

Champignons du Mézenc, les lactaires du pays des sources de la Loire

Il existe un domaine que personne encore n'a évoqué dans *Les Cahiers du Mézenc* : celui des cueillettes possibles dans les prairies, les sous-bois ou les forêts qui foisonnent dans le massif du Mézenc. Nous allons donc aborder cette richesse naturelle de la montagne.

Si certaines cueillettes telles celles des fraises, des myrtilles, des framboises ou des violettes sont simples, faciles et sans danger, il n'en va pas de même de celles des plantes médicinales, des racines ou encore des champignons.

Les champignons, voilà un vaste programme de recherches et de découvertes permanentes qui ne seront pas encore achevées demain. S'attaquer à ce chantier, oser parler des champignons sans écrire un véritable livre, une nouvelle encyclopédie ou sans vouloir faire un panorama exhaustif risque de laisser le lecteur sur sa faim tant est riche, en la matière, notre sol de référence et tant sont diverses les méthodes d'approche.

Mais... William Lhermenier est un passionné ! Passionné de photographie, il en a fait son métier. Passionné de nature et de grand air, il est devenu un fin déterminateur de champignons, au point de conduire une équipe se livrer à la recherche et à la découverte de nouvelles espèces afin de construire une véritable carte des cryptogames, sans cesse enrichie et complétée.

Son lieu de prédilection est justement la partie sud du massif du Mézenc, qui s'étend largement, on le sait, aux pourtours du mont du même nom, particulièrement dans un axe nord-sud. Ainsi, les forêts du Gerbier-de-Jonc, du Suc de Taupernas, celles de Bonnefoy, du Béage, sont les forêts satellites du Mézenc-sud, avec les mêmes textures de sol nées du volcanisme, la même originale acidité de sol associée à la rudesse du climat. On trouve sur les pentes, outre les rivières de pierres et autres clapiers, de vastes herbages, des lieux humides et des forêts. Ces dernières sont constituées soit d'un mélange de feuillus et de résineux, soit de vastes espaces composés d'une seule

espèce avec parfois une seule essence : hêtre ou bouleau pour les feuillus ; pin, sapin ou épicéa pour les résineux.

Ces forêts sont des zones privilégiées pour les promeneurs qui cherchent, l'été, l'ombre et le frais. Elles sont aussi d'intéressantes sources de revenus pour ceux qui savent profiter des dons de la nature au travers des activités de cueillette et de l'accompagnement de sorties-découverte pour les touristes citadins intéressés.

Après la cueillette vient la préparation des produits dérivés et/ou la vente, sur les marchés par exemple. C'est tout un monde qui, quelques semaines durant, vit au rythme de la cueillette...

William Lhermenier n'a pas souhaité faire un inventaire exhaustif des champignons, comestibles et non comestibles. Les champignons, les familles-mêmes de champignons, sont de toute façon trop nombreux pour qu'une telle entreprise tienne en quelques pages. Par souci d'accessibilité à tous les lecteurs des *Cahiers du Mézenc*, son choix, simple et méthodique, s'est donc porté pour commencer sur la famille de champignons la plus riche et la plus répandue sur le plateau du Mézenc comme en Europe : celle des lactaires.

Après une présentation générale des caractéristiques communes à tous les lactaires, simple, stricte et agréable à lire, il sera rassurant de trouver la permanence et la répétitivité des explications qui seront autant de repères que de guides. Ainsi trouvera-t-on les rubriques suivantes :

- le nom du champignon,
- la description du chapeau, des lames, de la chair et du latex,
- l'habitat : vous aurez alors le plaisir de pouvoir reconnaître quelques espèces, faciles à repérer suivant que vous vous trouverez sous les feuillus (hêtres, bouleaux ou les deux à la fois) ou sous les résineux, mélangés ou en colonies d'espèces ; ou bien encore en milieu sec ou humide.

Le déterminateur, certain que vous savez identifier les essences de bois, vous invite à la visite.

William LHERMENIER

présentation
Henri VIDAL