour les habitants de Minot, la cueillette des champignons est un jeu qui peut s'avérer dangereux lorsqu'on s'aventure vers des terrains inconnus, dans le même temps, ce jeu fait indirectement intervenir tous les villageois pour la définition de leur espace. En plus de la valeur matérielle qu'il représente et de ses utilisations possibles, le champignon incite à l'échange social.

De même, A. Fortier s'attache à décrire les relations sociales d'un village des Ardennes (Hargnies) à travers les activités de prélèvements des ressources forestières. Sa thèse, intitulée *Un jardin en forêt* s'attache à identifier les déterminants sociaux et les références autour desquels les villageois organisent leurs activités de cueillette. Les notions de rapports sociaux et de rapport à l'espace sont des constantes de son étude. Pour elle et aux yeux de la population locale, fréquenter la forêt est vu comme un lieu de socialisation et d'appartenance au village plutôt que comme un lieu de consommation de la nature, sans toutefois en être détaché. Ainsi, sa recherche s'inscrit dans une problématique sociologique générale qui est celle des usages sociaux de la nature et ses relations sociales conjointes. A travers les relations sociales, c'est la question des savoirs qui est mise en évidence, ils sont considérés comme un des éléments qui structure les pratiques de cueillette. Ensuite, elle

s'attache à présenter les conflits comme une forme de revendication pour l'appropriation de l'espace. Enfin, pour elle, la cueillette permet de lier l'utile à l'agréable, elle *représente en plus une occasion de « traîner », de divaguer en toute légitimité puisque le temps dépensé n'est jamais « dépensé » inutilement* (A. Fortier, 1991).

Danielle Musset s'est attachée à analyser les travaux de Magali Amir réalisés pour le Conservatoire ethnologique de Salagon concernant les *nouveaux habitants et leur rapport au territoire* en Haute-Provence. L'objet de cette étude est de mettre en évidence les relations entre les habitants à travers les pratiques de cueillette. La distinction dans les pratiques s'effectue essentiellement entre les « nouveaux arrivants » et les populations ayant toujours habité la région. En effet, bien qu'ils fréquentent le même espace, leur rapport au territoire est investi de valeurs sensiblement différentes. La problématique de cette étude consiste à savoir si les nouvelles pratiques de cueillette s'inscrivent dans la continuité des anciennes par une transmission des connaissances et par l'élaboration de projets communs concernant la gestion de l'espace. Cependant, la société traditionnelle concevait la cueillette comme une nécessité, alors que les nouveaux venus l'associent à la notion de plaisir. Dès lors, le partage des savoirs, la propriété privée, l'appropriation de l'espace et les conflits transforment les pratiques de cueillette.

Dans le même cadre que le précédent, J-M Mariottini a réalisé une étude intitulée : *La cueillette néo-rurale : de la nécessité économique à la reconnaissance culturelle*. Le sujet de recherche est sensiblement similaire au précédent, il fait intervenir différentes populations pour l'usage d'un espace à travers les activités de cueillette. Cependant, la cueillette des champignons est davantage mise en évidence. En effet, il est question de concurrence entre les locaux et les *forains*, ces *spécialistes* qui *écument les campagnes de façon organisée* (Mariottini,1999) à la recherche de champignons pour les vendre sur les marchés des villes voisines. Ainsi naissent les conflits pour lesquels des réglementations ont été mises en place, mais sans succès. A ces *professionnels*, viennent s'ajouter d'autres cueilleurs qualifiés d'*amateurs* pour qui la cueillette se déroule dans le cadre du loisir et du plaisir et dont les champignons ne sont pas récoltés à des fins commerciales. Enfin, concernant les produits récoltés, il mentionne un certain glissement de l'intérêt utilitaire pour un intérêt culturel.

F. Guyon, dans sa thèse intitulée *Analyse des rapports pluriels à l'espace naturel*, considère la cueillette des champignons comme une forme particulière de rapport à l'espace naturel qui se déroule sur le même territoire que d'autres activités de plein air. Ainsi, ces pratiques se trouvent parfois en concurrence pour la légitimité de leur déroulement. De plus, avec l'arrivée d'une population citadine, la cueillette des champignons est soumise à de

nouvelles conceptions de l'espace naturel. D'autres savoirs font leur apparition. A travers ces transformations c'est l'évolution des rapports à l'espace qui est mis en avant. Les conceptions changent, *l'environnement est devenu un lieu de loisir et l'activité de prédation n'apparaît plus comme légitime* (F. Guyon, 2004). Ces divergences génèrent des conflits, notamment pour l'appropriation symbolique du territoire.

F.X. Casanova, en 1994, dans le cadre de son mémoire de fin d'étude en Agriculture a réalisé une enquête sur *la cueillette des cèpes dans la vallée du Haut-Adour*. L'objectif premier était d'effectuer à terme une mise en valeur de certaines ressources naturelles locales. C'est ainsi qu'il a interrogé des cueilleurs locaux à l'aide de questionnaires. Les thèmes concernaient les modalités et les significations de la cueillette, les champignons préférés des cueilleurs, les récoltes obtenues et leur utilisation. Il retrace les propos des cueilleurs par thèmes.

Les analyses des pratiques de cueillette en France révèlent des questionnements récurrents à travers le temps et l'espace. Le plus souvent les changements du monde rural, notamment par l'arrivée de nouveaux habitants, déstructurent les pratiques traditionnelles. Le statut de la cueillette passe d'une activité nécessaire à une activité ludique. Dans le même temps, les connaissances traditionnelles se confrontent aux savoirs qualifiés de *citadins*. Enfin, les modalités d'usage du territoire se transforment aussi et laissent place à certaines formes de conflits. La cueillette n'est plus une activité traditionnelle et statique mais une activité qui se redéfinit en fonction de ses nouveaux acteurs.

2- Zone d'étude : Les Baronnie des Pyrénées et la vallée du Haut-Adour

On a pu voir que certaines études sur la cueillette des champignons ont été effectuées dans diverses régions de France (Ardennes, Corrèze, Cévennes...). A ma connaissance, seule l'enquête de F.X Casanova en 1995 sur la cueillette des champignons à été réalisée sur Bagnères de Bigorre et plus largement sur la vallée du Haut-Adour.

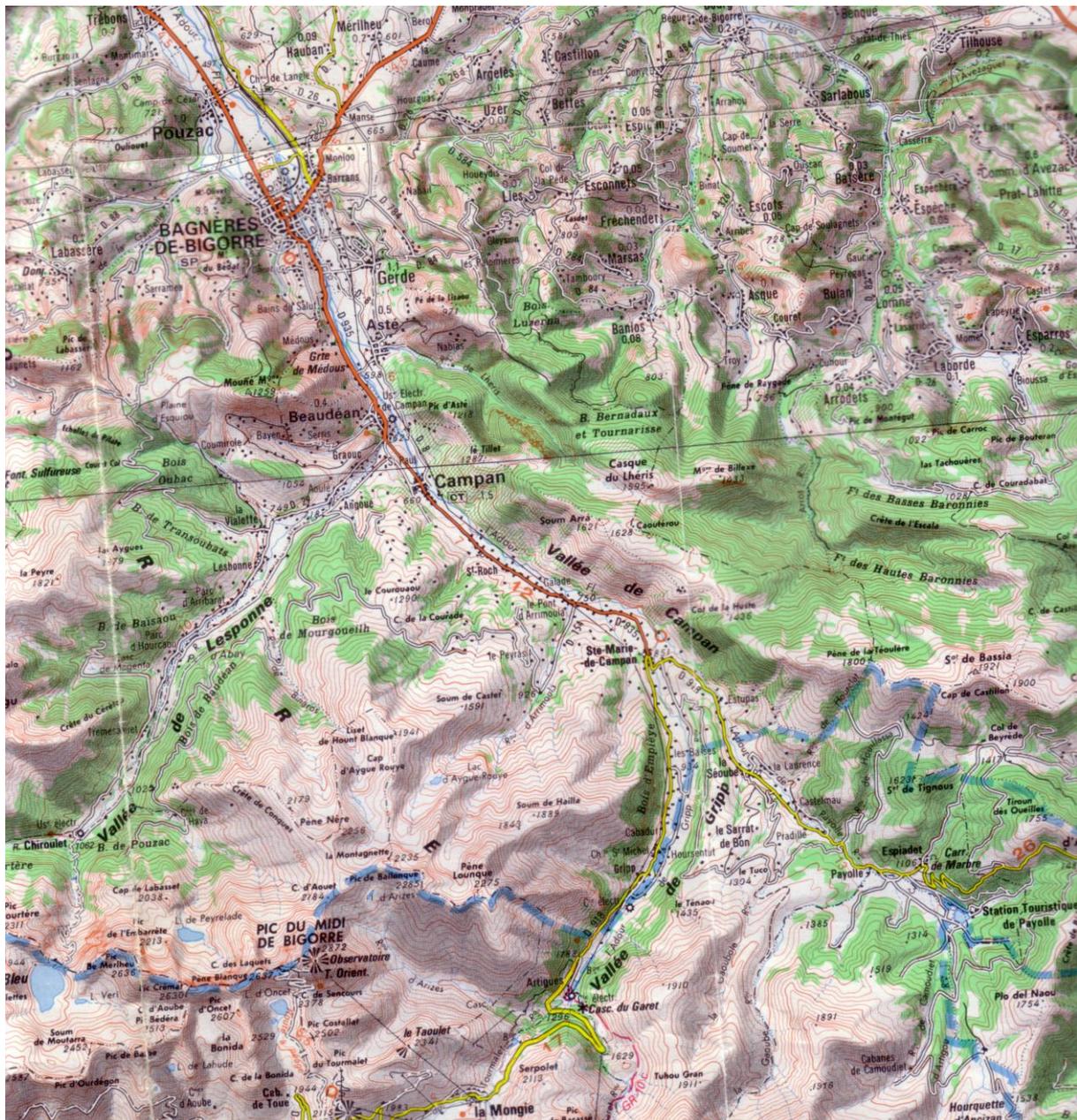
En accord avec le Conservatoire botanique pyrénéen et avec ma directrice de mémoire, Mme Albert-Llorca, enseignante-chercheur à l'Université de Toulouse le Mirail, nous avons convenu de retenir deux villages d'étude : Campan, dans la vallée du Haut-Adour, situé à 6

kilomètres de Bagnères de Bigorre et Benqué, situé à 17 kilomètres au nord-est dans les Baronnie. La définition de ses deux localités avait pour objectif de cadrer l'enquête de terrain. En effet, nous savions qu'elles étaient le lieu d'habitation et de rencontre de nombreux cueilleurs.

Benqué, est un village des Baronnie, secteur qui bénéficie d'une certaine notoriété à l'égard de la cueillette des champignons. De plus, ce bourg a la particularité d'héberger un cueilleur qualifié de « traditionnel » avec lequel je pouvais avoir un contact « facilité », car il n'est autre que le voisin de ma directrice de mémoire. Ceci permettait d'avoir une entrée non négligeable sur cette zone, en plus de la certitude d'être sur une zone de cueillette.

Benqué est un petit village de 50 habitants situé au nord des Baronnie entre 323 m et 488 mètres d'altitude. Comme dans toute la zone qui définit les Baronnie, les alentours du village sont caractérisés par une topographie vallonnée et un paysage où alternent champs, forêts et cours d'eau. La commune de Benqué possède une route principale, la D139 qui la traverse en son cœur et le long de laquelle sont réparties la plupart des habitations. Une route secondaire issue du village voisin de Bonnemazon, traverse le bois le plus vaste de la commune. Enfin, une dernière route dessert le quartier du Pouey situé au sommet du village.

Issue d'un passé principalement agricole, la commune, comme toutes celles des Baronnie, a subi de plein fouet l'exode rural. Désormais, et mis à part quelques foyers traditionnels qui se sont maintenus, le village est composé de résidents secondaires ou de personnes nouvellement installées à l'année. Hormis l'exploitation agricole, la commune ne draine pas d'activité sur son territoire, et pour travailler, il faut aller à Lannemezan, Bagnères ou Tarbes. Mis à part quelques forêts privées, l'espace forestier de Benqué est majoritairement composé de forêts publiques.



La commune de **Campan** située dans la zone périphérique du Parc National des Pyrénées, a également fait partie de notre territoire d'étude. Commune du Parc, elle constitue un terrain d'étude intéressant pour cette institution qui est un des partenaires du projet ethnobotanique dans lequel s'inscrit ce mémoire. Ajouté à cela, la commune dispose d'un passé riche, notamment en ce qui concerne son organisation communautaire et plus particulièrement sur le droit d'accès et de répartition des terres exploitables.

En 1820, Campan a connu le maximum de son expansion démographique, avec 4329 habitants. C'était alors la troisième commune du département des Hautes Pyrénées avec une activité et des ressources basées uniquement sur l'exploitation de ses richesses naturelles :

élevage, agriculture, bois et marbre. Aujourd'hui on ne recense plus que 1500 habitants répartis sur un large territoire divisé en deux sections : Le Bourg et Sainte-Marie. La vallée de Campan possède de belles forêts, en majorité constituées de peuplements de sapins (Payolle, Niclade), qui sont pour la commune une source appréciable de revenus, mais elle possède aussi de belles hêtraies (Les Coumes, le Mourgoueilh). De tout temps, une réglementation interne régule les prélèvements de bois pour la construction et le chauffage.

Globalement, sur la commune de Campan et des environs, les forêts publiques communales sont largement majoritaires, les forêts domaniales absentes, alors que les forêts privées ne représentent qu'un quart de l'espace forestier, le plus souvent au centre de la vallée, à basse altitude et à proximité des habitations.

Initialement, la zone d'étude devait se répartir sur les territoires de ces deux communes. Etant donné l'étendue du territoire, il n'était pas envisageable de parcourir l'ensemble des bois et il s'agissait donc de trouver quelques zones plus stratégiques que d'autres. Pour me guider et sélectionner mes points d'étude, j'ai donc utilisé les indications de mes informateurs. Concernant les Baronnie, hormis le village de Benqué où je me suis rendu plusieurs fois, j'ai également parcouru un site réputé : le bois en bordure de la route qui mène de Cieutat à l'Escaladieu, le long de la D138. Mes informateurs m'ont défini ce lieu comme étant le théâtre de nombreux affrontements entre cueilleurs parce que surpeuplé en période de pousse des champignons. Pour les sites des environs de Campan, j'ai découvert les vastes secteurs de Payolle, Beyrède et de la Hourquette d'Ancizan ou encore du bois de Niclade. Ces lieux sont renommés et investis de nombreux cueilleurs en période de pousse.

Rapidement au cours de l'enquête, j'ai rencontré des personnes habitant Bagnères de Bigorre et allant cueillir dans différentes zones, des Baronnie à la vallée du Haut-Adour. A la recherche de cueilleurs de champignons, j'ai également identifié en plusieurs étapes un site intéressant pour l'étude des pratiques de cueillette, le col des Palomière, situé au-dessus de Bagnères. Tout d'abord en apercevant des voitures stationnées, puis en abordant les chasseurs présents, j'ai appris l'existence de champignons dans les bois alentours. Ensuite ce sont même des cueilleuses qui ont accompagné ma route. A mon sens donc, le col des Palomière est une zone d'étude pertinente, à la frontière des Baronnie et de la vallée du Haut-Adour, proche de Bagnères, lieu de rencontre de différents usagers des zones forestières : promeneurs, chasseurs et cueilleurs, tous venus des villes et villages alentours. En définitive, la plupart des cueilleurs interrogés sur le terrain et sans rendez-vous préalable ont été rencontrés au col des

Palomières. C'est de cette façon que les aléas du terrain peuvent nous éloigner des postulats de départ.

Globalement, sur le thème de la cueillette des champignons et pour un travail de maîtrise qui se réalise en un an, la zone d'étude m'a paru un peu trop étendue et dispersée, d'autant plus que suivant les rencontres que l'on fait, on est vite poussé à s'écarter un peu des limites fixées au départ. La difficulté tient donc dans la délimitation des zones d'étude effectives. Il serait peut être préférable soit d'orienter les recherches sur les habitants d'une commune et dans ce cas, la rencontre systématique avec les habitants est nécessaire, soit de délimiter une zone centrale d'étude sur laquelle il serait plus facile d'appréhender systématiquement la provenance des cueilleurs. Dans notre cas, la systématisation des données est faible et l'étude se situe plutôt dans une démarche exploratoire. L'avantage est d'appréhender une plus large diversité de terrains.

3- Problématiques et hypothèses :

Comme nous l'avons vu précédemment, l'analyse des pratiques de cueillette nécessite un cadre territorial restreint. En effet, la diversité des pratiques renvoie à des conceptions communes partagées régionalement. De plus, l'activité de cueillette prend toute sa dimension à travers le rapport entre les individus. Ajouté à cela que les rapports sociaux de la cueillette sont totalement intégrés dans la vie quotidienne

Pour comprendre les motivations concernant la cueillette des champignons, il semble nécessaire de s'interroger sur l'utilisation des produits récoltés. Certes, la valeur marchande des espèces sauvages les plus réputés est assez élevée mais dans quelle mesure sont-elles prélevées pour la vente? De même, il paraît nécessaire de s'interroger sur les modes de consommation des champignons. Entre le fait d'être un produit naturel et le fait de présenter des risques d'intoxication, quelle valeur faut-il accorder aux champignons ? De plus, il s'agit de savoir dans quelle mesure le moment passé à chercher et cueillir des champignons peut-il constituer un élément de valorisation de la cueillette, des champignons et des cueilleurs ? Ensuite, une des interrogations de ce mémoire portera sur les types de sociabilité qu'engendre la cueillette, tant à l'égard d'autrui que dans les rapports hommes/femmes.

Récolter des champignons nécessite certaines connaissances préalables. Dès lors, il s'agit de rechercher quels sont les savoirs et les savoir-faire sur lesquels les cueilleurs s'appuient pour découvrir ces mystérieux cryptogames. Dans un premier temps et à travers des comparaisons régionales, il sera question d'appréhender certains modes classificatoires que les cueilleurs utilisent pour envisager la comestibilité des champignons. Ensuite, pour comprendre une partie des façons de cueillir, il paraît nécessaire de dresser un état des lieux des savoirs concernant la pousse des champignons. Quels sont les avis des scientifiques et des cueilleurs ? Diffèrent-ils et dans quelle mesure ? Il s'agira d'identifier les multiples facteurs intervenants. A travers les différences de connaissances et de croyances ne voit-on pas se dessiner des typologies de cueilleurs ? Concernant le cueilleur mycophage, il semblerait que l'acquisition de ces différents savoirs ne peuvent être productifs que dans la mesure où ils sont appliqués à des zones particulières. Qu'en est-il ? Comment intervient l'expérience des cueillettes précédentes dans cette quête saisonnière ? Quels sont les savoir-faire essentiels revendiqués par les cueilleurs ? Si le milieu végétal est un vaste système complexe, ya t-il des éléments indicateurs qui permettent de dénicher plus facilement les champignons espérés ? On peut aussi se demander comment les compétences des cueilleurs évoluent. Dès lors, il est intéressant d'identifier les différentes voies par lesquelles ces savoirs et savoir-faire s'acquièrent et se transmettent. Dans un aspect concurrentiel, la transmission des savoirs à des limites. En effet, dans quelles mesures les cueilleurs vont-ils garder pour eux certains savoirs et certaines de leurs façons de faire pour s'assurer de bonnes cueillettes ? Les stratégies mises en place peuvent être nombreuses.

Sous quelles formes se traduit la concurrence dans le discours et les pratiques des cueilleurs ? Répondre à cette question nécessitera d'envisager l'espace rural dans sa globalité et d'appréhender ses transformations. Il s'agit de comprendre quels « groupes » interviennent dans l'activité de cueillette. Quel usages font-ils de l'espace naturel, quels sont leurs représentations ? L'intérêt consiste à comparer les usages liés au droit de propriété aux divers réglementations en place, officielles ou pas. Ensuite, la question de l'appropriation de l'espace rural et de ses ressources sera incontournable pour envisager une analyse transversale des activités de cueillette.

Ainsi, au cours de ce rapport, c'est la recherche des déterminants sociaux de la cueillette qui guide les diverses analyses.

4- Analyses méthodologiques

a- Déroulement de l'enquête :

Cette enquête sur la cueillette des champignons dans la vallée du Haut-Adour et dans un village des Baronnies s'est déroulée entre les mois de septembre et décembre 2004 ainsi que durant le mois d'avril 2005. L'objectif était d'analyser les pratiques de cueillette des champignons sur ce territoire. Les premières hypothèses concernaient essentiellement une différence de pratiques suivant que les cueilleurs avaient toujours vécu dans la région ou qu'ils y soient nouvellement arrivés. Par la suite, d'autres hypothèses ont alimenté la recherche. C'est le cas de l'acquisition du savoir des cueilleurs. Suivant que le savoir a été acquis par l'expérience, la transmission orale et locale ou par les livres, les conceptions et les façons de cueillir divergent-elles ?

Pour permettre d'appréhender ces questions, une analyse qualitative des pratiques et des conceptions des cueilleurs semblait nécessaire et la plus adaptée. Il s'agissait alors de prendre en compte l'histoire de vie des cueilleurs à travers leurs pratiques de cueillette en utilisant l'outil biographique.

J'ai ainsi réalisé des entretiens auprès de plusieurs cueilleurs de champignons. Pour chacune de ces rencontres, une large variété de thèmes a systématiquement été abordée, en plus des particularismes propres à chacun de mes informateurs. Pour orienter le discours quand cela me semblait nécessaire et pour conserver une trace des propos tenus, je me suis aidé d'un guide d'entretien et d'un appareil d'enregistrement quand cela était possible et avait été programmé. J'ai ensuite intégralement retranscrit la plupart de ces entretiens par écrit, je bénéficiais ainsi d'une base de données écrite conséquente pour réaliser une analyse sur les pratiques de cueillette des champignons comestibles.

b- Premières difficultés :

Arrivé à Bagnères de Bigorre le 1^{er} septembre 2004, on peut dire que j'arrivais en territoire totalement inconnu pour travailler sur un thème qui suscitait pour moi un réel intérêt mais pour lequel j'étais néophyte. J'avais dû « aller aux champignons » 3 fois dans mon enfance, je savais reconnaître les girolles et les coprins chevelus, c'était à peu près tout. Pour tenter d'appréhender l'ampleur du phénomène de la cueillette, il s'agissait de pouvoir mettre

en place un certain nombre de questionnements se rapportant aux pratiques de cueillettes et plus largement, aux thématiques qui lui sont conjointes.

Dans cette optique je me suis inspiré des recherches de R. Larrère et de M. de la Soudière sur la cueillette en Margeride. Rapidement je me suis heurté à la rareté des études bibliographiques consacrées à la cueillette des champignons et plus largement à la cueillette en général. Certes, on trouve toute une bibliographie sur la cueillette des plantes et des fruits sauvages, mais le plus souvent elle traite plutôt de l'objet cueilli, de ses vertus et des endroits où on peut le trouver, que du phénomène et des pratiques de cueillette.

Une fois les premiers questionnements définis, autrement dit la première partie de la recherche théorique, il a fallu se confronter à un terrain totalement inconnu, allant d'un espace aux noms mystérieux à une population m'étant totalement étrangère. Ceci d'autant plus que le sujet de la cueillette me semblait nécessiter d'une certaine discrétion de ma part. J'avais l'impression que quelques mauvaises manœuvres méthodologiques (me faire surprendre à ramasser dans un coin dont on m'avait parlé juste avant) auraient pu détruire mon accès aux propos des cueilleurs. J'étais en quelque sorte obnubilé par la nécessité d'inspirer confiance à ce niveau. A vouloir aussi appréhender les rapports entre cueilleurs, je voulais conserver mon anonymat et ne pas être connu de tous les environs. Je désirais pouvoir inventer chaque fois ma mise en scène, passer pour un cueilleur ou un amoureux de la forêt, mais ne pas être reconnu sans le savoir, de sorte que le discours des cueilleurs ne soit pas orienté en vue de l'étude que je réalisais. Je pensais aussi qu'une simple erreur de ma part suffirait à ce que tout le monde sache qu'un « jeune qui n'est pas du coin » essaie de savoir où chacun va cueillir. En effet, dans les premiers temps, je n'étais pas en mesure d'appréhender l'ampleur du réseau des cueilleurs de champignons, je supposais l'existence d'un vaste réseau d'interconnaissances entre les cueilleurs, un peu à l'image des chasseurs où tout se sait très vite.

Ensuite, il s'agissait de trouver sa place au sein du monde rural après plusieurs années de vie en ville et une enfance à la campagne. Autant il s'agissait de côtoyer le terrain le plus rapidement possible, autant je savais que la notion de temps concernant les rapports humains est plus longue qu'en ville. Par exemple, pour savoir que tel retraité est un amateur de champignons, il faut soit le rencontrer au hasard dans un bois, soit le filer dès le matin quand il part avec son panier, soit qu'on vous le dise. Enfin, il faut se rencontrer et susciter la confiance. La notion de temps est très relative mais trois mois passent si vite.

c- Méthodologie de terrain :

Le principe méthodologique que j'ai essayé de privilégier était le **contact direct** avec les cueilleurs, il s'agissait ainsi de favoriser la parole par le récit d'expériences de cueillette, et aussi, dans une certaine mesure, de partager des moments de cueillette. L'objectif était de coordonner deux perspectives méthodologiques particulièrement employées dans la recherche ethnologique que sont, la méthode des entretiens et, dans une certaine mesure, une forme d'observation participante.

Certaines informations ne peuvent être obtenues que par une « discussion » semi-directive avec les personnes concernées. Cette méthode est adaptée à notre sujet dans le sens où elle permet de récolter à la fois les actes réalisés, les comportements et les attitudes adoptés, mais également les représentations et les légitimations des cueilleurs. Dans le cadre d'un entretien, le discours produit par les cueilleurs à l'égard de leur activité, est soumis à une mise en forme relativement structurée et « pré-analysée »

Le cadre proposé par l'entretien permet ainsi de prendre connaissance des structures d'argumentation mises en œuvre par les cueilleurs. A l'aide de cette méthode de relevé d'informations, il s'agit de faire apparaître les « imaginaires » qui interviennent dans les pratiques de cueillette, et de les confronter aux autres propriétés que l'agent attribue à la cueillette et aux champignons. Les opinions, les arguments et les sentiments développés, tout comme les renseignements plus pratiques, sont sources d'information.

Généralement, les entretiens sont définis en trois catégories en fonction de leur caractère directif. La forme de l'entretien « semi-directif » a été la plus utilisée, en effet, elle privilégie une dimension exploratoire de la recherche, tout en lui ajoutant la possibilité d'orientation vers des thèmes qui n'auraient pas été abordés spontanément par l'informateur. Il est aussi un procédé de mise en confiance de l'informateur.

Ajouté à cela, les entretiens répondent doublement à l'objectif de ce travail. Le discours sert de base à l'analyse des pratiques en plus d'être, s'il est enregistré et retranscrit, un support pour la conservation des savoirs populaires.

Bien que les entretiens apportent de nombreuses informations qualitatives, ils ne sont qu'un discours sur les pratiques. Certes, le cueilleur évoque ses façons de faire, mais il reste dans le discours. Il faut ajouter que le chercheur est soumis aux sélections que l'informateur effectue dans ses propos. C'est pour dépasser ces modalités qu'il paraissait intéressant de côtoyer les cueilleurs pendant l'activité de prélèvement des champignons. Dès lors, il était question de confronter le « dire » et le « faire » des cueilleurs en plus de s'imprégner de

l'ambiance et de percevoir certaines habitudes, que ce soit dans l'action ou dans le verbe. Il s'agissait de côtoyer la réalité de la cueillette malgré une place quelque peu ambiguë. Il est vrai que l'activité de cueillette ne se prête guère à l'observation participante dans la mesure où elle est une activité soumise aux déplacements, qu'elle se pratique plutôt individuellement, qu'elle a tendance à être soumise au secret des lieux et qu'elle ne constitue un réseau interrelationnel que très éclaté. Néanmoins, être présent sur les lieux de cueillette lors de grande affluence et partager ces moments avec des personnes moins secrètes que les autres, reste essentiel à la compréhension des pratiques. Concernant cette approche du terrain, les biais méthodologiques ne sont pas non plus des moindres. Le chercheur, pris dans la situation, doit redoubler de vigilance dans ses analyses, il est confronté aux différents effets liés au contexte inhabituel de sa présence. Inévitablement les questions concernant la place que l'observateur doit prendre et le regard qu'il doit porter sur les choses doivent rester omniprésentes.

Pour ce faire, j'ai essayé de me rendre sur les lieux de cueillette aux heures où la probabilité de rencontrer des ramasseurs de champignons était la plus élevée, c'est à dire le matin, entre 7 et 8 heures trente (avant, il fait nuit, « *après, ils sont partis* »). Auparavant, il s'agissait de connaître ces lieux. Quand on vous dit qu'il y a des cueilleurs de champignons à Payolle, c'est encourageant, mais la zone est immense, et suivant les limites qu'on lui attribue, elle peut représenter une superficie de 25 km², dont l'essentiel est composé de forêt, dans laquelle la progression est des plus difficiles. A l'image des cueilleurs pour leur objet de quête, on se lance dans une véritable partie de cache-cache. Le meilleur point de repère devient les voitures laissées en bordure de route. Quand on en voit une, et en espérant que son propriétaire soit un ramasseur de champignon, ce dernier est déjà parti s'enfoncer dans les bois. A ce moment là, 3 stratégies se proposent à vous : se lancer dans une chasse au cueilleur de champignon, attendre son retour ou chercher ailleurs.

En raison de problèmes physiques lors de cette période de terrain, je ne me suis jamais lancé dans une véritable chasse au cueilleur, j'ai souvent préféré attendre leur retour ou en chercher d'autres. Lorsque ceux-ci reviennent, avec ou sans trophée, on recueille alors des informations post-cueillette. Une seule rencontre seulement a fait l'objet d'un véritable partage d'un moment de cueillette, suite à une telle démarche.

Lorsque mon itinéraire de travail m'a conduit enfin sur la zone de cueillette de certains, ceux-ci ont pratiqué une certaine forme d'évitement, à savoir, me dire bonjour de loin puis changer leur itinéraire pour passer à l'écart.

Ajouté à cela et il en sera question plus loin, l'année 2004 a été une des plus mauvaises en terme de pousse de cèpes dans la région, le résultat en a été une très faible fréquentation des bois par les cueilleurs. Les coins les plus altérés par cette absence ont été ces fameux bois que « tout le monde » connaît et où la cueillette devient un vrai rassemblement le temps d'une matinée. Malheureusement, c'est dans ces moments là que la cueillette se prête le plus à l'observation participante, ils n'ont pu avoir lieu. Ce sont les aléas du terrain et des saisons.

Ces quelques difficultés non négligeables m'ont ainsi permis d'identifier qu'il était intéressant de côtoyer aussi des informateurs en dehors d'un contexte de ramassage de champignon. En effet, cette méthode a l'avantage de permettre aux cueilleurs de s'exprimer sur le sujet en question sans les obliger à dévoiler les endroits où ils ont l'habitude de ramasser. En effet, il existe une réelle méfiance concernant les lieux de cueillette. Par ce travail hors contexte, il est possible de recueillir de nombreuses informations sur la cueillette en général sans pour cela obliger les ramasseurs à dévoiler leurs coins.

Dans une optique similaire, il est possible de recueillir des informations concernant le ramassage des champignons même lors d'une année où le champignon se fait rare. En dépit de l'existence de ce biais méthodologique, il est donc possible de réaliser une telle étude, indépendamment des conditions climatiques et naturelles.

Enfin, lorsqu'un cueilleur de champignons se prépare à un entretien, il a peut être moins l'impression de « perdre » le temps qu'il accorde à la cueillette et par la même occasion, il est plus concentré sur l'entretien et ses propos.

d- Constitution du panel et choix des personnes :

Dans un premier temps, et comme ce travail avait pour objectif de découvrir les modes sociaux de la cueillette, il s'agissait déjà d'arriver à appréhender la diversité des pratiques. L'objectif était de rencontrer un panel de cueilleurs assez hétérogène. Je me suis attaché à prendre en compte un certain nombre de variables, notamment celles qui définissent la durée et le lieu d'habitation, de même que l'âge ou le sexe des personnes. Le principe était de rencontrer des hommes et des femmes, des jeunes et des moins jeunes, des gens ayant toujours vécu dans la région et des nouveaux arrivants. Enfin, il était intéressant de rencontrer des gens qui tiennent leur savoir par la pratique et l'expérience et d'autres qui l'auraient complété avec les livres et ouvrages à caractères mycologiques. Globalement, la statistique

était relativement absente dans la détermination préalable du nombre et du choix des personnes. L'objectif était plutôt de rencontrer un maximum de personnes tout en sachant que ces rencontres seraient réalisées en fonction de mon parcours, du choix des lieux et de mes relations dans la région.

Comme les rencontres se font souvent de manière hasardeuse, ainsi on ne sait jamais qui on aura la chance de rencontrer et tout le long de l'enquête, on espère toujours trouver de « bons » informateurs. C'est seulement à la fin, une fois qu'arrive le bilan qu'on est en mesure d'établir un constat. En ces termes, j'aurais aimé rencontrer plus de personnes âgées sur Campan, celles qui sont en quelque sorte garantes des traditions, de même, je n'ai pas interrogé d'enfants, eux qui doivent vivre la cueillette encore différemment.

Dans tous les cas, les individus interrogés durant l'enquête ne peuvent être considérés comme représentatifs de l'ensemble des cueilleurs. Certains individus n'ont pu être interrogés pour des « refus de réponse » ajouté à cela que mon parcours n'a aucunement été systématisé comme par exemple aller tous les week-ends, à la même heure au même endroit. Une telle approche aussi minime, en comparaison de l'étendue de la zone d'étude, n'aurait pas été plus pertinente pour l'analyse.

e- Les entretiens :

Lors des entretiens, le chercheur doit rester vigilant, en effet, il oriente le discours par ses propos et par sa place : il annonce le sujet de recherche, il pose les questions et l'informateur répond. Ainsi, le chercheur doit être attentif à essayer d'approcher une attitude de neutralité dans la mesure du possible. En fonction des interlocuteurs, il ne doit pas insinuer qu'il possède le savoir auquel cas l'informateur répondrait aux attentes et aux postulats du chercheur. Dans la même optique, j'ai essayé au maximum de surveiller mes propos, en plus de d'éviter les jugements de valeur, il s'agissait de préférer les questions ouvertes aux questions qui donnent une voie de réponse à l'informateur.

Fort de ces intentions et compte tenu du temps accordé au « travail de terrain » et à la retranscription des entretiens, j'ai pu effectuer plus d'une trentaine d'entretiens dont 17, ont été intégralement retranscrits et regroupés dans un recueil destiné au Conservatoire botanique pyrénéen. Dix d'entre eux ont été effectués sur rendez-vous. Le plus souvent, j'ai été mis en contact par l'intermédiaire d'une tierce personne. Ainsi, avant l'entretien, les informateurs connaissaient le sujet qui allait être abordé, certains avaient préparé les livres qu'ils utilisaient

pour la détermination des espèces, un seul avait prévu d'aller en forêt. Chacun de ces entretiens a duré entre une et quatre heures lors desquelles plusieurs thématiques ont été systématiquement abordées. L'objectif était de prendre en compte des avis divergents sur des thèmes similaires.

L'autre partie des enregistrements a été réalisée lors de rencontres de (semi) hasard. A la différence d'une rencontre programmée où le cueilleur est préparé à répondre, là, il est « cueilli » sur place. La plupart de ces entretiens ont été effectués sur des lieux de cueillette ou à proximité. Lors d'un tel protocole, il est nécessaire de maîtriser en partie l'espace mais aussi les éléments qui s'y trouvent ainsi que la période de récolte. Il faut que l'enquêteur soit au bon moment au bon endroit (et la bonne année ?). Il est évident que cette nécessité pratique et technique, cette manière de procéder a une influence sur le matériel recueilli. Dans l'ensemble, ces entretiens sont plus courts, les réponses sont plus succinctes et, le plus souvent, le protocole d'enregistrement a été caché. Ce dernier aspect est imputable au contexte dans lequel la rencontre s'établit. Le plus souvent, la conversation s'enclenche sur une rencontre inopinée en lisière de forêt, à la croisée de deux chemins ou sur un parking. Le micro camouflé, le mini disk dans la poche, il est très facile de déclencher l'enregistrement dès les premiers propos qui d'ailleurs sont quelquefois les plus intéressants : ils illustrent les réactions premières des cueilleurs à l'égard d'un inconnu. L'intérêt de tels contacts est autant d'accumuler des informations sur la cueillette et les champignons que de percevoir quelles sont les stratégies relationnelles qui sont mises en œuvre lorsqu'un cueilleur rencontre une tierce personne. On émet l'hypothèse que dès lors que le cueilleur va savoir qu'il est enregistré et qu'il a en face de lui un chercheur, il va changer son discours, adapter ses propos aux circonstances peu habituelles de l'enregistrement. D'autre part, lors d'un entretien impromptu, le cueilleur n'étant pas venu dans l'optique de répondre à des questions (et venant de se faire découvrir), argumente le plus souvent qu'il ne dispose pas du temps nécessaire pour faire part de ses savoirs. Lors de chaque rencontre, j'ai clarifié ma position mais le plus souvent, seulement après un certain temps. Concernant le fait de mentionner à l'informateur qu'on l'enregistre aurait tendance à influencer son discours, surtout dans un tel contexte de rencontre au hasard, debout, en milieu naturel. Ce n'est pas le but recherché. Quant à lui dire qu'on l'a enregistré à la fin de l'échange, c'est un peu délicat. Dans certains cas, notamment avec les chasseurs, il n'était pas question de les soumettre ouvertement à un enregistrement alors que chacun des propos semblait si intéressant... Ainsi, on pourrait comparer ce type d'entretien à une prise de note efficace et améliorée. Dans une optique similaire, deux

enregistrements ont été réalisés lors d'une « sortie aux champignons » avec François, Marie et Yvonne.

Au préalable, j'avais élaboré un guide d'entretien à partir des premières thématiques qui me semblaient les plus appropriées. Celui-ci à quelque peu évolué avec les temps et les propos des cueilleurs. Le guide indique de façon théorique, la structure des entretiens de manière à couvrir l'ensemble des thématiques. Il a pour objectif de glisser, des questions générales vers d'autres, plus intimes et personnelles, tout en évitant de bloquer le discours. Pour ma part, une période de maîtrise du protocole s'est avérée nécessaire pour ne pas paraître trop interventionniste dans le discours de l'informateur : j'avais notamment tendance à relancer trop rapidement le discours vers d'autres questions, quelquefois sans respecter les périodes de blancs que la réflexion et le naturel des mes interlocuteurs nécessitaient.

f- Thématiques abordées :

Les thèmes sur lesquels portaient mes interrogations devaient permettre d'identifier un maximum de caractéristiques concernant les pratiques de cueillette. Les questionnements devaient faire apparaître les actions, les conceptions, les réflexions, les représentations et les connaissances des cueilleurs. Je me suis attaché à regrouper ces thématiques dans le guide d'entretien (voire en annexes). Ces thèmes faisaient référence aux notions de rapport à l'espace ainsi qu'aux modes d'approvisionnement et de consommation des champignons. Les questions devaient aussi mettre en évidence le rapport qu'entretenaient les cueilleurs avec le milieu naturel en général ainsi qu'avec les personnes qu'ils pouvaient fréquenter dans le cadre de la cueillette. Enfin, certaines questions étaient plus intimes ou parfois plus anecdotiques.

g- Mes informateurs :

L'élément qui unifie mes informateurs est le fait qu'ils soient cueilleurs de champignons dans ma zone d'étude. Certes, j'ai rencontré des personnes, passionnées par la cueillette des carpophores, mais dès lors qu'ils ne ramassaient pas de champignons dans la vallée du Haut-Adour ou dans les Baronnie, je n'ai pas réalisé d'entretiens enregistrés avec eux. J'ai toutefois écouté leurs propos avec attention et pris quelques notes en émettant l'hypothèse qu'il pouvait y avoir certaines différences dans leurs pratiques dues à des variations régionales. C'est le cas de certaines personnes rencontrées dans le Doubs ou en Haute-Savoie.

De ce fait, ma « base de données » enregistrée et retranscrite regroupe les propos d'une trentaine de personnes aux caractéristiques socioculturelles diverses. Certaines d'entre elles ont davantage marqué ma réflexion, c'est généralement le cas de ceux qui m'ont accordé un entretien assez long, autrement dit ceux qui ont pris le temps de s'expliquer sur leurs pratiques tout en ayant suffisamment confiance en moi sur la portée éventuelle de leurs propos (je les en remercie). Ces personnes clés, sont aussi celles qui ont pu m'aider dans mes questionnements par une mise en forme réflexive de leurs propos. Cette capacité nécessite de posséder un certain savoir concernant les champignons et les façons de les cueillir, aussi faut-il être capable de l'exprimer à travers un vocabulaire particulier. Néanmoins, quelle que soit la maîtrise du verbe de chacun des cueilleurs, les mots employés ont capacité à signifier et c'est cette étude du sens des mots employés qui accompagnera ma recherche.

Tout au long de cette étude, mes analyses font référence aux propos tenus par mes informateurs, ainsi pour discerner et mieux comprendre les différences propres à chacun d'eux, il semble nécessaire de les présenter. Pour respecter l'anonymat de chacun, des pseudonymes leur sont attribués.

Maria :

Mon premier entretien a été réalisé avec Maria, une femme d'une quarantaine d'années, d'origine espagnole habitant Bagnères depuis plus de trente ans. Maria est professeur d'espagnol. Très assidue à la cueillette des champignons, elle fréquente différentes zones dans les alentours de Bagnères. Le cas de Maria est particulièrement intéressant dans le sens où elle représente en quelque sorte un intermédiaire entre deux figures symboliques du cueilleur de champignons qui sont le cueilleur traditionnel et le nouvel arrivant. Dans une optique similaire, elle se définit comme allant le plus souvent dans les mêmes endroits pour cueillir des champignons, malgré qu'elle soit sans cesse à la recherche de nouveaux coins. Elle est la seule à m'avoir énoncé l'existence d'un réseau de cueilleur de champignons dans lequel plusieurs se connaissent et fréquentent les mêmes zones.

M. et Mme Savignac :

M. et Mme Savignac habitent les Baronnie depuis toujours et M. Savignac est venu à Benqué habiter en gendre dans la famille de sa femme. Agriculteurs à la retraite, ils ont maintenant 80 ans. L'entretien est riche dans le sens où ils sont des témoins des temps passés et leurs réflexions et incompréhensions concernant le monde moderne illustrent une certaine évolution des modes de vie. De même, le langage est des plus intéressants dans le sens où ils

n'utilisent pas du tout les livres pour leurs connaissances en mycologie, de plus ils ont conservé un parler local et ancien pour signifier les choses, ainsi, de nombreuses expressions illustrent leur mode de classification. Ainsi, ils cueillent des champignons depuis toujours, mais ils en trouvent de moins en moins. En effet, il n'y a plus de saisons, le climat change et surtout les bois ne sont plus entretenus comme avant. Autrefois domestiquée par la sueur du travail, la nature reprend ses droits jours après jours. Ajouté à cela que de plus en plus de monde vient cueillir dans les bois de Benqué, essentiellement des étrangers, c'est à dire des personnes des villages, des villes et des départements alentours. Ces gens consomment « leur » espace mais ne contribuent en rien à leur entretien. Certains vont même jusqu'à s'enrichir en vendant les champignons qu'ils trouvent à Benqué. Face à cela, ils laissent paraître leur impuissance.

Marie, Yvonne et François :

J'ai rencontré Marie et Yvonne un matin en redescendant du col des Palomières, elles faisaient leur « balade matinale ». La première rencontre à permis de faire les présentations et de programmer une sortie cueillette dans la plantation d'épicéas située au-dessus du col. Ce sont les premières et quasiment les seules à avoir accepté de prendre du temps pour me faire découvrir leur lieu de cueillette. Je les en remercie. A deux reprises et accompagné de François, le cousin de Marie, nous avons arpenté la forêt et trouvé quelques rares petits cèpes. François habite Bagnères depuis toujours, il gardait les vaches là où nous sommes allés cueillir. C'est un personnage (a)typique, un rire extraordinaire, vieux garçon, il se nourrit des produits qu'il cultive et des animaux qu'il élève. Encore très imprégné du patois, il ne cueille que les cèpes, avec les doigts et considère que les bois communaux sont ouverts à tous. Marie, administrative à la retraite, est très enthousiasmée par la cueillette, pour elle c'est une vraie chasse au trésor au point qu'on a du mal à distinguer le sérieux du plus superficiel. Elle est l'initiatrice de cette rencontre et n'hésite pas à m'expliquer les avatars de la cueillette, de ce fait, elle me fournit de nombreuses informations. Yvonne est originaire du Nord, elle à découvert la cueillette il y a 2 ans et son point de vue est des plus intéressants parce que nouvellement initiée. Elle a donc un certain recul par rapport aux faits : langage, méthodes, remarques, façons de faire... et demande souvent confirmation aux plus initiés.

Joseph

Joseph habite Benqué depuis trente ans et il en est le maire. Il était commerçant à Bagnères, désormais il est à la retraite. L'entretien s'est déroulé en deux parties mais la

seconde n'a pas été enregistrée. Sa position de maire me semblait intéressante concernant les aspects réglementaires qui peuvent s'appliquer à une commune. Il s'est bien pris au jeu de la confiance. Il cueille des champignons, les plus connus, mais pas autant que sa femme.

Maurice et Roger

Chasseurs de Palombes partageant un poste de tir, les deux sont vraiment différents. Maurice, ancien professeur de mathématiques est venu habiter dans la région il y a plus de 10 ans. Son calme et sa sympathie m'ont incité à partager un moment avec eux plutôt qu'avec d'autres. Je lui fais vite comprendre que je ne suis pas du coin mais que je suis intéressé par toutes les informations concernant la cueillette et cela dans le cadre de mes études. Il cueille occasionnellement, plutôt quand sa femme le demande, c'est le seul à me présenter le fait que n'étant pas d'ici, on ne lui a pas appris beaucoup de coins. A l'inverse, Roger est très discret dans la première partie, puis à partir du moment où il a tiré « sa » palombe, il se met à parler. Grand connaisseur, avide de grandes quantités, pour moi, c'est le stéréotype du « chasseur » de champignons. Il n'hésite pas à se mettre en avant et pour mon plus grand bonheur, il me livre ses expériences faites de noms, de lieux, de quantités ramassées et de recettes de cuisine, ses références semblent être essentiellement des chasseurs. Le plus intéressant est le fait que l'échange se soit installé comme une discussion entre eux deux où moi je n'étais que spectateur, je n'intervenais que pour relancer sur leurs propos.

Albert Itchcock

Instituteur à la retraite, A. Itchcock a toujours habité dans la région mais il n'est installé à Campan que depuis une vingtaine d'années. A travers son discours, il met en avant le fait qu'il ne soit pas considéré comme un vrai Campanois. Concernant les champignons, il cueille de nombreuses espèces et à tendance à délaissé les cèpes. S'il affectionne le milieu naturel, c'est pour son calme, sa tranquillité et son aspect sauvage, et non pas pour rencontrer du monde. En revanche, il ne va jamais aux champignons seul, il est toujours accompagné de sa femme ou d'amis. Il s'approvisionne fréquemment en menus produits sauvages et toujours en quantités raisonnables. Il déplore le non-respect de l'environnement et le prélèvement abusif des ressources végétales sauvages.

Boris

L'entretien a été bref, et effectué à l'improviste. L'immersion dans le sujet m'a semblé difficile parce qu'il faisait mine de ne pas trop savoir et répondait très sobrement aux

question. Au cours de l'entretien je me suis aperçu qu'il en connaissait plus sur les champignons et la façon de les cuisiner que ce qu'il a voulu me faire croire au départ. Boris a la quarantaine, il est bûcheron, et est installé depuis plus d'une vingtaine d'années dans la région. Je l'ai rencontré parce qu'il réside à proximité d'un site reconnu pour la cueillette des champignons. Il ramasse seulement les espèces les plus courantes et quand il va aux champignons, c'est pour être tranquille. Concernant les habitudes des cueilleurs qui fréquentent le site, il m'a seulement confirmé que la plupart ramassent le matin.

Jacques

Jacques habite Campan depuis toujours et revendique son origine. Il a juste la quarantaine et travaille au Pic du Midi depuis 5 ans. Auparavant il travaillait aux remontées mécaniques de La Mongie. On m'avait annoncé Jacques comme un professionnel de la cueillette. Il a été initié à la cueillette des champignons depuis son plus jeune âge par son père et son grand-père. Désormais, c'est une véritable passion à laquelle il s'adonne dès qu'il en a la possibilité. C'est certainement l'entretien le plus riche en terme de données qualitatives. En effet, sa passion pour les champignons, la forêt et la montagne et sa longue expérience hors des sentiers battus en font un grand connaisseur qui a accepté de jouer le jeu de l'entretien.

Gérard

Gérard, la quarantaine, s'est installé à Benqué il y a bientôt 20 ans, auparavant il habitait Tarbes. Professeur des écoles quand ses ressources financières sont insuffisantes (ce qui n'était pas le cas pour l'année scolaire 2004-2005), il bénéficie de beaucoup de temps libre. Il apprécie particulièrement fréquenter les espaces naturels proches de chez lui. La cueillette des champignons est l'un de ses hobbies préférés auquel il n'hésite pas à accorder beaucoup de temps. Il m'a accordé un long entretien entrecoupé d'une sortie sur certaines de ses zones de cueillette. Le discours qu'il m'a tenu est riche mais certains propos me semblent quelquefois contradictoires.

M. Fourat

M. Fourat habite Bagnères de Bigorre depuis toujours, il a 50 ans et a été bûcheron pendant 25 ans. Il a mis fin à cette activité à cause d'un accident. Passionné par la vie des plantes depuis son plus jeune âge, il apprécie tout particulièrement consommer les produits sauvages qu'il a auparavant prélevés lui-même. Passionné de pêche, ancien chasseur, il pratique encore beaucoup la cueillette des plantes et des champignons. Pour parfaire ses

connaissances, il utilise l'aide d'ouvrages à caractères scientifiques, c'est d'ailleurs la seule personne à m'avoir mentionné l'existence des « clés analytiques » utilisées par les botanistes et les mycologues pour différencier et déterminer les espèces.

Jean Rondet

Jean Rondet est un informateur particulier. Au milieu des années 80, avec un ami, il se lance dans la production de pleurotes (champignon qui pousse sur le bois mort ou la paille). Par la suite, il a effectué un mémoire de recherche sur la production de cèpes sur le plateau de Millevaches corrézien. Puis il a coécrit Les cahiers du cèpe qui est une étude des facteurs permettant d'améliorer la productivité des cèpes. A présent, il donne aussi quelques conférences par rapport à cet ouvrage. J'ai eu l'occasion de me rendre à l'une d'entre elles. Enfin, lors de notre entretien il a particulièrement fait référence à ses travaux de recherche et aux réflexions qu'ils ont pu engendrer plutôt qu'aux rares moments où il va cueillir pour lui. L'entretien a été particulièrement intéressant dans le sens où il fréquente des cueilleurs de champignons depuis plus de 20 ans, ainsi ses réflexions sont ancrées dans la durée.

Partie II : Motivations et modes sociaux de la cueillette des champignons

Pourquoi apprécie-t-on un champignon ? Voilà une question complexe pour laquelle une multitude de facteurs rentre en jeu, qu'ils soient rationnels (valeur nutritive intrinsèque, possibilité d'acquisition...) ou plus ou moins irrationnels (valeur sociale, conditions de consommation, symbolisme...). Le fait de comprendre les déterminants de l'acquisition des champignons nous éclaire d'autant plus sur les raisons de l'intérêt porté à leur égard.

1- Aspects utilitaristes de la cueillette : Modes d'utilisation et de consommation des champignons.

La cueillette des champignons peut être motivée par des raisons utilitaires. Dans certaines zones comme la Margeride ou le plateau de Millevaches, on cueille des champignons (et des plantes) dans l'objectif de les vendre. Une partie de la récolte reste pourtant destinée à la consommation personnelle. Le rapport entre la quantité de champignons pour soi et celle destinée à la vente permet de caractériser le type de bien que représentent ces produits ramassés. Il s'agira de mettre en avant la place que les champignons occupent dans l'alimentation. Sont-ils essentiels à la survie, ne fournissent-ils qu'un appoint saisonnier, à moins qu'ils contribuent à la valorisation de certains repas ? Je m'attacherai à présenter les éléments qui permettent de valoriser ou non la consommation des carpophores, notamment à travers leur valeur culinaire ou toxique. Toutefois, la valeur des champignons varie suivant les espèces et les consommateurs.

a- La vente des champignons :

Si on se limite à une dimension purement **économique** et qu'on aborde la question du prix des champignons, on se rend compte que dans certaines régions, ils contribuent à un appoint non négligeable dans le budget familial. Bien entendu, suivant l'espèce, les prix divergent. On mentionne rarement le prix de la truffe qui est de loin la plus chère (entre 300 et 900 euros le kilo), par contre, ces dernières années, le kilo de cèpes ou de girolles se vendait

entre 8 et 30 euros sur les marchés de détail. Les prix varient d'une région à une autre, d'une époque à l'autre de l'année et en fonction de la structure des réseaux d'approvisionnement et de vente. Certains réseaux de vente possèdent plusieurs intermédiaires. Le Haut-Adour *ne dispose d'aucun « collecteur », terme désignant le premier interlocuteur du cueilleur dans le cas d'une filière organisée (à l'image de ce qui existe en Creuse ou en Corrèze), qui centralise quotidiennement les produits de la cueillette et sert d'intermédiaire avec les grossistes.* (Casanova,1995). La Margeride et ses zones limitrophes : plateau ardéchois, Aubrac... fournit de grandes quantités de champignons et, dans les années 45, s'est couverte d'un réseau complexe de collecteurs villageois (« *leveurs* »), inter-villageois (« *collecteurs* ») souvent interdépendants, toujours attachés à des « *maisons de gros* » (Larrère et Soudière, 1987). Dans un tel réseau structuré, le prix d'achat proposé au cueilleur diminue, mais les quantités vendables sont plus grandes. En Margeride, dans les années 50, l'industrie récente de la mise en conserve des champignons incite des cueilleurs venus d'ailleurs à « faire les saisons » autrement dit, à cueillir pour la vente. Les locaux y participent aussi pleinement, notamment les « *plus pauvres* » et les « *paysans sans terre* ». Les savoirs et les goûts régionaux se divulguent et de nouvelles espèces tendent à rentrer dans ce circuit commercial.

Quant à savoir ce que l'on gagne avec ces récoltes et à qui cela profite, la réponse semble contrastée. Bien que le marché soit prêt à fonctionner, que les réseaux soient mis en place, il faut prendre en compte l'aspect aléatoire de la pousse, autrement dit, il faut tenir compte de la variabilité de la production. Une parcelle peut être productive une année alors qu'elle ne le sera pas l'année suivante. La production n'est pas maîtrisée et celle des champignons particulièrement incertaine. Ajouté à cela, la concurrence est présente : *les champignons ne naissent pas au hasard, ils ont leur lieu de prédilection. Mais on a beau « savoir les bons coins », la récolte demeure aléatoire. Nul ne vous garantit qu'un voisin n'y soit pas passé avant vous, qu'un simple promeneur ou un chasseur ne soit pas tombé, par hasard, sur « la mine ». Et puis les champignons sont capricieux* (Larrère et Soudière, 1987). Je m'attacherai à développer plus en détail cet aspect concurrentiel de la cueillette dans la quatrième partie. Il faut ajouter que suivant le temps accordé à la cueillette, les revenus changent du tout au tout. *A l'exception de quelques « spécialistes », les cueillettes se pratiquent irrégulièrement et fournissent des revenus appréciables parfois, mais secondaires et variables. Dans la plupart des cas, les cueilleurs ne savent pas avec exactitude combien de temps ils consacrent à leur activité ni quels revenus ils en tirent* (Larrère et Soudière, 1987). Dans d'autres cas, « *sur 5000 personnes que comptait le plateau de Millevaches creusois, il y avait 2500 qui [en] tiraient [un revenu], je me souviens plus très bien, mais ça faisait*

quasiment un demi revenu annuel... la qualité de la vie est en grande partie liée à ça » (J. Rondet). L'estimation peut paraître extravagante, pourtant J. Rondet a effectué une étude sur la production et la vente des cèpes sur le plateau de Millevaches en 1990. Il ajoute d'ailleurs, comme le mentionne les auteurs de Cueillir la montagne que le revenu monétaire d'une saison est souvent référé aux biens qu'il a permis d'acquérir : *« cette année les champignons nous ont permis d'acheter la télévision »* (J. Rondet). Les revenus de la cueillette sont généralement individuels, cependant il peut y avoir une mise en commun pour l'achat d'un matériel familial comme une voiture ou une tondeuse.

D'une façon générale, les cueilleurs de champignons ne divulguent que très rarement le résultat monétaire de leur cueillette, ou n'en parlent que de façon approximative. Plusieurs raisons sont invoquées. D'une part *il est difficile d'avouer (surtout à un étranger) que l'on est suffisamment pauvre pour avoir besoin de ramasser des sous dans la montagne, ensuite, il ne faut pas prêter le flanc aux railleries et aux commérages des voisins* d'autant plus que l'on est indirectement (voire directement) en concurrence avec eux. Il est vrai que *dans une société où prolifèrent les dispositifs de contrôle, le secret des cueillettes, c'est une façon de se soustraire au regard des autres, de préserver son quant-à-soi* (Larrère et Soudière, 1987). Enfin, il est nécessaire de mentionner que l'apport monétaire des cueillettes est le plus souvent en marge des déclarations officielles soumises aux impôts et taxes. La vente des champignons se fait « au noir », elle est nette de frais et d'impôts. Dans ce cas, la discrétion est de mise pour ne pas attirer vers soi les soupçons de l'administration publique et du fisc, surtout si on est un cueilleur régulier et que l'on compte sur les champignons parce qu'ils constituent un revenu nécessaire. Il n'y a que très peu d'avantages à parler du résultat de sa vente.

Dans le cadre de mon étude sur le Haut-Adour, seuls quelques interlocuteurs m'ont dévoilé qu'il leur est arrivé de vendre une partie de leur cueillette : *« on en vendait un peu aussi »* (M. Savignac). Généralement ce sont des cèpes (*Boletus edulis* ou *Boletus aereus*) plus rarement des girolles (*Cantharellus cibarius*) et les acquéreurs sont des restaurateurs, des revendeurs ou les acheteurs sur les marchés. Les quantités réservées à la vente semblent être marginales par rapport aux quantités ramassées. Il reste très difficile d'évaluer la sincérité des interlocuteurs dans ce domaine tant le secret est de mise et peut être ai-je rencontré un revendeur qui approvisionne couramment un ou plusieurs restaurants de la région qui se serait bien tenu de me le dévoiler. Le plus souvent quand on aborde ce sujet, soit l'interlocuteur parle au nom de quelqu'un de son entourage qui revend, soit il parle des revendeurs en général : *« l'année dernière, je connais quelqu'un qui en a vendu pour plus de 2000 Euros... en général, ceux-là, ils les vendent à des restaurants »* (un chasseur). En estimant la valeur

des récoltes avec F.X Casanova, on est arrivé au bilan que les sommes pouvaient rapidement être importantes :

« des gens qui peuvent se faire 15000, 20000 balles, en francs à l'époque, par an... c'est bien, ça met un peu de beurre dans les épinars... c'est des trucs difficilement vérifiable, comme au marché, quand y a une bonne année à champignon, pas comme celle ci... y a une partie des gens qui cueillent dans la vallée mais qui vont sur d'autres marchés, ça tu peux pas vérifier, tu sais pas combien ils écoulent... le matin, j'allais au marché à 7h et tu vois dans les coffres des voitures, y en a ils ont le C15, et il est gavé de cèpes derrière donc là ils t'en passent, ils peuvent te passer 60, 70 kilos sur une matinée, en plus ça pars... même 100 kilos par semaine, à 15 euros le kilo, ça va vite » .

(F.X Casanova)

Le sujet semble encore plus tabou que dans les régions décrites par R. Larrère et M. de La Soudière. Ceux qui vendent s'en cachent bien : *« ceux qui cueillent le plus, c'est ceux qui en parlent le moins »* (F.X. Casanova). Plus généralement, la vente des champignons est proscrite parce qu'incompatible avec les principes et valeurs que revêt la cueillette. Effectivement, pour ceux qui considèrent que trouver des champignons est en quelque sorte un don de la nature, il ne semble *« pas concevable de tirer de l'argent »* de celle ci sur le plan personnel, *« il y a là une notion affective, quand on aime la nature, on aime les bois, on ne veut pas en tirer profit sur le plan matériel, de ce fait, c'est inconcevable de vendre des champignons, à la limite ce serait un sacrilège, pourtant, toute notion religieuse mise à part »* (Gérard). Dans une optique similaire, les passionnés de cueillette redoutent de perdre le plaisir qu'ils ont à cueillir à cause de l'appât du gain, c'est le cas de Jacques pour qui la vente n'est pas intéressante *« parce qu'après il y a une notion d'argent qui rentre en compte et ce n'est plus un plaisir, c'est un business... et c'est pas bon du tout »* il va jusqu'à comparer cette pratique à *« une forme de prostitution »*. Ainsi, *« la seule règle [qu'il se] fixe est de ne surtout pas vendre du cèpe »* (Jacques) malgré quelques propositions alléchantes et facilement accessibles. Ces deux informateurs semblent distinguer la valeur monétaire des champignons de leur valeur symbolique, pour eux, le plaisir éprouvé lors de la cueillette peut être altéré lorsque celui-ci est confondu avec la recherche d'argent. Il paraît utile d'ajouter que ces deux interlocuteurs ont une activité professionnelle leur permettant de bénéficier d'un revenu suffisant pour ne pas avoir besoin de vendre des champignons. A trois reprises mes

informateurs ont comparé les vendeurs de champignons au monde de la chasse dans lequel les « viandars » sont mal vus, parce que leurs pratiques se situent en marge des valeurs revendiquées. En revanche les cueilleurs rencontrés acceptent plus facilement l'idée que certaines personnes aux revenus modestes utilisent la vente des champignons comme un revenu complémentaire : *« d'un côté c'est bien parce que c'est souvent des gens qui n'ont pas de gros revenus... ca a un côté pas mal, ca fait un peu sécu...ca leur permet de rester installer sur le secteur et pas envisager de partir à Tarbes ou à Toulouse pour trouver du boulot »* (F.X Casanova). Les catégories les plus citées sont les chômeurs, les travailleurs saisonniers et les agriculteurs. Ces derniers sont d'ailleurs perçus comme les revendeurs traditionnels de champignons. L'image de la paysanne du haut de la vallée venant vendre des cèpes ou des girolles le samedi au marché de Bagnères est très courante dans l'esprit des cueilleurs : *« ceux qui vendent au marché de Bagnères, ce sont les paysannes qui payent le banc pour le samedi et puis bon, une fois ils portent les châtaignes, une fois les pommes »* (M. Fourat). Durant l'automne 2005, sur le marché de Bagnères, quelques femmes retraitées sont effectivement venues vendre des barquettes de girolles en petites quantités, elles habitaient les villages des alentours, que ce soit des Baronnie ou de la vallée de Campan. Ce type de réseau de vente semble plutôt réservé aux femmes. Il en est un autre qui consiste à approvisionner le primeur de la place du marché, celui-ci n'étant pas exclusivement féminin.

b- La consommation des champignons :

La plus grande partie de la cueillette est alors conservée pour **d'autres utilisations que le seul but lucratif**. Les champignons *consommés comme appoint (...) jusqu'à une période récente constituaient autant de moyens de survie des plus démunis* (A. Fortier, 1991). Jusque dans les années 70', la consommation des produits de la forêt était plutôt perçue comme une alternative au manque de moyens de certains foyers. En effet, les paysans se nourrissaient essentiellement des produits qu'ils cultivaient en plus de la viande ou des œufs issus de l'élevage. Toutefois, les terres cultivables étaient limitées et les champignons avaient cet avantage de pousser sur les parcelles boisées, le plus souvent communales et qui ne nécessitaient pas d'entretien en vue de la cueillette. Le champignon était en quelque sorte le *produit du pauvre* (Larrère et de La Soudière, 1987) : *« tout ce qui était cueillette, de noisettes, de champignons, tout ce que la terre donnait, tout ce que la montagne pouvait donner, c'était mal vu, c'était signe de pauvreté »* (Maria), *« traditionnellement c'était les*

paysans qui cueillaient les champignons » (un chasseur), « *ça rappelle l'époque où on cueillait un peu tout pour manger, ça fait pauvre* » (F.X Casanova). Désormais, la consommation de champignons est d'autant plus valorisée qu'elle fait référence aux produits naturels du terroir, très en vogue à l'heure actuelle : « *il y a cet aspect régional, sain, on le confond avec artisanal aussi, oui, c'est très touristique... c'est beaucoup plus valorisé qu'avant* » (Maria).

Δ Des produits symboles de repas de fête :

En se référant à deux études sur les pratiques culinaires rurales, celle d'Y. Verdier (Façons de dire, façon de faire, 1979) à travers le portrait de la cuisinière de Minot (Chatillonnais) et celle d'A. Bouverot-Rothacker (*Consommer l'espace sauvage*, 1982), il s'agit de considérer l'utilité des champignons dans d'autres termes. En effet, *les produits de la chasse et de la cueillette ne s'utilisent pas au hasard : ils déjouent la monotonie des repas quotidiens, consacrent les circonstances exceptionnelles de commensalité, occupent une place de choix dans les repas de fête* (A. Bouverot-Rothacker, 1982). A travers ces deux études, les champignons tiennent une valeur toute particulière dans le sens où ils sont l'apanage des repas exceptionnels qui peuvent être *aussi bien le repas du dimanche que ceux qui accompagnent une fête familiale* (Y. Verdier, 1979) notamment à travers le baptême, la communion et le mariage. De même, mes informateurs me disent souvent qu'ils ressortent les champignons lors des fêtes annuelles ou des repas dominicaux : « *dans deux jours si je veux fêter l'anniversaire [de ma fille], donc les repas de famille, la Noël, euh voilà* » (Jacques), « *le dimanche, quand j'ai mes petites filles* » (Marie). Pour M. et Mme Savignac, les champignons sont un plat adapté lorsque leurs enfants viennent manger le dimanche : « *pour les grandes occasions, le dimanche quelquefois... et quand il y a les enfants, les petits enfants et les arrières petits enfants* » (Mme Savignac). C'est peut être aussi l'occasion de leur rappeler leurs origines en leur offrant des produits du terroir. Ainsi, les champignons revêtent une certaine valeur symbolique qui en fait un produit d'autant plus valorisé. En effet, *pour honorer des invités, on ne peut qu'offrir des produits rares et différents de ceux du quotidien* (A. Bouverot-Rothacker, 1982). Les champignons sont effectivement des produits rares dans le sens où, en plus d'être des produits saisonniers qui nécessitent un procédé de conservation préalable, ils sont soumis aux aléas de la pousse et de la cueillette. Ainsi, *une cueillette exigeante en savoirs, difficile, délicate, hasardeuse ou éphémère, une diminution pour des raisons climatiques, une impossibilité d'acheter dans le commerce un équivalent, une finesse*

de goût, un parfum supérieur, confèrent à ces produits une aura d'exception... Ajoutons que les produits rares sont chers, témoignages supplémentaires de la qualité de l'offrande. (A. Bouverot-Rothacker, 1982).

Toutefois, il semble nécessaire de relativiser la valeur des repas lors desquels les champignons sont présents. En effet, la cueillette est aléatoire et saisonnière mais lorsque la pousse dure 3 semaines (cf. partie III), les cueilleurs les plus assidus peuvent consommer des cèpes quotidiennement : « *dans le temps il y en avait, pendant 3 semaines, on mangeait les champignons tous les jours, au moins une fois par jour... alors on choisissait les plus jolis comme souper* » (Mme Savignac). Dans ce cas, certes, manger des champignons pouvait être un plaisir, mais on ne peut pas considérer que le souper soit entouré des mêmes représentations que les repas mentionnés par les deux auteurs, et ceci par le simple fait qu'ils ne soient pas exceptionnels, en plus de ne rassembler que la famille restreinte. Dans ce cas là, en période de pousse, les champignons frais sont plutôt considérés comme des produits d'utilisation plus courante, d'autant plus si les quantités récoltées sont importantes et si la pousse est longue. Dès lors il semble envisageable d'émettre une distinction entre les champignons frais et les champignons conservés, bien que la différence ne soit pas toujours explicite dans les propos des cueilleurs.

Δ Champignons frais et champignons conservés, des traitements différents.

Il s'agit de distinguer les champignons frais des champignons conservés. En effet, les premiers ne peuvent être consommés que peu de temps après avoir été cueillis alors que pour les seconds, en fonction de leur mode de conservation, ils peuvent être ressortis sans limite de durée : « *les trompettes de la mort, c'est le champignon même que l'on fait sécher, qu'après on met en bocaux fermés et elles ne bougent pas. Ça peut durer des années, des années* » (Maria). D'une part, les champignons sont un produit saisonnier, ce qui signifie que chaque espèce ne pousse qu'à une certaine période de l'année, ainsi les champignons frais ne se consomment qu'en période de pousse. D'autre part, les cueilleurs laissent entendre, souvent implicitement, qu'ils préfèrent les champignons frais aux champignons conservés : « *les faire à la persillade en rentrant c'est quand même meilleur* » (Marie), ce qui semble être le cas pour toutes les espèces hormis pour les trompettes de la mort (*Cratarellus cornucopioides*) qui se consomment essentiellement après avoir été séchées et notamment dans les pâtés : « *ceux qu'on ramasse aussi, c'est les trompettes de la mort, ou des morts... dans les pâtés,*

séchés... des pâtés de cochons, y en a qui tuent un cochon, c'est la truffe du pauvre » (Maurice). Ainsi, les consommateurs de champignons les préfèrent frais mais comme on a pu le voir à travers les propos d'Y. Verdier et d'A. Bouverot-Rothacker, les repas qui accordent le plus de valeur aux champignons se situent souvent en dehors de la saison de cueillette et nécessitent donc une conservation préalable. Serait-ce l'occasion pour laquelle on les mange qui donnerait sa valeur aux champignons ? Certes, à choisir entre une poêlée de cèpes frais et des cèpes de conserve, les cueilleurs préfèrent le premier mode de consommation, toutefois, déguster des champignons hors saison est d'autant plus apprécié que l'occasion n'est pas fréquente, d'ailleurs, quelques rares interlocuteurs mentionnent qu'en fin de saison (dans la mesure où elle a été bonne) il en ont presque assez de manger des cèpes : *« après 15 jours, on en a moins envie »* (M. Fourat)

Dès lors, il s'agit de savoir dans quelle mesure un cueilleur va-t-il choisir l'utilisation qu'il va faire de sa récolte ? D'une part, il semblerait que cela dépende des quantités récoltées. En effet, lorsqu'un cueilleur revient d'une sortie aux champignons avec seulement quelques spécimens, il a tendance à les consommer frais. En revanche, lorsque les quantités ramassées sont importantes, il choisit d'en conserver une partie : *« quand j'en trouve plus bien sûr... j'en garde, je les fais cuire... et je les mets dans des barquettes au congélateur »* (Jacques). Ce sujet a fait l'objet d'une thèse dans laquelle l'auteur illustre le même fait : *il est recommandé de consommer les champignons frais ; mais si la récolte est abondante, une mise en conserve sera nécessaire* (T. Vincent, 1987). Pour mes informateurs, en fonction du type de champignon, il semblerait que les modalités de la conserve changent. Roger mentionne que les oronges (*Amanita caesarea*) *« elles ne se conservent pas... après, ça se fout en bouillie »* (Roger), *« les oronges, je les mange tout de suite parce qu'elles sont fragiles »* (Joseph). Concernant les cèpes, plusieurs cueilleurs mettent en avant la même idée. Certains sont préférés pour la conserve : c'est le cas des cèpes qui poussent en haute altitude, de même pour ceux que l'on trouve à la fin de l'automne, ils ont moins de goût et sont plus durs, ainsi pour Gérard : *« les jeunes n'ont pas de goût, ils sont bons pour la conserve »* (Gérard). A l'inverse, les cèpes plus *« vieux »*, plus *« fondants »* ou plus *« baveux »* sont largement appréciés à la poêle pour le repas qui suit la cueillette.

Enfin, les cueilleurs font référence à divers modes de conservation. Les principaux sont le séchage, la mise en bocaux et la congélation. Ceux-ci semblent varier suivant les espèces de champignons, le temps accordé, les moyens techniques et le mode de traitement culinaire désiré. Comme cité plus haut, les trompettes des morts sont le plus souvent séchées. Certains cueilleurs font de même avec les cèpes. C'est notamment le cas de Gérard, Maria et

de M. Fourat. Le plus souvent, mes interlocuteurs caractérisent cette technique comme une pratique très répandue par le passé, avant l'arrivée des congélateurs dans les foyers : « *ça ça fait partie de la tradition ici, ils le faisaient mais à l'aide de cordes ou coupées en tranches sur un tamis, ils sèchent bien* » (Gérard), « *ils les coupaient en tranches le long d'un fil... au coin de la cheminée* » (Marie). A ce sujet, T. Vincent mentionne que *la dessiccation (séchage) donne de très bons résultats. C'est le procédé idéal pour les cèpes. Les principes odorants sont ainsi concentrés au maximum... plus il est rapide et meilleur est le résultat mais une surveillance journalière est nécessaire afin d'éliminer tous les champignons qui auraient tendance à moisir ou à s'abîmer* (T. Vincent, 1987). Pourtant, il semblerait que sur mon terrain d'étude, la congélation des champignons soit le mode de conserve le plus répandu, parce qu'en plus d'être rapide, il est efficace : « *coupés en morceaux, crus, directement au congélateur* » (M. Fourat), « *maintenant depuis qu'il y a le congélateur, on le fout là dedans* » (M. Savignac). Souvent la comparaison est faite entre la mise en bocaux et la congélation. Pour Maria : « *ils sont meilleurs congelés qu'en bocaux et le congelé en général ça tient mieux* » (Maria). Pourtant cet avis est partagé et il semblerait que la plupart des cueilleurs avec qui j'ai pu aborder ce sujet laissent entendre l'inverse, à l'image de Joseph pour qui : « *on ne peut pas le conserver trop longtemps au congel alors qu'en conserve ça tient mieux... et au congel, ça rend de l'eau* » (Joseph). Cependant, comme le mentionne T. Vincent, *la stérilisation nécessite beaucoup de manipulations et de temps*, c'est d'ailleurs ce que Jacques reproche à ce mode de conservation : « *pas en conserve parce que ça prend trop de temps* » (Jacques). Mes informateurs emploient alternativement les termes de « *conserve* » et « *bocaux* ». Ceux ci peuvent se rapporter à deux conditionnements différents. Le plus souvent, mes informateurs font référence au procédé de stérilisation des champignons. Pourtant il en existe un autre pour lequel les bocaux sont aussi utilisés comme contenant. C'est la conservation au vinaigre ou à l'huile d'olive : « *on le fait cuire dans du vinaigre, on le fait jeter l'eau et après on le conserve dans l'huile d'olive avec un peu de romarin et d'ail et on le sert à l'apéro* » (A. Itchcock). Ces procédés font souvent référence aux lactaires (*Lactarius sp.*) et à des coutumes espagnoles.

Ainsi, les traitements culinaires des champignons frais et conservés sont assez différents. Les cèpes frais sont plutôt consommés « en entier, comme plat principal » alors que par nécessité de conservation ils ont plutôt tendance à être « découpés en tranches et utilisés pour une sauce ».

▫ Valeur gustative et modes de préparation :

Les qualités gustatives des champignons ne peuvent absolument pas être détachées des modes de **préparation culinaire**. Quand on en vient à parler de champignons dans une discussion quelconque, le plus souvent l'interlocuteur va exprimer son rapport aux carpophores à travers ses expériences de cueillette, de cuisine et de dégustation. Avoir trouvé beaucoup de jolis champignons est une chose, mais savoir les cuisiner, c'est à dire préparer, présenter et mettre en valeur le résultat de la cueillette est un procédé qui fait appel à l'expérience (et/ou à l'inventivité).

En fonction des personnes interrogées, la préparation des carpophores est vécue différemment. En Bigorre, il est néanmoins une préparation qui s'apparente à une tradition, en effet, le cèpe se fait « *en règle générale, frit, soit entier soit en tranches, avec une persillade, c'est le plus naturel* » (un chasseur) alors « *que la girolle, c'est toujours en omelette* » (Maria). De plus, de retour de cueillette et quand les quantités ramassées sont suffisantes, les cèpes deviennent un plat unique ainsi, « *plutôt que de les couper en tranches très fines, ils les cuisinent avec les chapeaux entiers [et une] persillade et ça devient un plat principal, donc y a pas de viande... mes beaux-parents, eux, ils l'accompagnent de rien, on mange que les cèpes* » (Maria). Il semblerait quand même que cette pratique de plat uniquement constitué de cèpes soit de moins en moins courante, elle est d'ailleurs souvent signifiée par les formules « dans le temps, avant, traditionnellement, chez mes parents... ». Par contre, dans les Baronnie et la vallée du Haut-Adour, il semblerait que « *les girolles avec des œufs* » (Mme Savignac) soit toujours une pratique courante. Quand on demande à Mme Savignac de quelle façon elle prépare les champignons, à 80 ans, elle répond que, « *dans le temps quand il y avait ma grand-mère, on en faisait de 36 façons, sur le grill, sur la braise, entiers, en tranches, dans la poêle, mais maintenant on a pas tellement le choix, y en a tellement peu* ». Désormais, elle prépare le plus souvent ses cèpes à la poêle « *sans trop de matière grasse, bien rôtis avec une bonne persillade* » (Mme Savignac). A son mari d'ajouter que la dernière fois « *il a fallu mettre des pommes de terre, que ça les arrange[ait] un peu quand même* » (M. Savignac). Ainsi, quand la cueillette n'est pas suffisante pour en faire un plat unique, les cèpes servent d'accompagnement. Parlant de leur dernière petite récolte constituée de 4 cèpes, Yvonne nous dit qu'elle les a mis dans sa sauce avec sa viande alors que Marie a « *fait des frites avec de l'arachide et du persil et a mis les champignons avec les frites à mi-cuisson* » (Marie). Dans la même optique, Jacques prépare des « *spaghettis qui ont un goût un peu neutre et ajoute des*

petits dés de cèpes pour en faire un plat très très parfumé » (Jacques). Pour Joseph, il semblerait que ce soit le jaune des œufs au plat qui accompagne les champignons et au moins une fois dans la saison il se réserve une cueillette de petite quantité pour ce mode de préparation. Les exemples de ce type ne manquent pas et il existe tout un discours autour des champignons et se rapportant aux différentes façons de les cuisiner. Généralement les cueilleurs commencent à présenter les espèces les plus communes, qui sont pour la Bigorre, les cèpes (*Boletus edulis* et *aereus*), la morille (*Morchella* sp.), la girolle (*Cantharellus cibarius*) et les trompettes de-la-mort (*Cratarellus cornucopioides*) pour ensuite proposer des recettes à base de carpophores de seconde classe (moins réputés). Pour certains, l'attrait des champignons vient aussi de la diversité des espèces comestibles qui permet de tester de nouvelles saveurs nécessitant parfois d'autres modes de préparation. Ces cueilleurs testeurs de champignons tiennent essentiellement leur savoir des ouvrages mycologiques.

♠ Champignons préférés :

Il semble bien difficile, parmi la grande diversité d'espèces, d'établir un **classement des meilleurs champignons**, tant cela dépend plus du goût de chacun que du goût propre à chaque champignon (Castelli, 1987). Cependant, certains ont essayé de sonder les consommateurs, c'est le cas d'un sondage réalisé en 1947 par la « Revue de mycologie » auprès de ses lecteurs afin de désigner, selon eux, les meilleurs champignons. Des critères de valeur gastronomique avaient été indiqués (consistance, parfum, saveur, aspect, facilité de préparation) et il convient de préciser que la majorité des réponses venaient du Jura. Le mousseron (*Tricholoma georgii*) et l'amanite des césars (*Amanita caesarea*) prennent les deux premières places, ensuite, avec deux fois moins de points viennent la morille, (*Morchella conica*), le cèpe tête-de-nègre (*Boletus aereus*) et le clitopile petite prune (*clitopilus prunulus*, encore appelé le « meunier » ou la « mère » du cèpe pour certains), alors que le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*) se place en onzième position et la girolle (*Cantharellus cibarius*) à la vingtième. Un autre sondage a été réalisé, auprès des cueilleurs de la vallée du Haut-Adour (65) en 1995, par F.X. Casanova. Le classement des cueilleurs place le cèpe tête-de-nègre (*Boletus aereus*) en première position puis viennent la morille (*Morchella* sp.) et la girolle (*Cantharellus cibarius*) et en quatre et cinquième place, le mousseron (*Lyophyllum georgii*) et les trompettes (*Craterellus cornucopioides*). On remarque que le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*) n'est pas cité, il est plus ou moins assimilé au cèpe tête-de-nègre. L'oronge (*Amanita caesarea*) n'arrive qu'à la neuvième place. Il semble évident qu'en fonction de certains

facteurs et notamment l'époque (saison et année) du sondage, la région et les individus interrogés, les préférences divergent. Néanmoins, certaines espèces sont récurrentes parmi les plus appréciées.

Dans le cadre de mes entretiens, je n'ai pas proposé un classement des espèces préférées tant les réponses venaient d'elles mêmes en plus d'être le plus souvent récurrentes. Le champignon préféré des Bigourdans est *le cèpe avant tout* (Maria) et plutôt le tête-de-nègre que l'edulis mais la confusion et l'amalgame reste très fréquente. Ensuite viennent la morille et la girolle mais les différences se font dès lors ressentir. Certains préféreront l'amanite des césars, d'autres le mousseron. Suivant les espèces recherchées et l'époque de l'année réservée à la cueillette des champignons, certains n'auront pas la chance ni le savoir nécessaire pour trouver et manger des morilles de printemps ou les quelques rares amanites des césars peu fréquentes dans les Pyrénées centrales. De ce fait, ils ne pensent pas à me présenter ces « autres » champignons lors de nos discussions. D'autres, tout simplement, ne cherchent que les cèpes, voire quelque fois pour certains, les girolles. Cette tendance est plutôt caractéristique de mes informateurs les plus âgés et qui généralement, habitent la région depuis toujours. C'est le cas de M. Savignac ou de François qui ont tous les deux 80 ans. Jacques ramasse essentiellement les cèpes et les mousserons, quelque fois « *les girolles quand [il] tombe dessus* » (Jacques). Concernant Marie et Yvonne, ce serait plutôt leurs faibles connaissances et la peur de s'empoisonner qui les font se concentrer sur les cèpes, parfois sur les bolets en général, quand leur discernement les trompe ou alors qu'elles ne *trouvent que ça, ...de toute façon les bolets sont tous bons* (Marie).

Certains cueilleurs, parfois taxés d'inconscients par d'autres, auront comme leitmotiv de trouver des champignons comestibles différents des espèces traditionnellement recherchées. C'est notamment les cas de M. Fourat et d'A. Itchcock. Le premier se place plutôt dans une perspective d'identification naturaliste des espèces alors que le second démontre un réel intérêt gustatif en plus d'une démarche expérimentale. Les deux fuient la concurrence entre les cueilleurs pour les espèces courantes : *Les morilles, j'y vais plus, non, je suis dégoûté parce qu'il y a trop de monde, y a 20 ans t'avais très peu de monde qui les connaissaient, qui les cherchaient, maintenant c'est devenu une mode, tout le monde s'y est mis, t'en trouves pas suffisamment pour manger* (M. Fourat).

Quelle que soit la démarche recherchée par les cueilleurs de nouveauté, les ouvrages mycologiques répertoriant la plupart des espèces présentes en Europe occidentale sont indispensables pour éviter les confusions. Parfois ils ne sont pas suffisants et l'aide d'un

spécialiste peut être nécessaire pour les plus téméraires. En plus d'indiquer les caractéristiques macroscopiques nécessaires à l'identification des espèces, ils proposent une classification des champignons en fonction du danger qu'ils représentent quant à leur consommation. On retrouve généralement 3 classes : comestible, toxique et mortel. Une quatrième classe est souvent induite, elle n'a pas de mention, elle comprend les champignons non toxiques mais n'ayant aucune valeur culinaire. Corrélée à celle ci, on peut retrouver une classification concernant la valeur culinaire du champignon, qui peut se décomposer ainsi : saveur très désagréable, médiocre, moyenne et excellente (*Guide des champignons*, 2004). On notera malgré tout que cette classification reste subjective et dépend des goûts des consommateurs.

Δ Crus ou cuits' sauvages et naturels' les champignons' une comestibilité discutée :

Le Dr Giacomoni, spécialiste de mycotoxicologie rappelle que seules quelques espèces de champignons peuvent être mangées crues sans risquer d'être toxiques. C'est le cas de l'oronge (*Amanita caesarea*), de la pézize orangée (*Aleuria aurantia*) ou des champignons de Paris (*Agaricus bisporus*). Certaines espèces de champignons contiennent des hémolysines détruites par la chaleur, c'est par exemple le cas des morilles (*Morchella*). D'autres champignons contiennent des substances inconnues qui sont, elles aussi détruites par la chaleur (Giacomoni, 1995). Un de ses articles est plus particulièrement destiné aux consommateurs d'une mode nouvelle, celle du carpaccio de cèpes, qui pour lui *est une hérésie, car les cèpes sont des bolets et on connaît la toxicité de nombreux bolets crus, mais il faut bien avouer que nous ne savons pas pourquoi, nous ignorons également pourquoi cette toxicité est inconstante* (Giacomoni, 1995). Les mycotoxycologues déconseillent toute consommation de champignons crus, sauf pour l'Oronge (*Amanita caesarea*) (Giacomoni, 1995). Sur ce point, les cueilleurs rencontrés ne revendiquent que très rarement la consommation des champignons à l'état cru. Certains ont essayé les cèpes, « *parfois en goûter un comme ça, c'est pas mauvais* » (un chasseur) d'autres dégustent les rosés des prés (*Agaricus campestris*) en salade : « *c'est un peu le cousin du champignon de Paris* » (Jeanne), très rarement une ou deux autres espèces. Pour les champignons cuits, les mycotoxicologues émettent de plus en plus de réserves. C'est notamment le cas avec le tricholome équestre (*Tricholoma auratum*) dont un décret ministériel, paru au Journal Officiel du 20 juin 2004, vient d'interdire la mise sur le marché sous toutes ses formes. *Ce texte attendu depuis trente*

mois, fait suite à des empoisonnements très graves, dont trois décès. L'examen des patients a révélé que les intoxiqués avaient en commun, une consommation excessive et répétée de ce champignon pourtant connu comme comestible réputé et recherché (*Le guide des champignons*, 2004). Voilà l'exemple d'un champignon qui, en quelques mois est passé du statut de comestible réputé au rang de champignon mortel. Ce cas est exceptionnel mais il illustre le caractère inachevé et exploratoire des connaissances en toxicologie. Généralement, « *il faut attendre des cas d'intoxication pour faire des recherches toxicologiques concernant l'espèce en question* » (G.Corriol). Dans une optique similaire, et on le verra plus loin, c'est le cas de la réglementation européenne concernant l'importation des champignons qui ne s'est mise en place qu'à la suite de la catastrophe de Tchernobyl, lors de laquelle beaucoup d'espèces ont accumulé un taux de radioactivité excessif pour être consommées.

Dans tous les cas, les toxicologues préconisent plutôt de consommer les champignons avec modération. Les champignons peuvent accumuler et stocker de nombreux composés polluants. Ainsi, des champignons jusqu'ici tout à fait comestibles deviennent toxiques s'ils poussent dans des milieux pollués. *Le mycélium des champignons, véritable petite usine chimique, avide de métaux lourds, stocke par exemple le plomb, le cadmium, l'aluminium, véritables dangers pour la santé humaine* (*Le guide des champignons*, 2004). Certains champignons concentrent aussi de manière importante la radioactivité et « *donc il y a un risque très élevé d'intoxication sournoise* » (G.Corriol). Dans cette optique, les mycotoxicologues, en plus de conseiller de ne *pas cueillir des champignons en bord de route ou près des zones industrielles ou polluées, recommandent de ne pas consommer plus de 150 g de champignons par semaine et d'éviter les lames et les tubes. Ils recommandent aux femmes enceintes, aux très jeunes enfants et aux vieillards, de s'abstenir d'en manger et de connaître l'origine exacte de récolte des champignons vendus sur les marchés* (*Rapport de la Conférence européenne de mycotoxicologie méditerranéenne*, janvier 1998). Ainsi, la tendance en mycotoxicologie est d'inciter le consommateur à la prudence et plus particulièrement pour des espèces que les cueilleurs testent pour les premières fois. Le risque le plus grand étant la confusion avec une autre espèce qui elle, s'avérerait toxique. Dans certains ouvrages mycologiques, les confusions possibles sont mentionnées.

♣ **Le champignon : un produit naturel**

Les consommateurs et cueilleurs de champignons, quant à eux ne semblent pas percevoir les dangers de la même façon. Une caractéristique, qui recueille à l'heure actuelle

une résonance de plus en plus importante, accorde aux produits issus de la nature sauvage toute une panoplie de vertus positives. Ces produits représentent le « naturel » par excellence. Cet aspect à été inévitablement renforcé par les peurs collectives concernant la nourriture soumise aux transformations de l'industrie agro-alimentaire. La crise de la vache folle ou les aliments génétiquement modifiés participent à cette logique de valorisation du « naturel ». En effet, les produits sauvages se conçoivent comme partiellement à l'écart de l'intervention humaine. *Le mythe du « biologique », du « sauvage », du « non atteint » par les vices de la civilisation, est très présent et les agents recherchent des objets hors des circuits commerciaux classiques. C'est l'objet d'une nouvelle demande sociale* (Guyon, 2004). Le champignon comestible appartient pleinement à cette catégorie dans le sens où il est perçu comme un produit naturel, sauvage et non soumis à l'intervention humaine. Certes, les espèces méconnues font peur, mais en ce qui concerne les classiques, fortement réputées et appréciées, le temps et la tradition sont le gage de leur comestibilité et de leur non-nocivité. Effectivement, quand un consommateur voit depuis sa plus tendre enfance ses parents et ses grands-parents déguster sans crainte une poêlée de cèpes, comment peut-il se dire qu'il existe un risque ? Certains, avec le temps, accorderont une certaine crédibilité aux livres et revues traitant de mycotoxicologie. Dès lors, entre raison et passion, la modération est certainement la vertu la plus sage. D'autres feront preuve d'un certain... relativisme. Globalement la plupart des cueilleurs ont connaissance de la capacité qu'ont les champignons à absorber certaines formes de pollution mais ces notions restent très vagues. Pour tous, le champignon comestible est un produit sain, que ce soit pour A. Itchcock pour qui « *c'est sain oui, enfin malgré Tchernobyl comme tout le monde en parle, mais ça, de toute façon, c'est partout, alors les saloperies on les a dans tous ce qu'on mange, alors moi je ne m'obsède pas pour ça... ça ne m'inquiète pas* » (A. Itchcock) ou pour Jacques qui « *préfère manger du champignon, quelque soit le champignon tant qu'il reste comestible, que de manger de l'OGM ou du Mc Do* » (Jacques). Certains parleront de « *pollution* » (Jacques, Maria...), d'autres de « *radioactivité* » (Gérard, A. Itchcock...), d'autres encore de « *Dioxine* » (Jeanne). Jeanne et Maria prôneront pour en manger avec modération, alors que pour Gérard, « *de toute façon si on avait été touché [par Tchernobyl], on ne pourrait pas en manger pendant heu... un siècle au moins, puisque la terre est irradiée, alors c'est pas la peine d'y penser, on ne va pas se fusiller la vie parce qu'il y a un nuage qui est passé* » (Gérard). Pour tous ceux qui ont conscience du risque, celui-ci ne semble pas assez grand ni assez mis en évidence pour les contraindre à arrêter leur consommation de champignons.

Ainsi, on voit se dégager différentes utilisations des champignons. On peut toutefois émettre une certaine typologie des cueilleurs pour lesquels les champignons sont abordés différemment. En effet, le mycologue cueille des champignons pour enrichir son savoir à leur sujet et normalement son approche est dénuée de tout sens gastronomique. Ce qui n'est pas le cas du mycophage qui envisage la cueillette des champignons en vue de les manger.

En dernier lieu, il faut mentionner que les champignons peuvent être utilisés à d'autres fins que celles énoncées jusque là, notamment en vue de partager un bon repas avec des proches. En effet, lorsque la cueillette a été bonne, celle-ci est souvent partagée avec d'autres personnes dans le cadre d'un repas pris en commun. Certaines fois, les champignons ont la valeur d'un présent et sont généreusement donnés à des proches. J'aborderai ces deux utilisations qui participent à la valorisation de certaines relations dans la troisième section de cette partie. Enfin, la valeur d'échange des champignons peut inciter au troc, certains informateurs m'ont énoncé cette possibilité sans pour cela me confirmer qu'ils l'utilisaient comme telle. Ces rares fois, le troc est signifié implicitement à travers le don : « *je suis pour le troc... je les donne, s'ils me donnent rien, ils me donnent rien et puis c'est tout* » (Gérard).

Certes, cueillir des champignons pour leur valeur d'usage est une raison primordiale qui guide certains cueilleurs vers les terrains les plus escarpés et inhospitaliers mais il semble difficile de concevoir que cette raison soit la seule à motiver les individus à chercher pendant plusieurs heures des spécimens mystérieux et quelquefois introuvables. Si l'on considère la cueillette des champignons par la seule logique économique, cette activité n'est pas rentable, tout du moins elle nécessite une longue phase d'apprentissage durant laquelle l'activité est plus coûteuse en temps et en déplacement que ce qu'elle rapporte. Dans la société actuelle et étant donné la valeur que représente le temps, de telles activités ne semblent pas viables à moins qu'elles revêtent d'autres attraits. Ce qui est le cas. Le plus souvent elle est classée comme une activité de loisir. Et les loisirs n'ont pas pour but d'être économiquement rentables. Ainsi, lors des activités de cueillette, et d'autant plus lorsqu'elles sont perçues comme ludiques, le plaisir éprouvé dépasse largement les coûts engendrés.

2- La cueillette, un jeu de plein air

Si la cueillette des champignons regroupe autant d'adeptes c'est que le temps passé à chercher des champignons est rarement vécu comme une contrainte. Il s'agit de déterminer

dans quelle mesure la recherche de carpophores peut être vécue comme un moment de loisir. Cette partie s'attachera à définir les considérations des cueilleurs concernant la période de cueillette, c'est à dire le moment entre le départ et le retour à la maison.

a- La cueillette ou la découverte d'un trésor

▫ Partir à la recherche du trésor

Souvent décrite comme une activité plaisante, la cueillette répond à diverses attentes. Il en est une qui surpasserait les autres : *la découverte constitue sans aucun doute l'attrait majeur, elle s'apparente à la recherche d'un trésor, avec toutes les surprises que cela comporte* (Fortier, 1991). En effet, la cueillette peut être vue comme une activité qui rompt avec un quotidien quelquefois monotone et routinier, là, à chaque sortie, on a une nouvelle chance de *découvrir la mine* et on ne sait jamais avec quoi on va rentrer : *« L'année dernière j'y ai été deux fois avec Bernard, en chercher 2, 3 plastiques chacun (...) Beh en dernier je retirais les gros pis je remettais les plus petits (...) dans les sapins, tu levais une branche de sapin, t'en voyais 2 ou 3, ou tu n'en voyais pas. Quand tu levais une branche et qu'y en avait tout autour, t'étais tout content de les voir. »* (A. Fortier, 1991). A chaque sortie, *« on sait qu'on part le sac vide mais on ne sait jamais ce qu'on va trouver... c'est un peu ça aussi la magie des champignons »* (Paul). C'est effectivement dans ce sens que la cueillette des carpophores est une aventure, une découverte, une forme de voyage : on sait pourquoi on part mais on ne sait pas ce que l'on va trouver en chemin. En partant, les cueilleurs ne savent pas dans quelle mesure la pousse a été productive. Toutefois, quand le cueilleur part, il prend un seul panier, voir un ou deux sacs plastique, il estime déjà implicitement les quantités qu'il va trouver. Plusieurs informateurs m'ont raconté une anecdote inoubliable à l'image d'une sortie en montagne, fin Août, pour laquelle M. Fourat me dit : *« Moi j'ai eu rempli du côté de Grésiol, j'avais été à la pêche, ça mordait pas, j'avais été faire un tour aux champignons, j'étais parti avec le sac de montagne, je l'ai rempli, après j'avais une veste en laine, je l'ai remplie, puis j'ai enlevé la chemise et j'ai rempli la chemise aussi, et j'ai dit stop, ça suffit, parce qu'il faut les redescendre et attention, les remplir en coupant et séparant la tête du pied, pour que ça tienne, pour bien les ranger »* (M. Fourat). En définitive, il semblerait que la cueillette soit vécue comme une véritable chasse au trésor.

Δ La découverte du premier champignon :

Dans un sens plus rigoureux, la découverte d'un champignon n'est qu'une étape dans le processus de cueillette, en effet, le cueilleur part dans les bois, puis il cherche, il trouve, il ramasse, il revient, il conserve ou cuisine son « butin », et enfin il le mange.

Parmi ces différents moments, le préféré semble être celui de la découverte et plus particulièrement l'instant où le chercheur trouve le premier spécimen de la journée. L'engouement produit par la découverte du premier carpophore semble être le déclenchement d'un processus particulièrement fort qui peut mettre le cueilleur dans un état second. Dès lors, le temps et l'espace prennent une toute autre dimension : « *une fois qu'on commence à trouver le premier cèpe, on se fait monter l'adrénaline, on a envie d'aller, d'en trouver d'autres et d'aller encore plus loin et de marcher, des fois ça m'est arrivé d'être très en retard, de rendre ma famille, mon épouse inquiète parce que je ne m'étais pas du tout rendu compte de l'heure* » (Jacques). Pour Maria, trouver le premier champignon est « *une sensation extraordinaire, ça donne envie de continuer* » et elle ajoute : « *mais on arrêtera pas le temps qu'on en aura pas trouvé un* » (Maria). Ainsi, à l'image des chasseurs qui admettent difficilement le fait de rentrer bredouilles, les cueilleurs iront chercher dans les moindres recoins le signe que les cryptogames sont prêts à sortir. Déterminé, quelque fois entêté, le cueilleur de champignons est impatient de retrouver cette sensation que la découverte procure, signe qu'il ne s'est trompé ni de lieu, ni d'heure.

Lors d'une matinée de cueillette, après avoir trouvé le premier cèpe de la matinée, Yvonne se remémore la première fois qu'elle a trouvé un cèpe elle-même, Marie commente, la scène fait penser à deux jeunes filles qui se remémorent le premier baiser de l'une d'elles :

- « *Tu te souviens la première fois où j'ai eu mon premier cèpe ?*
- *mais c'est l'année dernière que tu*
 - *oh y a deux ans*
 - *y a deux ans, elle était par là, tout d'un coup, on entend crier, « Marie ! Viens voir ! C'est c'est le cèpe ! » (en l'imitant, la respiration accélérée par l'émotion) on aurait dit (rire commun)*
 - *mais c'est vrai ! c'est agréable, c'est agréable, de le trouver soi même surtout*
 - *non, on a trouvé un trésor ! un vrai !*
 - *oui et moi j'étais jamais allé aux champignons, c'est vrai hein. » (Marie et Yvonne)*

Pour d'autres, les réactions face au premier champignon trouvé sont plus modérées, ce qui n'indique pas pour autant que le plaisir éprouvé soit moindre.

▷ Dégustation ou découverte ?

Ainsi, le plaisir de la découverte est tel qu'il constitue parfois le mobile essentiel de la cueillette : « *Y en a qui ramassent pour le plaisir et qui ne les mangent même pas* » (Fortier, 1991). Quand on demande aux cueilleurs ce qu'ils préfèrent entre le moment de la cueillette, de la cuisine et de la dégustation des carpophores, la plupart d'entre eux répondent : « *le cueillir aussi, ah oui, c'est joli, c'est le plaisir de les trouver* » (M. et Mme Savignac) ou encore « *moi, je préfère la cueillette* » (Gérard), seul A. Itchcoock me rétorque : « *ah ! moi je préfère les manger, ma femme, elle préfère les cueillir, mais comme pour certains, c'est un tout, moi je pars, je vais les cueillir parce que je sais que je vais les manger* » (A. Itchcoock). D'ailleurs quand je lui demande quel est le rêve du cueilleur de champignon, il me répond : « *moi le rêve, c'est d'arriver dans un coin, d'en trouver un panier en 10 minutes et de me barrer (rire) de les avoir pour manger, de ne pas avoir besoin de, parce que j'aime bien marcher, si j'en trouve pas, je perds patience, alors un joli coin, en trouver et voilà* » (A. Itchcoock). A l'inverse, les autres informateurs auront tendance à préférer le temps de la recherche : « *Ce qui m'intéresse, c'est de les chercher, pas tellement de les manger... avant de les cueillir, il faut les chercher, ce qui me plaît, c'est d'être dans un espace naturel, c'est d'abord le calme, une certaine sérénité, finalement c'est l'endroit où je vais me ressourcer, où j'oublie tout, voilà je vais m'émerveiller devant* » (Jacques).

D'ailleurs, les qualificatifs ne manquent pas pour faire comprendre que la cueillette est beaucoup plus qu'une simple sortie en plein air agrémentée de prélèvements de carpophores, c'est tour à tour « *le plaisir de la traque* », « *une chasse au trésor* », « *un grand moment, émotionnel* », « *c'est un engouement, une passion.* ». *C'est une véritable fièvre qui (l')envahit [le cueilleur] dès que les premiers champignons sont annoncés. Certains ramasseurs avouent même : « On a du mal à dormir quand on sait qu'on va partir à la cueillette le lendemain matin. », d'ailleurs « Quand on s'endort, on en voit plein », « on fait de beaux rêves la nuit. »* (Casanova, 1995).

▷ Découvrir des champignons : une rencontre idéalisée

Activité qui fait rêver à la découverte de nouveaux carpophores, la cueillette est objet d'idéalisation des circonstances : la rencontre entre un humain et un autre organisme vivant dans une coordination spatio-temporelle éphémère. Certains iront jusqu'à mystifier cette

rencontre, c'est le cas de Gérard qui y trouve « *un côté magique parce que le cèpe même l'orange sont des produits assez rares et beaux à regarder, à toucher, à observer, c'est un peu comme une rencontre, c'est en plus à une époque bien précise de l'année, un jour avant il n'y était pas, un jour après il sera fané, c'est ce qu'on appelle des coïncidences heureuses, comme quand on rencontre une personne que l'on va aimer, ça rentre dans le domaine de l'exceptionnel... le mystère de la création, la beauté de l'instant présent, la spontanéité et en même temps la coïncidence, la simultanéité, la rencontre de deux êtres vivants, un bipède et un végétal* » ainsi à travers la cueillette, une des choses qu'il aime particulièrement, « *c'est la rencontre, l'osmose, l'harmonie, un être humain et ce que la nature de plus beau, même si un arbre c'est très beau, on va le voir tous les jours, le champignon, il fait une apparition c'est le côté éphémère, ça ne dure pas* » (Gérard). Ainsi idéalisée, la cueillette constitue une réelle source d'inspiration.

b- Le(s) chemin(s) qui mène(nt) aux champignons :

Cependant, il semblerait que la découverte en elle-même ait ses limites. Le plus souvent, *le ramasseur de champignons connaît par avance l'endroit où il va se rendre pour cueillir. Il a établi ses « coins », ses « places » où il sait qu'il a des chances de trouver ce qu'il recherche* (Fortier, 1991). Cueillir implique l'usage d'un lieu. C'est un **parcours** et une démarche ayant pour but d'aboutir à la **découverte** du carpophore. *Il s'agit de parcourir la zone habituelle au rythme qui convient, de changer de place quand il le faut, de pousser jusqu'aux endroits les plus insolites pour flairer le bon coin, puis découvrir le trésor qui s'y cache* (Larrère et de La Soudière, 1987). A travers mon étude, j'ai retrouvé des allusions semblables de la part des cueilleurs qui connaissaient à l'avance leurs terrains de cueillette. Effectivement, les postulats de mon enquête avaient pour objectif d'éclairer la dichotomie effectuée entre des cueilleurs ayant toujours vécu dans la région et d'autres nouvellement arrivés. Dans chacune des deux situations il me semblait que l'approche du territoire pouvait être différente. J'imaginai qu'une personne nouvellement arrivée devait procéder à une phase exploratoire pour aboutir à la découverte des carpophores recherchés. De ce fait, je me suis attaché à questionner systématiquement mes informateurs sur leur manière de parcourir les bois. Maria est arrivée à Bagnères avec ses parents il y a 30 ans et elle décrit son père comme « *un « découvreur » c'est à dire que lui, il teste n'importe où, il va dans un coin, il cherche. Du coup, on a fait pleins de coins et on a réussi à se trouver des coins... mais lui il continue de découvrir des coins alors que moi je suis plus localisée* » (Maria). Il faut mentionner que

généralement les champignons sortent au même endroit. Quand un cueilleur a trouvé une place sur laquelle poussent des carpophores, il aura tendance à vouloir vérifier si la pousse a de nouveau eu lieu. Globalement, il s'est avéré qu'avec le temps et la connaissance des lieux, les chercheurs de champignons avaient tendance à retourner aux endroits où ils avaient déjà trouvé ce qu'ils désiraient. Le plus souvent, les parcours de cueillette sont reproduits quasiment à l'identique. Ils ont un début, une fin et un sens. Entre temps il n'est pas exclu de faire des petits détours pour vérifier s'il n'y a pas une « mine » de cèpes dans les parages. Les propos qui illustrent le mieux cette situation sont ceux de Maria : *« je me suis dit finalement, rester dans mon coin, fouiller, le coin est relativement large quand même ; mais toujours le même... ça aussi c'est dur de se défaire, un peu comme les lièvres, on passe toujours au même endroit, maintenant je reconnais tous les arbres, je me fais avoir par la même racine, pourtant je dis « oh punaise, celle-ci je la connais » mais de loin elle a l'air d'un champignon, et puis c'est la racine qui est là, qui est toujours là, donc là oui, maintenant je commence à maîtriser tous les coins que je fais... et je pense qu'on est tous pareils, d'ailleurs ceux que je connais ils montent par le même endroit, ils descendent par le même endroit »* (Maria). Jacques me fait comprendre que le parcours n'induit pas que la seule dimension spatiale, il se gère aussi d'un point de vue temporel : *« j'ai mes circuits bien précis, y a des fois j'en trouve aussi là, hop, là je sais que je peux accélérer un peu parce qu'il y en a pas, y en aura jamais donc je vais pas perdre trop de temps et je vais aller directement à un autre point précis où je sais qu'il y en a... mais ça c'est à force quoi »* (Jacques). Effectivement l'expérience est une des principales sources du savoir, elle guide ainsi les cueilleurs le long des parcours qu'ils ont appris à identifier et à reconnaître.

Si le parcours à un sens, c'est qu'il permet d'appréhender les pentes raides de l'aval vers l'amont *parce qu'on voit mieux en montant* (Fortier, 1991), d'ailleurs en faisant le récit de sa plus grande cueillette, Jacques me spécifie qu'il *« y en avait tellement, j'arrivais pas à tous les voir, j'ai pas l'habitude de les chercher sur le plat... je trouve bien plus facile de les trouver en montant parce qu'on les voit des fois de très loin »* (Jacques). Dès lors, chacun met en place son itinéraire en fonction des coins à champignons et des aspérités du terrain.

A l'inverse, dans les sous bois, là où un épicéa ressemble à un autre épicéa, il est facile de dévier de quelques mètres de son itinéraire habituel et d'autant plus lorsque l'on découvre un champignon là où on n'en avait jamais trouvé auparavant : *« l'année dernière, ici, j'en ai trouvé dans des nouveaux coins, pas dans les mêmes »* (M. Savignac), *« là, ça c'est un endroit où je ne regardais jamais avant et puis je ne sais pas pourquoi... j'en ai trouvé l'année dernière, depuis, je le fais toujours »* (Gérard). Il faut ajouter à cela que la concentration est

tout attachée au repérage des carpophores, le regard en direction du sol, le cueilleur peut parfois en oublier sa position dans l'espace. Encore une fois, tout dépend des pratiques individuelles de cueillette, suivant que le cueilleur fait toujours le même parcours, à l'image de François qui va aux champignons au dessus de chez lui, à l'endroit où il gardait les vaches quand il était jeune, là où chaque détail lui est familier, ou à l'inverse, le père de Maria qui cherche des nouveaux coins et qui pour cela n'hésite pas à aller dans des lieux totalement inconnus. Pour chacun des deux, la sensation de s'être égaré n'est pas du tout ressentie de la même façon. D'ailleurs François ne s'est jamais perdu au point de ne plus avoir de repères, peut-être et sûrement s'est-il échappé de quelques mètres du tracé habituel. Par contre, Yvonne et Marie, les partenaires de cueillette de François étaient constamment à la recherche du chemin habituel, celui par lequel s'enchaînent les différents coins à cèpes. A la recherche des champignons, s'ajoute une recherche de points de repères, ceux qui nous rappellent qu'on est sur la bonne route : « *Quelle est la rangée Yvonne ? parce qu'on a un point de repère, un tronc, horizontal, qui est là au bout, vous savez quand ils coupent les bois, y a un truc pour arrêter les billes* » (Marie). Par contre lorsque Maria s'est sentie perdue au point de ne plus savoir dans quelle direction aller, là, les champignons n'avaient plus aucune importance : « *j'ai eu cette sensation d'être perdue pendant une demi-heure quand même ; j'étais pas bien, là on arrête de ramasser, on se dit là c'est grave, danger di di di, je sors de là !... c'est la sensation d'être perdue, d'ailleurs la seconde fois où elle s'est perdue : le panier, je ne l'ai jamais retrouvé* » (Maria).

c- La cueillette, une activité de pleine nature

Certes nous avons déjà abordé les différentes utilisations possibles de l'acquisition de carpophores mais cette raison ne répond qu'en partie aux attentes des cueilleurs. De plus, nous avons parlé de l'aspect « chasse au trésor » de la cueillette. Il faut ajouter que ramasser des champignons est avant tout une activité de plein air qui se déroule au sein du milieu naturel. « *J'aime beaucoup marcher, j'aime la montagne... ce que j'aime, c'est me retrouver dans la nature, au calme, tout oublier, écouter, sentir, observer, chercher le cèpe* » (Jacques). Le plus souvent mes informateurs assimilent une sortie aux champignons à une randonnée pédestre améliorée et quand certains ne trouvent pas l'objet de leurs recherches, ils n'hésitent pas à me faire comprendre qu'ils n'ont pas tout perdu : « *[au moins] on aura fait la promenade* » (Marie). C'est aussi un moyen de ne pas être trop déçu. D'autre part, être au milieu d'un bois est une situation recherchée pour son calme et son aspect naturel.

Ce qui est mis en avant par Marie, Yvonne, Maria, José, le couple de Tarbes et d'autres, c'est le fait que pour atteindre ces fameux champignons, il faille avant tout **marcher** et c'est ce qui est recherché : « *toutes les occasions sont bonnes pour les balades* » (Maria), « *ma femme y va parce qu'elle a besoin de se promener* » (José), « *tous les matins, on fait le tour et si jamais il y a des champignons, au lieu de descendre par le chemin, on fait la forêt* » (Marie). Dans le cas de Maria, il faut qu'elle « *ai[t] la sensation d'avoir marché, si c'est trop plat et qu'en plus on trouve rien, c'est pas sympa non... j'aurais dit : j'ai fait du sport en montagne, et ça y en a beaucoup, j'en ai repéré pas mal qui font de la montagne : « non non, moi je viens faire un tour, me mettre en condition » ils ont les bâtons et la poche quand même... mais c'est vrai que la sensation de monter est sympa* » (Maria).

Randonnée pédestre ou randonnée sportive, une sortie en pleine nature est aussi le moment idéal pour satisfaire les **contemplatifs de la vie forestière** et d'autant plus lorsque la présence des hommes se fait oublier. En effet, à travers la cueillette, c'est **l'éloignement de la société humaine** qui est recherché. Cette conception de la cueillette a largement été mise en valeur par Jacques, Gérard et A. Itchcoock, d'autres y font aussi référence mais pas dans une aussi grande mesure. Ainsi, « *ce qui me plaît, c'est d'abord le calme, une certaine sérénité, c'est l'endroit où je vais me ressourcer, où j'oublie tout, voilà où je vais m'arrêter pour regarder un piver, écouter le brame du cerf, tôt le matin, m'émerveiller devant une fleur... j'adore aussi le contact avec les arbres... je vais aller aux cèpes, en montagne, dans ce coin là [pour que] je sois tranquille, seul, que j'entende pas crier, siffler, courir partout, que je ne trouve pas de gens qui vont jeter un sac plastique* » (Jacques). Avec de telles attentes, Jacques va dès lors choisir des zones de cueillette particulièrement éloignées des villages, souvent assez haut en altitude : « *jusqu'à 2300, 2400m* ». A l'inverse, Gérard, qui habite Benqué, n'a pas de zone de montagne à proximité de chez lui, mais ce n'est pas pour autant que les zones forestières sont surpeuplées, bien au contraire : « *moi j'aime bien y aller toute l'année dans les bois, même lorsqu'il n'y a rien à [ramasser], il y a toujours quelque chose à voir, en hiver c'est beau un bois, c'est agréable, bon bé y a jamais personne, au printemps non plus... on peut observer la végétation, y des tas d'enseignements à retirer des promenades dans les bois... y a pas que les champignons qui m'intéressent, j'observe tout ce que la nature peut offrir et puis ça suffit à mon bonheur quoi, je regrette simplement qu'il n'y ait pas assez d'oiseaux* » (Gérard).

Bien que mes interlocuteurs ne m'aient jamais explicitement fait comprendre qu'ils affectionnaient la cueillette pour l'**aspect esthétique** des champignons, leurs propos démontrent qu'ils n'y sont pas insensibles. C'est particulièrement le cas de Marie, François et

Yvonne qui, lors de notre sortie commune ne cessent d'employer des qualificatifs de beauté pour désigner les cèpes trouvés. Le vocabulaire et le ton employé se rapprochent de celui utilisé lorsque l'on va voir un nouveau né et que l'on est attendri par la finesse de ses traits : « *un joli joli petit* » (Yvonne) ... « *le petit il a une jolie tête* » (François) ... « *celui là il est beau, vous avez vu le joli petit cèpe... regardez, comme il est mignon !* » (Marie), d'ailleurs il faut en prendre soin : « *dans la poche, vous mettez quelques fougères pour ne pas qu'ils s'abîment* » (Marie). Il en va ainsi pour Gérard qui : « *lorsque je trouve un groupe de cèpes qui sont assez jolis, je ne les ramasse pas de suite, je m'assieds, je me fume une cigarette, j'apprécie, je ne me jette pas dessus* » (Gérard). De même pour Jacques : « *Chaque fois, je m'extasie devant le cèpe, on peut dire que je le mets à la place, ouais, comme une belle fleur, comme un beau bouquet, comme quelque chose qui s'admire, qui se regarde avant d'être cueilli, avant d'être mangé, d'être torturé à la limite* » (Jacques). Il transparait que le cèpe est d'autant plus admirable qu'il se situe encore dans son environnement naturel, juste avant d'être cueilli ; ce qui n'empêche pas pour autant, en rentrant, de faire apprécier à autrui les qualités esthétiques de sa récolte.

3- La cueillette, une activité sociale particulière

a- La cueillette : activité solitaire ou jeu de société ?

La cueillette des champignons semble être une activité particulièrement **solitaire**. Les cueilleurs le revendiquent comme tel : « *très souvent seul, 90%, qu'est ce que je dis, 95% des sorties je suis seul* » (Jacques). Les raisons sont diverses. Plus rarement, les cueilleurs partagent ce moment à plusieurs. Qui sont ces personnes ? « *J'emmène mes enfants, de plus en plus, parce qu'ils peuvent marcher maintenant, mes enfants et finalement, ouais mes amis vraiment proches, à qui je fais confiance aussi parce qu'il y a aussi une part de confiance et j'ai pas envie qu'on aille répéter à tout vent où je vais chercher mes cèpes* » (Jacques). Les propos des cueilleurs sont souvent similaires, les quelques moments de cueillette à plusieurs se partagent avec des proches de confiance. Le cercle familial semble toutefois primer sur les amis : « *c'est secret, ici la famille c'est top secret, il faut vraiment être accepté dans le clan pour avoir droit (rire)* » (M. Fourat). La **confiance** semble être la vertu essentielle pour que le cueilleur accepte de montrer son « jardin secret », sa « mine d'or » à autrui.

Toutefois, cette activité, si solitaire soit-elle, prend constamment en compte la **présence des autres**. A travers la cueillette, c'est aussi le plaisir quelque peu égoïste de se retrouver au sein de la nature qui est recherché. La solitude est revendiquée et certains cueilleurs choisissent leurs lieux de quête en fonction de la fréquentation éventuelle des autres : *« ce qui m'embête moi, c'est que y a trop de monde et quand j'allais aux champignons, c'était pas pour rencontrer du monde »* (A. Itchcoock). Si Jacques garde certains coins secrets, *« c'est pour qu'au moment où je vais aller aux cèpes, enfin en montagne, dans ce coin là, je sois tranquille et seul, que j'entende pas crier, siffler, courir partout, que je ne trouve pas des gens qui vont jeter un sac plastique ou le papier de la barre de céréale »* (Jacques). Le cueilleur prend garde à ne pas emmener n'importe qui avec lui, puis il vérifie qu'il ne soit pas suivi, enfin, il se pose la question de savoir s'il est le premier à parcourir le coin, parce que si ce n'est pas le cas, son panier pourrait rester vide. Les auteurs des *Verts anneaux acides* illustrent bien cette notion : *Au printemps, on « court aux mousserons », à l'aube, en solitaire, mais avec le souci constant de l'Autre, de la personne qui vous précède ou de celle qui viendra après. Car il s'agit d'un jeu qui se joue à plusieurs, où tout le monde est solitaire, qui a ses règles, son éthique* (Jolas, 1973). Le plus souvent, lorsqu'un cueilleur en rencontre un autre dans un bois, le dernier arrivé s'en va un peu plus loin, ce rapport d'évitement semble être une règle partagée par la plupart des cueilleurs rencontrés : *« je vais arriver, il va y avoir déjà un gars ou deux, bon, c'est pas grave, ils sont là avant moi, bé ils continuent, je vais pas aller courir leur piquer les cèpes devant, essayer de les rattraper ou rager, râler, dire oh lala, non c'est pas grave, je vais aller ailleurs, je vais partir sur l'autre flanc »* (Jacques). En revanche, lorsque la pousse a eu lieu, certaines zones sont prises d'assaut par des dizaines de cueilleurs, c'est le cas du bois de l'Escaladiou dans lequel des conflits sont fréquents parce qu'une personne croit avoir vu un cèpe avant une autre. La cueillette est aussi une activité concurrentielle, je m'attacherai à développer ce point dans la quatrième partie.

Ainsi, le jeu de la cueillette consiste à éviter les autres ramasseurs tout en explorant les lieux de pousse avant eux. C'est dans ce sens que les cueilleurs misent sur leurs connaissances et leur expérience pour mettre en place quelques stratégies qui leurs permettront de passer inaperçus, façons de ne pas dévoiler leurs lieux de quête, leurs secrets.

b- Des cueillettes à raconter, un statut à conquérir

A la discrétion recherchée durant la récolte, il est possible d'opposer l'attitude du cueilleur quand il revient des bois, le panier plein. En effet, la cueillette semble se diviser en deux temps durant lesquels le cueilleur ne s'illustre pas sous les mêmes traits de personnalité. La discrétion, la solitude, l'humilité et le doute semblent caractériser le chercheur de sous bois alors qu'en rentrant, le cueilleur a tendance à **mettre en valeur son savoir-faire** sans énoncer ses moments de doute.

A travers les entretiens réalisés, j'ai pu remarquer qu'un certain nombre de cueilleurs n'hésitaient pas à mettre en avant leurs qualités de grands ramasseurs et les anecdotes concernant leurs plus grosses récoltes ne manquent pas : *« tu te rappelles pas l'année où y en avait eu tant, on vidait les paniers pour ramasser les plus jolis, j'avais encore la 4L, y avait mon neveu avec moi, il a fait 5 fois le voyage avec la voiture »* (Roger). Ainsi, de retour de cueillette, les champignons se montrent, les événements se racontent, le récit fait la part belle aux découvertes du cueilleur, aux stratégies qu'il a dû inventer pour passer inaperçu et aux choix judicieux dont il a fait preuve : *« l'autre fois j'ai rencontré une bonne femme, je suis sorti du bosquet là où je les cherche, la femme s'est arrêtée en bagnole et elle était très curieuse de savoir ce que je faisais, j'ai dit je sais pas, j'ai vu des trucs mais là je repars, je vais les porter à la pharmacie, parce que je suis pas du tout sûr qu'ils soient bons, en fait je savais ce que j'avais dans la poche et puis comme ça la femme elle s'est barrée »* (A. Itchcoock). De telles anecdotes ont l'avantage de pouvoir être répétées à plusieurs reprises, sans jamais se démoder. De plus, durant l'automne, tout est prétexte pour parler des champignons, mais pour être caractérisé de spécialiste de la cueillette, le cueilleur n'échappe pas au jugement de la balance. En effet, il semblerait qu'il y ait un geste que la plupart des cueilleurs connaissent, qui soit celui de peser son butin. Retenir un nombre permet d'avoir un référent commun et d'envisager des comparaisons avec d'autres cueillettes et d'autres cueilleurs. Toutefois, les quantités ramassées ne sont pas les seuls déterminants qui permettent d'envisager la qualité du cueilleur. Dans le Haut-Adour, si un ramasseur arrive à trouver des cèpes à d'autres endroits et à d'autres périodes que la normale, il acquerra d'autant plus le statut de spécialiste des champignons : *« vous avez un grand chercheur de champignons... il trouve des champignons pratiquement toute l'année »* (un chasseur), *« c'est un petit peu ma fierté, j'essaie d'en trouver là où personne n'en trouve et là où personne ne va, là où soit disant il y en a pas, voilà et ça m'est arrivé de trouver des cèpes dans des endroits assez*

farfelus où soit disant vraiment personne n'en trouvait, en fait c'est pas que personne n'en trouvait, c'est que personne n'avait eu l'idée d'aller les chercher là » (Jacques).

Parler de ses cueillettes n'est pas la seule façon de les mettre en valeur, *ce qui compte, c'est d'en ramasser suffisamment pour en montrer, ne pas rentrer bredouille « surtout si on vous a vu partir » (Jolas, 1973).* A l'image de la chasse pour laquelle le même terme est largement employé, la cueillette des champignons peut être assimilée à la recherche (solitaire) d'un trésor pour lequel un retour triomphal est espéré. La récolte, si bonne quelle soit, fera ainsi la renommée du cueilleur et sera partagée entre les privilégiés. En revanche, dans le cas où la cueillette serait nulle, la discrétion est de mise : *« [si] on part bredouille, comme le typique chasseur, c'est frustrant et puis c'est presque un sentiment de honte, donc il faut pas le dire... c'est vrai qu'il y a le jeu oui, y a le mensonge aussi... c'est vraiment l'esprit du chasseur d'en temps, c'est on part à la quête et puis il faut revenir avec et on distribue comme un seigneur quand on en a quoi, on invite les copains et on fait une grande fête, mais on montre » (Maria).*

Toutefois, si le résultat de la cueillette est destiné à la vente, la discrétion est d'autant plus recherchée que les quantités sont importantes : *« après c'est suspect, c'est de l'ordre économique donc on gagne beaucoup d'argent donc on ne dit plus, non, ça devient une affaire rentable donc à ne pas partager avec d'autres » (Maria), c'est ce qu'un chasseur me fait comprendre en parlant d'un de ses amis : « je sais pas s'il accepterait de parler avec vous parce qu'il est très cachottier... il en fait commerce, fin bon, il les connaît » (un chasseur).* En fonction de l'utilisation qui en est faite, les façons de rendre publiques ses activités divergent.

c- Les champignons, des ressources qui réactivent certaines relations sociales

Montrer et parler de sa cueillette permet certes de mettre ses qualités personnelles en valeur mais il est une utilisation des champignons qui consiste à témoigner de l'amitié et de l'importance à autrui **en donnant ou en partageant le fruit de sa récolte.**

En effet, il semblerait que tout le monde n'ait pas le privilège d'être l'invité d'un repas constitué de champignons fraîchement cueillis. Certes, la plupart des cueilleurs avec qui j'ai pu aborder ce sujet, conçoivent difficilement le fait de consommer leur récolte en solitaire, en revanche, ils précisent fréquemment que leurs invités sont des amis ou des membres de la famille : *« c'est l'occasion d'inviter 3 ou 4 copains à la maison » (A. Itchcoock).* Il est vrai qu'en général, les invités à un repas chez soi sont le plus souvent considérés comme des amis ou des membres de la famille. Toutefois, hormis Gérard pour qui les cèpes sont un produit

culinaire commun qu'il consomme souvent en solitaire : « *des fois avec des amis, des fois seul, ça dépend, c'est très variable, les champignons pour moi, c'est un bien de consommation courant, j'en mange... allez on va dire 2 fois par semaine, mais c'est un produit que j'apprécie* » (Gérard), mes informateurs considèrent que déguster des champignons en bonne compagnie est considéré comme une occasion particulière, connotée positivement. C'est dans ce sens qu'être en mesure de proposer le résultat de sa récolte à autrui réaffirme certains liens à son égard.

Par ailleurs, il est une utilisation qui n'est autre que sociale et qui consiste à « *faire plaisir aux gens [qu'on] aime* » (Jacques) en donnant tout ou partie de sa récolte à des personnes qu'on apprécie, d'autant plus lorsqu'ils font partie du cercle des proches : « *je préférerais en donner à mon oncle parce que c'est ma famille et puis je l'aime bien mon oncle* » (Gérard). La plupart de mes informateurs considèrent le champignon comme un bien d'échange, ayant la valeur d'un présent : « *l'intéressant, c'est de pouvoir faire profiter les autres* » (Gérard) « *donc j'offre, je fais plaisir* » (Jacques). Les personnes bénéficiant de ce geste sont les personnes âgées, les amis, la famille ou les voisins et le plus souvent, le présent est destiné aux gens qui se trouvent dans l'impossibilité de cueillir, soit qu'ils soient trop âgés ou qu'ils habitent trop loin, soit qu'ils n'ont pas le savoir ou le temps nécessaire : « *à mes beaux-parents, à ma famille, aux gens que j'aime bien* » (Jacques), « *je les donne à mes voisins qui sont âgés, qui ne peuvent pas aller en chercher et qui rêvent de manger des champignons* » (Maria).

En dernier lieu, le don de champignons est d'autant plus valorisant pour le donateur, qu'il permet de réaffirmer ses savoir-faire, effectivement, il est la preuve qu'on en a cueilli suffisamment pour soi (ou qu'on en consomme peu) et dans certains cas, il dévoile les capacités du cueilleur à trouver des champignons en toutes saisons : « *y a deux, trois personnes dans le village qui sont des personnes âgées, euh, deux, trois papis qui ne peuvent plus aller aux champignons, euh parce qu'ils sont trop vieux donc, donc bé y a une personne, un papi du village, Jacques, tous les ans les premiers cèpes que je trouve je lui donne à lui, voilà, donc au début lui aussi me disait au mois de mai, mais qu'est ce que tu fais, je lui portais les cèpes entiers bien sûr, tu les as fait décongeler là tu, non non, j'étais allé les ramasser ce matin, il avait du mal à le croire, il disait mais non, y en a pas en avril, début mai, je lui disais mais si, je te promets, donc j'offre, je fais plaisir beaucoup, bo voilà à mes beaux-parents, à ma famille, aux gens que j'aime bien, et en fait je dois en garder quoi, pfff, oh je fais... une dizaine de barquettes je garde chez moi au congélateur, je fais cuire donc, une dizaine de barquettes, après je donne tout* » (Jacques).

Certains cueilleurs laissent aussi transparaître le fait que redistribuer les champignons que la nature leur a elle-même donné est connoté positivement et qu'il est une façon de satisfaire autant le donateur que celui qui reçoit. Jacques emploie le terme d'« offrande » : « *c'est une offrande que la nature me fait, nous fait on va dire et donc aussi, je vais faire une offrande aux gens que j'aime bien quoi... je vais leur restituer à la limite ce que m'a offert Dame Nature, voilà* » (Jacques).

d- Les rapports de sexe dans la cueillette et la préparation des champignons

Dans certains cas, la préparation des champignons est l'occasion de changer certaines habitudes. J'ai demandé à plusieurs de mes informateurs si la personne qui cueillait les champignons était la même que celle qui les cuisinait. La réponse est partagée. Dans la famille Savignac, c'est la femme qui cuisine, quoi qu'il en soit. En revanche, Joseph a plutôt l'habitude de cuisiner les plats qui demandent du temps alors que « *quand c'est du vite fait, c'est-à-dire le plus souvent, c'est ma femme qui cuisine* » (Joseph). Le plus souvent, c'est Joseph qui cuisine les champignons, même lorsque ceux-ci sont préparés rapidement. Pourtant sa femme s'adonne aussi largement à la cueillette. On peut alors se demander si ces façons de faire participent à la valorisation des plats de champignons ? En effet, une distinction est effectuée entre les plats qui demandent un temps plus long pour leur préparation et qui sont en général les plus valorisés et les plats du quotidien, plus rapides. Enfin, concernant Maria, elle me fait part que dans sa belle famille, là où les hommes pratiquent la chasse et la cueillette, la préparation des champignons rompt avec les habitudes du quotidien : « *chez mes beaux-parents, c'est les garçons qui cuisinent les cèpes et c'est eux qui les ramassent. En général, c'est ceux qui cueillent [qui cuisinent], mon beau-père ne fait jamais à manger et quand il ramasse les champignons, il le fait oui* » (Maria).

Enfin, il s'agit de savoir si la cueillette des champignons est une activité féminine ou masculine. Les propos de Maria énoncés juste avant laissent entendre que dans sa belle famille, la cueillette serait une activité plutôt pratiquée par les « *garçons* ». Toutefois, à travers mes diverses rencontres, il m'est impossible de caractériser la cueillette des champignons comme étant réservée à un genre plus qu'à un autre. Je n'ai pas effectué de statistiques rigoureuses à ce niveau, et à quelques variations près, j'ai rencontré autant d'hommes que de femmes. Concernant la vallée du Haut-Adour, F.X. Casanova fait le même constat : « *contrairement à d'autres régions, la cueillette des champignons dans la vallée est aussi bien une affaire d'hommes que de femmes* » (F.X. Casanova). En effet, il fait référence

aux travaux de R. Larrère et de M. de La Soudière qui mentionnent qu'en Margeride, *la cueillette des champignons est aux femmes ce que la chasse est aux hommes* (Larrère et de La Soudière, 1987). A l'inverse, A. Fortier fait le constat que *cette crainte transparait de manière étonnante dans le discours des femmes qui ont témoigné à plusieurs reprises leur aversion pour les champignons* (A. Fortier, 1991). Enfin, en Haute Provence, *le ramassage [« amateur »] paraît être ici plutôt une affaire de femmes alors que la cueillette « professionnelle »... s'ouvre davantage à une main d'œuvre masculine.* (J-M. Mariottini, 1999).

Partie III : Savoirs, savoir-faire et modes de transmission :

La cueillette des champignons fait appel à des compétences particulières qui semblent se présenter sous la forme de savoirs et de savoir-faire. Le savoir n'est autre *que l'ensemble des connaissances apprises par l'étude* (Le petit Larousse, 1995) alors que le savoir-faire serait plutôt défini comme une forme d'habileté qui permet de réussir ce qu'on entreprend, c'est en quelque sorte l'expérience acquise par les cueillettes répétées. Ainsi, chacun pratiquera l'activité de cueillette en fonction de ses connaissances et de son expérience. C'est dans ce sens que les savoirs acquis sur la vie des champignons et sur les procédés de cueillette sont primordiaux pour comprendre les modes sociaux de la cueillette.

Ainsi, au cours de cette partie, il s'agira d'établir un bilan des connaissances des divers acteurs de la cueillette. Les thématiques abordées seront celles de la classification des espèces, des modes de vie et de développement des champignons et des modes d'évolution des cueilleurs au sein du milieu forestier.

Si on ne naît pas cueilleur de champignons, c'est qu'on le devient. C'est dans ce sens qu'il semble particulièrement intéressant de voir quelles sont les voies par lesquelles les savoirs et savoir-faire se transmettent. Au cours de la vie et du fait de la succession des générations, les connaissances évoluent et se renouvellent. L'objectif est de percevoir les influences et les cadres par lesquels les cueilleurs se forment, plus ou moins consciemment, aux pratiques de cueillette des champignons.

En plus d'essayer de dresser un état des connaissances et des conceptions des cueilleurs, il s'agit de mettre en lumière ce qui contribue à former chacun d'eux aux pratiques de cueillette.

1- Classification et identification des espèces cueillies.

a- Classifications populaire : Dans le Haut-Adour, le cèpe est l'espèce qui sert de référence.

Face à la diversité des espèces, les cueilleurs de champignons ont tendance à regrouper entre elles les espèces qui présentent des caractéristiques similaires. De même, pour apprécier les qualités de chaque champignon, les cueilleurs se servent d'une espèce qu'ils considèrent comme « la référence » et par rapport à laquelle ils comparent tous les autres.

A Minot, le mousseron est le champignon le plus connu, le préféré et le plus recherché. Toutes les caractéristiques des autres champignons *sont jugées selon leur plus ou moins grande conformité aux mœurs du mousseron (Trichioloma georgii)* (Jolas, 1973). Il en va de même dans le Haut-Adour pour le cèpe tête-de-nègre (*Boletus aereus*) *qui sert de référence permanente, qui est celui auquel on compare tous les autres pour en apprécier les vertus et les défauts* (Casanova, 1995). Concernant les autres champignons, *la méfiance commence dès que l'on s'écarte un peu du cercle rassurant* : ainsi, à Minot « *les champignons qui poussent en avril, on peut les manger tous* » de même qu'« *avec les champignons de friches, il n'y a pas de risques* ». En effet, le mousseron pousse au printemps dans les prés. Les auteurs de l'article, *Les verts anneaux acides* notent que *la taxinomie qui joue sur l'opposition entre ordre et hasard recouvre une opposition spatiale entre friche et forêt, de sorte que l'on en vient à reconnaître pour bons ou mauvais moins des espèces que des lieux de cueillette* (Jolas, 1973). Ainsi, à Minot, tous les champignons qui poussent en même temps et dans les mêmes lieux que le mousseron sont appréciés et jugés comme ne présentant pas de risques. A l'inverse, dans la vallée du Haut-Adour les champignons de friches tels que rosés des prés (*Agaricus campestris*) ou les coulemelles (*Macrolepiota procera*) (celles dont le chapeau n'est pas encore ouvert), en plus ne pas présenter des qualités gustatives fameuses aux yeux de certains cueilleurs, laissent paraître un risque de confusion avec certaines espèces réputées toxiques ou mortelles : « *on dirait une coulemelle, en fait, c'est la lépiote de Josseran (Lepiota josserrandii) lames blanches, cassantes... cette petite lépiote aime la chaleur et pousse en automne dans les parcs, les jardins et les prairies et les pâturages aussi et attention, mortelle ! et mon oncle voulait les ramasser, « c'est des coulemelles, ça ressemble », je lui dis méfies-toi, mais je ne pensais pas que c'était mortel quand même* » (Gérard), « *je ne ramasse pas le mousseron parce que j'ai pas d'odorat et j'ai peur de le confondre avec l'amanite printanière (Amanita pantherina) ou des conneries comme ça, et ça fait des dégâts alors sur des trucs comme ça, je me méfie* » (A. Itchcoock), « *ils te disent, moi je risque rien, je ramasse les rosés des prés, je ramasse que ce que je connais... tu interrogeras quelqu'un au hasard ici dans la vallée, tu lui demanderas s'il connaît la différence entre un petit rosé des prés et une amanite phalloïde, il ne saura pas* » (M. Fourat). La plupart des consommateurs de champignons qui ont un doute sur l'espèce en question ne préfèrent pas prendre de risque pour un bénéfice gustatif peu élevé. Dans le Haut-Adour, hormis peut-être le mousseron pour certains, les champignons des prés sont considérés comme des champignons de seconde catégorie, ceux qu'on laisse aux autres. Après être arrivé au bilan qu'il n'y avait pas de champignons, du moins pas de cèpes pour le moment, un

chasseur me fait remarquer : « *par contre il y a les coulemelles par là* » (un chasseur). Quant à Maria, lorsqu'elle croise un cueilleur qui vient de terminer sa cueillette, ce dernier lui dit : « *je t'ai laissé les coulemelles dans le champ là bas* » (Maria). Enfin, M. Savignac me confirme cette idée de champignons de seconde catégorie : « *cette année il est sorti dans les prés, les rosés des prés qu'on appelle, tant qu'ils sont roses ils sont bons quand même, oh ils sont bons, quand il n'y en a pas d'autres, autrement...* » (M. Savignac). Ces exemples illustrent une différence régionale concernant la cueillette des champignons de friches blancs comme le mousseron ou le rosé des prés. Qu'en est-il pour les champignons forestiers comme le cèpe ?

Il faut mentionner que les habitants de Minot, hormis les « marginaux » comme les bûcherons, ne s'aventurent que très peu dans les bois (Verdier, 1979). Il semblerait que se dessine un système d'oppositions symboliques dans lequel l'habitat connu et fréquenté est vécu comme un lieu domestiqué et ordonné, c'est le cas des friches, des cultures et du village de Minot. A l'inverse, la forêt revêt des formes symboliques dont la maîtrise échappe aux habitants, la connotation aura plutôt tendance à être négative à son sujet. La forêt est aussi l'endroit où poussent des champignons mystérieux pour lesquels la comestibilité est hasardeuse, tout comme la pousse. Au croisement, en contre bas du col des Palomières, une famille à l'accent nordiste m'a tenu les propos suivant : « *non, nous, c'est les rosés des prés, c'est tout ce qu'on connaît, les cèpes mais encore, il faut vraiment qu'ils soient comme les photos là, sinon on ne connaît pas nous, il faut bien chercher quand même, c'est difficile à trouver... on va pas en forêt, on reste sur l'herbe* » (une famille au col des Palomières). Cette famille représente vraiment une exception parmi les cueilleurs que j'ai pu rencontrer, et à l'image des habitants de Minot, ils s'aventurent rarement en forêt. En effet, à Minot, les champignons des forêts sont laissés à ceux qui fréquentent les bois lors de leurs activités professionnelles. C'est peut être une des raisons pour laquelle *le cèpe, à l'extrême, est totalement inconnu à Minot, on prétend même qu'il n'y en a pas* (Jolas, 1973).

A l'inverse, dans la vallée du Haut-Adour et dans les Baronnies, toutes les comparaisons sont effectuées par rapport au cèpe (*Boletus aereus* et *Boletus edulis*). Le mousseron, lui, est connu de quelques-uns plus initiés et il est quelquefois assimilé à ses « *champignons blancs à lamelles* » qui font peur et qu'on ne ramasse pas : « *nous, les blancs, on les prend pas* » me dit Marie en me montrant un pied de mouton. Ainsi, dans le Haut-Adour, on cherche plutôt les champignons dans les bois, et le cèpe est le plus réputé, il est le champignon de référence, à l'image de ce qu'est le mousseron pour les habitants de Minot.

b- Classification et dénomination des espèces : la famille des *Boletaceae*.

Le cèpe est considéré comme un bolet de première catégorie, il est vu comme « la référence » régionale. Il s'agit désormais d'appréhender les différentes appellations que les cueilleurs utilisent pour les nommer. Nous pourrions voir que les appellations données aux champignons illustrent les schémas classificatoires des cueilleurs.

Savoir reconnaître, déterminer et nommer les espèces est primordial pour éviter les confusions avec des espèces toxiques voire mortelles. Certes, les connaissances populaires sont moins rigoureuses et systématiques que la classification opérée par les mycologues, mais l'objectif n'est pas le même. Pour mes informateurs, l'essentiel consiste à reconnaître l'espèce cueillie et à savoir que les champignons qu'ils prennent sont comestibles, même s'ils ne connaissent pas leurs noms scientifiques. Dans tous les cas, la certitude est de mise. Il est vrai que la grande famille des bolets ne présente pas de danger d'intoxication, en effet, le bolet Satan (*Boletus satanas*) est absent des Pyrénées centrales. D'autres, comme le bolet à beau pied (*Boletus calopus*) ou le bolet amer (*Tylopilus fellus*) ne présentent pas de risque sinon celui d'être amer et de gâcher une bonne poêlée de « cèpes véritables ». Ainsi, les appellations populaires des bolets tendent à s'écarter des dénominations scientifiques. Par ailleurs, l'appellation « cèpe » certifie des espèces de bolets de première qualité, bien qu'à l'intérieur de cette appellation il y ait des différences et des préférences suivant les cueilleurs. Ainsi, les cueilleurs font des distinctions entre les espèces mais les critères de démarcation qu'ils utilisent divergent d'une personne à une autre. Toutefois, on retrouve des dénominateurs communs. Le plus souvent les appellations font référence au milieu environnant, d'autres fois elles illustrent une caractéristique intrinsèque au champignon. Ainsi, l'appellation d'un champignon peut tenir compte du type d'arbre sous lequel il pousse, de sa région d'origine, de sa couleur ou de sa taille. Parfois, la dénomination d'un bolet fait référence à une classification vague qui reprend certains critères utilisés par les mycologues.

Ainsi, pour Gérard, il y a plusieurs variétés de cèpes : « *le cèpe de châtaignier, alors lui il est marron... du cèpe de sapin, de Bordeaux mais de sapin... le cèpe d'ici et le cèpe de Bordeaux, y a une différence* » (Gérard). A travers cet exemple, on remarque que l'arbre-hôte et la zone de pousse définissent en quelque sorte le type de cèpe.

Au premier abord, la plupart de mes interlocuteurs semblent faire une différence entre « *les cèpes d'ici* » et les cèpes de Corrèze, de même, « *il y en a qui viennent de Lozère... c'est un autre cèpe qu'ici* » (Mme Savignac). Ces derniers sont récoltés et vendus en grandes quantités. Les cèpes d'ici semblent avoir meilleurs goût : « *il a plus de saveur, il ressort*

mieux [dans les plats] » (Paul). Toutefois, entre subjectivité du goût et chauvinisme, il n'y a qu'un pas. Plus d'un informateur m'a mis en garde parce que sur le marché, « il faut faire attention parce qu'il y a les gars qui viennent de Corrèze qui viennent les vendre sur le marché, là on reconnaît tout de suite, c'est pas les même » (Joseph) et quand je demande quelle est la différence, sa réponse est : « d'abord la quantité avec laquelle ils viennent, ils ont des étalages deux fois plus grands que cette table (environ 5 mètres) en plus ce sont des gens qui ne sont pas d'ici... automatiquement ce n'est pas de chez nous, chez nous au marché tu vas voir un agriculteur ou un fermier qui te vend deux petits cageots de cèpes, ça va pas plus loin » (Joseph). Aucune réponse ne m'est apportée sur l'aspect du cèpe en lui-même. Personne ne m'a réellement fait une description qui permettrait de reconnaître l'un de l'autre en dehors d'un contexte spécifique tel que le marché où le prix au kilo est largement moins élevé.

Concernant les cèpes, il n'est pas rare que les cueilleurs fassent une dichotomie entre ceux de la montagne et ceux de la plaine. Un chasseur m'explique que les cèpes de montagne sont : « plus rouges, alors que les cèpes des Baronnie, sur les chênes, châtaigniers, hêtraies, ils sont noirs » (un chasseur). Pour M. Fourat il « y a une grande différence entre le cèpe d'altitude et le cèpe de plaine, d'abord il est pas véreux, ensuite il devient des fois énorme, quand tu as une pousse là haut, c'est une très grosse pousse » (M. Fourat). Quant à la texture et à l'aspect gustatif du cèpe de montagne : « ils sont pas fameux non plus quand ils sont trop durs, ils sont bons pour la conserve » (Roger) et son collègue rétorque : « ils sont jolis mais ils ont moins de goût » (Maurice).

Concernant la taille du cèpe, la différence se fait inévitablement et sur le marché les petits sont vendus plus chers que les gros : « s'il y avait des petits, il payait plus cher, le gros là, non, à même à moitié prix » (M. Savignac). Néanmoins, pour la consommation immédiate, il semblerait que les gros cèpes soient plus tendres et plus goûteux : « j'aime bien les vieux ouais, les jeunes n'ont pas de goût, ils sont bons pour la conserve... [je le préfère] entre les deux, oh pas trop vieux non plus » (Gérard). Les plus petits, comme on l'a vu, sont plutôt réservés pour la conserve quand le choix est possible.

La couleur du chapeau aide aussi à distinguer les espèces et bien évidemment, « le tête-de-nègre ou tête noire (*Boletus aereus*) lui, il est vraiment noir » alors que le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*) c'est : « le tête rousse, les cèpes qui sont marron, marron foncé mais pas noirs » (Gérard), « sous les hêtres ils sont plus blancs » (Maurice).

Enfin, François, Yvonne et Marie distinguent les vrais cèpes des faux, le vrai étant le tête noire, celui qui est foncé et « *qui ne tremble pas quand on lui touche le chapeau* » (Marie), mais la question reste permanente :

- « *je ne sais pas si c'est le vrai cèpe[ou le faux] ?* (Yvonne)
- *Non ce doit être un cèpe de bouleaux* (Marie)
- *ici ils ne mangent que les cèpes avec les gros pieds mais les vrais cèpes* » (Yvonne)

Avec eux, la cueillette est une véritable chasse au trésor qui ne consiste pas uniquement à trouver des cèpes, faut-il encore réussir à découvrir si c'est le vrai ou si c'est un leurre. D'après ce que j'ai pu comprendre, le vrai cèpe étant le cèpe tête de nègre ou le cèpe de Bordeaux. Le cèpe des pins (*Boletus pinophilus*) ou le trémoulet sont désignés comme étant des faux. Dans tous les cas le risque encouru n'est pas grand : « *ils sont tous bons* » (Marie).

La plupart des cueilleurs distinguent les cèpes de ceux qui poussent sous les bouleaux et les trembles, les « trémoulet », en effet, le tremoul est le nom patois du tremble. C'est un bolet de seconde catégorie : « *enfin toujours pareil, quand tu n'as pas de cèpes, tu prends ceux là.* » (Joseph). Souvent, le trémoulet (il s'agit généralement du bolet rude (*Leccinum scabrum*) ou du bolet orangé (*Leccinum aurantiacum*) mais cet intitulé peut inclure d'autres espèces) n'est pas assimilé à un cèpe, il lui ressemble seulement.

A travers ces différences, on voit se dessiner une certaine idée de la classification naturaliste en classes, ordre, famille, genre (espèce), sous-genre (sous espèces)... Pour les mycologues, la sous-espèce *edulis* appartient au genre *Boletus*, qui lui-même appartient à la famille des *Boletaceae* qui appartient à l'ordre des *Boletales*, qui appartient à la classe des *Basidiomycetes* qui appartient au règne des champignons (*Fungi*). Concernant le savoir des cueilleurs, le système de classification est plus simple, le cèpe est considéré comme une sous-espèce particulière de bolet, et ceux qui leur ressemblent sont *de la même « famille »* (plusieurs cueilleurs). La dénomination du référentiel diverge, le plus souvent les cueilleurs l'intitulent « la famille » et quelque fois « l'espèce ». Il faut retenir dans l'utilisation de ces termes, que l'objectif attendu est de faire comprendre à autrui que deux champignons se ressemblent, qu'ils ont quelque chose en commun. Autrement dit, dans notre exemple, le cèpe et le trémoulet sont presque identiques. A l'inverse, les amanites (souvent perçues comme toxiques) ne sont pas de la même famille que les cèpes...

En dernier lieu, il semblerait que les deux doyens de mes informateurs désignent le cèpe sous l'appellation de *champignon*, j'explique. Parlant patois dès leur plus jeune âge, ils désignaient le champignon par le terme de *camparo* (dictionnaire français-gascon, 1984). Ainsi quand ils parlaient des *camparos*, ils désignaient le plus souvent le cèpe, voire les

champignons en général, mais dès lors qu'ils avaient une espèce à spécifier ils utilisaient un autre terme. Par exemple, le terme patois pour la girolle est la *lécassina*. De même, le cèpe avait un terme spécifique *cep* mais peu utilisé dans le langage courant parce que quand ils parlaient des champignons, ils désignaient implicitement le plus courant d'entre eux, le cèpe. Désormais, M. Savignac utilise toujours le même référentiel pour désigner les cèpes, pour lui c'est *le champignon*. Quand il désigne la morille, il dit : « *on y va aux champignons aux morilles* » (M. Savignac) et pour les girolles et les rosés des prés, il utilise le même terme qu'en français, « *girolle... un qu'on appelle le rosé des prés* » (M. Savignac). François, lui, emploie plutôt le terme de « *cèpe* » et utilise rarement le mot « *champignon* », mais le plus souvent il ne les désigne pas. Il emploie le pronom « ils » comme s'il était évident qu'on parlait des champignons ou des cèpes. Enfin, certaines fois, il se prête au jeu de la dénomination française des autres espèces et malgré qu'il répète le plus souvent le mot employé par Marie ou Yvonne juste après elles, lui sait reconnaître le vrai cèpe du faux.

2- Conditions de pousse et de développement des champignons

a- Les savoirs « scientifiques » : mycologues et agronomes : les facteurs essentiels concernant la pousse des cèpes.

Suite à une anecdote d'un informateur sur la vitesse de croissance des champignons, j'ai demandé à Gilles Corriol, mycologue au Conservatoire botanique pyrénéen, en combien de temps les champignons pouvaient surgir de terre. Sa réponse est la suivante : « *d'abord ça fait une germination... puis le mycélium alimente la fructification qui grossit jusqu'à pouvoir atteindre des tailles importantes pour le cèpe et puis ça dépend beaucoup des conditions d'hygrométrie pour le moment, des températures pour la vitesse de croissance et bon, c'est pas d'un coup de baguette magique, c'est une croissance à partir de trois fois rien jusqu'à des tailles importantes... il est dans le sol, il peu très bien grossir, s'il a un sol compact, y a même des champignons qui peuvent casser le trottoir* » (G. Corriol). Quelques jours plus tard, je pose la même question à J. Rondet qui a fait une étude sur la production de cèpes. Ainsi, il m'explique que « *le dernier stade de grandissement c'est très rapide, donc ça a un côté très étonnant, le rythme de poussée c'est étonnant par rapport aux autres végé, donc c'est pas un végétal, par rapport à tout ce qu'on connaît, c'est un peu curieux, c'est un peu magique cette apparition et donc ça ressort dans les propos... d'où ça sort d'un coup* » (J. Rondet). A

travers ces deux exemples, on voit que les mycologues et les agronomes savent définir les différents stades de pousse des champignons et les organes mis à contribution, mais les chercheurs en agronomie ou en biologie n'ont toujours pas réussi à faire se développer un champignon mycorhizien² dans un milieu où il n'était pas déjà présent. Ainsi, l'Homme ne sait pratiquement **pas cultiver** les champignons mycorhiziens parce qu'il n'a pas encore identifié, maîtrisé et su reproduire les conditions favorables à la culture de ces espèces. Contrairement aux champignons saprophytes comme les champignons de Paris (*Agaricus bisporus*), les pleurotes (*Pleurotus sp.*) ou les shii-také (*Lentinus edodes*), les cèpes (*Boletus sp.*), les girolles (*Cantharellus cibarius*) ou les trompettes-de-la-mort (*Craterellus cornucopioides*) restent indomptables. C'est le cas pour tous les champignons mycorhiziens. Ainsi les champignons les plus recherchés pour la consommation gardent leur mystère concernant leur reproduction.

Malgré qu'on ne sache pas faire germer ou produire du mycélium de champignons mycorhiziens, certains chercheurs ont tenté **d'améliorer la productivité** du mycélium dans un milieu où il existait déjà. C'est le cas d'une équipe du Sud-Ouest qui a publié « Les cahiers du cèpe » en 2001, en partenariat avec le lycée agricole de Vic-en-Bigorre, l'INRA de Bordeaux et le CPIE de Bigorre-Pyrénées (Rondet, 2001). L'objectif était d'étudier les facteurs ayant un effet notable sur la pousse et plus particulièrement l'influence des effets climatiques qui précèdent la sortie du champignon. Contrairement à la plupart des mycologues dont le travail consiste à découvrir de nouvelles espèces et à leur attribuer une place dans la classification naturaliste, cette équipe de recherche avait pour objectif d'améliorer la production, celle-ci ayant plus ou moins indirectement, leur consommation pour finalité.

Leurs observations montrent que suivant le type de cèpe, l'arbre-hôte (l'arbre avec lequel le champignon est en relation exclusive) peut être différent : le *Boletus aereus* (ou tête-de-nègre) est plutôt associé aux feuillus comme le *B. aestivalis* (ou cèpe d'été) alors que le *B. pinophilus* (ou cèpe des pins) est plutôt associé aux conifères, enfin le *Boletus edulis* (ou cèpe de Bordeaux) est plus tolérant que les autres et pousse en relation avec les deux types d'essences (Rondet, 2001). Concernant l'âge des arbres-hôtes, la fructification optimale de cèpes se ferait sous des arbres d'au moins quinze à vingt-cinq ans, et souvent aux mêmes

² Les champignons comme le cèpe ou la girolle sont mycorhiziens, ils sont en relation directe avec un arbre-hôte avec lequel ils échangent des sucres et des minéraux.

endroits d'une année sur l'autre. On parle communément de « coins à cèpes » ou de « places ». Cela n'empêchant pas, bien sûr, une évolution du système (Rondet, 2001).

Le déclenchement de la fructification, communément appelé « pousse du champignon » est un changement de fonctionnement lors duquel le champignon mobilise de grandes quantités d'eau et de molécules organiques et minérales vers le sporophore aux dépens du réseau mycélien souterrain. Les filaments du mycélium se ramifient, s'accolent et s'agrègent en de petites masses mycéliennes, qui sont déjà les ébauches des futurs sporophores. Dans le cas du cèpe comme chez de nombreux champignons, ces ébauches évoluent rapidement jusqu'au stade de champignon mûr, en une dizaine de jours. L'eau nécessaire (90% du sporophore) est sans doute prélevée en très grande partie dans le milieu extérieur (sol, humus...), ces transports supposent une activité et une respiration cellulaire intense, qui n'est possible qu'en milieu suffisamment aéré et riche en oxygène gazeux (Rondet, 2001).

A l'image des champignons saprophytes, la fructification du mycélium serait liée à une modification du milieu, modification correspondant à un certain « stress ». Concernant le cèpe, les facteurs comme la température ou l'hygrométrie sont particulièrement influents. En effet, une forte production de cèpe est liée à une croissance optimale du mycélium, ceci étant lié à une somme de températures importante pendant la période allant de la reprise de la végétation des arbres-hôtes jusqu'à la chute des feuilles (la température optimale se situe autour de 20°). De même, tout au long de l'année, une pluviométrie moyenne et bien répartie permet d'avoir un sol humide et bien aéré favorable à la croissance du sporophore. Puis, après une bonne croissance mycélienne, il faut un brusque apport d'eau pour initier la fructification, voir même éventuellement un « stress froid » pour le *Boletus edulis*. Enfin, une belle fructification dépend des conditions dans lesquelles se fait la maturation des sporophores : le froid, ou à l'opposé, un dessèchement du sol (par une température trop élevée dans le sol : supérieure à 26 ou 27 °) peut entraîner l'interruption de la fructification (Rondet, 2001), alors que des précipitations peuvent réactiver la pousse et en faire une pousse longue.

D'une manière générale, on distingue deux périodes principales de pousse de cèpes : en été et en automne. Plus rarement, certaines pousses se manifestent au printemps. La répartition des pousses durant une année particulière varie selon les sites. Il existe deux sortes de pousses : des courtes (5 à 8 jours avec un seul pic de production) et des longues (plus de 8 jours avec plusieurs pics de production) (Rondet, 2001).

Il semblerait que suivant les espèces de cèpes, les conditions optimales de développement ne soient pas les mêmes : *Boletus edulis* supporte sans doute une humidité plus importante et des températures plus basses que *B. aereus* et *B. aestivalis* (Rondet, 2001).

La pousse des cèpes est aussi directement liée au terrain sur lequel elle se développe, ainsi les cèpes poussent plutôt en lisière en début de saison tandis que la production se déplace ensuite vers l'intérieur du bois. En effet, le sol d'une lisière forestière bien exposée se réchauffe mieux que le sol à l'intérieur du bois. Un gain moyen de 2° n'est pas rare. Ainsi, le « potentiel de production » en cèpe serait augmenté en bordure de bois. De plus, les arbres en lisière bien exposée et bien éclairée ont une activité photosynthétique supérieure à celle des arbres situés à l'intérieur du couvert. Cette activité supérieure entraîne une possibilité plus grande d'alimenter la croissance des champignons associés. C'est « l'effet lisière » (Rondet, 2001). Dans une optique similaire, on peut mentionner « l'effet éclaircie » pour lequel, l'ouverture du milieu favorise le réchauffement du sol, la pénétration des pluies, l'augmentation des écarts thermiques, la photosynthèse (Rondet, 2001) et donc la croissance des champignons.

Ces informations non exhaustives permettent de prendre la mesure de la complexité et de la diversité des facteurs qui engendrent la pousse des cèpes. Elles illustrent brièvement l'état actuel du savoir partagé par les agronomes en ce qui concerne la production de cette espèce de champignons mycorhiziens, particulièrement estimée dans le Sud-Ouest de la France.

b- Les savoirs « populaires »

Les savoirs populaires concernant la pousse des champignons ne sont pas aussi rigoureux que peuvent l'être ceux des scientifiques. En effet, ces derniers mettent en place un protocole qui consiste à comparer l'influence de divers facteurs. Pour cela ils utilisent des moyens de mesures précis. Les cueilleurs font de même, mais leurs instruments de mesure ne sont pas les mêmes. Toutefois, seul le résultat compte. Pour les uns, c'est la compréhension des phénomènes à travers des facteurs identifiables alors que pour les autres, c'est aussi la compréhension des phénomènes mais à travers un résultat de cueillette qui se calcule en kilos de champignons ramassés. Bien que les cueilleurs revendiquent une certaine connaissance concernant les facteurs climatiques nécessaires au développement des champignons, il semblerait que leurs savoirs se rapportants au phénomène de la pousse soient plus flous.

Toutefois, malgré que chacun l'exprime en ses propres termes et en fonction de ses conceptions, on retrouve des similitudes dans le discours des cueilleurs.

♣ Une fructification mystérieuse ?

Suivant le type de champignon cueilli, les savoirs des cueilleurs et la région d'étude, le mystère concernant la pousse n'est pas abordé de la même façon. Pour les habitants de Minot, alors que *la mousseronnière « retombe » chaque année au même endroit, à la même saison et tend à être assimilée à un produit cultivé* (Jolas, 1975), le cèpe, lui, peut changer de place d'une année sur l'autre, il est plutôt vu comme un produit **sauvage et mystérieux**. Par ailleurs, et malgré qu'il conserve de nombreuses zones d'ombre pour les Bigourdans, le cèpe est vu par certains cueilleurs, les « plus expérimentés », comme une espèce qui réapparaît le plus souvent sur des zones identiques d'une fois sur l'autre. Ainsi, le champignon de référence, que ce soit le mousseron pour les habitants de Minot ou le cèpe pour les Bigourdans, est celui sur lequel les cueilleurs ont le plus de connaissances. Il paraît évident qu'en portant une attention toute particulière à une espèce, on acquiert un savoir plus construit que sur une espèce que l'on délaisse sans même la regarder. Pourtant, la pousse des cèpes reste en partie mystérieuse. Bien que certains cueilleurs aient « leurs coins » c'est à dire qu'ils savent où certains champignons ont l'habitude de pousser, toute la difficulté de la cueillette tient au fait de savoir à quel moment ceux-ci vont sortir de terre.

L'objectif, pour les plus initiés, consiste alors à repérer le moment lors duquel le champignon va sortir de terre. Encore faut-il pouvoir faire correspondre son itinéraire avec le lieu de pousse du champignon. En effet, Gérard mentionne qu'il n'a le « *temps de faire que les 2/3 de mes coins* » (Gérard). Comme d'autres, Gérard connaît l'existence de nombreuses « *places à champignons* » et toutes les parcourir lui prendraient trop de temps. Il estime dans quels coins la pousse a été la plus importante et essaye de s'y rendre. Ainsi, il vérifie ses estimations. A force de fréquenter le milieu forestier et de comparer leurs estimations avec la réalité, les cueilleurs vont accumuler un certain savoir sur les conditions de fructification des champignons. Et plus un cueilleur aura de lien avec le milieu forestier, plus il sera en mesure d'apporter des réponses à ses hypothèses. Petit à petit le mystère de la pousse des champignons se dévoile. Malgré cette façon de décrypter le processus de pousse, le champignon à tendance à être vu comme un être sauvage dont les comportements et le cycle de vie restent mystérieux. Pour répondre à cette attente, d'autres cueilleurs sont allés chercher une partie de la réponse dans les savoirs théoriques promulgués par les ouvrages

mycologiques. Dans tous les cas, bien que certains soient de fins découvreurs de carpophores, il semblerait que le mystère concernant la pousse et la reproduction de ceux-ci reste entier : *« pour moi c'est vachement vague ces trucs, la pousse des champignons, pour moi c'est mystérieux, j'arrive pas bien à assimiler dans mon cerveau »* (Boris).

Boris n'est pas seul pour qui la pousse des cèpes reste mystérieuse, pour d'autres, une question reste en suspens, c'est celle du temps nécessaire pour que le cèpe sorte de terre et grandisse. M. Savignac à abordé le sujet de la manière suivante : *« Mais, le champignon, puisqu'on parle de champignon, il pousse d'un coup ou il reste comme ça quand il sort de terre ? ces gros là, il n'y a pas de trou pour faire sortir la cabosse là, comment ça se fait ça ? ça pousse d'un coup alors ?... comme l'éclair ? ça on n'a jamais compris »*. J'essaye de lui expliquer à l'aide d'un modèle et il me pose la question suivante : *« mais des fois il en pousse des gros, ils sont énormes, on se demande même comment ils sont sortis ? c'est après qu'ils se forment sans doute ?... et des fois même dans les racines des arbres il en pousse, il y a pas de trou quand même, comment il a fait pour sortir, il se développe après ? »* (M. Savignac).

Quoi qu'il en soit, Gérard est persuadé que les cèpes tête-de-nègre (*Boletus aereus*) poussent d'un seul coup, tout simplement parce qu'il a vécu l'expérience suivante :

« c'est bizarre, la terre elle vibre, et puis on voit quelque chose qui sort, c'est à 9 heures du matin au mois de septembre, y a une dizaine d'années, sur des cailloux, enfin il y a de la terre aussi mais bon, et le cèpe est apparu tout d'un coup, j'ai pas bougé les pieds, je me suis dit bon, on va voir... sur un mètre carré, pas plus, j'en ai ramassé un et puis le temps que je le ramasse, clac, il y en avait un autre qui était sorti à côté et en l'espace de quelques instants j'en ai ramassé une dizaine de têtes noires, sans bouger hein ! Ca c'est bizarre mais j'en ai vu sortir un seul, les autres ils sont sortis à côté, bon bein on a pas les yeux fixés... exactement sur le cèpe qui va pousser. Bon ça m'est arrivé une fois, c'est arrivé à mon oncle aussi. Mais y a peu de gens qui ont la chance de voir ça »

(Gérard).

Effectivement, il est le seul à m'avoir raconté une telle expérience, quelque peu extraordinaire. Donc la fructification des cèpes tête-de-nègre (*Boletus aereus*) se ferait d'après lui, *« tout d'un coup, en 3, 4 secondes »*, ajouté à cela que dès lors qu'il est sorti de terre, il ne se développe plus : *« une fois qu'il est sorti, le tête noire, il ne grandit plus, les anciens autrefois disaient, une fois qu'on a vu le cèpe, il ne pousse plus, un truc comme ça, en fait*

pour le tête noire, lui il va pourrir jours après jours, mais s'il est petit, il reste petit, s'il est gros, il reste gros mais il ne bouge plus, voilà, par contre les têtes rousses, je les ai vu se développer jour après jour, une année il y en avait tellement... je les ai laissé exprès, je suis revenu 3 jours plus tard, ils avaient doublé de volume » (Gérard). Cette idée que le cèpe tête-de-nègre ne grandit plus est déjà plus répandue, pour M. Savignac : *« le petiton, on peut le laisser, mais ils resteront comme ça, on peut y aller 4, 5 jours après... y a des fois on en revient et quelqu'un les as ramassés »*. A. Itchcock à fait la même expérience avec le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*) et confirme qu'il grandit chaque jour un peu plus mais que si on le laisse trop longtemps, soit il pourrit, soit quelqu'un d'autre le ramasse à votre place. Ainsi, les avis sont partagés mais à Benqué on retrouve la même idée chez Gérard et M. Savignac pour lesquels le petit cèpe, qui serait le tête-de-nègre pour Gérard, pousse d'un coup alors que les cèpes de Bordeaux se développent jour après jour.

Certains cueilleurs ont essayé de faire pousser des champignons tels que des cèpes ou des morilles. Pour chacun d'eux, le principe est le même : il faut prendre une partie du champignon et le remettre en terre dans un milieu approprié. Ainsi, il n'est pas rare que des cueilleurs me disent : *« si on remet des cèpes dans leur terroir d'origine, là on a des chances d'obtenir un petit résultat, mais j'ai obtenu un petit résultat des fois oui... c'est pour ça que j'ai tendance à laisser les cèpes un peu faits »* (Gérard), *« les morilles une année j'en avais retrouvé et remis dans un coin, bien sous un frêne, les frênes aiment bien, ça n'a jamais repoussé »* (Jeanne), d'autres encore sont *« allé enterrer deux vieux cèpes au pied d'un chêne »* (Sébastien). Hormis Gérard qui à cru voir quelque chose, les autres n'ont jamais eu de résultat avec des champignons mycorrhiziens. Par contre M. Fourat m'a raconté l'anecdote suivante : *« j'avais ramassé à l'automne des rosés et j'avais jeté les épiluchures dans un coin du jardin et puis au printemps on a semé une aubergine, on l'a repiquée avec du fumier, ma femme l'a arrosée, t'aurais vu, on a eu des rosés comme ça, mais pendant un mois, tu voyais des petites boules blanches, le surlendemain ils étaient comme ça (10 cm de diamètre) »* (M. Fourat). Le rosés des prés (*Agaricus campestris*) est un champignon saprophyte. En revanche, aucun de mes informateurs ne m'a explicité les processus par lesquels les champignons peuvent se reproduire. Les explications de deux instituteurs s'arrêtent au fait que les spores sont à l'origine de la reproduction.

♣ Epoque d'apparition du cèpe :

La cueillette des champignons est une activité saisonnière, il s'agit donc de connaître l'époque à laquelle il est possible d'en trouver. Chacune des espèces pousse à une saison qui lui est propre. Concernant le cèpe, il existe plusieurs espèces pour lesquelles la période de fructification diffère. Si l'on se réfère au guide des champignons 2004, tous les cèpes poussent en été et à l'automne, hormis le cèpe bronzé (*Boletus aereus*) qui pousserait l'été uniquement.

Si on se réfère aux cueilleurs eux-mêmes, les dates divergent pour chacun : « *le cèpe je commence à le trouver début mai à mi-mai quoi, jusqu'en décembre* » (Jacques), « *moi j'en ai vu au mois d'octobre* » (un chasseur). Globalement, il semble possible de trouver des cèpes à partir du mois de juin jusqu'au mois d'octobre mais les dates semblent s'allonger lorsque le cueilleur fréquente plusieurs zones de cueillette : Il semblerait que « *ça commence vers le bas* » (Maria) et de ce fait, il y a « *un suivit aussi de cette pousse dans la saison, la pousse elle monte, elle part de la plaine* » (Jacques) ainsi la personne qui cherche en altitude pourra en trouver plus tard dans la saison. Il pourra aussi en trouver plus tôt dans la saison : « *au début de saison il n'y en a pas encore en plaine alors qu'on peut déjà en trouver en haut* » (un chasseur).

Néanmoins il est une période plus propice que les autres, c'est la pousse « théorique », la plus probable : « *c'est vrai il peut en pousser[encore] mais la pousse habituelle, elle sera pas faite* » (un chasseur). Quoi qu'il en soit, chaque année est particulière, rarement semblable à la précédente : « *L'an dernier on avait cueilli avant cette date, à partir du 17 [septembre] on en avait eu* » (Yvonne). Les années précédentes servent néanmoins de comparaison et de points de repère.

On peut se demander s'il est envisageable de savoir à l'avance si une année sera « bonne » ou « mauvaise », et à l'image de la neige pour la saison hivernale, les pronostiques vont bon train. Deux éléments semblent essentiels dans la prévision : le climat et l'expérience du cueilleur, elle-même issue de l'acquisition des savoirs et de leurs expérimentations. Déterminer le climat est difficile, il se découvre jour après jour, c'est peut être aussi une des raisons pour laquelle on peut entendre parler de champignon tout les jours... le bon moment peut arriver si rapidement, « *il suffirait d'une pluie, un peu de chaleur* » (un chasseur).

J'ai pu remarquer à travers certaines discussions, que dès qu'arrive l'automne, il est fréquent d'entendre parler de la pluie et du beau temps à travers le thème de la cueillette des champignons. Dans la vie courante, il est fréquent d'aborder le thème de la météorologie en parlant de son environnement proche ou de soi. Les indications peuvent être rapides, par exemple : « *il fait froid aujourd'hui* », elles peuvent avoir comme objectif, l'introduction d'un

échange plus long. Durant l'automne 2004, j'étais particulièrement attentif au mot « champignon » où qu'il apparaisse. Je me suis rendu compte et contrairement aux autres saisons, qu'il était très fréquent de trouver dans le discours d'autrui une référence aux champignons et à la cueillette dès lors qu'on parlait de pluie ou de chaleur. Dans un supermarché, j'ai pu entendre des discussions telles que :

- « *il fait pas chaud aujourd'hui* »

- *ils ont annoncé de la pluie pour demain*

- *tant mieux, ça fera peut être sortir les cèpes, j'en ai pas encore trouvé.* »

C'est à travers des discussions aussi simples et banales que l'on peut se rendre compte de l'ampleur du phénomène de la cueillette des champignons dans la vallée du Haut-Adour.

Enfin, dans mes entretiens, la notion de durée de la pousse est revenue plusieurs fois. Cette durée représenterait le pic de production de champignons dans une saison. Il semblerait que tout au long de la saison automnale, on puisse trouver des champignons à certains moments, plutôt en petites quantités, mais qu'à une époque, différente chaque année, les carpophores apparaissent en grande quantité. C'est la pousse attendue. Trois de mes informateurs locaux m'ont soutenu tour à tour : « *3 semaines, il fallait y aller après c'était fini* » (M. Savignac), « *y a un moment, ça dure à peu près sur 3 semaines donc après faut suivre sur ces trois semaines, là j'en trouve beaucoup quand j'en trouve* » (Jacques). Roger quant à lui, m'indique une durée de 15 jours.

Δ Chaleur et pluie' facteurs essentiels ?

La quasi totalité de mes informateurs mettent en avant la nécessité de chaleur et de pluie pour la croissance des champignons :

« *Y a bien sûr l'eau qui rentre en jeu, la chaleur avant* » (Jacques) et lorsque les champignons sont absents les raisons avancées, et particulièrement cette année, sont attribuées à un déficit en eau : « *il faudrait qu'il pleuve un peu, c'est vachement sec* » (Boris), « *y a pas assez d'humidité il me semble moi* » (François) « *quand il va pleuvoir, il va y en avoir* » (un chasseur). Les plus initiés donneront plus d'explications, parce qu'en effet, « *le peu de pluie qui tombe est absorbé directement par l'arbre... les champignons, c'est lorsque l'arbre à suffisamment d'eau, bon bé il donne le droit aux champignons de pousser* » (Gérard).

Il semblerait que ces deux éléments soient essentiels pour qu'il y ait « fermentation » : « *la fermentation, c'est la température* » (Maurice) alors que pour Gérard, « *la pluie permet la fermentation et il sort quand il a envie.* » En ces termes, la fermentation serait assimilée au

développement suffisant de la partie souterraine du champignon, phénomène nécessaire et précédent la sortie du sporophore : « *ça fait fermentation dans la terre et là ça sort* » (M. Savignac). Associé à la fermentation, c'est le terme de « moisissure » que les cueilleurs utilisent aussi. D'ailleurs, le mycélium ne ressemble-t-il pas à de la moisissure blanche ? « *c'est de la moisissure en fait, c'est relié à l'arbre directement* » (Gérard). C'est un peu comme dans le roquefort, « *la levure, c'est un champignon, c'est le même que la moisissure du Roquefort* » (un boulanger). Enfin, comme le mentionne le dictionnaire des symboles, *la symbolique de la fermentation rejoint celle de la décomposition et de la pourriture* alors qu'en alchimie, *la fermentation est le mûrissement organique qui prépare l'état de mort à l'état de vie*. (Dictionnaire des symboles, 1982).

Ainsi, par ce terme de fermentation, les cueilleurs illustrent les différents modes et conditions de vie du règne fongique.

♠ Les orages' la grêle et la neige : un stress thermique pour une poussée de cèpes

Il est un phénomène pour lequel l'ensemble des cueilleurs s'accordent à dire qu'il est bénéfique pour la pousse des cèpes et qui est la grêle. En effet : « *là où tu as des chances d'avoir des cèpes, c'est là où ça été grêlé, s'il te grêle ici derrière, tu peux y aller, t'auras des cèpes le lendemain ou deux jours après* » me dit Roger, et à Maurice d'ajouter : « *le tout c'est que, c'est la fermentation, c'est la température* » (Maurice). Il semblerait que ce soit cette notion de choc ou de stress thermique qui soit favorisant. Que ce soit lors d'un orage ou pour de la grêle, c'est cette idée d' « *une terre chaude avec une bonne pluie par dessus* » (Jacques) qui est mise en avant, on en revient à la notion de fermentation. Ajouté à cela que « *la terre va avoir le temps d'absorber cette eau... de la boire lentement*, ainsi pour Jacques, *le facteur favorisant, c'est la terre qui est chaude, avec une arrivée d'eau qui va pénétrer le sol lentement...* » (Jacques). D'ailleurs il me donne comme exemple, dans une notion de temps plus longue, la sécheresse de l'été 2003, juste après laquelle, lors des premières pluies, la région a regorgé de cèpes pendant tout l'automne. Il me présente aussi sa théorie qu'il est le seul à m'avoir soumise : « *un bon hiver à neige annonce une bonne saison de champignons* » (Jacques), aspect qui rejoint le précédent avec « *cette neige qui font doucement, qui ruisselle dans les vallées, sur les flancs de montagne* » (Jacques). On peut toutefois rappeler que l'hiver 2003/2004 a été relativement bien enneigé alors que l'automne 2004 a été très pauvre en cèpes, du moins pour la vallée du Haut-Adour. Pour M. Fourat, la notion de stress n'est pas

forcément dépendante d'un orage ou de la grêle et elle semble s'appliquer à tous les êtres vivants. Ainsi : *« paradoxalement, je suis persuadé que tu trouveras davantage de champignons un été de sécheresse que un été trop pluvieux. Parce que le champignon, bon, tu le sais, ce qu'on voit c'est le fruit et avec à l'intérieur, c'est la graine, si on veut c'est la pêche, le champignon qu'on voit c'est la pêche, la spore c'est le noyau quoi, donc les arbres fruitiers, moi, on m'a toujours dit, si tu veux avoir des fruits, un arbre qui est trop bien soigné, il ne fait pas de fruits. Donc je pense qu'il faut qu'il souffre, je pense que le mycélium dessous végète végète parce que les conditions sont pas favorables, il est près à mûrir, il n'attend qu'une occasion, c'est qu'il pleuve, à la moindre ondée, à ce moment là, quand il est bien au bout du rouleau, la pour la survie de l'espèce, là il lâche tout »* (M. Fourat). M. Fourat est certainement l'informateur qui a le plus de connaissances en mycologie, on le voit d'ailleurs par les mots qu'il emploie. Le rapprochement avec les arbres est intéressant, mais surtout cette citation illustre bien la conception d'une sorte d'instinct de reproduction lorsque les conditions de vie sont difficiles.

♠ La lune :

Enfin, il reste un facteur essentiel qu'une partie des cueilleurs prennent en compte, qui est le cycle de la lune et qui lui, évolue quotidiennement. Dans quelle mesure la lune peut-elle avoir une influence sur la pousse, comment interpréter et prendre en compte ses effets dans le cadre de la cueillette ?

Le rôle de la lune sur les organismes vivants semble être une question éternelle. Sa valeur symbolique et sa présence constante et cyclique en font un élément souvent pris en compte pour la gestion et la compréhension des êtres vivants, en tout cas dans le paysage agraire et rural. Les études dites scientifiques sur ce domaine n'ont jamais abouti à un constat clair et de ce fait, les sciences du vivant tendent à ne pas intégrer cet aspect dans leurs recherches, sans pour cela renier son éventuelle influence : *« c'est vrai que la lune à pas mal d'impact sur pas mal de choses, au niveau climatique déjà, au niveau magnétique aussi, moi ça ne me gêne pas d'envisager [une éventuelle influence sur la pousse], je n'ai pas fait d'observations particulières, mais ça ne me paraît pas improbable »* (G. Corriol).

L'importance accordée à l'influence de la lune dans la pousse des champignons est hétérogène parmi les cueilleurs. Lorsque je fais remarquer à Gérard qu'il ne m'a pas encore parlé de la lune, il me répond : *je ne risque pas de t'en parler parce que j'y crois pas, pour les champignons seulement, pour les gens oui, pour les marées oui* (Gérard). A l'inverse, Roger

m'affirme : « *mais on s'en fout de la pluie, l'essentiel, c'est la lune* » et quand je lui demande combien de temps après la lune, il me répond « *2 jours avant, 2 jours après... pour qu'ils sortent* » (Roger). Le plus souvent mes informateurs n'ont pas été aussi radicaux que cela. Pour la plupart d'entre eux, la lune est un facteur de pousse parmi les autres, ensuite à chacun d'essayer d'estimer l'importance de l'un par rapport aux autres. Il semble néanmoins se vérifier que les cueilleurs qui ont toujours habité la région accordent une importance particulière à la lunaison, d'ailleurs cette remarque de Jacques semble assez significative et regroupe les notions de tradition commune et d'évidence : « *bien sûr, la traditionnelle lune qu'on suit* » (Jacques). De même, les Savignac évoquent l'importance de la nouvelle lunaison mais la relativisent comme simple facteur non essentiel, comparé à la sécheresse du moment qui empêche les champignons de sortir. Lors de notre entretien, J. Rondet a évoqué une certaine importance de la lune mais en se rapprochant plus des considérations biodynamiques qui prennent en compte les aspects de la lune montante et descendante pour les cultures plutôt que de la nouvelle et pleine lune dont le passage de l'une à l'autre s'intitule lune croissante et lune décroissante. Il y a plus de 20 ans de cela, ils pratiquaient la culture de pleurotes et avaient remarqué avec un ami agronome qu'à certains moments, leurs champignons poussaient d'un coup, et peu importe leurs dates de plantation. Depuis, son ami qui s'y intéresse toujours a réalisé des statistiques concernant l'influence de la lunaison sur le développement des carpophores et semble n'avoir remarqué aucune corrélation concernant la lune croissance. A l'inverse il semblerait que l'influence de la lune montante et descendante soit plus significative. C'est vraiment la seule personne dans le cadre de mes entretiens qui m'ait parlé de ce type d'influence.

Généralement, la conception des cueilleurs est sensiblement similaire : il faut aller cueillir « *deux jours avant, deux jours après* » (plusieurs cueilleurs) et que ce soit pour la pleine ou la nouvelle lune. Ainsi, il semblerait qu'à la nouvelle lune il y ait un phénomène fort et particulier qui peut se représenter comme une nouvelle naissance, pendant laquelle les champignons auraient tendance à sortir, à « *naître* », à renaître. Il est vrai que le symbolisme de la lune est particulièrement riche, c'est l'astre de la nuit, qui ne cesse de renaître, un peu à l'image des champignons qui ressortent tous les ans au même endroit. De plus, la lune est associée aux éléments terre, eau et humidité, exactement comme le champignon, entre les deux, n'y aurait-il pas une certaine connivence ? Ne dit-on pas que le champignon pousse en une nuit ? De même, la vie nocturne s'apparente au domaine du mystérieux, le champignon ne l'est-il pas non plus ? Lors de la pleine lune, c'est l'intensité lumineuse nocturne maximale, si le champignon pousse à ce moment, alors, à l'image de la lune, il aura atteint son point

maximal à partir duquel il commencera à décroître, à se décomposer, à pourrir. A l'inverse, à la nouvelle lune, la lune commence à croître, elle grandit et à son image, les cultures et plus particulièrement les champignons ont tendance à grandir aussi, en tout cas pour ceux qui conçoivent qu'ils ne poussent pas d'un seul coup. De même, aux yeux de certains cueilleurs, la pleine lune est un phénomène qui a une influence sur le vivant et plus particulièrement sur les champignons, ainsi, on peut trouver des champignons de la même façon à la pleine lune qu'à la nouvelle lune : « *y en a qui disaient qu'à la vieille lune ou à la nouvelle... moi j'y vais pour les deux, pour les deux apparemment ça marche... bé je sais pas, y en a qui disent qu'il faut attendre 10 jours* » (Boris). Il est vrai qu'ensuite le délai de 10 jours est souvent cité.

♣ Variabilité saisonnière des facteurs de pousse :

Ainsi, au cours d'une saison, les seuls facteurs de pousse pouvant varier sont ceux de la température, de l'hygrométrie et de la lunaison. Le type de sol ne change pas d'une saison sur l'autre, si ce n'est dans une forêt de feuillus où la surface se couvre de feuilles à l'automne. Le milieu forestier peut se modifier et avoir une influence sur la pousse des champignons mais généralement les variations ne sont pas radicales d'une année sur l'autre. Il est possible comme le mentionne J.Rondet dans *Les cahiers du cèpe*, que le meilleur rendement se fasse avec des arbres ayant entre 15 et 30 ans (pour les résineux). Lors de mes entretiens, seul un chasseur m'a fait part de la remarque suivante concernant la plantation de résineux du col des Palomières : « *la plantation là, c'est un coin qui est recherché, parce qu'il s'en est fait, à un moment donné quand la plantation a commencé à grandir, il s'est fait des bolets en pagaille* » (un chasseur). D'ailleurs pendant notre sortie aux champignons, François mentionne que *la plantation a plus de 25 ans*. Il en va de même lorsqu'une coupe franche est effectuée sur un site et d'autant plus lorsque celui-ci est replanté avec de nouvelles essences. C'est notamment le cas des politiques de l'ONF durant les années 70' qui renouvelaient les milieux forestiers essentiellement avec des conifères pour des raisons de rentabilité plus courte. En effet il faut 80 ans pour renouveler une génération de conifères alors qu'il faut plus de 100 ans pour des feuillus. L'impact sur l'environnement s'est traduit par l'acidification des milieux forestiers, la disparitions de nombreuses espèces ainsi que la pollution de certaines rivières. C'est le cas de l'Arros dans les Baronnies.

♣ Géologie et exposition :

Concernant le type de sol sur lequel poussent les champignons, aucun cueilleurs ne m'a mentionné quoi que ce soit, hormis Gérard : « *ah j'y connais pas grand chose en sol... c'est plutôt de la schiste, c'est assez calcaire* » (Gérard) mais il est vrai que la plupart des cèpes poussent aussi bien sur des sols à tendance acide que calcaire. D'autres espèces sont moins tolérantes, c'est le cas « *du lactaire délicieux, le vrai, Lactarius deliciosus, c'est une espèce basiophylle qui pousse sur sol calcaire uniquement, l'équivalent, Lactarius quieticolor qui est ramassé dans les pinèdes, sur sol acide est largement confondu* » (G. Corriol). Globalement, la nature du sol est peu connue des cueilleurs, il semblerait qu'elle importe peu pour la plupart des espèces comestibles.

Deux personnes m'ont mentionné que les champignons poussaient pratiquement que sur les versants nord, c'est une exception. Lors de mes entretiens, je n'ai pas questionné mes informateurs sur ce sujet.

3- L'observation, savoir-faire essentiel pour découvrir les cryptogames.

« J'aimerais bien arriver à déterminer... aussi bien mon père que mon beau-père, ils savent des choses qu'ils n'ont jamais lu... ils ont mieux regardé, ils font un tout avec la montagne... eux ils lisent la forêt »

(Maria).

a- Savoir observer

Parcourir les places à champignons n'est pas suffisant. *Il faut apprendre à lire dans le paysage du sous-bois, les chances de rencontre. Il faut supputer le moment favorable... Il faut les découvrir enfin, sous les fourrés, parmi les feuilles mortes où ils se dissimulent* (Larrère et de La Soudière, 1987). En résumé, il faut **savoir observer** : *Le regard est essentiel ; et il ne faut pas le même regard pour tous les champignons. Pour les cèpes, il faut un regard vagabond, mobile, une sorte d' « attention flottante » qui vise à repérer les anomalies du sous-bois : il doit alors se fixer sur les aspérités, les ombres ou les couleurs qui semblent individualiser des « formes ». Le regard devient brusquement pénétrant, identifiant aussitôt tout ce qui vient déranger le parterre... Mais si les cèpes sont abondants, c'est un autre*

regard qui convient... c'est le ratissage systématique. L'œil ne vagabonde plus : on est dans le bon coin et il n'a qu'à inventorier tout ce qui entoure le passage. (Larrère et Soudière, 1987). Ainsi, dans chaque circonstance, il faut un regard adapté. Dès lors que le cueilleur est dans un sous bois, il doit adapter son regard à son objet de recherche, Jacques me dit qu'il « *faut regarder autrement : je ne saurais pas trop l'expliquer, moi j'ai une technique un petit peu de balayage* ». Ainsi, il « *observe la forme, les couleurs* » (Jacques). Mais cela nécessite des qualités certaines, il faut être « *quelqu'un qui observe beaucoup* », qui soit « *perfectionniste* », qui ait « *le goût du détail* » (Jacques).

Ajouté à ce type de regard, A. Fortier mentionne que l'attention du chercheur de champignons doit être tout entière mobilisée dans la quête d'une espèce donnée et une seule. D'ailleurs un de ses informateurs lui soutient qu'il « *faut pas mélanger les sortes parce que vous changez immédiatement votre façon voir. C'est une question d'efficacité. C'est comme se balader aux champignons pis : oh, on n'en trouve pas. Tiens, on cherche aux noisettes. Alors là zéro ! Vous êtes capables de louper et les noisettes et les champignons.* ». Il en va de même pour Gérard qui m'explique : « *si je me mets à chercher la girofle, je vais chercher du jaune, je ne vais pas chercher le noir* » (Gérard). Il en résulte que pour chaque espèce ayant couleurs, formes et emplacements différents, les plus experts se conditionnent pour chercher certaines particularités sur le parterre forestier. Faut-il déjà savoir ce que l'on cherche.

Activité saisonnière, la recherche des carpophores nécessite un temps d'adaptation. Chaque année, il y a une reprise et donc une mise au point de départ : « *c'est vrai qu'en début de saison on va dire, c'est difficile, les premiers cèpes que l'on trouve, le premier, hop, on va y passer à côté, on l'avait pas vu et après je sais pas c'est, on mémorise, le moindre petit cèpe, rien ne m'échappe* » (Jacques). Ce temps d'adaptation est nécessaire pour retrouver la pleine maîtrise des ses moyens. Gérard mentionne que cet aspect de la cueillette est valable chaque fois : « *il faut que j'en trouve un, une fois que j'en ai trouvé un ça va... c'est une question d'œil exercé* » (Gérard). Il en va ainsi pour tous les savoir-faire, dès lors qu'on ne pratique plus une activité pendant un certain temps, cette rupture nécessite une nouvelle phase de pratique pour retrouver son niveau tel qu'il avait été laissé. Toutefois, certaines bases minimales sont acquises pour toujours : « *c'est comme faire du vélo, ça ne s'oublie pas* » (Sébastien).

R. Larrère et M. de La Soudière font référence au *regard écologique* : *Cette capacité, si elle est maîtrisée, a l'avantage d'éviter de chercher des heures durant, sans trouver aucun champignon* (Larrère, de La Soudière, 1987). C'est le cas pour les mousserons qui poussent en ronds et pour lesquels il faut « *repérer le cercle sinon on perd son temps et on risque d'en*

oublier la moitié, voir dans quel sens il tourne et le suivre » (Jolas, 1973). Cette mise en éveil des sens s'apparente au conditionnement réalisé par les mycologues et les phytosociologues lorsqu'ils recherchent un habitat (milieu de vie) particulier. Le regard écologique nécessite la prise en compte générale de la nature environnante, il s'agit de faire un tout avec la forêt dans laquelle un cueilleur saura que : *« les mousses, ça conserve l'humidité et quand c'est trop sec ailleurs, tu vas voir près des mousses si par hasard y a quelque chose* » (Pierre). Il s'agit d'observer au bon endroit. Cette forme de savoir doit se rapprocher de la *vision plus scientifique* du phénomène que F.X.Casanova ne définit pas mais pour laquelle il mentionne qu' *une bonne connaissance de la mycologie peut leur être précieuse en apportant une dimension plus cartésienne à la recherche des champignons, voire en permettant aux connaisseurs de réussir de jolis « coups* » (Casanova, 1995).

b- Observation, sensation, mémorisation et place de l'Homme dans la nature

Avoir un regard vigilant sur les moindres détails du milieu forestier permet l'intériorisation et la mémorisation des coins. L'observation, la mémorisation, l'imaginaire et la sensation fonctionnent ensemble. De ce fait, *« à force de chercher, de trouver, d'observer, des fois je fonctionne, je me dis où est ce qu'il pourrait pousser, je me l'imagine... c'est l'imaginaire qui fonctionne et le fait de me l'imaginer bein des fois ça fonctionne, peut être c'est à force d'observer et une part d'imaginaire, de feeling, de voilà, je le sens comme ça* » (Jacques). Dans ce cas là, le cueilleur fait appel à plusieurs sens, il devient totalement investi dans sa cueillette, c'est ainsi que les repères spatio-temporels se déforment, à l'extrême l'Homme peut se transformer en animal guidé par le seul instinct de prédation : *« je vis, c'est un lapsus, euh, je fréquente des biotopes à ours on va dire, par rapport aux champignons c'est pareil... je vis comme l'ours, quand je vais aux champignons, je suis un ours, voilà* » (Jacques).

Ainsi, un regard initié, accompagné d'une analyse du milieu est l'un de ces savoir-faire que l'on acquiert avec l'expérience des cueillettes. Suivant les cueilleurs, il semblerait que cette expérience soit interprétée de façon différente. Elle peut l'être comme un savoir-faire conscient, mais certains parleront d'intuition : *« Je rentrais, et, tout d'un coup, en voyant le bois de pins par le bas, je me suis dit : C'est là qu'ils sont ! Voilà le résultat ! Ils sont là, un plein seau. »* (Larrère et Soudière, 1987). D'autres iront jusqu'à mentionner l'existence d'un don pour trouver les champignons. Ainsi, *chaque cueilleur possède une plus ou moins grande aptitude à deviner les cryptogames. Ce sont, cependant [en Margeride en tout cas], les*

femmes âgées qui sont reconnues comme les plus douées... Les enfants, eux rivalisent avec les vieilles, perçus comme de très bons « inventeurs » de champignons, peut être à cause de l'affinité de leur petite taille et du ramassage au ras du sol qu'impose la cueillette (Larrère et Soudière, 1987). Gérard lui, sait d'avance s'il trouvera des champignons ou pas, il fait référence au domaine métaphysique de l'existence, et, à l'image des rêves prémonitoires, il lui semble connaître l'issue de sa cueillette : « on le sent, enfin personnellement, quand je vais dans le bois et que, dès que je rentre dans le bois, si sur le moment y a rien, je sens si je vais en trouver ou pas, là y a un côté métaphysique certain, mais y a une ambiance champignonnesque ou pas. Je sens s'il va y avoir quelque chose ou pas... c'est pas une question de sensibilité, c'est une question de, d'atmosphère, c'est une question pas d'odorat mais c'est plus vague que ça mais à la fois plus précis, c'est, on a l'impression de trouver quelque chose ou pas, enfin moi personnellement » (Gérard).

Ces notions peuvent être mises en relation avec tout le système **des croyances et des représentations symboliques** qui tournent autour de la cueillette des champignons. C'est l'idée de communiquer avec la forêt et ses habitants (ici, les champignons) et d'avoir une place particulière au sein de la nature. Par exemple, Paul Sébillot, un folkloriste, mentionne l'existence d'un rite de cueillette parmi d'autres : *En Gascogne, quand on en a cueilli un, on récite cette formulette : « Champignon, petit champignon, fais moi trouver ton compagnon »* (Sébillot, 1984). Face au mystère qu'évoquent les champignons, quoi de plus adapté qu'une incantation magique ? Certains, pour favoriser la chance, préféreront porter un vêtement ou un ustensile « porte-bonheur » à chaque sortie. Pierre a toujours son couteau à champignons qu'il utilise désormais que pour cela. Jacques à un bâton qui l'accompagne lors de toutes ses sorties, comme un véritable compagnon de cueillette. Désormais, avec le temps : *« il a une âme, il sait plein de choses, il sait plein de coins »* (Jacques).

Dans cet univers quelque peu enchanté, chaque chose, matérielle, minérale, végétale ou animale peut avoir une « âme », revêtir une forme quelconque de vie aux yeux des cueilleurs. Ces conceptions et croyances engendrent des formes de superstitions qui iront jusqu'à intervenir dans les pratiques de cueillette. C'est par exemple l'idée que Maria m'a présenté, comme quoi elle n'arrachait pas les mauvais champignons de peur de ne plus trouver les espèces qu'elle recherche. C'est l'idée de prélever quelque chose d'inutile pour soi ajouté à la notion de punition par « La Nature ». Dans une optique quelque peu différente et qui ne semble pas particulièrement interférer sur les pratiques de cueillette, mais qui rejoint un certain équilibre des choses, Gérard m'énonce le fait suivant : *« disons qu'à titre personnel, quand je vais trouver beaucoup de cèpes, y a pas grand chose de bien qui m'arrive dans la*

vie pendant cette période et quand je ne trouve pas de cèpes, ça va plutôt bien » (Gérard). Ainsi, le bénéfice apporté par la cueillette d'un côté semble être compensé par un déficit dans un autre domaine de sa vie. Se lancer dans une série d'interprétations concernant ce type de croyance demande plus de précision que les seules quatre lignes de l'entretien. De même, certains de ces aspects font référence à la psychologie de la personne. Toutefois, il est possible d'envisager l'hypothèse suivante : dès lors qu'une personne admet une corrélation entre deux aspects différents de sa vie qui visiblement n'ont aucun liens concrets, et que cette personne n'a pas eu d'influence active sur chacun des deux faits, alors cette personne considère que ces deux domaines sont reliés entre eux par quelque chose qui le dépasse et qui forme un tout. Cela peut simplement faire référence à l'idée qu'une main divine influence la marche du monde, qui n'est autre qu'une croyance des plus communes en sorte.

Lors des entretiens, j'ai fréquemment demandé à mes interlocuteurs quelle place ils pensaient avoir au sein de la nature. Chaque réponse a été unique. M. Fourat, en tant qu'humain se considère comme un prédateur. L'Homme, s'il est vu comme un prédateur, peut tenter toutefois de dissimuler ses intentions. Pour ceux qui cueillent avec un sac plastique, le fait de le garder dans sa poche avant de trouver le premier champignon ne serait-il pas une façon de dissimuler ses intentions ? Tant à l'égard des champignons que des autres cueilleurs..

c- L'amanite tue-mouches et la « mère » du cèpe

En étant attentif aux signes que le milieu naturel dévoile, le cueilleur est en mesure de récolter quelques informations supplémentaires sur les dates et lieux de sortie de l'un de ses champignons préférés, le cèpe. En effet, certains cueilleurs ont remarqué, lu ou entendu que certains champignons, lorsqu'on les voyait, étaient des signes indicatifs d'une poussée de cèpes. Il semblerait que des champignons tels que l'amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*) ou celui communément appelé la « mère » du cèpe en Haut-Adour soient des espèces qui se développent conjointement aux cèpes : « *on dit que quand il y a de la tue-mouches, c'est bon pour le cèpe* » (Gérard). Pour la plupart des cueilleurs, la relation entre les espèces semble floue, le plus souvent ils détiennent cette information d'un cueilleur plus âgé : « *les vieux disent que quand il y a ce champignon là...* » (Maria). Le plus souvent la relation s'effectue rapidement entre l'amanite tue-mouches et la « mère » du cèpe. Quand on parle de l'un, on énonce l'existence de l'autre dans la mesure où les cueilleurs le connaissent : « *c'est l'amanite tue-mouches qui est indicateur et puis celle qu'ils appellent le cèpe mère... c'est la mère du*

cèpe plutôt, c'est pas le cèpe mère » (Maria), « la mère du cèpe et euh y a d'autres champignons comme ça, y a l'amanite tue-mouches » (Jacques).

En revanche, dans le cadre de mes entretiens, seule Maria et Marie m'ont énoncé spontanément l'existence de ces espèces, pour les autres informateurs, c'est moi qui, à chaque fois, ai sollicité la question et le rapprochement. Est-ce un champignon auquel on ne repense que lorsqu'on le voit ? Le plus souvent, il semblerait que la relation soit vécue ainsi. Lorsque le chercheur de champignon aperçoit « une mère » ou une « tue-mouches », il se dit que les cèpes ne sont pas loin, et dès lors la recherche doit se faire plus en finesse.

Chacune des deux espèces possède des caractéristiques différentes : L'amanite tue-mouches est peut être le champignon le plus connu, c'est celui qui est le plus souvent représenté dans l'imaginaire (français en tout cas) et plus particulièrement dans les histoires pour enfants. Au milieu d'une forêt il reste très visible et tout le monde sait qu'il est toxique. A l'inverse, la mère du cèpe m'est apparue comme une grande énigme qui se révèle jusque dans son nom. Quand mes informateurs y réfléchissent, leur première réflexion est souvent similaire : « *parce que... je sais pas, c'est bête, on pose jamais la question* » (Boris). « *pourquoi on l'appelle comme ça la mère du cèpe ? très bo, et en fait je sais pas* » (Jacques).

Concernant sa détermination, aucun cueilleur n'a été en mesure de me donner un nom, en revanche, son aspect est si particulier que tous, plus ou moins, ont été en mesure de me le décrire, c'est tour à tour : « *un champignon blanc que je n'ai pas déterminé... c'est un champignon blanc qui fait un peu comme une oreille et qui est à ras de terre* » (Maria), « *les mailles c'est blanc* » (Marie), « *c'est des champignons blancs, à ras du sol... genre gros mousseron là, heu à lamelles, je sais plus du tout, j'ai même pas regardé comme elles étaient foutues* » (Boris), « *ça c'est vrai, le petit champignon qui est blanc nacré, on dirait comme l'intérieur d'une coquille de, certains coquillages, il est un petit peu blanc nacré, la mère du cèpe, oh ouais ça c'est vrai que la mère du cèpe, quand y a des mères de cèpes, il va y avoir, il a une odeur très particulière, très forte en plus... là je serais pas identifier, dire, ça, je l'ai en tête mais je vois pas de comparaison* » (Jacques). Seul Gérard s'avance sur un terrain qu'il ne semble pas maîtriser :

« *parce que la mère est blanche, c'est le clitocybe blanc, toxique... quand on voit un truc comme ça, on y touche pas trop parce que, on y touche même pas du tout* » (Gérard). En effet, on en revient à l'idée que les champignons blancs font peur et qu'on ne va pas s'amuser à s'empoisonner les mains à l'observer sous toutes ses coutures, ajouté à cela que le clitocybe blanc ne semble pas être toxique. En somme, les cueilleurs savent le reconnaître mais pas lui attribuer un autre nom que la «mère» du cèpe. Pour ce faire, j'ai prélevé le champignon que

Marie me désignait comme la mère du cèpe et je l'ai apporté à Gilles Corriol, mycologue au Conservatoire botanique. L'espèce récoltée porte le nom de clitopile petite prune (*Clitopile prunulus*), appelée aussi le meunier. Contre toute attente, Gilles me soutient que ce champignon est consommé dans d'autres régions de France, ce qui me sera confirmé par la suite par le mycophile nordiste rencontré au Chiroulet pour qui : « *il est comestible, on le cueillait pour nos expos* ».

Mis à part une certaine méconnaissance et sa pousse simultanée au cèpe, qu'est ce qui définit ce champignon ? Son nom peut être. Effectivement, le nom « mère du cèpe » attire l'attention et d'autant plus quand la majorité des cueilleurs m'ont fait part de leur schéma classificatoire des espèces en terme d'appartenance à une même famille. En l'occurrence, ce champignon ne semble revêtir aucune ressemblance avec le cèpe : il est petit, blanc, à lamelles, il fait peur, on ne le touche pas, on ne fait que l'observer, alors que le cèpe peut être grand, noir, sans lamelles et dès qu'on en voit un, on l'admire, quelquefois rapidement, puis on le cueille. A priori, basé sur des critères d'observation, ces deux espèces n'ont rien en commun. Et pourtant, mes interlocuteurs font le plus souvent le rapprochement en ces termes : « *voilà les mères... parce que, à partir de là se font les cèpes* » (Gérard), « *mon père m'a toujours dit : ça c'est la mère du cèpe,[quand] y a la mère, y a les petits à côté* » (Jacques). La mère, comme chez certains animaux, reste à proximité de sa progéniture. Les cueilleurs rencontrés semblent effectivement prendre en compte cette donnée pour la récolte des cèpes. Lorsqu'on leur demande plus de précisions, tous, soutiennent qu'on leur a appris l'appellation et la fonction de ce champignon en ces termes et qu'ils n'ont pas été remis en question, tel un type de savoir issu de la tradition : « *moi j'ai mon père il m'a toujours dit, tiens voilà la mère du cèpe, euh, voilà, je sais pas pourquoi* » (Jacques), « *les vieux disent que quand il y a ce champignon là, c'est lui qui fait le cèpe* » (Maria), « *c'est bête, on pose jamais la question, mais c'est vrai que j'ai entendu dire, tiens, y a des mères là* » (Boris). Etre proche du cèpe est une chose, mais avoir un rôle dans leur mise au monde en est une autre. Il semble que sous le terme de « mère du cèpe », certains cueilleurs entendent bien lui accorder un rôle dans la fructification des cèpes. En effet, Maria m'explique que deux semaines avant notre entretien, un vieux monsieur lui a tenu le discours suivant : « *le cèpe ne pouvait pas se proliférer parce qu'en fait, comme il avait pas de lamelles, il avait pas de machin qui sortait donc, il fallait absolument qu'il ait la mère pour pouvoir* » (Maria). C'est la seule explication en terme de reproduction des champignons que j'ai pu recenser, elle semble répondre à une certaine logique, malgré que Maria « *ne pense pas que ce soit très juste, mais bon* » (Maria). Ainsi de telles conceptions peuvent soulever de nombreuses questions concernant la

reproduction des espèces. A l'image des êtres vivants, la mère du cèpe doit-elle être fécondée ? par qui ? Quand je pose cette question à Jeanne, elle me rétorque : « *la mère du cèpe ? parce qu'il y a le père aussi, bein c'est les deux de toute façon, ils sont bien tous les deux, non moi je n'ai jamais trouvé* » (Jeanne). Peut être n'a t-elle pas besoin d'être fécondée ?

Quoi qu'il en soit, il semblerait que la relation entre la présence de la « mère » du cèpe et de « ses petits » soit fréquemment vérifiée par les cueilleurs, les expériences de cueillette le prouvent : « *ils poussent avant les cèpes apparemment hein, et les cèpes viennent après d'après ma conclusion à moi, d'après ce que j'ai remarqué* » (Boris), « *la mère du cèpe, alors ça c'est systématique* » (Jacques), « *quand il y a ceux là, les cèpes arrivent après en général* » (Gérard). Ainsi la mère apparaît peu de temps avant la sortie des cèpes. En revanche, lorsque le cueilleur ne voit pas de cèpe, il y trouve deux raisons, soit que les cèpes ne sont pas encore sortis, soit qu'un autre cueilleur est passé avant lui : « *c'est vrai quand on voit des mères du cèpe, il y a des cèpes pas loin, qui on été ramassés ou qui sont toujours là... parce que là ils y vont dans la nuit avec les lampes torches et tout pour aller chercher, donc quand on arrive, nous le matin, bein c'est fini, y en a plus* » (Maria). Le fait de ne pas voir de cèpe n'occulte en rien la règle générale.

J'ai voulu confronter les analyses des cueilleurs avec celles des mycologues. A la question du rapport éventuel entre le *Clitopile prunulus* et le cèpe, Gilles me répond : « *une certaine convergence au niveau de l'écologie, des exigences écologiques, des périodes de fructification, c'est probablement pour ça que les gens disent que quand on voit l'un, on voit l'autre, mais sinon non, c'est très éloigné au niveau de la systématique, y a aucune relation de vie commune mise en évidence* » (G. Corriol). Il me spécifiera qu'étant donné que le *Clitopile prunulus* est plus petit, il a peut être besoin de moins d'eau que le cèpe et fera son apparition hors de terre un peu avant le cèpe.

Enfin, concernant l'appellation « mère » du cèpe, François et Marie m'expliquent qu'en patois gascon, « *on appelle ça des camparoulettas* » (François) « *parce que les champignons c'est camparos* » (Marie). Ainsi la «mère» du cèpe serait le féminin de « champignon » et plus particulièrement du cèpe.

Ainsi, la qualification maternelle du *clitopile prunulus* est **une forme métaphorique pour désigner une relation de proximité entre les deux espèces**. C'est peut être un abus de langage en terme scientifique mais il facilite l'illustration et la mémorisation du lien entre les deux espèces. Cet exemple illustre parfaitement le type de connaissance issu d'un savoir hérité.

Dans une optique similaire, Gérard a remarqué d'autres espèces qui indiquent la sortie des cèpes : « *le bouton de guêtre qui indique la sortie future de cèpes, par contre souvent on dit quand y a des blancs, des agaric champêtres et des rosés des prés, il est fort possible qu'il y ait des cèpes après, mais cette année ça s'est pas vérifié... , y a un champignon, on en a pas vu, je sais pas si y en a, qui indique que les cèpes sont pas loin aussi, il est, c'est une longue tige, au sommet il est rond, avec des lamelles, dessous et une longue tige alors et là ça veut dire que les cèpes sont pas loin, dans l'espace et dans le temps, le nom ?* » (Gérard). Bien que le nom soit inconnu, l'essentiel est de le reconnaître et de faire la relation avec le cèpe. Ainsi, en fonction des conditions climatiques et des particularismes propres à chaque espèce, la sortie des carpophores se fait plus ou moins tardivement par rapport aux cèpes: « *y a même pas de russules...en principe les russules, elles sortent en premier, les amanites elles suivent, après on a les cèpes* » (mycophile du Chiroulet), de même que « *les oronges annoncent la fin d'une poussée de cèpes* » (Gérard).

A travers ces signes de la nature, certains cueilleurs savent où et quand aller chercher les champignons : « *moi j'ai des coins quand y a de l'amanite tue-mouches, y a du cèpe, quand y a pas d'amanite tue-mouches c'est pas la peine de persister y aura pas de cèpe* » (Jacques), « *Bon alors là c'est un arbre, ici, quand y a un cèpe, des fois y en a un ou deux, ça veut dire on peut chercher ailleurs, si y en a pas...* » (Gérard). Ainsi, avec l'observation répétée et une certaine analyse des contingences, de même qu'avec un héritage traditionnel du savoir, il est possible de décrypter plus facilement les signes annonciateurs de la sortie des champignons sur chaque zone.

4- Les sources du savoir :

Comme on vient de le voir, trouver des champignons fait appel à des savoirs et savoir-faire multiples. D'ailleurs on ne cherche pas des champignons, mais un type de champignon, voir même ce champignon en particulier : « *je vais partir, je vais dire, tiens voilà, je sais que si là je trouve des cèpes et bien je risque d'en trouver là et là* » (Jacques). A ce titre M. Mauss disait : *L'individu ne va pas à la chasse, il va à la chasse au lièvre* (M. Mauss, 1971). La question est de savoir quelles sont les voies de transmission et d'acquisition du savoir mycologique en vue de la cueillette. Le savoir peut être acquis sous la forme de la transmission orale ou écrite uniquement, mais on pourra distinguer divers moyens de

transmission des savoirs. Toutefois, il est une chose essentielle à prendre en compte, c'est le fait que le savoir ne se transmette jamais tel quel, ainsi les *petites-filles savent autant de choses que leur grand-mère, mais pas exactement les mêmes* (Larrère et de la Soudière, 1987). Pour les auteurs de *Cueillir la montagne*, les cueilleurs margeridiens alimentent leurs savoirs par le biais de trois sources qui s'entremêlent : la tradition, le marché et les livres. Plus généralement il semblerait que ce soit au contact d'autres cueilleurs que l'on acquiert l'essentiel des connaissances.

a- La tradition :

Ainsi, pour les auteurs de *Cueillir la montagne*, la *connaissance traditionnelle* semble prendre sa source dans la distinction des espèces entre deux pôles extrêmes : *c'est délicieux/c'est vénéneux*. Ainsi, *entre les espèces familières, couramment consommées, connues, nommées et celles qui sont notoirement toxiques, il y a toute la gamme des champignons dont on se méfie car on ne sait pas très bien jusqu'à quel point ils sont comestibles ni jusqu'à quel point ils sont vénéneux* (Larrère et de La Soudière, 1987). Il y a donc ceux que l'on cueille pour manger, ceux qu'on ne touche même pas parce qu'ils font peur *et ce résidu sur lequel il vaut mieux ne pas s'interroger* (Larrère et de La Soudière, 1987).

Cependant, la transmission traditionnelle des savoirs concernant la cueillette des champignons ne s'arrête pas là. C'est l'idée d'un apprentissage réalisé auprès des proches depuis le plus jeune âge, à l'exemple de Jacques pour qui : *« Dès mon plus jeune âge, ne serait-ce qu'avec mon père, à l'âge de 6 ans déjà... mon père m'amenait déjà aux champignons parce que lui était passionné. Donc j'ai toujours, depuis tout petit, cherché et trouvé quelques champignons, et je suis papa et même à trois ans, mon petit Pierre, je lui montre des champignons, je lui apprends à les chercher, à ce qu'il peut toucher, je transmets ça aussi à mes enfants »* (Jacques). Ainsi les nouvelles générations apprennent à cueillir sur le même mode que leurs aînés, c'est dans ce sens qu'il est possible de définir cet apprentissage de traditionnel. Pour chacun, avec le temps et l'expérience, les pratiques de ramassage s'affinent, elles sont dès lors et dans une certaine mesure, en rupture avec les modes de cueillette des anciens :

« au départ, quand j'ai volé de mes propres ailes pour pleins de choses et y compris pour partir aux champignons, mon père n'était

*pas tout le temps d'accord avec moi. Donc il m'avait montré ses coins, ses habitudes, il m'avait montré tout un tas de choses et **j'ai voulu aller voir de mes propres ailes ailleurs** et je me suis rendu compte et bé que finalement on peut essayer aussi ailleurs et donc je ne suis pas trop forcément en harmonie avec les histoires des anciens » .*

(Jacques)

Il en va de même pour le père de M. Fourat qui a dû apprendre à aller aux champignons avec autre chose que des plastiques pour récipient. Avec la grande distribution, les sacs en plastique se sont diffusés en grands nombres, le milieu des cueilleurs de champignons a jugé que le sac en plastique était intéressant parce que plus discret, son père l'a adopté. Désormais, M. Fourat me confie : *« quand je vois les gens partir aux champignons comme mon père avec des poches plastiques, j'ai hORReur de ça, ça revient c'est une bouillie... un panier en osier, mon père me dit c'est pas discret, je lui dis tu mets un anorak par dessus, ils savent pas si tu en as ou si tu en as pas »* (M. Fourat). Ainsi, même caractérisés de traditionnels, certains aspects du savoir évoluent inévitablement. Les nouvelles générations tiennent un rôle essentiel, elles transforment et renouvellent les savoirs et les pratiques des anciens : *« les anciens vont dire tient, y a pas d'eau, y a pas de cèpes et bein pas forcément, ou alors au départ je sais que mon père trouvait complètement fou à la limite de me dire mais qu'est ce que tu vas aller chercher si haut, mais y en a pas, mais c'est vrai que des fois je faisais 4,5,6 sorties, je revenais bredouille, pas un seul champignon et jusqu'au jour où je tombe sur la pousse, finalement mon père il changeait d'avis, il se disait oui ah tient, ils peuvent pousser jusqu'à telle altitude »* (Jacques). On peut dès lors se demander dans quelle mesure un savoir peut être caractérisé de traditionnel ? Serait-ce un savoir reproduit à l'identique, jamais remis en question parce que le temps et les générations précédentes ont prouvé qu'il est le plus adapté ? Concernant l'exemple de la cueillette en haute altitude, jusqu'à quel moment la cueillette en moyenne montagne a-t-elle pu être caractérisée de cueillette traditionnelle ? Jusqu'à la rupture apportée par Jacques ? Comment sera-t-elle vue par ses enfants ? Leur père leur a appris qu'il est possible d'aller en altitude pour trouver des cèpes. Est-ce une connaissance traditionnelle, bien qu'elle soit pratiquée depuis peu et par seulement quelques personnes ? Combien faut-il de générations et de personnes qui pensent et fassent la même chose pour qu'une pratique ou une idée soit jugée de traditionnelle ? Le terme de « traditionnel » ne voudrait-il pas signifier un état des choses avant une rupture ou une prise

de conscience de cet état de fait ? Plus largement, la tradition ne serait-elle pas simplement une forme d'enseignement apportée par les générations précédentes ?

b- Le marché :

En Margeride, avec le développement des saisons de cueillettes et l'accroissement de la demande nationale en produits sauvages, de nouveaux produits ont fait leur apparition sur les marchés locaux. Leur mise en vente publique indiquait dès lors aux margeridiens que ces champignons qu'ils croisaient parfois dans leurs champs étaient bons pour la consommation. Ainsi **l'épreuve du marché** est une preuve de non-toxicité. Ces nouveaux champignons restent néanmoins *moins cher que les cèpes, et donc, on le savait déjà, moins bons*. Enfin, ceux qui ne sont pas commercialisables, *paraissent d'autant plus redoutables* (Larrère et La soudière, 1987). Ainsi, en Margeride, la diffusion de nouvelles espèces sur le marché à introduit de nouvelles cueillettes et a participé à la constitution d'un savoir supplémentaire.

A Bagnères ou à Lannemezan, ce n'est pas par l'intermédiaire du marché que les consommateurs et cueilleurs de champignons ont découvert de nouvelles espèces comestibles, car généralement, sur les étalages, on retrouve essentiellement les deux variétés les plus courantes dans la région : le cèpe et la girolle. Parfois quelques morilles et lactaires trônent sur les étalages mais la diversité des espèces se limitent à celles ci. En revanche, le marché joue d'autres rôles en terme de transmission des savoirs et plus particulièrement il est le témoin temporel que des champignons ont poussé récemment dans la région. Maria emploie le terme de « *baromètre* » ou de « *thermomètre* » pour signifier qu'il faut aller au marché de Bagnères le samedi matin pour se rendre compte de l'ampleur de la pousse. Le marché donne en quelque sorte le signal que les champignons sont enfin sortis : « *dès qu'on voit des champignons au marché, ça veut dire que c'est bon, tout le monde part* » (Maria), « *s'il y en a un marché, c'est qu'il y en a* » (Yvonne). Ajouté à cela que le marché, par la diffusion publique des prix des champignons, permet aux cueilleurs de pouvoir estimer la valeur pécuniaire de leur récolte.

Le marché de Bagnères à lieu que le samedi matin, la plupart des locaux sont en week-end, et chacun à ses habitudes de consommation. De ce fait, le marché est aussi le lieu où on rencontre des personnes connues : famille, amis, voisins... c'est aussi l'occasion de rencontrer d'autres amis cueilleurs avec qui il est fréquent de partager des histoires de cueillettes, aussi brèves soient-elles. C'est par ces discussions inopinées qu'une partie du savoir se construit : on apprend qu'untel à trouvé quelques jolis cèpes à tel endroit, qu'ils étaient encore petits, que

dans deux jours il devrait y en avoir plus... Ainsi, chacun peut parfaire ses connaissances par un échange d'informations, aussi banales qu'elles peuvent sembler.

c- Le savoir livresque et scientifique, à la recherche de nouvelles espèces ?

Il semblerait qu'au contact des cueilleurs citadins, *le savoir mycologique des cueilleurs margeridiens aurait été, inégalement irrigué [et] enrichi par des éléments de la mycologie savante* (Larrère et de La Soudière, 1987). L'acquisition de **manuels de vulgarisation** avec photographies en couleurs a permis certains repérages des classifications, ainsi, la notion d'appartenance à une même famille de champignons est une aide à l'identification des espèces, *elle permet de repérer les confusions possibles : « Ca c'est une amanite, je ne sais pas très bien laquelle, mais c'est de la famille des champignons mortels »*. L'intérêt pour les cueilleurs les plus intéressés n'est-il pas de pouvoir *pénétrer sans risques dans ce domaine inquiétant mais aussi fascinant de la multitude des champignons « un peu venimeux »* ? Quant aux margeridiens, il serait faux de réduire leurs connaissances mycologiques uniquement à des *perceptions de la nature spécifiquement paysannes* (Larrère et Soudière, 1987) motivées par le seul usage utilitaire (domestique ou marchand).

Les cueilleurs que j'ai pu rencontrer au cours de mon enquête utilisent inégalement les ouvrages mycologiques. De même, leur approche en terme d'espèces consommées est tout à fait différente en fonction des individus. Certains se passionnent pour la grande diversité des espèces comestibles alors que d'autres ne prélèvent que des cèpes.

On peut se demander dans quelle mesure l'usage d'un ouvrage mycologique est nécessaire pour les personnes qui ne cueillent que le cèpe et qui savent le reconnaître. Peut être l'est-il pour accroître leurs connaissances générales ou pour être en mesure de nommer les champignons inconnus qu'ils rencontrent sur leur parcours, mais qu'ils ne prélèvent pas. Quel intérêt y a-t-il à savoir reconnaître des espèces que l'on ne ramasse pas ? Enrichir sa connaissance ? Se valoriser auprès de ceux que l'on va accompagner en cueillette, si peu nombreux soient-ils ? Prendre le risque de vouloir tester à l'occasion ces nouvelles espèces dont on s'est juré qu'on n'y toucherait pas ? Si mystérieux soit-il, le monde des champignons peut inviter les cueilleurs à sortir du carcan des espèces les plus courantes. Ces aspects sont loin d'être généralisables et certains cueilleurs, souvent les plus âgés, n'utilisent absolument pas les livres. C'est notamment le cas de M. et Mme Savignac, de François, Marie et Yvonne. Ils savent où se situent les coins à champignons, ils savent reconnaître les espèces qu'ils

apprécient, n'est-ce pas suffisant ? D'autres parcourent quelquefois des ouvrages mycologiques mais ne vont pas jusqu'à récolter des espèces nouvelles :

« si je commençais à ramasser un petit peu tout, il n'y aurait plus cet esprit de recherche et donc ce serait trop facile, je me compliquerais moins la vie... c'est aussi la denrée rare, j'ai besoin d'avoir plus de concentration, d'attention, si je commence à tout ramasser, non, on va au supermarché. Bon c'est vrai qu'il y a aussi une méconnaissance, une certaine méfiance aussi, je sais qu'il y a plein de champignons qui peuvent se manger, quand on connaît, mais voilà, je préfère me cantonner à chercher deux ou trois trucs, essentiellement le cèpe ».

(Jacques)

D'autres cueilleurs quant à eux, n'hésitent pas à utiliser les livres pour tenter de déterminer les espèces qu'ils rencontrent au gré d'une promenade ou d'une sortie aux champignons. Sur la dizaine d'informateurs avec qui j'ai réalisé des entretiens programmés, quatre utilisent des ouvrages avec photos et critères de détermination. Deux utilisent le magazine publié au début de l'automne qui s'intitule : « *Le guide des champignons* ». A. Itchcock se sert d'un petit ouvrage de poche qu'il emporte parfois avec lui sur ses lieux de cueillette. Il semblerait que les cueilleurs rencontrés soient peu nombreux à se servir de leur livre directement sur le terrain, ils le consultent plutôt en rentrant à la maison, soit en mémorisant l'espèce observée, soit en l'ayant prélevée. Enfin, M. Fourat a plusieurs ouvrages, dont certains assez spécialisés : « *le Georges Philips... le Romagnési avec les clés analytiques, la bible quoi* » et il est le seul à m'avoir parlé des « *clés analytiques* » utilisées par les mycologues pour la détermination des espèces : « *les grands trucs pour trouver les familles... les lactaires, tu prends la queue, tu coupes en deux, si ça se coupe comme un bâton de craie, c'est le lactaire ou russule, après, si ça donne du lait, c'est lactaire, sinon c'est russule* » (M. Fourat). Les autres se servent essentiellement de la photo et de la description des diverses parties du champignon. Bien que l'objectif recherché en terme de nouvelles espèces diverge, pour tous, l'aspect gustatif final reste essentiel. Ils n'en sont pas, à l'image du mycophile rencontré au Chiroulet ou de G. Corriol, mycologue au CBP, à distinguer la connaissance mycologique de la dégustation.

A. Itchcock se place surtout dans une perspective de découverte de nouvelles saveurs et des façons de les cuisiner. Cela lui permet de s'écarter de la concurrence qui fait rage à certains moments pour les espèces les plus courantes : « *les gens ils les ramassent pas... mais moi c'est ce qui m'intéresse parce qu'au moins si on rencontre du monde, on est pas en*

concurrence, c'est pas un problème » (A. Itchcock). M. Fourat a appris à reconnaître et goûter de nouvelles espèces par l'intermédiaire d'un ami de son père, puis il s'est procuré des ouvrages mycologiques avec lesquels il a perfectionné ses savoirs. Cette ouverture vers la découverte de nouvelles espèces semble répondre à une attirance particulière pour la consommation d'un maximum d'espèces sauvages : fongiques, végétales et animales. Gérard quant à lui, se sert de son magazine pour reconnaître les espèces qu'il croise lors de ses sorties en forêt. Il relève les rapports existant entre les espèces qui cohabitent dans un même milieu : remarquer que tel champignon sort à tel endroit, à tel moment et qu'il est associé à tel ou tel phénomène. Se servir d'un livre contribue à perfectionner ses connaissances sur le monde de la forêt. Toutefois, il semble être moins friand que les deux précédents pour tester de nouvelles espèces. Enfin, il semblerait que Maria se soit intéressée récemment à la détermination des espèces pour satisfaire son besoin de connaissance. Cependant, elle n'est pas détachée des aspirations gastronomiques :

« le problème, c'est pareil, pour arriver à déterminer, ils changent tellement d'aspect, entre petits et grands, s'il a plu, s'il a pas plu... et avec les photos, j'en ai un autre, et y a des photos avec les petits, des moyens et les grands et on arrive à voir plus ou moins, alors que là ils sont arrachés, on voit pas forcément, moi j'arrive pas à les déterminer, si, ça donne une petite idée mais... c'est un sacré travail, comme la botanique... les russules, je les trouve très beaux, c'est très difficile, la pharmacienne me disait qu'il fallait faire des tests chimiques, dans le mien (de livre), ils disent de goûter, je trouve ça un peu, le mettre dans la bouche, le recracher si on sent qu'il est pas bon, c'est quand même... ceux de Lespauls (Aragon, Espagne), quand ils m'ont dit qu'ils ramassaient 100 espèces différentes et qu'ils arrivaient à les cuisiner, ça m'a, j'ai dit c'est pas possible »

(Maria).

Il semble indéniable que l'apport des ouvrages mycologiques a permis de faire évoluer les pratiques de certains cueilleurs, notamment vers une diversification des espèces consommées et donc connues. La cueillette d'une grande diversité d'espèces reste quand même largement minoritaire hormis pour les adhérents des sociétés mycologiques. Globalement, seule une dizaine d'espèces sont connues d'une majorité de cueilleurs et les livres permettent d'atténuer certains doutes. Ils permettent aussi d'attribuer une place dans la classification naturaliste à tous ces champignons jugés « vénéneux » ou « mauvais » dès lors

qu'ils sont inconnus des cueilleurs. Comme le mentionne le mycophile rencontré au Chiroulet, « *on regarde dans les bouquins, on se dit tiens, ça doit être celui là et on s'aperçoit qu'il y a un nombre d'espèces pas possible... c'est pour ça, il faut y aller progressivement* » (mycophile du Chiroulet).

Ainsi les ouvrages à caractères scientifiques se positionnent comme une référence pour les cueilleurs. En plus de proposer un récapitulatif des espèces les plus courantes, de leur degré de comestibilité et de leur caractéristiques descriptives, ils diffusent aussi une certaine « éthique ». En effet, à travers la vulgarisation de certains conseils, ces livres et magazines vont contribuer à « l'éducation mycologique » des cueilleurs. Les notions telles que le respect de l'environnement, l'utilisation du couteau et le rejet des sacs plastiques sont très en vogue actuellement, ils ont pour objectif de préserver le milieu naturel, le cueilleurs et les champignons : *bannissez les sacs en plastique, ils détruisent rapidement les espèces fragiles et les micro-organismes s'y développent rapidement, d'où un danger d'intoxication. Rangez les champignons dans un panier, sans les serrer* (Le guide des champignons, 2004). Dans la même optique, Pierre m'explique : « *je me serre toujours de mon couteau... parce que j'ai vu dans un bouquin que c'était mauvais de les arracher... et c'est plus discret* » (Pierre). Ainsi, les ouvrages à caractères mycologiques ont une influence primordiale dans la transmission des savoirs et des valeurs liées à la cueillette. Par le bouche à oreille, cette influence s'exerce aussi indirectement sur les personnes qui n'utilisent pas ces ouvrages. C'est le cas de Mme Savignac pour qui : « *nous, on a une fille et son mari, il faut les couper, faut pas qu'on les arrache* » (Mme Savignac). Ainsi, ce type de savoir peut être divulgué par les livres et les professionnels puis relayés par les cueilleurs. Toutefois, il est nécessaire de rappeler que dans ces ouvrages « *tout n'est pas scientifique* » (G. Corriol).

Dans une autre perspective, plus généralisante, F. Guyon explique que *dans les nouveaux modes de vie urbains, là où la distance entre le milieu de vie et l'espace « naturel » augmente, la transmission des savoirs dits « naturels » augmente, la transmission des savoirs dits « populaires » se trouve affaiblie, voire annulée. Les nouveaux apprentissages se font à l'aide d'outils « passifs » : des livres, des revues et des expositions* (Guyon, 2004). A travers cette citation, on peut remarquer que l'auteur émet des distinctions concernant le type et la source du savoir. Pour lui, il semblerait que les savoirs naturalistes peuvent être appris hors du lieu de pousse des champignons, contrairement aux savoirs qu'il qualifie de « populaires » pour lesquels la transmission se fait par les personnes qui fréquentent les terrains de cueillette. Dans sa réflexion concernant le lieu de l'apprentissage, l'auteur ne semble pas prendre pas en

compte le retour occasionnel (week-end, vacances...) de certains citadins vers des zones rurales et particulièrement vers celles de leur « enfance ». Dans de telles situations, ce sont des cueillettes « actives » qui renouvellent une partie du savoir qui plus est lorsque les cueilleurs prennent le temps de regarder leur livre directement sur le terrain. D'autant qu'il semble tout à fait difficile de séparer distinctement les savoirs « naturalistes » des savoirs « populaires », tant les deux sont imbriqués l'un dans l'autre.

d- Les référents du savoir

Face au mystère que représentent les champignons, certaines personnes sont considérées comme des spécialistes, elles peuvent agir comme référents en cas de doutes. Les champignons ne présentent un risque qu'à partir du moment où ils sont consommés. C'est pourquoi la certitude quant à la détermination de l'espèce est de mise. Quelles sont ces personnes réputées pour leurs savoirs ? Par quels moyens justifient-ils leur savoir ? Dans quelle mesure feront-ils part de leurs connaissances à autrui ? Jusqu'à quel point peuvent-ils être concurrencés par la transmission de leur savoir ?

Le seul métier qui bénéficie d'un enseignement en mycologie est celui de pharmacien. Ainsi la référence au pharmacien est fréquente et la plus évidente dès lors qu'un mycophage n'a personne d'autre à qui se référer dans son entourage. Toutefois, l'enseignement général pour les étudiants en pharmacie reste très succinct : « *ils connaissent les principales espèces, c'est tout* » (M. Fourat), « *alors que les pharmaciens ont des doutes, ils ne connaissent pas, parce que j'en ai fais plusieurs* » (Maria). Ensuite, à chacun de parfaire son enseignement, mais cet apprentissage supplémentaire est laissé à l'initiative du pharmacien lui-même. Le plus souvent leur connaissance est suffisante pour les espèces les plus communes, mais dès que le champignon sort des classiques, le savoir des pharmaciens est remis en cause et discuté : « *les pharmaciens, ils ne maîtrisent pas le sujet* » (Maria). L'objectif principal est de ne pas faire prendre de risque aux clients, dans cette optique il est préférable de conseiller l'abstinence pour une espèce douteuse plutôt que de risquer la vie d'autrui : « *elle [la pharmacienne] me dit dans le doute, vaut mieux le laisser* » (Maria).

Certains cueilleurs sont désignés ou considérés comme des spécialistes de la cueillette, soit qu'ils cueillent plus que les autres en quantité au point que tout le monde se demande où ils les trouvent, soit qu'ils aient connaissances d'espèces inconnues pour les autres. D'ailleurs, *il n'est pas de commune qui n'ait son, ou, le plus souvent, ses connaisseurs... que l'on consulte à l'occasion, lors de la découverte d'espèces « bizarres »* (A. Fortier, 1991). La

plupart des cueilleurs connaissent une personne qui en sait plus qu'eux. Toutefois, la personne de référence doit être une personne de confiance. Ce peut être des proches parents, à l'image du père de Maria qui est l'initiateur de sa passion pour les champignons : « *Mon père, la coulemelle où il y a des doutes avec l'amanite quand elles sont fermées, lui, de suite il a le coup d'œil... lui, j'ai entièrement confiance* » (Maria).

A. Fortier mentionne le fait qu'il existe une *attitude plus ou moins consciente du cueilleur de champignons qui tient à conserver un monopole... La peur, volontairement entretenue à l'égard des espèces peu connues fait partie des stratégies utilisées. On cherche à décourager les [autres plus] novices en leur faisant voir les risques qu'ils encourent à ramasser telle ou telle espèce, aisément confondable (à juste titre parfois) avec des champignons semblables, vénéneux et parfois mortels. La référence constante à l'amanite phalloïde est un exemple flagrant* (Fortier, 1991). A ces tentatives de découragement correspond une certaine crainte pour la découverte de nouvelles espèces. L'existence de champignons toxiques mais similaires en apparence contribue à entretenir cette crainte, *c'est sans doute pour cette raison que certains ne préfèrent pas trop savoir, afin d'éviter de courir le risque* (Fortier, 1991).

Bien que les cueilleurs moins expérimentés hésitent à suivre les enseignements des spécialistes pour aller cueillir d'eux-mêmes certaines nouvelles espèces, les connaisseurs se retrouvent souvent face au dilemme de faire partager leur savoir pour le bien des autres au risque de se faire concurrencer. Le plus souvent, le savoir, et plus particulièrement celui concernant les espèces les plus connues, est *entretenu au sein de quelques familles, quelques clans et jalousement gardé par ces détenteurs* : « *les gens se gardent bien de montrer les bons champignons aux autres ! Leur science, ils se la gardent pour eux. Parce que c'est vraiment comme on dit, foutre le renard dans le poulailler !* » (Fortier, 1991). Entre le fait de montrer un coin à cèpes et le fait de certifier qu'une espèce est comestible, la nuance est importante. Tout le monde connaît les vertus du cèpe mais ce qui manque pour que chacun s'improvise cueilleur de cèpes, c'est de connaître l'endroit et le moment pour les ramasser. D'ailleurs, un forestier de Hargnies fait remarquer « *qu'il suffit que l'un ou l'autre annonce fièrement au bureau ou à l'usine qu'il a trouvé des cèpes en quantité, pour que, le dimanche venu, tous ses collègues, même ceux qui n'ont jamais vu un champignon de leur vie, se précipitent à l'endroit si fécond* » (Fortier, 1991). Ainsi, pour préserver leurs coins à champignons et leurs savoirs, certains cueilleurs préfèrent donner une partie de leur récolte plutôt qu'amener quelqu'un sur leur lieu de quête. Les propos d'Yvonne illustrent ce fait avec une certaine amertume : « *j'ai habité 7 ans à Argelès-Bagnères, hein, y a un monsieur qui y allait, il*

préférerait me donner quelques champignons que de m'y conduire à l'endroit. Jamais, jamais, jamais pendant 7 ans hein, alors il le dira pas » (Yvonne). Ainsi, la transmission des savoirs par les personnes référence révèle certaines limites : la concurrence.

Toutefois, il semblerait que la préservation de la connaissance soit parfois relative aux particularismes saisonniers. Plusieurs personnes rencontrées la saison suivante m'ont tenu un discours similaire : *« l'année dernière, alors qu'il n'y avait pas de champignon, personne ne m'a proposé de m'emmener alors que cette année (2005) il y en a partout et on ne cesse de me proposer de les accompagner pour en chercher »* (Marielle). A l'image du don de champignon, les cueilleurs ne partageraient-ils pas plutôt leur connaissance qu'à partir du moment où ils ont déjà ramassé suffisamment de champignons pour eux ? Toutefois, ce qui à été appris une fois peut être réutilisé l'année suivante.

Partie IV :

La cueillette, une activité concurrentielle et réglementée pour la maîtrise de l'espace rural.

La concurrence est une donnée fondamentale de la cueillette des champignons. Toutefois, les activités de cueillette sont réglementées par un cadre juridique. Dans quelle mesure concurrence et réglementation se coordonnent-ils ? Les transformations de l'espace rural ont largement influencé les modes de vie, notamment par rapport aux activités de pleine nature, qu'en est-il de la cueillette des champignons ? Enfin, prélever des produits du sol fait référence au droit de propriété, que ce passe-t-il lorsque plusieurs « groupes » essayent de se l'approprier ?

1- Aspects concurrentiels de la cueillette

« Ah oui ca, quand je trouve des champignons, je le dis à personne » (Gérard)

a- Devancer les intéressés

Δ Etre le premier

Au cours de l'activité de cueillette, la prise en compte des autres cueilleurs est essentielle. Chaque cueilleur espère être la première personne de la journée à « faire [tel ou tel] coin » (Roger). En effet, pour pouvoir ramasser un champignon, il faut être le premier à le voir. Ceci est surtout le cas pour les champignons les plus connus comme le cèpe ou la morille. Ce principe régit largement les pratiques des différents cueilleurs. Il m'est arrivé à plusieurs reprises d'entendre le proverbe suivant : « lorsqu'on voit un champignon, il s'arrête de pousser » (Marie). Marie m'explique ce proverbe ainsi : « si quelqu'un trouve un champignon aussi petit qu'il soit, bon à manger, il le prend, il ne le laisse pas pourrir ». Il semble unanime qu'à partir du moment où un cueilleur découvre un champignon qu'il consomme, il n'hésite pas à le prélever. Cette métaphore illustre largement qu'une fois parti à la recherche des carpophores, le cueilleur est naturellement prêt à découvrir une zone de pousse, un coin, un champignon.

♣ Une cueillette matinale

Pour être le premier à trouver des champignons, le cueilleur fait appel à ses savoirs et savoir-faire. Ainsi, il faut déjà savoir où et quand les champignons vont pousser. Parfois ces qualités ne suffisent pas. Certains cueilleurs arrivés très tôt ont fini leur quête au moment où leurs « concurrents » arrivent : *« Eux, à 9 heures ils ont fini, il s'en vont, moi quand je les vois je suis désolée, je fais les restes... parce que eux, quand ils passent, c'est fini, c'est vrai qu'ils laissent rien quoi, c'est des vrais aspirateurs ceux-là, c'est désolant et en plus ils sont fier, parce que quand je leur dis, c'est bon, j'ai rien aujourd'hui... »* (Maria). Ainsi, à travers ces façons de faire et ces moments de disponibilité, on retrouve l'essence de la cueillette qui consiste à devancer l'autre. C'est une des raisons pour lesquelles *« la cueillette des champignons soit on y va tôt soit on y va pas »* (Pierre). Dans la même optique, Jacques me confie que *« pour trouver des morilles, il faut y aller tôt le matin, parce qu'il y a quelques retraités au village qui eux ont le temps et si tu y vas passé 10 heures, c'est fini, tu en trouveras plus »* (Jacques). Certaines personnes vont chercher des champignons le soir après le travail, ainsi : *« ça détend, on rencontre personne, [on divulgue pas nos coins], et les champignons ont parfois le temps de repousser [depuis le matin ou le soir précédent] »* (Pascaline). D'autres, par contre, n'hésitent pas à se rendre parfois de nuit sur les lieux de pousse : *« y en a ils y vont à la pile »* (Pascaline). C'est le cas de Gérard qui apprécie tout particulièrement ces moments là :

«j'y vais à la pile... je prends une lampe torche, c'est puissant... la nuit, j'ai fait des coups terribles, parce que les limaces n'ont pas eu le temps de les attaquer, vers 11 heures, minuit et là, on trouve des cèpes nickel, lisses, propres, jolis, les plus beaux que j'ai trouvé, c'est de nuit. Ca j'affirme... ça fait la sensation que personne ne va venir vous embêter ».

(Gérard)

♣ La concurrence des animaux

Pour certains cueilleurs, la concurrence est directement issue des animaux qui fréquentent les zones de pousse. C'est le cas de Jacques qui ne considère pas les autres

cueilleurs comme des concurrents. En revanche, il n'hésite pas à désigner vaches et moutons comme ses concurrents directs : *« les moutons et les vaches, le chevreuil aussi mais c'est pas bien gênant, il en mange qu'un petit peu sur le chapeau... j'ai un coin, c'est en zone pastorale, si j'arrive trop tard, les moutons seront passés avant moi le matin et je trouverai que les restes de queues, ils auront pris le chapeau, donc c'est mon seul ennemi au niveau de la cueillette. Le mouton et les vaches dans certains coins, ils ont vraiment un circuit »* (Jacques). J'ai été surpris de cette remarque mais un éleveur de la vallée a pu me confirmer plus tard que ses bêtes se nourrissaient aussi de champignons et qu'elles en étaient *« friandes »*. Jacques n'est pas un cas isolé et les propos de Maria vont dans le même sens : *« on a presque la haine vis-à-vis des vaches, des chevaux et des moutons parce qu'ils nous mangent les champignons... des limaces, des vers (rires), des asticots, c'est des concurrents »* (Maria).

b- Face à la concurrence, méfiance et discrétion sont de mise

Dans un contexte concurrentiel, les cueilleurs mettent en œuvre plus ou moins consciemment certaines techniques pour éviter de renseigner les concurrents sur leurs places à champignons. Dans la seconde partie, il était déjà question de discrétion dans les propos des cueilleurs. Cette attitude transparait jusque dans leurs actes.

Certains cueilleurs m'ont confirmé qu'ils n'hésitent pas à se cacher derrière un arbre ou dans un talus lorsqu'ils voient quelqu'un se rapprocher d'eux : *« quand j'entends du monde, je me planque... si je vois quelqu'un qui arrive, je planque la poche parce qu'elle se voit de loin, je me mets contre un arbre, je ne bouge pas, il passe, j'ai pas envie que les gens s'arrêtent et puis peut être qu'ils aiment les même champignons que moi »* (A. Itchcock). Ne pas être vu en train de cueillir évite de renseigner un concurrent potentiel sur les coins de pousse. A l'inverse, voir quelqu'un ramasser des champignons peut éventuellement faire connaître de nouveaux coins. Toutefois, il semblerait que les rapports en forêt tendent à se transformer du fait de l'accroissement du nombre des cueilleurs, d'autant plus quand les cueilleurs ne se connaissent pas entre eux. Maria regrette *« que maintenant on voit des gens qui ramassent dans la forêt, surtout ils disent rien, il ne faut rien dire, on les entend qu'ils font tout dans le silence »* (Maria).

Dans une optique similaire, les voitures laissées en bord de route en période de pousse sont l'occasion de renseigner les passants sur la présence éventuelle de champignons dans les parages : *« quand on voit des voitures dans le virage juste en bas, tu peux être sûr, c'est que*

les champignons sont sortis » (un chasseur). Certains, conscients de la situation, se laisse prendre au jeu du stationnement de leur voiture : « *y a la méfiance, y a beaucoup de gens qui vont garer la voiture là et qui vont ramasser là bas, donc on donne toujours des fausses pistes* » (Maria).

Au cours de l'hiver, un habitant de Campan m'a dévoilé les habitudes de ses grands-parents. Passionnés de champignons mais hantés par l'idée d'être découvert, ses deux aïeux ont élaboré au fil du temps un système de codage des zones de cueillette. Ainsi, quand ils vont aux champignons : « *ils laissent des messages codés pour dire où ils sont, ils écrivent les premières lettres des endroits où ils vont... par exemple pour Payolle, ça commencera par un P et s'il est dans son coin au Sarrat de la Gleize, le code sera P SGZ... pour le Peyras, il l'écrit PY... Nous, on les connaît ses coins et ses messages... ca c'est la guerre, son bout de papier, il le met pas dehors, il est sur un meuble dans sa cuisine et la maison est fermée, il voit des espions partout... c'est dingue jusqu'ouà ca va... et ma grand-mère c'est pareil* » (Damien). Vu ainsi, dans un tel contexte concurrentiel, il semblerait que méfiance et discrétion soient deux vertus essentielles pour ne pas dévoiler ses coins secrets.

c- Un contexte concurrentiel nuancé

L'activité de cueillette rassemble de nombreux pratiquants et la concurrence est quelquefois des plus intenses. Toutefois, en fonction des zones de cueillette, la concurrence varie. Dans les bois en bord de route comme à l'Escaladieu, là où la plupart des locaux savent que les champignons poussent en grand nombre : « *les gens y vont et là, à la limite, c'est le premier qui arrive, c'est la compétition et quelques fois ça peut dégénérer* » (F.X. Casanova). Il semblerait que dans un tel contexte (que je n'ai pas connu), l'aspect concurrentiel et compétitif de la cueillette contribue largement à faire éclater des conflits éparses entre les cueilleurs. A l'inverse, nombre de cueilleurs choisissent leurs coins de telle façon qu'ils ne croisent personne pendant leur quête : « *je vais en montagne et c'est rare quand je croise quelqu'un, alors le monde, moi, ca ne me pose pas de problème* » (Jérôme). En effet, sur mon terrain d'étude, les forêts de montagne sont proches et largement étendues ce qui offre un terrain de jeu extrêmement vaste pour qui connaît les coins et ose s'y aventurer. Dans un tel contexte, certaines stratégies mises en œuvre par les cueilleurs qui côtoient la foule n'ont pas lieu d'être dans les zones plus retirées.

Le plus souvent, on entend dire que chaque cueilleur évite de dévoiler ses coins parce que certains sont plus ou moins secrets. Le secret du coin est une question d'échelle. La

plupart des locaux et les connaisseurs de la région savent que le bois de l'Escaladieu ou que les forêts de Payolle sont des endroits de pousse. Ces zones, « *tout le monde les connaît* » (plusieurs cueilleurs). Par contre au sein de ces grands espaces et en fonction de l'intensité de la pousse, les champignons ne sortent que dans certains coins aux superficies très restreintes. C'est justement ces espaces plus réduits qu'il s'agit de garder pour soi, chose pas évidente en période de grande affluence.

Certaines des caractéristiques de la concurrence semblent être le fruit de l'évolution de la société rurale dans laquelle les activités de cueillette prennent leur source. Dans les propos des cueilleurs de longue date, on retrouve souvent une certaine rupture par rapport au passé. Il semblerait que la cueillette des champignons ait changé, la cueillette d'hier ne ressemble plus à celle d'aujourd'hui. Cette activité ne semblait pas réunir autant d'adeptes par le passé : « *avant, il n'y avait pas autant de monde* » (plusieurs cueilleurs) En plus d'être plus nombreux, les cueilleurs d'aujourd'hui se sont diversifiés : « *autrefois il y avait que les pauvres qui allaient ramasser les cèpes et les nobles non, c'était pas un signe d'élévation social que d'aller ramasser les cèpes, alors que maintenant, ça correspond à toutes les catégories socioprofessionnelles et à tous les âges* » (Gérard).

La valeur d'usage des champignons, la hausse du nombre de pratiquants et la diversité sociale des pratiquants ne font qu'augmenter l'attrait pour l'activité de cueillette et renforcer le contexte concurrentiel. C'est dans ce sens que *la concurrence sur les lieux de cueillette croit d'autant plus que les paysans sont loin d'être les seuls acteurs. **Pratiquants traditionnels, ils sont contestés sur leur propre terrain**, et davantage chaque année, par les estivants, résidents secondaires, gens des villes alentour, qui courent par le pays.* (Larrère, 1982).

2- Un monde rural en mutation :

a- La redécouverte de l'espace rural :

L'exode rural a débuté dans les années 1830, depuis, les campagnes françaises ont subi un dépeuplement massif. Alors dévalorisé à cause de l'âpreté de la vie à la campagne, l'espace rural connaît depuis les années 70, un regain d'intérêt qui se traduit par la fréquentation de populations nouvelles. Dans un premier temps, les zones rurales étaient uniquement considérées comme des lieux d'exploitation du sol et de production de ressources

agro-alimentaires. Processus déjà amorcé mais amplifié avec les nouveaux mouvements des années 70, les campagnes sont aussi devenues symbole de détente et de distraction. Le développement du tourisme vert en est une belle illustration. Désormais, *l'espace rural comprend différentes fonctions : la production de richesses consommables (céréales, fruits et légumes, bois...) mais il est aussi le support d'activités sociales ou « coutumières » anciennes (chasses, pêches, cueillettes) et d'activités récentes (loisirs, randonnée...)* (Guyon, 2004).

Si l'espace rural a pu être le siège de nouvelles activités, c'est dans la mesure où les modes de vie se sont transformés, ainsi, on ne vit plus à la campagne comme autrefois. Les moyens de communication ont contribué à désenclaver les zones les plus retirées et les relations villes-villages se sont intensifiées. Les populations rurales ont désormais plus facilement et plus rapidement accès aux ressources présentes à proximité des villes. Ainsi, les ruraux travaillent et consomment d'avantage en zone urbaine que par le passé. Conjointement, la vie des villages s'est transformée et la part de la population qui tire ses revenus de la terre ne cesse de diminuer. Désormais, le village est avant tout recherché pour sa fonction résidentielle. Le calme, l'espace et la proximité du milieu naturel sont des caractéristiques fortement recherchées et revendiquées par une partie de la population. Ainsi, il est possible d'habiter en zone rurale tout en conservant un mode de vie citadin. Avec les évolutions récentes des relations ville-campagne, ce sont les frontières entre l'urbain et le rural qui se modifient et s'enchevêtrent. Désormais, il est difficile de dissocier l'un de l'autre dans les rapports à l'espace ou dans les modes de vie de chacun.

Ajouté à cela, et malgré un fort taux de population urbaine, le lien avec les origines rurales des français est réel, en effet, pendant *longtemps la puissance française est restée essentiellement agricole, ce n'est qu'en 1932 que le nombre de citadins l'a emporté sur celui des ruraux... si bien que nous sommes nombreux à avoir des racines rurales, qu'elles soient réelles ou imaginaires* (Viard, 2000). Quelle que soit la réalité des revendications concernant l'appartenance de chacun au monde rural, le débat prend toute son importance dès qu'il s'agit de définir les valeurs et les usages de l'espace rural. Celui-ci n'étant plus assimilé à un lieu de survie face à la nature, il devient le support de nouvelles pratiques.

Ainsi investi par de nouvelles valeurs et fréquenté par de nouvelles personnes persuadées de leurs origines rurales, **l'espace rural devient un lieu de rupture** où les pratiques « traditionnelles » doivent se redéfinir.

b- L'arrivée de nouveaux cueilleurs

Souvent taxée d'activité traditionnelle, la cueillette des champignons réunit de nouveaux usagers. Face à une cueillette traditionnelle qui était l'apanage des paysans où l'essentiel des pratiques se transmettait par l'oralité et par l'expérience de terrain, la cueillette des nouveaux arrivants fait intervenir d'autres supports et d'autres conceptions de l'espace.

Δ Des cueilleurs « traditionnels » (et/ou « autochtones »)

Il semble difficile de définir les attributs des cueilleurs traditionnels tant l'évolution de l'activité semble s'être amorcée depuis un certain temps. Cependant, tel qu'il était présenté jusque là, le cueilleur traditionnel était une personne qui, à l'image de M. Savignac ou de François pour la Bigorre, ne cueillait que quelques espèces de champignons, dans des zones souvent proches de son lieu d'habitation. Les quelques témoignages recueillis à ce sujet m'ont laissé entendre que les cueilleurs de longue date et investis dans la vie du village ont une certaine connaissance concernant l'appartenance des zones de cueillette. Le plus souvent ils connaissent celles dont ils ont le libre usage. C'est aussi dans ce sens qu'ils contribuent à perpétuer les pratiques d'autrefois.

Le terme « traditionnel » est ambivalent dans le sens où il décrit des pratiques actuelles ayant un certain rapport avec le passé. A travers les propos des cueilleurs, l'utilisation du terme traditionnel à vocation à signifier des façons de faire anciennes. La tradition pourrait ainsi se définir comme le maintien de certaines survivances du passé dans un monde en changement. D'ailleurs, dans le cadre de l'enquête, les cueilleurs jugés de « traditionnels » sont souvent représentés par « *les petits papis et mamies* » (Maria). Ce sont les personnes témoins des habitudes d'hier, qui les révèlent jusque dans leurs pratiques. Le portrait du cueilleur traditionnel peu paraître très stéréotypé, il se définit par son lieu d'habitation : c'est quelqu'un originaire du lieu. Un cueilleur garant des traditions locales est avant tout un autochtone. De plus, l'âge est important, pour signifier le passé, il semblerait que seuls les plus âgés en soient capables, bien que certains jeunes cueilleurs aient tout de leurs grands-pères. L'activité professionnelle exercée à son importance, en effet, un paysan a un certain rapport à la nature qui peut engendrer une autre vision de la cueillette. Ainsi, le champignon est parfois vu comme un produit agricole supplémentaire : « *Certains paysans allaient aux champignons pour les vendre au marché... sur leurs étalages, on retrouve aussi bien des pommes et des châtaignes que des champignons* » (F.X. Casanova).

Les méthodes de recherche, le type de savoir, l'expérience de la cueillette, les zones parcourues et les espèces recherchées sont des indicateurs qui permettent de juger la part de tradition présente chez chaque cueilleur.

Δ Qui sont ces « étrangers » ?

Parallèlement aux autochtones, la cueillette attire d'autres personnes, jusque là désignées sous les terme d' « étrangers », de « nouveaux arrivants » ou de « citadins ». Certes, la distinction la plus simple est d'opposer les autochtones aux autres cueilleurs. Toutefois, comment considérer des personnes arrivées il y a trente ans dans la région ? D'autres sont arrivés de Tarbes, ville située à moins de trente kilomètres des Baronnies, d'autres encore viennent d'une vallée à côté et ont connu un **mode de vie rural similaire**. Dans chacun de ces cas, l'origine et le lieu d'installation sont déterminants. Dans tous les cas, la notion d'installation est une affaire de perception, d'autant plus cher aux autochtones que les plus anciens ont vu (et ressenti comme tels) **les changements dus à l'arrivée de nouvelles personnes** : « *beaucoup de maisons ont été racheté par ici... certains [des voisins], on les connaît pas... alors qu'avant...* » (Paul). Concernant les champignons, « *y avait pas assez de monde pour les ramasser, maintenant attention hein, ils sont là* » (M. Savignac).

Ainsi, on peut distinguer les cueilleurs en fonction de leurs modes d'installation dans la région. En effet, certains ne sont que de passage alors que d'autres y vivent depuis de nombreuses années. Suivant les cas, la légitimité concernant le droit de cueillir semble différente.

Depuis la guerre d'Espagne, Bagnères-de-Bigorre est devenu un lieu d'accueil de nombreuses familles espagnoles. Les générations se sont renouvelées, des métissages ont eu lieu et aujourd'hui, faute d'être caractérisées d'autochtones, certaines personnes peuvent justifier qu'elles sont nées et ont toujours habitées dans la région : « *il y a trente ans, donc depuis toujours* » (Maria). Y aurait-il un statut d' « autochtone non reconnu » ? Par ailleurs, en France, dans les années 1960 – 1970, une première vague de citadin est venue rechercher un contact direct avec la nature. Ces « néo-ruraux » se sont installés à la campagne comme agriculteurs ou artisans. Dans les années 1980 – 1990, une seconde vague de citadins est venue habiter en zone rurale. Contrairement aux premiers, ces « néo-résidents » ne vivent pas « de » la campagne mais travaillent dans d'autres secteurs que le milieu agricole. Les « rurbains » quant à eux, habitent aussi la campagne à titre principal mais ils ont conservé leurs emplois en ville. Enfin, la mobilité grandissante des populations a déplacé certaines

personnes d'un milieu rural vers un autre. Les résidents principaux ne sont pas les seuls à investir l'espace rural, avec eux, une catégorie de population a la caractéristique de n'habiter que temporairement, ce sont les résidents secondaires, même si dans certains cas ils se muent en résidents principaux au fil du temps ou à la retraite venue. Dans cette catégorie, on retrouve autant les enfants des autochtones partis travailler ailleurs que des personnes d'origines diverses, venant des villes et des pays voisins. Toutefois, les résidents locaux ne sont pas les seuls à pratiquer la cueillette des champignons. Les vacanciers, les personnes en week-end ou les gens du voyage s'adonnent volontiers aux activités de cueillette, que ce soit dans un but marchand ou non.

Dans les Baronnie, le terme « étranger » désigne *toutes les personnes n'étant pas originaires du village* (Bonnain, 1982), de même, deux de mes informateurs illustrent cette appellation : « *ce qu'ils appellent « étrangers », c'est pas seulement les gens qui viennent des pays étrangers, les « étrangers » ça peut être quelqu'un qui est né à 3 kilomètres* » (Gérard), « *c'étaient des étrangers, c'étaient pas ceux du village* » (M. Savignac). Dans le cadre d'une monographie collective sur les Baronnie, N. Bonnain expliquait déjà que *le terme « étranger » est en apparence descriptif, il est en réalité un signal et désigne ce dont il faut se méfier* (Bonnain, 1982). Dans la vallée du Haut-Adour, le terme n'est pas aussi généralisant bien que l'appellation « chou planté » caractérise les personnes qui habitent la vallée sans y être né : « *j'habite ici depuis 14 ans... ce jour là, il y avait que des choux plantés* » (Sylvain).

Les cueilleurs n'ayant pas un passé commun avec les « gens du pays » ou n'ayant pas eu une formation traditionnelle autochtone pour la cueillette des champignons ne conçoivent pas l'activité dans les mêmes termes. Les distinctions entre les cueilleurs traditionnels et les autres peuvent paraître importantes. Toutefois, il est nécessaire de mentionner que les deux groupes ne sont pas homogènes et plus particulièrement ceux que l'on désigne comme n'étant pas « du pays ». Quelquefois caractérisés de « nouveaux arrivants », certains se sont pourtant installés depuis plus d'un demi-siècle. Pour chacun, comme on l'a vu, leurs origines et leurs implications dans le monde rural sont diverses et de ce fait leurs attitudes par rapport à l'activité de cueillette divergent.

▷ Autochtones/étrangers...

Le couple autochtone/étranger tout comme le couple savant/populaire est une simplification de la réalité qui a pour objectif l'illustration des différences entre les cueilleurs. Renaud de Bellefon utilise la même distinction pour présenter l'activité des guides de

montagne et il mentionne justement que *comme la plupart des représentations et des catégories trop tranchées, il [le couple autochtone/étranger] peut faire oublier la diversité des situations, faire oublier que sa fonction pratique est d'être un outil pour la compréhension et l'appréhension toujours imparfaite de la réalité* (Renaud de Bellefon, 2003). Ainsi, plus qu'une réelle dichotomie entre deux groupes, ce sont des situations collectives et individuelles qui s'enchevêtrent les unes aux autres.

De plus, l'autochtone ne peut pas exister sans l'étranger. En effet, c'est avec l'arrivée de nouvelles pratiques de cueillette que l'on a unifié les anciennes sous un même dénominateur : les cueillettes traditionnelles. Réunir des façons de faire sous un même terme nécessite d'avoir effectué auparavant des comparaisons et des rapprochements par rapport à la diversité du réel. Ainsi, l'activité de cueillette pratiquée par les autochtones est définie sous la même appellation, moins par ses similitudes que par ses divergences par rapport à celle des « étrangers ». L'inverse est d'autant plus vrai que les non autochtones représentent un groupe d'autant plus hétérogène.

Enfin, le couple étranger/autochtone introduit d'autres éléments : le temps et l'espace. C'est bien par l'arrivée des nouveaux cueilleurs sur le même terrain de récolte que les aspects de la cueillette ont pris une autre dimension. Déjà en 1982, N. Bonnain notait *qu'à l'automne, la cueillette des champignons fournit une autre occasion de ressentiment contre les gens d'ailleurs : « Nous, la quête des champignons, on y va au petit matin et les propriétaires se contentent des leurs. Les gens de la ville sont là. Ils n'en laissent même pas pour la semence. Ils viennent de la plaine (de Tarbes)... c'est avec le temps qu'entre vieux habitants et « étrangers » dont le nombre croît, naissent les problèmes... un sentiment de dépossession s'installe qui contribue à faire des gens d'ici une société sur la défensive »* (Bonnain, 1982).

♣ ...Des conceptions différentes :

Ainsi, *de nouvelles populations s'installent dans l'espace rural et apportent de nouvelles valeurs, de nouvelles conceptions* (Guyon, 2004). Celles-ci se confrontent avec les conceptions traditionnelles des usagers autochtones. Pour les citadins de passage ou nouvellement installés, la cueillette des champignons n'est pas assimilée à une activité d'exploitation du sol, elle est plutôt vue comme une activité récréative. La forêt devient alors un espace de consommation qui à l'avantage de réunir plusieurs atouts. C'est un espace de jeu, libre, non payant, gigantesque, dans lequel on peut se ressourcer en ayant l'impression de faire partie du milieu sauvage, sensation qui n'est pas des moindres : *« j'adore aller aux*

champignons, c'est mon bol d'air pur, on marche, on observe la vie de la forêt... c'est comme si je faisais parti de ce monde là... ça fait du bien » (Sylvain). Le milieu naturel offre en outre des « cadeaux » sous forme de champignons à partir du moment où l'on arrive à comprendre son fonctionnement. Les activités de cueillette sont d'autant plus valorisées qu'elles sont conjointes aux phénomènes de revalorisation des activités dites « traditionnelles ». D'autant plus que tout ce qui a vocation à signifier le passé, le terroir, le local est fortement connoté positivement : *c'est en fait une revalorisation citadine des univers « campagnards » faisant revivre un « âge d'or » qui n'existe plus depuis longtemps. Ces différentes conceptions permettent de saisir tout ce qui sépare ceux qui sont « traditionnels » sans le vouloir de ceux qui ont choisi la tradition comme mode de vie* (Guyon, 2004). On pourrait ajouter que cet « âge d'or » n'a jamais existé sous cette forme, ces représentations de la campagne omettent complètement les difficultés de l'existence et les contraintes de jadis. Cette illusion de la réalité passée est aussi mise en scène lors des fêtes folkloriques qui ont pour vocation de remémorer les traditions. Quant aux locaux qui ont connu les difficultés qu'imposait la vie d'autrefois à la campagne, ils ne savent pas quoi préférer entre un passé rude mais stable et une société actuelle en changement qui présage un avenir incertain.

Toutefois, il serait faux de dire que les cueilleurs « traditionnels » ne conçoivent pas la cueillette des champignons comme une activité ludique.

c- Les usages du territoire (naturel) : une légitimité discutée

Les zones rurales sont le siège de nouvelles activités. En effet, *les usages sociaux du territoire évoluent avec les individus qui le fréquentent et qui se l'approprient* (Guyon, 2004). Dès lors, on peut se demander quelle place attribuer aux activités jugées de traditionnelles ? Dans quelle mesure l'évolution des usages de l'espace rural modifie-t-elle la perception des activités de prédation ? N'étant plus jugée comme nécessaire à la subsistance des ruraux, la cueillette des champignons est désormais envisagée comme un loisir et dans une moindre mesure sur mon terrain d'étude, comme une source de revenus. Bien que la cueillette à des fins marchandes puisse correspondre à une certaine forme de loisir, elle reste contestée dans certains cas.

En Margeride et sur le plateau de Millevaches, les récoltes de champignons prennent une place de premier plan concernant l'utilisation du territoire : *Activités intenses à la saison, parfois même fébriles (...) [les cueillettes] concernent nombres d'habitants, et, tout autant, de citadins des environs. A partir de 1965, en effet, un déploiement spectaculaire du marché des*

« produits naturels » a profondément modifié les pratiques de cueillette et les conditions de commercialisation de ces productions spontanées (...) on assiste [en Lozère] au développement d'opérations de prélèvement, systématiques et intensives, mobilisant presque à plein temps, à la saison, d'authentiques spécialistes. (Larrère, 1982). Ces nouvelles pratiques modifient les usages traditionnels de la nature. De nouvelles espèces sont prélevées (en Margeride), d'autres tombent dans l'oubli. Avec l'intensité de l'activité, de nouvelles méthodes se mettent place, elles déstructurent les modes et les aspects de la cueillette traditionnelle, de ce fait la question de la légitimité de chacun de ses aspects est remise en cause.

♣ La forêt' entre attractivité et respect du milieu

Bien que sur ma zone d'étude, le prélèvement systématique des champignons à des fins marchandes n'ait pas la même ampleur qu'en Margeride, les forêts sont pourtant investies massivement en période de pousse. Nombre de cueilleurs regrettent cet accroissement de la fréquentation. D'une part la tranquillité recherchée n'est plus possible dans certains bois, d'autre part, l'effet d'une fréquentation de masse porte atteinte à la conservation du milieu. A ce sujet, les propos de mes informateurs sont éloquentes : « ça arrive à l'éccœurement, quand on voit les gens qui arrivent par dizaines de voitures et qui massacrent la forêt... du coup depuis un certain nombre d'années, on trouve que les forêts sont sales, y a plus de respects » (Maria), « il n'y a plus aucun respect de la nature par rapport à la cueillette des champignons, les gens saccagent tout, fauchent tout, pillent tout sur leur passage, jettent tout sur place » (Gérard). Certains mentionnent même l'utilisation de râtaux ou de pelles pour enlever les mousses sous lesquelles se cachent les champignons : « On en a vu avec la pelle, avec la pelle ouais, ils bougent toutes les mousses, ils arrachaient toutes les mousses pour voir... et ils ont massacré toute la forêt... j'en ai vu ramasser avec des sacs de sport » (Maria). Du fait que ce phénomène soit assez récent, ces façons de faire sont imputées aux nouveaux cueilleurs. Dans une même logique, certains regrettent de voir tout au long de leur parcours des champignons retournés : « parce que ça aussi, s'il est pas bon, on y fout un coup de pied, y a rien qui me désole davantage... de trouver le parterre saccagé » (M. Fourat). Cette ancienne pratique est plutôt imputée aux cueilleurs n'ayant pas consultés les ouvrages mycologiques. Un ami de Toulouse me disait qu'étant petit, il voyait son grand-père détruire tous les champignons qu'il ne jugeait pas bon, depuis il a toujours à l'idée qu'en coupant les mauvais, seuls les meilleurs repousseraient. Ainsi, **à travers l'évolution des pratiques de**

cueillette, certaines méthodes de ramassage et certains comportements sont perçus comme illégitimes. A ce sujet, les propos d'A. Itchcook sont sans détours : « *y a 20 ans, on donnait deux coups de pieds dans une boîte de conserve, on la cachait sous un caillou parce qu'on était pas au courant, les gens, on doit les excuser, mais maintenant, tout le monde est au courant, les gens qui ne savent pas, ils n'ont pas d'excuse maintenant* » (A. Itchcook).

♣ **Le milieu naturel' un espace récréatif et productif**

Conjointement aux pratiques de cueillettes, c'est un phénomène plus large qui transparait aux yeux des locaux : c'est l'utilisation de la nature comme un espace récréatif et parfois productif, que l'on consomme, sans contribuer à son entretien général. Autrefois, les habitants se répartissaient les rôles pour entretenir les espaces collectifs : « *c'est pas entretenu, du tout du tout du tout, depuis qu'on ne fait plus ces coupes, comme dans le temps, on se partageait le bois et on nettoyait, plus maintenant* » (M. Savignac). Désormais, non seulement ce sont des intervenants extérieurs, des « étrangers », qui exploitent les ressources mais ils le font sans le respect de la terre qu'avaient les anciens : « *un bulldozer ou un forestier, si y a pas le chemin ils se le font devant, ils arrachent tout, ils font un DESASTRE, bo, y a plus personne non. Pour aller chercher la dernière une fois un chêne, y avait pas la place pour passer, ils se faisaient un chemin, ffou, avec la pelle qu'ils ont devant, ce qu'ils charriaient comme bois, pour le pousser, pour aller à côté du chêne, c'est Honteux, honteux, honteux, de la terre, de tout ils charriaient là, et puis quand c'est mouillé, ça fait un sale travail, un sale travail* » (M. Savignac). Ajouté à cela que le travail de ces intervenants extérieurs est perçu comme « mal fait ». A travers cet exemple, on voit que pour M. Savignac, le forestier devait nettoyer le bois, le rendre plus propre. Finalement, après son passage, le bois restera sale. Cette dichotomie des termes propre/sale fait référence à l'action de l'Homme sur la nature. En effet, depuis toujours, les ruraux ne cessent d'essayer de domestiquer la nature, de l'entretenir, de prendre le dessus sur la forêt, de l'exploiter, façons de marquer leur territoire, leur place. C'est par ce seul combat qu'ils pouvaient tirer suffisamment de la terre pour vivre. C'est dire l'importance que revêt cette notion pour M. Savignac. Désormais, les terres sont cultivées par d'autres, les bois ne sont plus entretenus, la forêt reprend ses droits et le peu qu'elle offre est pillé par d'autres. Face à cela, les anciens sont impuissants d'autant plus que la relève familiale a quitté la région : « *les bois sont en mauvais état, parce que les bûcherons arrivent, ils font des coupes, prennent la pièce centrale pour la vendre et ils laissent tout le, enfin toutes les branches qui n'ont pas de valeur marchande. Alors tout ça*

*pourri sur place...les haies et la forêt à tendance à gagner du terrain sur les terres qui étaient autrefois cultivables, c'est dû à l'absence de paysans dans le monde rural. Un village comme ici, il n'y a aucun paysan, autrefois, il n'y avait que ça... et maintenant il y a quelques paysans qui viennent travailler les terres, parce qu'il y a de jolies terres ici, mais ils viennent des villages voisins. Bon c'est mieux que, moi je ne suis pas né ici » (Gérard), « puis la campagne elle se meurt, y a pas de jeune qui reste, qu'est ce que vous voulez que ça change » (M. Savignac). A travers les propos de mes informateurs, il m'a semblé que cette rupture était récente, pourtant, il y a plus de trente ans, les auteurs des *Verts anneaux acides* mentionnent déjà que *l'espace communal, celui des chemins et des bois, est menacé par une conception de l'intérêt collectif qui néglige désormais l'entretien du sauvage (on ne nettoie plus les coupes en forêt) et transforme certains lieux* (Jolas, 1973). Si l'entretien de certains lieux n'est pas réalisé, par contre, les chemins se voient remplacés par des routes et le bitume des citadins vient jusqu'aux coins les plus reculés de la campagne, prendre la place des cailloux ou de la terre battue. *La rupture perçue dans l'ordre social semble, pour certains, se traduire par un dérèglement de l'ordre naturel* (Jolas, 1973).*

F. Guyon s'attache plutôt à dénoter « une *opposition entre des usages, que l'on peut appeler les « anciens », les « traditionnels », et les « nouveaux », les « modernes » (...)* L'enjeu se situe donc au niveau du **changement des usages sociaux du territoire** (...) C'est la rencontre entre les « cultures paysannes » et les « cultures urbaines », toutes deux porteuses de pratiques et de représentations différentes avec d'une part la « nature » comme lieu et moyen de production, et d'autre part la « nature » comme paysage aux diverses vertus (ressourcement, calme, lieu de la « vraie » vie...) (Guyon, 2004). Bien que les aspects de la cueillette ne soient pas si distinctement séparés et que chaque cueilleur se voit investi à des degrés divers, chacune de ces deux cultures cohabite sur un même territoire. Désormais, la cueillette vue comme une activité de loisir réunit de plus en plus d'adeptes.

Δ Une redéfinition de l'espace à travers la pluriactivité

Depuis plus de trente ans, la moyenne montagne se voit progressivement investie par de multiples activités nouvelles : utilisation des sentiers pour la randonnée pédestre, des rochers pour l'escalade et des rivières pour le kayak. Pour beaucoup, l'espace rural est devenu symbole de loisirs, le sauvage est revendiqué comme lieu de liberté dans lequel on évolue pour des usages récréatifs. La cueillette des citadins, et plus largement la cueillette

d'aujourd'hui utilise les espaces forestiers et champêtres de telle façon que la recherche de champignons tend à se présenter sous la forme d'une « prédation ludique ».

Les activités productives, récréatives, résidentielles et de prédation (chasse, pêche et cueillette) utilisent le même territoire et se trouvent quelques fois en concurrence (entre elles et avec d'autres activités) pour l'attribution exclusive de l'espace : *Ces différentes personnes ou groupes qui ont en commun un rapport à l'espace « naturel », à « l'environnement », vont s'y rencontrer, voire s'affronter pour la **définition de l'usage légitime***. Mais les définitions légitimes évoluent du fait de la transformation de la fonction symbolique de la « campagne » (Guyon, 2004). Dans les représentations citadines qui jouent parfois le rôle de prescripteurs de tendances, *l'activité de prédation [et plus particulièrement la chasse] n'apparaît plus comme légitime, l'environnement est devenu un lieu de contemplation, un lieu de loisirs urbains*. (Guyon, 2004). Bien que F. Guyon fasse la part belle aux conceptions citadines de l'usage du milieu sauvage, il met justement en évidence la question de la légitimité des usages du milieu naturel. Toutefois, la forêt et plus largement l'espace rural reste un milieu relativement hostile qui nécessite un certain entretien pour voir se déployer de plus nombreuses activités en son sein. Quoiqu'il en soit, la forêt reste un lieu soumis aux usages productifs et récréatifs tout en étant régie par les règles de la propriété privée ou publique. Ces principes de réglementation collective sont tout de même très encrés dans le quotidien des ruraux dont certaines conceptions s'éloignent largement de celles des « citadins » présentés par F. Guyon.

Bien qu'une réglementation régisse les usages de la forêt, elle est toutefois soumise aux évolutions des diverses politiques d'aménagement et d'utilisation de l'espace, de même qu'aux conceptions des acteurs locaux les plus dynamiques (groupes de chasse, associations syndicales, communautés de communes, entreprises...). Dès lors, il s'agit de voir sous quelles formes sont réglementées les activités de cueillette.

3- Des règles de propriété à une appropriation symbolique de l'espace

Bien que certaines règles officielles régissent les activités de cueillette, il semblerait que certaines personnes et plus particulièrement les cueilleurs autochtones, établissent leurs parcours de cueillette en fonction de droits que l'on peut caractériser de coutumiers. Cependant les nouveaux arrivants ne connaissent pas ces règles se référant à des localités très précises où chaque parcelle d'un bois à son histoire. Ajouté à cela que les quelques lois officielles régissant la cueillette semblent inadaptées au contexte concurrentiel qu'impose la

traque des champignons. Ainsi, on peut parfois ressentir comme le dit justement R. Larrère qu'*il s'agirait d'évincer l'étranger, le tiers, celui qui, n'étant pas du lieu, fait une concurrence déloyale à tous ceux qui s'estiment être les ayants droit légitimes du pays* (Larrère, 1982).

a- Coutumes, droits d'usages et droit de cueillette

La cueillette n'étant plus uniquement une pratique réservée aux paysans, les nouveaux acteurs apportent avec eux de nouvelles méthodes et d'autres conceptions de l'espace. Cette mutation se traduit aussi en terme d'accès au territoire. Avant, la majorité des personnes qui fréquentaient les bois connaissaient l'existence des coutumes qui régissaient l'accès au territoire. Ainsi, chaque individu de chaque famille savait où il avait le droit d'aller aux champignons. Ce pouvait être tout ou partie d'un bois communal, pour lequel d'ailleurs la famille pouvait être chargée de l'entretien, mais ce pouvait être aussi une partie des bois du voisin. Lors d'une journée mycologique, une personne d'un village situé à quelques kilomètres de Bagnères me disait que son voisin avait donné une autorisation verbale à certains natifs du village pour cueillir des champignons sur ses terres alors que ce même voisin avait réprimandé son mari pour l'avoir vu dans son champ. Elle et son mari étaient installés depuis 18 ans et avaient de bonnes relations avec leur voisin.

Le plus souvent, il semblerait que ce soit par accord verbal (plus rarement écrit) entre les parties que s'instituait le droit d'usage perpétué par la coutume au point que certains cueilleurs aujourd'hui ne savent plus quelles en sont les raisons : *« j'allais toujours ramasser là bas avec mon grand-père... y a une partie c'est aux Mandallaz (les voisins)... par contre je sais pas pourquoi il allait là bas »* (Louis, Haute-Savoie). Peu importe les raisons, ce libre accès se perpétue d'une génération à l'autre, le temps que les rapports de voisinages restent stables. Je me tenterais à dire que c'est une des multiples raisons pour lesquelles M. Savignac commence son parcours de cueillette dans les bois du village d'à côté, là où ses parents habitaient. S'il ne trouve pas de champignon, alors seulement, il va cueillir dans les bois de Benqué, le village dont sa femme est originaire et sur lequel il s'est installé en gendre. Ainsi, l'accès aux territoires de cueillette revêt une certaine forme coutumière pour certains autochtones. Dans une optique sensiblement similaire, F. Guyon définit le droit coutumier ainsi : *« Avant de devenir un droit écrit et d'être développées sous une forme juridique, les coutumes et les traditions, sont des « éthiques » et de « morales » diffusées sous la forme de*

pratiques quotidiennes. Celles-ci sont exclusivement locales... ont laissé des traces dans la vie sociale (Guyon, 2004).

A l'inverse, les non autochtones n'ont pas cette référence coutumière pour les guider dans leur quête. Quand bien même ils auraient connaissances des droits d'accès de chacun suivant les références coutumières, ils n'auraient pas de places attribuées parce que non référencés dans la communauté autochtone. Ainsi, les référentiels en terme de possibilité d'accès aux zones de cueillette ne sont pas les mêmes pour les uns et les autres. C'est dans ce sens que l'arrivée massive de nouvelles personnes ont déstructuré l'ordre établi jusque là. Pour les cueilleurs n'étant pas « du pays », les véritables règles proviennent du droit officiel, pour lequel d'ailleurs, ils se limitent à la distinction privé/public.

Il semblerait qu'à ce sujet, les cueilleurs préfèrent ne pas trop en savoir pour ne pas se restreindre. Pour la plupart d'entre eux, ils ne savent pas à qui appartiennent les bois dans lesquels ils vont. Toutefois leur principe est simple : *« je sais pas, je pense que c'est communal, c'est communal, c'est jamais des bois privés parce que de toute façon ils sont clôturés, donc on respecte les clôtures »* (Maria). Comme bien d'autres à l'image de Maria, les cueilleurs partent du principe que les bois communaux sont libres d'accès et dès lors qu'ils sont privés, les propriétaires doivent signaler leur refus d'accès par des panneaux ou des clôtures. Sur mon terrain d'étude, il semblerait qu'il n'y ait aucune interdiction de cueillette. En effet, quand je pose cette question au maire de Benqué, il me rétorque qu'il ne sait pas exactement parce qu'il n'a jamais eu ce problème à résoudre, pour lui : *« je ne connais pas la législation, j'ai entendu dire que, normalement si tu fous un panneau privé, tu n'as pas le droit d'y rentrer, bon, pour privatiser ses bois, il faut que le propriétaire clôture tout son bois... alors j'ai eu une autre version qui me disait que tu peux y rentrer et le propriétaire il n'a pas le droit de te foutre dehors... tu fous un panneau propriété privé mais dans un bois, t'es pas obligé de rentrer par là où il y a le panneau »* (maire de Benqué). Contrairement à d'autres endroits, il semblerait que sur ma zone d'étude il n'y ait eu que très peu de problèmes entre propriétaires et usagers concernant le libre accès aux forêts. En effet, la plupart des terrains de cueillette sont des forêts communales ou des forêts domaniales appartenant à l'Etat et les municipalités ainsi que la préfecture n'ont pris aucune mesure à cet égard. Pour les forêts soumises au régime forestier, l'ONF qui les exploite tolère le ramassage en quantités modérées. Quant aux forêts privées, je n'ai vu et entendu parler d'aucun panneaux d'interdiction de cueillette et seul Gérard m'a mentionné un léger incident avec une personne du village.

b- Objectifs et contenu de la réglementation

La cueillette des champignons est soumise à diverses réglementations officielles concernant le territoire national. *La réglementation de la récolte des champignons sauvages a deux objectifs : préserver l'environnement et faire valoir le droit de propriété* (Seguin, 2001). En matière de droit français, les activités de cueillettes sont soumises aux textes issus du Code civil, du Code rural, du Code forestier et du Code de l'environnement. Le préfet est chargé d'appliquer les textes et des arrêtés préfectoraux et municipaux peuvent venir s'y ajouter. Dans ce cas, les règles ont une portée locale. Les articles 546 et 547 du Code civil précisent que *la propriété d'une chose... donne droit sur tout ce qu'elle produit... les fruits naturels... appartiennent au propriétaire par droit d'accession*. L'article 583 ajoute que *les fruits naturels sont ceux qui sont le produit spontané de la terre*. Les champignons en font partis. La conséquence de ces articles est telle que les champignons issus d'un terrain privé appartiennent au propriétaire des lieux. Ainsi, la récolte est soumise à l'accord du propriétaire. Ajouté à cela et contrairement à ce que pense certains cueilleurs, une décision jurisprudentielle mentionne que le propriétaire n'est ni obligé de clôturer son terrain, ni obligé de mentionner une interdiction de cueillir. Ainsi, *toute personne ne respectant pas cette loi est donc coupable de vol au sens de l'article 311.1 du code pénal* (Seguin, 2001).

Concernant le prélèvement dans les **forêts domaniales et communales**, à défaut de réglementation spécifique sous forme d'arrêté préfectoral ou municipal (Seguin, 2001), la cueillette des champignons est régit par le Code forestier. Ainsi, l'article R 331-2 du Code forestier mentionne que *tout enlèvement non autorisé de champignons... est puni d'une amende proportionnelle au volume de produits extrais ou enlevés*. Cependant, ces mesures sont plutôt destinées à réprimer les abus dans le cas où une plainte serait déposée. Ainsi, *ces règlements ne sont appliqués à posteriori que dans le cadre d'une procédure judiciaire. Donc, même si le ramassage est toléré, il ne s'agit pas d'un droit* (Seguin, 2001).

Le Code de l'environnement fourni une liste des espèces protégées et mentionne que les préfets peuvent mettre en applications des arrêtés concernant le département. Il semblerait qu'en Hautes-Pyrénées ce ne soit pas le cas. En revanche, des arrêtés municipaux ont été établis pour certaines communes plus au nord du département. Le principe est soit d'interdire la cueillette, soit de faire un tri parmi les cueilleurs par l'instauration d'un permis de cueillette : *« ils ont mis des cartes où vous avez plus le droit de ramasser des champignons... ils ont des cartes, c'est le même principe que la chasse, ils payent des gardes... »* (un

chasseur). Sur ces aires contrôlées, la réglementation se fait soit par la municipalité soit par l'intermédiaire d'un syndicat de propriétaires forestiers. Le 5 janvier 2006, sur la dépêche Hautes-Pyrénées, un article mentionnait :

Baptisée « Forêts et champignons des Basses-Baronnies », elle rassemble des propriétaires de bois, soucieux de protéger leur propriété des dégâts provoqués par les ramasseurs de délices qu'offre la forêt. Légitimés par la législation sur les champignons... cette réglementation pose quelques problèmes d'application... des contrôles d'accès de tous véhicules situés sur les pistes privées appartenant aux adhérents et une amende de 300 euros pour tout contrevenant attrapé à ramasser la moindre mûre.

(Jean Laffont)

Une réglementation s'applique aussi à la vente. *La réglementation érigée au niveau national, de la commercialisation des champignons sauvages à deux principales cibles : réprimer la fraude liée à la vente de ces aliments et prévenir le risque toxique consécutif à l'ingestion d'espèces toxiques. Le commerce des champignons sauvages est soumis aux dispositions générales du Code de la consommation (Seguin, 2001).* Une réglementation européenne est intervenue suite à la catastrophe de Tchernobyl, elle a pour objectif de situer la provenance des récoltes et d'en assurer la traçabilité.

c- De la notion de propriété à la maîtrise symbolique du territoire

Δ Propriété privée/publique

La réglementation nationale se base sur la notion de propriété. Les zones de cueillette sont soit privées, soit publiques (communales et domaniales). Chacune d'elles sont régies par une réglementation qui lui est propre. Pourtant, les cueilleurs ne semblent pas établir une différence aussi nette, d'autant plus que la plupart ne connaissent pas les délimitations exactes des différentes zones.

Les quelques propriétaires privés (et cueilleurs de champignons) que j'ai pu interroger (de Benqué ou Cieutat) m'ont laissé entendre leur tolérance vis à vis des cueilleurs : « non, moi ça ne me dérange pas qu'ils viennent dans mes bois, le tout c'est qu'ils ne me prennent pas mon bois de chauffage, c'est tout » (Pascaline). D'autres sont plus irrités, c'est d'ailleurs le cas des membres de syndicats de propriétaires forestiers. Ces derniers possèdent des

superficiers boisées plus étendues qu'ils utilisent à des fins marchandes (que ce soit pour le bois et plus rarement pour les cèpes).

Concernant les terrains publics, les divergences sont nombreuses. Certains cueilleurs considèrent que ce qui est public appartient à tous, alors que d'autres en limitent la portée. En effet, certains cueilleurs ou habitants de la commune acceptent difficilement la cueillette des gens d'ailleurs sur le territoire communal : « 44, il a rien à faire ici celui là » (François) et d'autant plus si elles sont destinées à la vente : « il était du Gers, il en a vendu pour des sommes terribles, on peut pas non plus...c'est pas bien vu surtout qu'il l'enlève, s'il ramassait pour lui... qu'est ce qu'il faut faire » (M. Savignac). Face à l'impuissance de certains, un cueilleur a soumis la proposition suivante au maire de Benqué :

« t'as des fermiers ici ils en ont marre de voir tout ce monde, c'était à l'époque plutôt où ces gens là ramassaient les champignons et allaient les vendre sur le marché de Lannemezan, alors ils appréciaient pas tellement que les gens de l'extérieur viennent ramasser les champignons et j'ai un papi de Bonnemazon, il m'avait sorti un texte de, un arrêté de la préfecture qui datait des années 1905, 1910, par là et qui disait que tout produit qui sort de terre, de la terre communale appartient aux gens de la commune et alors, si on voudrait et la question se pose dans certains patelins... » .

(maire de Benqué)

Cet exemple illustre les conceptions de **certains locaux qui considèrent la propriété publique dans les mêmes termes que le privé**. Le principe est le même, il s'agit de limiter l'accès à certains cueilleurs, les ayant droit. Dans ce cas, le fait que les zones de cueillette soient privées ou publiques ne change rien, les façons de penser de ces personnes révèlent que d'autres considérations les tiennent d'autant plus à cœur.

♠ Le jeu de la concurrence

Dans la réalité, si aucune mention n'est faite par le propriétaire, les champignons appartiennent à ceux qui les trouvent en premier. Dans ce cas, la concurrence est la seule règle valable. Pourtant, certains locaux acceptent mal cette idée. Le plus souvent les arguments avancés présentent les gens de la ville ou d'ailleurs comme irrespectueux d'un environnement qui ne leur appartient pas : « c'est pas à eux, ils s'en foutent » (un cueilleur). Mais ces remarques laissent entendre un sentiment d'appartenance pour les terres locales. Ce genre de

réflexions illustre une envie de sélection quant à l'origine des cueilleurs : seuls les gens d'ici, les connaisseurs, les respectueux de l'environnement ou encore les propriétaires devraient avoir le droit de fréquenter les bois pour la cueillette. C'est en tout cas ce que laisse entendre certains locaux qui répondent bien évidemment à ces critères.

Les résidents **locaux ont toutefois un avantage essentiel pour la cueillette**. En habitant à côté, ils peuvent suivre plus attentivement les évolutions de la pousse en plus de limiter les trajets pour aller en forêt. Ainsi, ils se rendent aux champignons plus rapidement et peuvent donc y aller plus fréquemment à équivalence de temps disponible, bref, aller aux champignons n'est pas aussi contraignant que pour une personne qui doit faire 50 km..

Certains regrettent que tous les cueilleurs ne jouent pas suivant les même règles : « *le problème, c'est ceux qui veulent les vendre, c'est malsain* » (F.X. Casanova). A l'encontre de ceux-ci, la communauté de cueilleurs n'est pas en mesure de s'auto-contrôler rigoureusement : « *je ne trouve pas normal que certains y aillent pour les vendre... j'ai des amis qui sont chercheurs...il en fait un commerce* » (un chasseur). Dans tous les cas, il semble vraiment difficile d'effectuer des contrôles systématiques : les surfaces boisées sont gigantesques et les revendeurs discrets. Alors parfois, les cueilleurs règlent eux même leurs comptes. Certains cueilleurs immatriculés dans un autre départements hésitent à garer leur voiture à proximité des zones de cueillette : « *on prend ma voiture, on sait jamais pour la plaque* » (Marie), d'autres parlent de coins réservés à certains : « *L'Escaladieu, ils disaient que c'étaient réservé aux gens de Cieutat... ils ne laissaient pas trop s'en approcher, donc on était très mal vu, surtout ceux de Bagnères* » (Maria). Les anecdotes de pneus crevés, de bagarres et d'autres conflits sont peu nombreuses mais récurrentes et le plus souvent on y retrouve les caractéristiques de la « rumeur ». Ces pratiques rentrent dans le cadre d'une auto régulation de la concurrence.

Δ **Une lutte contre une dépossession symbolique du territoire**

Certains, conscients de leurs avantages ne veulent pas qu'une réglementation plus lourde se mette en place. En effet, la cueillette des champignons est un moment de liberté dans un espace où les limites sont déjà existantes : naturelles, physiques et relationnelles. L'instauration de mesures réglementaires supplémentaires ne feraient qu'ajouter des contraintes : « *c'est déjà un des seuls moments où on ne se sent pas contrôlé, on ne va tout de même pas commencer à le réglementer* » (un cueilleur). En effet, si une réglementation officielle se mettait en place, celle-ci ferait intervenir d'autres acteurs sociaux, et ce n'est pas

le but recherché. R. Larrère y fait référence à juste titre : *les habitants hésitent à mettre en place une réglementation. Ils craignent qu'elle leur échappent, ouvrant la voie à l'intrusion d'autres « étrangers » (officiels ceux-ci et qui auraient le droit pour eux) dans ce qu'ils considèrent comme les affaires intérieures du village. Ils redoutent, luttant contre une dépossession, de tomber dans une autre dépendance (tout aussi symbolique et contre laquelle ils n'auraient aucun recours)* (Larrère, 1982).

Parallèlement à cela, mettre en place des **dispositifs de contrôle et d'application des règles suppose la surveillance** accrue des cueilleurs, en plus d'une délimitation précise de certaines zones. Les terrains se verraient parfois interdits alors que jusque là, certains autochtones en avaient l'accès libre. Toutefois, dans un contexte où la majorité des espaces forestiers sont répartis entre quelques propriétaires, et ce, dans un objectif professionnel et lucratif, les mesures réglementaires sont plus faciles à mettre en place. En effet, un syndicat ou une association de propriétaires forestiers peut plus facilement se mettre d'accord pour employer une personne assermentée et compenser son salaire par les recettes des permis de cueillette. Certaines régions suivent cette tendance : *« de toutes façons, c'est toujours le même problème avec la propriété... à force, ça a dérangé les gens et il faut dire que les mentalités ont changé, parce qu'avant c'était tout des petits propriétaires, maintenant c'est des grands qui ne supportent pas [de voir des gens sur leurs terrains]... ils mettent des gardes assermentés »* (un chasseur). Ce mode de gestion des cueilleurs n'est pas en place sur mon terrain d'étude, on peut rappeler que l'essentiels des bois sont communaux. En revanche, on peut parfois relever qu'*en ce qui concerne les cueillettes, la fréquentation des coins par des « étrangers » est perçu par [certains] locaux comme une atteinte vis à vis de leur domaine qu'ils se représentent symboliquement comme privé. Le registre affectif et symbolique participe à cette appropriation* (Guyon, 2004).

Sur mon terrain, les cueilleurs forment un groupe trop hétérogène pour instaurer et mettre en place des règles généralisables à tous. En effet, les conceptions de chacun sont loin d'être harmonisées pour prendre des décisions collectives et **chacun veut conserver ses acquis et ses habitudes**. Plus d'une fois, j'ai constaté comme le dit justement R. Larrère, qu'*il s'agit de proclamer un droit d'usage que l'on voudrait voir interpréter selon les circonstances : tolérer certains intrus et certaines de leurs pratiques, se défendre au coup par coup contre les intrusions les plus désagréables, voilà qui permet à tout prendre de conserver son autonomie* (Larrère, 1982).

La cueillette est une activité pour laquelle les chercheurs de champignons prennent souvent des habitudes : avoir un parcours usuel, une façon de cuisiner, y aller le dimanche,

seul ou en famille... elle est aussi un **témoin de l'identité régionale** avec ses références langagières, géographiques et relationnelles. Changer les règles de la cueillette, c'est remettre en cause les formes existantes de l'appropriation symbolique du lieu de résidence des cueilleurs.

CONCLUSION

Ce rapport de recherche est avant tout un essai ethnographique des savoirs et des conceptions des cueilleurs de champignons. A travers les propos de mes informateurs, j'ai essayé de présenter l'importance que ceux-ci accordent aux champignons en terme de valeur gustative et sociale. Ensuite, j'ai considéré qu'il était nécessaire de faire un bilan des connaissances des cueilleurs et plus particulièrement sur le phénomène de pousse. En effet, en fonction des savoirs et savoir-faire de chacun, les façons de concevoir et de pratiquer l'activité de cueillette divergent. Enfin, comme la cueillette se déploie au sein d'un espace rural en perpétuels changements et dans lequel de nouveaux acteurs ont pris place, j'ai tenté de dresser un état des lieux des attentes de chacun.

Ainsi, je n'ai pas réalisé de typologie malgré avoir essayé de mettre en évidence les différences et les similitudes des cueilleurs rencontrés. Dans l'état de mes connaissances sur ce sujet, il ne me semble pas envisageable de faire une typologie pertinente qui prenne en compte l'essentiel des facteurs de cueillette. Cependant des regroupements sont envisageables. On peut par exemple distinguer les personnes qui tiennent leurs connaissances sur les champignons du fait d'une transmission orale de leurs proches ainsi que d'une longue expérience de terrain alors que d'autres ont eu accès à ce savoir grâce aux ouvrages mycologiques.

Située à l'interface des rapports humains et des rapports à la nature et à l'espace, la cueillette des champignons est investie de fortes valeurs symboliques dans un débat réel et actuel où s'entrechoquent des conceptions différentes de la tradition et de la modernité.

Si on se focalise sur la recherche d'une typologie de cueilleurs, il faudrait alors envisager d'autres problématiques. Il est possible d'indiquer certaines voies de recherche telles que la mise en rapport du type de savoir avec le nombre ou le type d'espèces cueillies. On peut aussi en relation les sources du savoir avec l'éthique des cueilleurs. Il peut être pertinent de relier

ces questions aux zones de cueillette fréquentées et aux relations conflictuelles pouvant exister entre les cueilleurs.

Ces problématiques sont pertinentes et semblent primordiales dans l'évolution des relations sociales en zones rurales.

Annexes

Δ Tableau issu des cahiers du cèpe : essences d'arbres par rapport aux types de cèpes.

Δ Guide d'entretien :

Cadre d'enquête

- Un certain mode d'utilisation de l'espace (rapport au territoire)

_ notion de parcours :

- toujours le même parcours, les mêmes coins : jardinage
- changement de coins
- découverte de nouveaux coins, aventure

_ quelles zones fréquentées

- privées, communales
- limite de la commune, loin ou pas,
- distance parcourue à pied (temps, distance)
- distance parcourue en voiture,

_ méthode de ramassage :

- haut, bas, diagonale, systématique
- où laisse t on la voiture

_ quelle fréquentation des coins environnants

- nombre de cueilleurs plus ou moins par rapport à avant
- locaux, villages alentours, autres départements

- Mode d'approvisionnement de la nature sauvage

_ qui cueille :

- ho, femme, enfant
- agriculteurs, chasseurs...
- avec qui (seul, famille, amis, autres)

_ Quoi :

- quels champignons vous ramassez
- nommer les différentes parties du champignon

_ Quand :

- cf conditions naturelles favorables (eau, T°, lune, saison, dates) quand , où comment ça pousse, de quand à quand, y a t il plusieurs pousses, quelle durée
- conditions sociales : quand on a le temps, chasse, école, travail

- par quelle voies se transmet le fait qu'il y a des champignons : marché, boulangère, ça se dit
- est ce qu'on surveille et comment

_ Où :

- cf rapport au territoire
- - comment on découvre un nouveau coin
- question de la transmission des coins
- question de l'appartenance d'un coin

_ Comment :

- quels ustensiles
- comment on s'habille
- discrétion dans les bois

_ Evolutions des attitudes :

- avant/aujourd'hui
- notion de cueillette payante : qu'est ce que vous en pensez

- Mode de consommation

_ consommation personnelle :

- frais : modes de consommation culinaire (a développer) ce qui est préféré suivant la taille et le type.
- conservation : bocaux, congelés, séchés (quelle durée)
- autres utilisations : déco, médicinales...
- Qui cuisine : spécialité
- Quand c'est consommé, pour quelle occasions, avec qui : Conserves : quand les ressort on ? occasion particulière (dimanche, enfant, Noël...)
- Crus/cuits

_ vente : quels réseaux connaissez vous, est ce que vous les utilisez, est ce que vous en achetez, notion de prix

_ dons et échanges vs services ou d'autres produits, avec qui

- Rapport au milieu naturel

_ Est ce que vous fréquentez le milieu naturel pour autre chose que la cueillette ?

_ notion de respect de la nature, comment

_ comment se justifie t on cette appropriation d'un produit de la nature

_ si le champignon est un don de la nature, vous la remerciez, comment

_ quelle place avez vous au milieu d'elle

_ qu'est ce qu'on rencontre dans les bois

- Rapport aux autres

_ cueilleurs : types d'échanges, quand on se voit dans un bois à quelle distance on passe l'un de l'autre, si on se parle, qu'est ce qu'on se dit (sociabilité en forêt)

si on est suivi est ce qu'on change notre parcours, est ce qu'on continue à ramasser

- _ autres fréquentants les lieux : chasseurs, promeneurs, forestiers, autorités, gardes...
- _ acheteurs, clients
- _ les participants au repas
- _ ceux à qui on raconte notre cueillette et à qui les montre on, jusqu'à quelle limite (discrétion en cas d'activité commerciale)

- Personnellement et par rapport à la cueillette et aux champignons

- _ quel plaisir retirer de la cueillette, de la cuisine et de le manger
- _ rêve du cueilleur
- _ que faut il pour avoir fait une bonne cueillette
- _ quand est ce qu'on décide de rentrer à la maison
- _ connaissances mycologique ? testez les champignons dont vous êtes pas sûres, personnes références
- _ produit sain, naturel, qu'en pensez vous ?
- _ rapport à la toxicité : bon/pas bon, comestible/toxique, métaux lourds, crus/cuits

- _ sensation :

- quand on trouve le premier champignons de la journée
- quand on rentre bredouille

- _ comment nommer les champignons
- _ nommer les différentes parties
- _ proverbes, expressions
- _ Superstitions
- _ Règne animal/végétal ou autre

Bibliographie : **La cueillette des champignons comestibles**

BOUVEROT-ROTHACKER. Anita, « Consommer l'espace sauvage » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 132-137.

BROMBERGER. C et LENCLUD. G, « La chasse et la cueillette aujourd'hui, un champ de recherche anthropologique ? » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 7-35.

BUISAN. G, 1999, Hier, en vallée de Campan, vie montagnarde et communautaire d'un village des Pyrénées centrales. Presses de conseil imprim, Tarbes, 240p.

CASTELLI. Marie-Claire, 1987, La place des champignons dans l'alimentation, thèse soutenue à l'Université de Lyon I.

CHABERT. A, 1897, De l'emploi populaire des plantes sauvages en Savoie. Chambéry, Imprimerie nouvelle, 2è ed, 99p.

CHEVALLIER. J. et GHEERBRANT. A., 1982, Dictionnaire des symboles. Paris, ed Laffond-Jupiter.

CHIVA. I et GOY. J dir, 1981, Les Baronnie des Pyrénées, tome 1, EHESS, Paris, 169p.

COUJARD. J.L, « La cueillette, pratique économique et pratique symbolique » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 261-266.

FORTIER. Agnès, 1991, Un jardin en foret, pratiques de chasse, cueillette, affouage, tenderie aux grives dans une commune de l'Ardenne, thèse soutenue à l'Université de Lille.

GUYON. Frédéric, 2004, Analyse des rapports pluriels à l'espace : chasseurs, pêcheurs, cueilleurs, thèse soutenue à l'Université de Strasbourg.

HUIZINGA. J, 1951, Homo ludens, essai sur la fonction sociale du jeu. Paris, Gallimard, 341p.

JOLAS. T, VERDIER. Y et ZONABEND. F, « Les verts anneaux acides » in L'homme, 1973, XIII, 3, pp 176-186.

KRUKER. R et NIEDERER. A, « Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 139-152.

LARRERE. G.R, « Des cueillettes, des conflits, des contrôles » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 191-208.

LARRERE. R et DE LA SOUDIERE. M, 1987, Cueillir la montagne, Paris, La manufacture 254p.

LARRERE. R, « les champignons sauvages, initiation et savoirs » in Ethnologie française, 34, 2004,3, pp 463-469.

MARIOTTINI. J-M, « Les cueillettes néo-rurales : de la nécessité économique à la reconnaissance culturelle », in Salagon, fev 1999.

MAUSS. M, 1971, Manuel d'ethnographie, Paris, Payot.

MEILLEUR. B.A, « Du ramassage à la cueillette. L'exemple des Allues dans les Alpes du Nord » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp165-174.

MUSSET. D, « Réglementation de la cueillette et appropriation de l'espace. L'exemple de la vallée de la Roya dans les Alpes maritimes » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 223-230.

PELOSSE. V et VOURC'H. A, « Chasse au sanglier en Cévennes » in Etudes rurales, juil-dec 1982, n° 87-88, pp 295-305.

ROBELIN. D, 1979, Contribution à l'étude des modes d'utilisation des productions spontanées : la myrtille en massif central. Mémoire de l'ENSAIA, Nancy, 90p.

RONDET. J, LEPRINCE. F, 2001, Les cahiers du cèpe, 1-Les bases de la production, Vic en Bigorre, Alphabet, 85p

SALAGON, Conservatoire du patrimoine ethnologique de la Haute Provence, Les nouveaux habitants et leur rapport à la nature ; un exemple, les pratiques de cueillette et de ramassage, rapport d'activité oct 97- mai 98.

SEBILLOT. Paul, 1984, Le folklore de France, tome 6, « La flore », Paris, Imago.

SEGUIN. Alexandre, 2001, Législation de la vente et de la cueillette des champignons sauvages en France et en Europe, thèse soutenue à l'Université de Lyon I.

SOUDIERE. M. De la, « Saisons à vendre, saisons à consommer ; Récits actuels des cueillettes de jadis en Margeride » in Etudes rurales, juill-dec 1982, n°87-88, pp 175-183.

VERDIER.Y, 1979, Façons de dire, façons de faire ; La laveuse, la couturière, la cuisinière, Paris, ed Gallimard, 347p.

VIARD. J, « Les racines ont des ailes », N° 1872, semaine du 21 septembre 2000, Le nouvel observateur.

VINCENT. Thierry, 1987, La culture familiale des champignons et leur mise en conserve, thèse de pharmacie soutenue à l'Université de Lille II.