

Un lichen, d'accord... Mais ça sert à quoi ?

Nous voilà déjà au quatrième volet de nos aventures lichéniques. Les plus curieux d'entre vous auront suivi avec intérêt (j'espère) ce que je raconte sur ces organismes bien particuliers. Vous savez désormais à quoi ils ressemblent, comment ils vivent, comment ils se reproduisent et comment le plus passionné fera pour mettre un nom dessus. Malgré tout, je suis sûr qu'une question finit par vous brûler les lèvres : concrètement, ça sert à quoi ???

Force est de constater que pour la plupart des gens, les lichens se doivent d'avoir une utilisation pratique afin de justifier leur existence. Je ne compte plus le nombre de stands d'animation que j'ai tenus, où le visiteur me posait cette question à longueur de journée... Quand la patience s'éloigne de moi, j'essaie de me rappeler qu'à mon tour, pour travailler souvent en extérieur durant l'été, je n'ai toujours pas compris l'intérêt des moustiques et des ronces ! A part peut-être pour m'obliger à porter des pantalons épais et des manches longues malgré les 30°. Mais ne nous éloignons pas de sujet.

Je reconnais au moins que la curiosité du passant aura fini par toucher la mienne et arrêtant de me demander ce que je pouvais faire pour le lichen, je me suis questionné sur ce que le lichen pouvait faire pour moi. Le sujet de notre article était donc tout trouvé. Notez toutefois que la plupart des informations à suivre font bien souvent partie de la tradition voire du folklore populaire et qu'il faut parfois les prendre avec le sourire plutôt qu'avec du sérieux.

L'alimentaire

Gourmands que nous sommes, le premier intérêt que nous lui chercherons se situera bien entendu au niveau de l'estomac. Si vous n'avez pas oublié, le lichen est constitué de deux organismes : une algue (ou une cyanobactérie) et un champignon – ce dernier représentant plus de 90% du lichen ainsi formé. Nul besoin de vous apprendre que les champignons sont consommés depuis la nuit des temps. Il en va donc de même pour les lichens.

Plantons le décor : nous sommes dans un pays froid, l'hiver est bien installé et la neige recouvre la quasi-totalité des terres. Des rennes sont en quête d'une source de nourriture qui se fait bien rare. On les voit alors gratter la neige et finalement brouter. A cette époque, les végétaux n'ont pas pu résister au si dur climat et seuls quelques organismes particulièrement résistants ne se limitant à la seule belle saison sont présents : je vous le donne en mille, les lichens. Les individus les plus consommés appartiennent au genre *Cladonia* dont nous avons déjà parlé. Un auteur a ainsi donné un nom d'espèce en référence à l'animal : *Cladonia rangiferina*, le lichen du renne. Nos voisins helvètes ont préféré nourrir leurs troupeaux de chèvres avec *Evernia divaricata* quand le fourrage commençait à manquer.

Nous ne sommes pas en reste avec les *Cladonia* : une fois lavés et mélangés au reste de la nourriture, ils sont un très bon complément alimentaire au point d'avoir fait l'objet d'un article dans le Journal d'Agriculture Pratique et d'Economie Rurale pour le midi de la France (1860). Mais ça n'est pas le fait le plus marquant. Prenons la citation biblique suivante, tirée du chapitre 16 de l'Exode : "Lorsque les Hébreux traversèrent le désert du Sinaï, Dieu fit tomber quotidiennement sur son peuple une nourriture miraculeuse venue du ciel, ayant la consistance de la mie de pain. Grâce à cette manne, le peuple a pu se nourrir pendant tout son voyage vers la terre promise." Bien que ce point ne pourra jamais être démontré, d'aucun ont avancé le fait que la manne divine n'était autre que le lichen *Lecanora esculenta*. Si certains d'entre vous ont sous la main des écrits de Moïse concernant notre affaire, je suis preneur.

Pour rester dans la même époque, les égyptiens utilisaient *Evernia prunastri* comme levure en cuisine.

Si vous croyez encore qu'un lichen n'a rien à faire dans notre assiette, c'est que vous n'avez jamais goutté l'amuse-bouche des Alpes d'un de nos plus célèbres cuisiniers, Marc Veyrat., qui en ramasse au-dessus d'Annecy pour concocter ses entrées.

Et si encore et toujours dubitatifs vous donnez l'excuse d'avoir peur de tomber sur des lichens toxiques, rassurez-vous, ces derniers sont quasi inexistantes. Je ne vous en citerai que deux espèces corticoles : *Vulpicida pinastri* (photo) et *Letharia vulpina*, reconnaissables par leur belle couleur jaune citron. Vous remarquerez une racine commune dans ces deux noms : "*vulpes*", nom scientifique du renard, car la toxicité de ces lichens était déjà connue il y a bien longtemps et ils étaient mélangés à des appâts, le tout dispersé aux alentours des villages pour rendre malade et écarter ces opportunistes s'aventurant trop prêt des poulaillers.



Notre panacée

Entre toute, une espèce se distingue des autres par le nombre des propriétés qu'on a pu lui



reconnaître jusqu'à présent. Véritable panacée lichénique, *Cetraria islandica* apparaît comme un remède miracle. Ce lichen terricole, à l'aspect buissonnant, au toucher coriace et de couleur marron que l'on rencontre en région montagneuse – et qui est commun en France malgré son nom – est utilisé pour bien des applications. Réduit en poudre fine, il remplace la farine en boulangerie ou pâtisserie, non pas chez nous mais dans les pays nordiques. En Islande, il est véritablement inscrit dans la tradition culinaire notamment comme ingrédient des soupes et potages – malgré une très forte amertume. Sa valeur ne s'arrête pas là et pour n'en citer qu'une partie, voici quelques capacités supplémentaires : anti-vomitives,



fébrifuges, diurétiques, contre les sueurs nocturnes, émoullientes, contre la diarrhée, expectorantes, stomachiques... Comment ne pas être sous le charme ? On comprendra que nos voisins suisses en fassent des bonbons.

Photo J. Asta.

Teinture

Les propriétés tinctoriales des lichens sont connues depuis très longtemps aussi. Seuls les protocoles d'extraction ont évolués. A la fin du 19^{ème} siècle, les agents tinctoriaux étaient obtenus après macération pendant plusieurs jours dans de l'urine putréfiée. L'incommodité évidente a conduit les employés chargés de remuer le mélange à demander l'arrêt du procédé. Aujourd'hui, parfois une simple décoction est généralement suffisante pour un usage personnel. Sinon, voici un exemple : il vous faut d'abord préparer ce qu'on appelle un "mordant" à partir de 2kg d'alun et 20g d'acide sulfurique qui servira à faire bouillir 10kg de laine pendant 1h. Pour une couleur marron-feuille morte, préparer une mixture de carmin d'indigo, de curcuma et du lichen *Roccella*. Faites ensuite macérer le tout et rincer.

Les espèces de lichens employées varieront selon la couleur souhaitée mais nous remarquerons l'utilisation fréquente de divers *Roccella* tout comme *Ochrolechia parella*.

Pour la petite histoire, les kilts écossais étaient en partie colorés à partir de teintures lichéniques. L'histoire ne nous dit pas malgré tout ce que l'on porte sous ces fameux kilts...

Cosmétique

Les fruticuleux *Evernia prunastri* et *Pseudevernia furfuracea* sont du pain béni pour les parfumeurs. Importés en masse d'Europe de l'est jusqu'à la ville de Grasse où ils seront transformés, ils rentrent dans la composition de nombreux parfums comme "Fougère", "Cuir de Russie", "Mitsouko" ou "Scorpio".

Pharmacologie

Avec autant de qualités, il va sans dire qu'on se pencha aussi sur leurs propriétés pharmaceutiques. Le lichen le plus connu est *Lobaria pulmonaria* que l'on retrouve dans la composition du sirop Stodal et il est d'ailleurs inscrit parmi les ingrédients sur l'emballage (sous son ancien nom).

Outre notre panacée, les espèces du genre *Usnea* entrent aussi dans la fabrication de pastilles adoucissantes pour la gorge.

Le genre *Pertusaria* aurait quelques espèces aux propriétés toniques et fébrifuges et auraient été utilisées comme succédané du quinquina.

Profitons ici pour faire un rapide retour sur la théorie des signatures qui affirme qu'une chose a le rôle de ce à quoi elle ressemble. C'est ainsi que nous apprenons que *Xanthoria parietina* du fait de sa couleur jaune est efficace pour soigner les jaunisses. *Usnea barbata* fait pousser les cheveux et *Peltigera aphthosa* soigne les aphtes...

Décoration

Finissons par une utilisation un peu plus pratique à notre niveau. Nous trouvons les lichens et notamment les *Cladonia* dans de nombreux magasins de décoration ou de cosmétique. Colorés

et/ou parfumés, ils peuvent servir de pot-pourri, de faux branchages pour arbres de maquettes ou de compléments à un tableau végétal parfois vendu en jardinerie.

Et même les animaux s'y mettent. En effet, quoi de mieux qu'un peu de lichen pour agrémenter un nid douillet ?



Il reste une utilisation importante des lichens, la bioindication, mais ça sera le sujet d'un prochain article.

Une espèce du massif

Comme à notre habitude maintenant, nous concluons notre article par la description d'une espèce que l'on peut rencontrer sur la Sainte Baume. Cette fois, parlons un peu de *Fulgensia fulgens*.

Son thalle crustacé est d'un jaune pâle à jaune citron, plus ou moins bien lobé au pourtour. Les apothécies d'un bel orange vif ne passent pas inaperçues. Les spores sont simples mais peuvent parfois donner l'impression d'avoir une cloison transversale.

Poussant à même le sol, il est bien solidaire de la terre qui le porte et qui est principalement calcaire. Préférant de loin les régions chaudes, on le trouve surtout dans le midi et en Corse même s'il peut grimper en altitude sans dépasser l'étage montagnard. On le trouvera en milieu relativement sec et en plein soleil mais à condition d'être suffisamment exposé lorsqu'il arrive de pleuvoir.

