



Champignons : pour une approche ethnobotanique

*Vingt-quatrième séminaire annuel
d'ethnobotanique du domaine européen*

Jeudi 1, vendredi 2 et samedi 3 octobre 2026

Salagon, musée et jardins - 04300 Mane - 04 92 75 70 50 - <http://www.musee-de-salagon.com>



Soutenu par



Présentation du séminaire annuel d'ethnobotanique du domaine européen du Musée de Salagon

Le musée départemental de Salagon, ethnopôle régional situé à Mane (Alpes-de-Haute-Provence), est un lieu d'étude, de documentation et de diffusion culturelle dédié à la relation sociétés/nature. Salagon est composé d'un musée d'ethnographie et de plusieurs jardins consacrés à des thèmes majeurs de l'ethnobotanique.

Lancé en 2001, le séminaire annuel d'ethnobotanique se poursuit chaque année, grâce au soutien renouvelé du Ministère de la Culture (Délégation à l'inspection, la recherche et l'innovation (DIRI, Direction générale des patrimoines et de l'architecture) et du Département des Alpes-de-Haute-Provence.

Chaque année, la session comprend des communications et des discussions. Cette année, le séminaire aura lieu les jeudi 1, vendredi 2 et samedi 3 octobre.

La thématique centrale est l'ethnobotanique du domaine européen, avec une visée plus particulière sur le domaine méditerranéen, mais le propos peut également porter sur des régions plus lointaines, permettant ainsi le comparatisme.

Cette année le séminaire s'intitule : « Champignons : pour une approche ethnobotanique ».

Il est ouvert à toute personne disposant déjà de bases en ethnologie et/ou en botanique, ou motivée par un projet de recherche personnel, dans tous les cas, impliquée par un investissement prioritaire dans les thématiques abordées au cours des journées.

Les responsables scientifiques du séminaire

Élise Bain, ethnologue et coordinatrice du séminaire, Musée de Salagon.

Antonin Chabert, ethnologue et directeur du Musée de Salagon, chercheur associé à l'IDEAS (CNRS-UMR 7307).

Jean-Yves Durand, ethnologue, CRIA-UMinho (Braga, Portugal) et Obliq.

Raphaëlle Garreta, ethnologue, Conservatoire botanique national des Pyrénées et Midi-Pyrénées.

Pierre Lieutaghi †, ethnobotaniste et écrivain.

Pascal Luccioni, maître de conférences de grec, Université Lyon III – HiSoMA.

Pauline Mayer de Boisgelin, ethnologue et ethnobotaniste, chercheuse consultante.

Danielle Musset, ethnologue, ancienne directrice du Musée de Salagon.

Champignons : pour une approche ethnobotanique

Présentation

En 1959, une poétesse américaine, Sylvia Plath, dédiait un poème aux Champignons¹. Elle insistait sur leur discrétion, leur croissance invisible et nocturne, sur le paradoxe d'un organisme souvent mou et qui parvient cependant à soulever les pavés des villes. Elle annonçait en conclusion que l'avenir appartiendrait aux champignons. À considérer l'actualité éditoriale des années récentes, on ne peut que lui donner raison : de plus en plus d'ouvrages soulignent l'importance des champignons dans le tissu du vivant.

Pourtant, alors que la bibliographie concernant les relations entre les plantes et les humains a explosé, celle qui concerne nos relations avec les champignons paraît encore limitée². Il est vrai que ces êtres sont bien ambigus : ce ne sont pas des plantes, ou ce ne sont *plus* des plantes... car il fut un temps où ils appartenaient, certes de façon marginale, au règne végétal³. Saprotrophes, parasites ou symbiotiques, ils dégradent des matières organiques, comme les animaux, mais ils sont fixés, comme les plantes... Mais sur ce dernier point aussi, les biologistes ont beaucoup hésité : les *myxomycètes*, naguère considérés comme des champignons (clade des *Fungi*), mais capables d'un mouvement rudimentaire, sont désormais regardés comme des colonies de protistes et exclus des champignons à proprement parler.

Si les ethnobotanistes, donc, n'ont pas forcément vocation à étudier les champignons, en revanche ces derniers fournissent un riche matériau aux historiens des sciences et des représentations, tant ils sont constamment aux marges depuis deux siècles. Les lichens, par exemple, couramment vus comme des plantes, sont en fait (on le sait depuis la fin du XIX^e siècle) le résultat d'une symbiose entre une algue et un, voire *plusieurs* champignons (on y reviendra). Quant à la « mère de vinaigre », que Pasteur considérait encore comme une « mucédinée » (c'est-à-dire un champignon – même si l'article de Pasteur⁴ parle régulièrement de « petites plantes » !), c'est aujourd'hui un biofilm constitué principalement de bactéries du genre *Acetobacter*.

Peut-être qu'on ne sait pas très bien où classer les champignons, mais d'un autre côté on sait de mieux en mieux qu'ils tissent des liens étroits avec les végétaux chlorophylliens, au point de bâtir avec eux ces étranges réseaux trophiques qui sont devenus très à la mode depuis quelques années ; ils ont quitté le règne végétal, mais c'est pour se rapprocher de lui dans la pénombre des racines.

La position incertaine des champignons dans l'arbre du vivant ne nous a donc pas dissuadés de faire d'eux l'objet du 24^e séminaire d'ethnobotanique de Salagon ; c'était plutôt *une raison de plus*. À vrai dire, nous allons voir que les champignons offrent bien d'autres raisons d'étude à l'ethnomycologie⁵. Où les trouve-t-on ? Et qui les trouve ? Que signifie leur consommation alimentaire ? Comment circulent-ils aujourd'hui d'un continent à l'autre ? Comment penser leur place très spécifique dans la pharmacie du corps et de l'esprit ? Comment pensons-nous leurs formes ?

1 *Mushrooms*, publié dans *The Colossus and Other Poems*, London, Heinemann, 1960. Les études citées en abrégé dans les notes sont répertoriées dans une bibliographie *infra*.

2 On fera une exception pour Sheldrake, 2020, dont nous reparlerons.

3 Ce fut le cas depuis l'Antiquité (pour Théophraste et Pline, les champignons sont des plantes) jusqu'aux travaux de Whittaker Robert (1969), « New Concepts of Kingdoms of Organisms: Evolutionary relations are better represented by new classifications than by the traditional two kingdoms », *Science*, n° 163, p. 150-160.

4 Pasteur Louis (1862), « Étude sur les mycodermes. Rôle de ces plantes dans la fermentation acétique », *Comptes-rendus hebdomadaires de l'Académie des Sciences*, tome 54, p. 265-270.

5 Le terme a semble-t-il été mis à la mode par Wasson et Guercken, dont il sera question plus loin.

Le séminaire portera à la fois sur les champignons, objets de cueillettes souvent passionnées – ces carpophores bien visibles une fois soulevées les feuilles mortes... – et sur des objets moins visibles mais que l'on a petit à petit accoutumé d'appeler « champignons » malgré leur apparence bien différente, voire évasive : *Penicillium*, *Saccharomyces cerevisiae*, etc. On souhaite que les passions dont les champignons font l'objet apportent leur bigarrure aux études qui seront proposées pour mieux comprendre les différents aspects des relations entre les champignons et les humains.

Cueillettes et territoires

Si certains êtres vivants ont quitté le groupe des « champignons », il en reste cependant beaucoup : il y a sans doute plus d'espèces de champignons qu'il n'y a d'espèces de plantes chlorophylliennes, même si les estimations sont nécessairement très imprécises⁶. Mais cette biodiversité ne paraît pas répandue de la même façon que celle des plantes : ces dernières, dont la reproduction repose majoritairement sur des graines assez lourdes, ne peuvent pas se déplacer facilement, même d'une génération à l'autre. Les spores des champignons, généralement transportées par le vent, leur permettent de coloniser des milieux similaires sur de grandes étendues. Il en résulte qu'on retrouve des espèces proches d'un bout à l'autre de l'Europe, par exemple, alors même que la diversité des plantes « supérieures », sur un continent morcelé par les barrières naturelles, a contraint à inventorier et mettre en parallèle de nombreuses espèces vicariantes.

Au-delà de la question de savoir ce que sont les champignons, il y a donc la question de savoir où ils sont. C'est que le champignon est difficile à trouver, à voir. On n'est jamais vraiment sûr qu'il ait déjà poussé, il est sous les feuilles, fugace. D'ailleurs, ne lui fait-on pas la *chasse* ? On ne sait trop à quels indices se fier pour le dénicher, dans l'espace mais aussi dans le temps. Et pourtant il y a de bons cueilleurs, comment font-ils ? Qu'en est-il de l'accès à la connaissance des bons coins des amateurs mycophages ? Rares étant désormais les fourrés qui échappent au réseau téléphonique, voit-on naître de nouvelles pratiques d'apprentissage de la reconnaissance des « bons » et des « mauvais » ?

Un ouvrage important de Martin de la Soudière et Raphaël Larrère avait jadis (il y a quarante ans cette année⁷) insisté sur les territoires à la fois minuscules (les *coins* jalousement gardés) et plus étendus (les massifs qui alimentent les marchés de gros) où trouver certaines espèces. Ces territoires de cueillette invitent à poser le regard sur la façon dont ils se construisent et se répartissent de façon plus ou moins conflictuelle entre les « locaux » et les « étrangers »⁸, mais aussi entre cueilleurs familiaux et cueilleurs pour le commerce. Comment les cueillettes se répartissent-elles sur le territoire ? Qui sont les cueilleurs à l'oeuvre ?

Dans l'ouvrage d'Anna Tsing, *Le champignon de la fin du monde*⁹, la question des sites de cueillette et de la commercialisation des champignons « sauvages » prend encore une autre dimension. Le livre suit les chaînes d'approvisionnement mondiales qui alimentent actuellement le marché japonais en matsutake, reliant les cueilleurs précaires de l'Oregon aux gourmets japonais.

Les champignons que l'on mange

Si l'on cueille les cèpes et les *matsutake*, c'est bien sûr parce qu'on les trouve bons à manger. Mais les empoisonnements ne sont pas rares, certaines espèces pouvant être très toxiques¹⁰, un danger qui fait partie intégrante de *ce qui se dit* sur les champignons.

6 Blackwell Meredith (2011), « The Fungi: 1, 2, 3... 5.1 million species? » *American Journal of Botany*, vol. 98, 3, p. 426-438. Notons qu'il est possible que les champignons puissent également revendiquer de fournir le plus gros organisme vivant : le mycélium d'une forêt de l'Oregon, appartenant à un *Armillaria ostoyae*, et recouvrant plus de 900 hectares, pèserait environ 35 000 tonnes.

7 Larrère & de la Soudière, 1987.

8 Cf. en part. Jolas, Verdier & Zonabend, 1973.

9 Tsing, 2015.

10 Sur les dangers de toute cueillette (et non seulement de la cueillette des champignons) on se reportera aux études de Lieutaghi, 2004a et Lieutaghi, 2004b.

Les relations entre êtres humains et champignons sont anciennes : les civilisations méditerranéennes de l'Antiquité connaissent déjà la consommation alimentaire de plusieurs espèces¹¹, valorisée localement malgré les dangers des confusions possibles – rappelons-nous que c'est un plat de champignons qui fit, dit-on, de l'empereur Claude un dieu (en le faisant passer de vie à trépas). On a suggéré que l'amanite phalloïde aurait pu être impliquée dans le décès de Claude. Beaucoup plus récemment, c'est cette même espèce qui a été impliquée, à l'autre bout du monde, dans une affaire d'empoisonnement qui a été jugée en Australie¹². On se rappellera aussi qu'une cueillette de champignons est le déclencheur de l'intrigue d'un film récent de François Ozon¹³. C'est que « fréquenter les champignons, c'est croiser du poison expert en maquillage. Il y a bien péril mortel ; d'autant plus que les meilleurs manuels ne cernent jamais tout, laissent toujours des zones d'incertitude en blanc. L'acte de cueillette, et surtout de consommation, en devient quelque peu héroïque, frisson ignoré des pères tranquilles de la girolle. Qui n'a pas franchi l'épreuve initiatique du sauté d'amanites golmotes, qu'on aura bien distinguées l'une après l'autre de leurs proches cousines panthères qui poussent dans le même bois, ne sait rien des victoires primitives de la raison. La part de risque n'est pas sans ajouter au plaisir de la mycophagie hors normes. »¹⁴

Les espèces cueillies et consommées par les amateurs de champignons varient beaucoup selon les lieux et les époques : le cueilleur français de passage en Finlande, par exemple, est éberlué de voir le nombre d'espèces vendues sur les marchés, et qui auraient été rejetées avec mépris en France (par exemple dans le groupe des Russules). Quelles sont aujourd'hui les pratiques de cueillette et quelles ont-elles été par le passé ? Les contaminations environnementales, notamment celles liées au nuage de Tchernobyl, ont-elles fait évoluer certaines pratiques ?

Ces questions vont de pair avec des questions de construction du savoir qui ne se présentent pas pour les champignons exactement comme pour les plantes. La fréquence des empoisonnements avait jadis contraint les pouvoirs publics à demander que les pharmaciens soient formés, pendant leur cursus universitaire, à la mycologie (ou aux rudiments de la mycologie) pour pouvoir conseiller les cueilleurs qui viendraient à les consulter. Cette partie de la formation semble avoir disparu ou avoir été réduite à la portion congrue ; cependant, des lieux et institutions de conseil continuent d'exister, en France (qu'il s'agisse de pharmaciens « connaisseurs » pour telle ou telle raison, ou d'autres lieux : naguère, à la Société linnéenne de Lyon par exemple ; *expositions mycologiques* ici ou là) ou à l'étranger (*Pilzberatungstellen* en Allemagne). On notera que l'expertise, en cette matière difficile qu'est la mycologie, a donné lieu à des traditions universitaires historiquement bien distinctes de celles de la botanique (et à une nomenclature qui a elle aussi ses propres traditions).

Culture, commerce, circulations

Mais les champignons consommés ne sont pas tous cueillis dans la forêt ou le pré : certains sont produits dans des champignonnières (en particulier en région parisienne), ou bien, de plus en plus, et pour un grand nombre d'espèces (shiitake, pleurotes etc.), chez des particuliers, agriculteurs ou pas, qui en tirent un revenu d'appoint ; quant aux truffières, elles constituent de véritables agro-écosystèmes ; enfin, d'autres champignons sont importés, le plus souvent sous forme séchée (par exemple les « champignons noirs » prisés des restaurants chinois, très voisins de nos « oreilles de Juda »), et ces voyages mondialisés doivent aussi faire l'objet de nos interrogations : les champignons venus du bout du monde sont-ils perçus comme exotiques par les consommateurs ? Pourquoi les champignons ne sont-ils entrés que récemment dans les flux alimentaires intercontinentaux qui ont été provoqués par l'expansion européenne et les colonisations ? Ces voyages mondialisés doivent donc aussi faire l'objet de nos interrogations. Les consommateurs ont-ils des perceptions différentes des champignons sauvages, de ceux issus de la myciculture ou

11 Cf. Luccioni Pascal (2019), « La consommation de champignons dans la cuisine de l'Antiquité », *Claude, un empereur au destin singulier. Catalogue de l'exposition au Musée des Beaux Arts de Lyon*, in Chausson F. & Galliano G. (dir.), Paris, Lienart & Lyon, Musée des Beaux-Arts, p. 185-186.

12 Cf. par exemple l'article de *BBC News* du 7 juillet 2025, <<https://www.bbc.com/news/articles/cdezzxnn7kjo>>.

13 Ozon François (2024), *Quand vient l'automne*.

14 Lieutaghi, 2024b, p. 490.

d'origine lointaine, notamment quand ces derniers sont proposés aux populations urbaines toute l'année alors que les cueillettes étaient et sont des marqueurs forts des cycles calendaires du monde rural ?

Le lien alimentaire est parfois moins immédiatement perceptible, comme dans le cas de boissons créées ces dernières années et dont le goût est rendu plus attrayant par l'ajout de composés tirés de champignons¹⁵ ou bien sûr dans le cas de fromages aromatisés par la présence de *Penicillium* : les « moisissures » du camembert, du roquefort, sont des champignons, ou des agrégats de champignons. Sont-ils perçus comme tels ? Et notre rapport au « moisi » est-il sans ambivalence ? La variation de sa tolérance, notablement basse parmi les Nord-Américains, dessine-t-elle une géographie significative ?

Les champignons et la pharmacie du corps... et de l'esprit

Les champignons soignent, et ce depuis toujours : on pense à la pénicilline découverte par Fleming en 1928-1929, mais d'autres exemples peuvent également venir à l'esprit, depuis l'utilisation probable par Ötzi, l'homme du glacier de Similaun, il y a quelque cinq mille ans, de polypore du bouleau comme antiparasitaire, jusqu'à l'utilisation traditionnelle de l'amadou comme hémostatique¹⁶. Certaines espèces ont carrément la réputation de soigner toutes les maladies, avec d'autant plus de succès qu'elles viennent du bout du monde : *Ganoderma lucidum* pousse fort bien en France, mais c'est de Chine qu'on en importe la poudre, sous le nom (japonais) de Reishi, pour mille bienfaits promis¹⁷. Il y a là bien sûr matière à réflexions et à comparaisons, compte tenu aussi de l'importance de la pharmacologie dans la constitution d'une science botanique.

Depuis une cinquantaine d'années¹⁸, une autre raison pousse des cueilleurs à essayer diverses espèces : nous voulons parler des espèces psychotropes. Le fait même que la consommation d'espèces dites psychoactives (en particulier *Psilocybe semilanceata*) se soit développée (ou redéveloppée, si l'on admet des usages préhistoriques) en Europe suite à la découverte d'espèces voisines dans un contexte ethnographique mexicain au cours des années 60 intéresse bien sûr l'anthropologie du contemporain. Raphaël Larrère avait jadis attiré l'attention des auditeurs de Salagon, lors d'un des premiers séminaires, sur le peu d'intérêt (et le peu d'imitation) qu'avait semble-t-il suscité la connaissance en Occident, depuis le XVII^e siècle, des pratiques chamaniques liées à la consommation d'*Amanita muscaria*, l'amanite tue-mouche¹⁹. Depuis la deuxième moitié du XX^e siècle, de nombreuses expérimentations « sauvages » ont été menées sur cette espèce et d'autres, et ces dernières années ont vu apparaître également des pratiques beaucoup plus précises ; de toutes ces expérimentations, l'ethnographie est encore à faire.

En nous éloignant un peu, nous pourrions peut-être faire remonter de quelques siècles, voire de quelques milliers d'années, les témoignages sur la consommation de diverses espèces : on a parfois supposé que certaines représentations rupestres du Tassili N'Ajjer, datées de 9000 ans BP, feraient allusion à la consommation de champignons psychotropes. Ces interprétations continuent en tout cas, plus de trente ans après les premières publications à ce sujet (notamment le livre de

15 Krémer Pascale (2025), « “J’ai compris à quel point j’étais accro” : chicorée, lupin, champignons, les alternatives au café en plein essor », *Le Monde*, 20/09/2025, https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2025/09/20/j-ai-compris-a-quel-point-j-etais-accro-chicoree-lupin-champignons-les-alternatives-au-cafe-en-pleinessor_6641944_447916.html. Cf. aussi le site cafedesguerriers.fr. Notons qu’il se murmure que de l’amadouvier entraît déjà dans la recette (secrète) du Fernet-Branca.

16 Dans le village de Corund, en Roumanie, l'amadou est également utilisé pour produire un feutre textile (chapeaux, sacs...).

17 *Ganoderma lucidum* s'est aussi vu prêter, comme beaucoup d'autres espèces, des vertus aphrodisiaques ; cf. par exemple <https://cafedesguerriers.fr/blogs/champignons/le-reishi-augmente-t-il-la-testosterone>.

18 Comme on le verra, ce n'est qu'en Occident que la consommation de champignons psychotropes semble chose relativement nouvelle : ailleurs, cette pratique est beaucoup plus ancienne.

19 L'amanite tue-mouche reste cependant, d'un point de vue esthétique, le champignon par excellence. On a supposé récemment que Lewis Carroll aurait pu lire des récits de voyage mentionnant les chamanes sibériens, ce qui l'aurait conduit à accorder une importance certaine aux champignons et singulièrement à l'Amanite tue-mouches dans *Alice au pays des Merveilles*. Mais le champignon représenté par John Tenniel, illustrateur de l'édition originale (London, Macmillan, 1865), n'est pas une amanite tue-mouche.

Terence McKenna²⁰) d'être très souvent commentées sur internet. Moins controversées sont les *mushroom stones* du Guatemala²¹, dont on pense qu'elles sont associées à des cultes amérindiens où la consommation de champignons psychotropes devait jouer un certain rôle. Il est possible que des champignons aient aussi été associés, à cette occasion, à un culte de la fertilité.

L'intérêt pour les espèces psychotropes et le lien établi entre elles et le fait religieux commence, en Occident, avec les travaux de R. G. Wasson et de son épouse, Valentina Pavlovna Guercken, au cours des années 40 et 50 du XX^e siècle. Wasson, un chercheur indépendant²², a créé ou au moins rendu populaire le nom même de l'ethnomycologie (en anglais : *ethnomycology*) et s'est intéressé au premier chef aux espèces psychotropes d'Amérique centrale (*Psilocybe* en particulier)²³, mais s'est également efforcé de montrer que toutes les religions, peu ou prou, et en particulier celles de l'Antiquité classique²⁴, avaient une composante fondée sur la consommation de ce qu'il nommait des espèces enthéogènes (mot qu'il préfère à psychotropes).

Les travaux de Wasson ont été connus entre autres à travers un compte-rendu élogieux de Claude Lévi-Strauss²⁵, qui a repris la distinction faite par Wasson et Guercken entre des sociétés mycophiles (telle la société russe dont venait V. P. Guercken) et des sociétés mycophobes (telle la société anglo-saxonne à laquelle appartenait Wasson). Les travaux de Wasson lui-même ont contribué à changer la donne sur ce point, et à rendre mycophiles de nombreux jeunes gens des générations *beat* puis *hippie*.

Des espèces plus discrètes ont également eu les honneurs de l'intérêt de la génération des Sixties. Mais si c'est à partir de 1943 que l'on commence à comprendre qu'une molécule tirée de l'ergot de seigle, le LSD, a de redoutables propriétés psychotropes, l'ergot lui-même était déjà connu depuis longtemps en ce domaine : on peut penser au roman de Leo Perutz, *Sankt-Petri Schnee* (fr. *La neige de Saint-Pierre*), publié en 1933 : un nobliau réactionnaire intoxique un village à l'ergot de seigle dans l'espoir de rendre les habitants royalistes, mais ces villageois, une fois intoxiqués, se passionnent pour le communisme et cherchent à brûler le manoir. Les dangers de l'ingestion accidentelle de l'ergot dans des farines infestées sont connus au moins depuis le XVII^e siècle.

Qu'il s'agisse des psilocybes ou de l'ergot de seigle, les substances chimiques dont il est question (des tryptamines dans le premier cas, l'acide lysergique dans le second) sont proches de substances que l'on trouve dans des plantes supérieures connues elles aussi pour avoir été récoltées à des fins psychotropes (Ipomées, *Anadenanthera* etc.). Poussés par des motivations mystiques, thérapeutiques, créatives ou récréationnelles, de toujours plus nombreux psychonautes (Jay, 2023) atteignent un état modifié de conscience en recourant à des champignons qu'ils cueillent, cultivent ou commandent. Ceux-ci se trouvent donc ici encore aux limites – du psychisme, mais aussi de la loi et de la liberté individuelle. On est loin de la fricassée de girolles mais, poussés notamment par les recherches autour de l'efficacité psychothérapeutique des « hallucinogènes », de tels usages nouveaux ou renouvelés de quelques modestes champignons les placent à la pointe de complexes questionnements médicaux, juridiques et sociopolitiques. L'observation et l'analyse de leurs développements actuels ne peuvent échapper à l'étude des ethnosavoirs que poursuit le séminaire.

Il est probable au demeurant que la forme des champignons a fasciné les humains de bien des manières, et non seulement depuis qu'on les devine, invisible réseau dans l'humus labyrinthique du bois. Nés de ce qui était dissimulé sous les feuilles ou l'herbe, les voici tendus soudain au-dessus du

20 McKenna Terence (1992), *Food of the Gods. The Search for the Original Tree of Knowledge. A radical history of plants, drugs and human evolution*, London, Rider. Le livre de McKenna fut relayé par un article de G. Samorini dans le périodique *Integration*, consacré aux plantes psychoactives.

21 Ces représentations datées d'env. 3000 BP ont fait l'objet de beaucoup de publications : cf. par ex. Lowy B. (1971), « New Records of Mushroom Stones from Guatemala », *Mycologia*, n° 63, p. 983-993.

22 R. G. Wasson tirait son financement de sa position de vice-président de la banque J.-P. Morgan et de ses liens avec la CIA.

23 Les travaux de Wasson au Mexique furent menés en collaboration avec Roger Heim, mycologue au Museum d'Histoire Naturelle. Cf. Heim & Wasson, 1958.

24 Cf. en part. Wasson, 1978.

25 Lévi-Strauss a d'abord fait paraître un compte-rendu court dans l'*Express* (Lévi-Strauss, 1958), puis une étude plus fournie (Lévi-Strauss, 1970).

gazon, leur pied couronné par la boursofflure du chapeau où quelques débris de volve sont encore accrochés ; point n'est besoin d'avoir l'esprit très mal tourné... Les mycologues n'ont pas rechigné à appeler l'un d'eux (dont, il est vrai, la forme, la texture, et même l'odeur sont fort suggestives) *Phallus impudicus* (en latin, langue qui brave l'honnêteté). Ajoutons que parmi les raisons qui président à la popularité fort ancienne des truffes²⁶, leur odeur très humaine (quoique ambigüe) n'est pas la moindre.

Et nombreux sont les champignons qui se sont vu attribuer des vertus dans le domaine incertain de l'amour, vertus qui sont d'autant plus assurées que le champignon a été cueilli de l'autre côté du monde : on pense en particulier à *Ophiocordyceps sinensis*, champignon qui se développe sur la nymphe d'une chenille de l'Himalaya, et dont la vente aux consommateurs d'Extrême-Orient (et désormais d'Occident) comme aphrodisiaque a mis en danger les populations de cette espèce pourtant particulièrement discrète.

Champignons et symbiose : formes du vivre avec

Nous avons commencé en nous interrogeant sur la position des champignons dans la classification, position souvent mal connue des cueilleurs, comme de Madame et Monsieur Tout-le-monde. Il est curieux de noter que malgré cette incertitude, les champignons sont devenus des vedettes sur un autre plan – à cause du concept de *wood wide web*. Le réseau (largement invisible) du mycélium permet la circulation et le partage de nutriments et d'informations chimiques de façon décentralisée, circulation dont profitent non seulement les champignons eux-mêmes, mais encore les plantes, voire le milieu dans son ensemble, en particulier en forêt et dans des milieux terrestres où les matières organiques en décomposition sont abondamment disponibles. Ce réseau trophique forestier est très à la mode, et sert peu ou prou de modèle à l'imaginaire de relations humaines ou écologiques moins verticales, et où la densité des réseaux servirait la cause de la résilience et de la durabilité. Ces promesses (curieusement fondées sur ce qui, des champignons, demeure en principe invisible) ont contribué au succès du livre de Merlin Sheldrake, *Le monde caché. Comment les champignons façonnent notre monde et influencent nos vies* (Paris, First, 2021)²⁷.

Un élément de cette collaboration est bien sûr l'existence des mycorhizes, symbioses entre des champignons et les racines de certaines plantes, qui profitent à la fois aux uns et aux autres. L'importance de ces mycorhizes, dans le domaine agricole en particulier, ne saurait être surévaluée, surtout dans un monde où les rendements agricoles tendent à baisser pour diverses raisons, climatiques en particulier. Les champignons détiennent-ils le secret d'adaptations possibles aux crises à venir ?

En tout cas, ils ont joué un rôle important dans la pensée d'une chercheuse dont on commence seulement à mesurer l'importance : Lynn Margulis, qui a contribué à la formulation de l'hypothèse Gaïa de James Lovelock, a aussi insisté sur les symbioses comme élément capital de l'adaptation de la vie sur terre²⁸. La culture populaire n'a-t-elle pas saisi avec une avidité remarquable cette proposition ?

Des champignons microscopiques habitent bien sûr l'être humain soit comme commensaux, soit comme parasites : on pense à *Candida albicans*, ou encore à *Trichophyton rubrum*, responsable de diverses mycoses de la peau et du cuir chevelu, ou encore à des espèces présentes dans le microbiome intestinal. Jusqu'à quel point ces cohabitants parfois inconfortables sont-ils reconnus comme des champignons *au même titre* que le cèpe ou le champignon de Paris ?

26 Les truffes sont connues au moins depuis la Grèce ancienne : elles sont, nous dit Théophraste, des plantes.

27 Sheldrake, 2020 (tr., 2021).

28 Margulis, 1998. Elle insiste sur le rôle des champignons (mycorhizes) dans la conquête des milieux émergés par les plantes chlorophylliennes.

C'est peut-être avec les lichens que la faculté qu'on pourrait dire transfrontalière²⁹ des champignons va le plus loin : on a longtemps cru que pour faire un lichen, un champignon devait former avec une algue une symbiose unique³⁰. Depuis peu, on considère que la plupart des lichens sont en fait des symbioses à trois, impliquant une algue, un champignon ascomycète et un champignon basidiomycète. Cette complexité symbiotique, l'importance des lichens dans la reconnaissance et la mesure de la pollution urbaine, enfin l'esthétique même de ces croûtes colorées, contribuent à faire connaître les lichens en dehors des cercles des naturalistes qui s'y intéressaient depuis longtemps³¹.

Les natures mortes aux champignons ne manquent pas. Mais, à la différence des végétaux, il est très rare que ceux-ci puissent revendiquer une place centrale dans des œuvres picturales classiques. Toujours créatif, Jean-Henri Fabre indiqua que pour représenter des coprins il avait utilisé leur « encre » noire³². Aujourd'hui, les entremêlements fongiques qui enrichissent l'image du rhizome grâce à celle de la symbiose ont acquis droit de cité dans l'art contemporain, et les mycorhizes s'immiscent dans des créations se revendiquant d'une écopoétique. Dans le pavillon belge de la XVIII^e biennale d'architecture de Venise, orienté par Vinciane Desprets et le cabinet Bento Architecture, c'est un mycélium de pleurotes qui a édifié les murs.

Nous avons rappelé que les champignons vivent avec l'humain, voire dans l'humain. Ils habitent aussi dans ses maisons. Qui n'a pas entendu parler de la redoutable mérule, *Serpula lacrymans*, qui prépare silencieusement la démolition des charpentes et des maisons ? Mais si ces champignons contribuent à faire tomber les maisons des grandes personnes, d'autres champignons sont curieusement réputés être celles des lutins, des petites personnes furtives des bois, des farfadets et autres petites fées : qui ne se souvient des gros carpophores (mi-bolet, mi-amanite) habités par les Schtroumpfs ? Troublante proximité écologique des discrets. Trouve-t-on ces représentations avant le XIX^e siècle ? Sont-elles encore vivaces aujourd'hui, à l'heure où l'on parcourt avec anxiété la forêt, désireux d'y retrouver des liens perdus ? Sont-elles liées consciemment avec la plus ou moins grande fréquence des « ronds de sorcières » où l'on cueille, dans les prés, le marasme des oréades ?

On l'aura peut-être compris, à la lecture de cet appel : les champignons, secrètement, labyrinthiquement, ont beaucoup de choses à enseigner à qui voudrait venir les trouver. Le séminaire attend donc vos contributions, cueillies à pleins paniers.

Pascal Luccioni, avec les contributions
d'Élise Bain, Antonin Chabert, Jean-Yves Durand,
Raphaëlle Garreta, Pauline Mayer de Boisgelin, Danielle Musset.

29 Est-ce parce que les champignons ont à voir avec l'universel (et font peu de cas des frontières), ou bien au contraire parce que champignons et lichens sont toujours un peu des moutons noirs, à la marge des recherches à la mode, qu'une des flores importantes consacrées aux lichens avait été rédigée et publiée en espéranto ? Clauzade Georges & Roux Claude (1985), *Likenoj de Okcidenta Eŭropo. Ilustrita determinlibro*, Saint-Sulpice de Royan, Société botanique du Centre-Ouest.

30 On notera d'ailleurs que pour Schwendener en 1868-1869, l'idée d'une association entre deux êtres vivants n'allait pas dans le sens d'une collaboration (comme notre *symbiose*) mais dans le sens d'une domination de l'un des êtres sur l'autre, une relation « de maître à esclave ».

31 L'intérêt de Thoreau, par exemple, pour les lichens, a récemment fait l'objet d'une étude de Cornish Jim (2024), « Lichens: Thoreau's Leaves of Winter », *Fungi*, 17, 3, p. 32-39.

32 Cf. https://francearchives.gouv.fr/pages_histoire/39801.

Jeudi 1 octobre 2026

Salle de la Bonne Fontaine, Forcalquier

08:30 – Accueil.

09:00 – Mot d’ouverture par **Antonin Chabert**, directeur du Musée de Salagon, **Élise Bain**, coordinatrice du séminaire et introduction par **Pascal Luccioni**, membre du comité scientifique du séminaire.

09:30 – *Phosphorescence, putréfaction et génération spontanée : les monstres (?) de la mycologie grecque*, **Samuel Dumont**, doctorant en philosophie ancienne, Sorbonne Université.

10:15 – *De la chanterelle, des tumeurs et de la philosophie-champignon d’Aristote. Le champignon de Paracelse*, **Jean-Michel Rietsch**, membre de l’Institut de recherche en Langues et Littératures européennes (ILLE), Université de Haute-Alsace, Mulhouse.

11:00 – Pause.

11:15 – *Ce que pense la truffe noire des plantes : trois siècles de savoirs et de pratiques*, **Gautier Montan**, doctorant à l’Université de Montpellier et rattaché au Centre d’Écologie fonctionnelle et évolutive, CEFE, UMR 5175.

12:00 – Repas.

14:00 – *L’homme face à la fonge. Essai d’ethnomycologie à l’époque moderne (XVI^e – XVIII^e siècles)*, **Anne-Constance Legros**, doctorante contractuelle en histoire moderne, Centre d’Études supérieures de la Renaissance, UMR 7323, Université de Tours.

14:45 – *Entre mycophilie et mycophobie, penser les champignons en France aux XVI^e – XVII^e siècles*, **Kélig Lemaile**, master 2 « Pratiques de la recherche historique » de l’Université d’Angers, sous la direction de Florent Quellier.

15:30 – Pause.

15:45 – *Champignons et lichens tinctoriaux*, **Marie Marquet**, historienne, archéologue et ethnologue spécialisée dans l’étude des textiles et des sources naturelles de colorants.

16:30 – *Rencontre entre Fungus et Algae : aperçu non exhaustif des usages des lichens*, **Pablo Raguét**, chercheur postdoctoral associé, spécialisation biogéochimie et écologie fonctionnelle des sols et des cryptogames, Université de York (Royaume-Uni).

17:15 – Fin de la journée à la salle de la Bonne Fontaine.

17:45 – Pot à Salagon et visite libre des jardins, des expositions et de la librairie.

19:00 – Fermeture du site de Salagon.

Vendredi 2 octobre 2026

Salle de la Bonne Fontaine, Forcalquier

08:30 – Accueil.

09:00 – *Penser comme un champignon*, **Jean-Yves Durand**, ethnologue, CRIA-Uminho (Braga, Portugal) et *Obliq*, et **Julia Durand**, chercheuse en musicologie à l'Université Nova de Lisbonne, CESEM, NOVA-FCSH.

09:45 – *La génétique n'a pas l'odeur des tricholomes : ethnographier la crise des savoirs de terrain chez les mycologues amateurs*, **Valentin Brochet-Fernandez**, doctorant en anthropologie/géographie, rattaché au Laboratoire d'Ethnologie et de Sociologie comparative (LESC) de Nanterre, et au Laboratoire de Géographie de l'Environnement (GEODE) de Toulouse.

10:30 – Pause.

10:45 – *De la redécouverte des champignons divinatoires à un dispositif de formation par l'auto-expérience : deux moments de la naturalisation savante des champignons à psilocybine en France*, **Vincent Verroust**, chercheur postdoctorant au Cermes3, Inserm.

11:30 – « Notre travail d'indigènes d'Europe » : inspirations multiculturelles et relations à la nature dans les pratiques rituelles avec les champignons psychotropes dans les Pyrénées françaises, **Jonathan Locqueville**, ethnoécologue.

12:15 – Repas.

14:00 – *Champignons-en-catastrophe : le rôle des shiitakes après l'accident nucléaire de Fukushima*, **Sophie Houdart**, anthropologue, directrice de recherche CNRS au Laboratoire d'Ethnologie et de Sociologie comparative.

14:45 – *Les champignons, à la vie, à la mort*, **Sophie Lemonnier**, conteuse, éducatrice à l'environnement spécialisée en ethnobotanique, auteure d'un ouvrage d'ethnomycologie cévenole.

15:30 – Pause.

15:45 – *Ophiocordyceps sinensis, champignon de tous les enjeux et tous les excès*, **Aline Mercan**, médecin et anthropologue.

16:30 – Fin de la journée dans la salle de la Bonne Fontaine

16:45 – Au musée de Salagon, visite libre des jardins, des expositions et de la librairie.

19:00 – Fermeture du site de Salagon.

Samedi 3 octobre 2026

Musée de Salagon

09:30 – Accueil au musée de Salagon.

09:45 – « *Des champignons en ville* » [Funghi in città] : savoirs, cueillette et réenchantement dans Marcovaldo d'Italo Calvino, **Clara Girard**, doctorante en littératures comparées à l'IHRIM (Institut d'Histoire des Représentations et des Idées dans les Modernités), à l'Université Jean Moulin Lyon 3.

10:30 – *Fermenter avec des champignons ? La bière de manioc anduchi aswa chez les Napuruna en Amazonie péruvienne*, **Emmanuelle Ricaud Oneto**, maître de conférences en anthropologie à l'Institut Agro Dijon, chercheuse rattachée au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation et associée au Laboratoire d'Anthropologie politique.

11:15 – *Des champignons partenaires de fabrication. Approche ethnographique d'élaboration de mycomatériaux auprès d'architectes et de designers (Bruxelles, Belgique et ailleurs)*, **Juliette Salme**, doctorante au LASC (Laboratoire d'Anthropologie sociale et culturelle), IRSS, Université de Liège.

12:00 – Fin du séminaire. Repas dans les jardins pour celles et ceux qui auront retenu.

Fiche d'inscription

Champignons : pour une approche ethnobotanique

Jeudi 1, vendredi 2 et samedi 3 octobre 2026

Lieu : Salle de la Bonne Fontaine à Forcalquier et musée de Salagon

Nom, prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Profession : _____

Activité et lieu de travail (si en relation avec l'ethnobotanique) : _____

Intérêt et expérience en ethnobotanique : _____

Je m'inscris par la présente au 24^e séminaire d'ethnobotanique pour participer aux journées du :

☐ jeudi 1 ☐ vendredi 2 ☐ samedi 3 octobre 2026.

☐ Tarif normal : je joins un chèque de 60 € pour participer à l'ensemble du séminaire, sans les repas.

☐ Tarif étudiants et demandeurs d'emploi : je joins un chèque de 25 € pour participer à l'ensemble du séminaire, merci de joindre la photocopie d'un justificatif d'inscription en cours de validité, ainsi que d'une pièce d'identité.

☐ Tarif à la journée : je joins un chèque de 25 € pour participer à la journée de jeudi et de vendredi, sans les repas. Journée suivie :

☐ jeudi

☐ vendredi

☐ Tarif du samedi matin : je joins un chèque de 10 €

☐ Tarif pour chaque repas : 17 €. Je joins un chèque à l'ordre de Leslie Parra (nom de la traiteuse végétarienne et bio) pour participer au(x) repas de :

☐ jeudi midi

☐ vendredi midi

☐ samedi midi

☐ Je désire recevoir une facture : ☐ pour l'inscription au séminaire ☐ pour les repas

Le chèque d'inscription au séminaire doit être libellé à l'ordre de Madame le Régisseur de Salagon et renvoyé avec la fiche d'inscription au Musée de Salagon, 04300 Mane.

Date :

Signature :

Informations concernant l'inscription

Merci de renvoyer votre fiche d'inscription et votre chèque au musée de Salagon, 04300 Mane, **avant le vendredi 27 septembre 2026.**

Les réservations seront effectives à réception de ces deux documents.

Aucun remboursement ne pourra être effectué.

Si vous souhaitez réserver des repas et des nuitées dans la région, ou encore connaître les horaires de bus, merci de contacter l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.

**Les jeudi et vendredi se dérouleront salle de la Bonne Fontaine
à Forcalquier. La séance du samedi matin aura lieu dans les jardins du musée de
Salagon.**