De la forêt à l'assiette, les connaissances traditionnelles sur les champignons comestibles de la communauté P'urhepecha de Cheran K'eri

From the forest to the table: Traditional knowledge about food mushrooms from P'urhepecha community Cherán K'eri

Tania González Rivadeneira et Arturo Argueta Villamar

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3528>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.3528

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Tania González Rivadeneira et Arturo Argueta Villamar, « De la forêt à l'assiette, les connaissances traditionnelles sur les champignons comestibles de la communauté P'urhepecha de Cheran K'eri », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 13 | 2018, mis en ligne le 25 juin 2018, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3528> ; DOI : 10.4000/ethnoecologie.3528

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

De la forêt à l'assiette, les connaissances traditionnelles sur les champignons comestibles de la communauté P'urhepecha de Cheran K'eri

From the forest to the table: Traditional knowledge about food mushrooms from P'urhepecha community Cherán K'eri

Tania González Rivadeneira et Arturo Argueta Villamar

Introduction

- 1 L'usage des champignons a été documenté dans toute la région p'urhepecha dans l'État de Michoacán, Mexique, où l'utilisation des champignons sylvestres à des fins alimentaires est particulièrement importante (Sánchez Ramírez 1980, Díaz-Barriga & Chávez 1981, Mapes *et al.* 1981, Díaz-Barriga *et al.* 1988, Díaz-Barriga 1992, Díaz-Barriga 2003). Dans l'ouvrage de Renato Sánchez Ramírez (1980), le premier dont nous avons connaissance, sont notées 37 espèces de champignons consommables et 8 vénéneux. Depuis, ce nombre continue d'augmenter. Dans l'étude sur la biodiversité du Michoacán (2005) qui inclut les espèces enregistrées par divers auteurs, mais également celles exposées lors des 17 expositions annuelles de champignons aux alentours de Morelia, la liste totalise 652 espèces, dont 139 sont comestibles, 38 vénéneuses, 7 ont un usage médicinal et 13 ont des propriétés hallucinogènes (Gómez Peralta & Gómez Reyes 2005).
- 2 Les savoirs traditionnels du peuple P'urhepecha de Michoacán relatifs aux champignons proviennent d'une ample relation avec la forêt et ce depuis l'époque précolombienne (Alcalá [1541] 2000). Même si ces savoirs évoluent, ils conservent aujourd'hui leur légitimité, par exemple, dans la sélection des lieux sacrés, dans les lieux naturels

importants pour les communautés, et dans des activités comme le soin aux sources d'eau, les rochers sacrés, le feu dans les unités familiales et communautaires, entre autres (Argueta 2008).

- 3 À Cherán K'eri¹, ville de la zone centrale de la chaîne montagneuse de Michoacán, le système alimentaire est basé sur trois types d'obtention des ressources : la récolte de produits agricoles, l'achat de produits au marché (**tianguis**) local, le ramassage des petits animaux ainsi que la cueillette des végétaux qui comprend les **terekua** ou « fleurs de la terre », nom donné à tous les champignons.
- 4 Les études sur l'alimentation du peuple P'urhepecha se regroupent en deux approches : l'une socioculturelle et l'autre ethnobiologique-ethnoécologique. Dans la première nous pouvons remarquer des ouvrages sociologiques comme celui de Tapia (1989), ceux qui traitent des aspects culturels spécifiques de l'alimentation p'urhepecha comme les livres de recettes des **atákapuas** et petits animaux sauvages, ou les travaux anthropologiques comme celui de Silvia Rendón (1947), ainsi que celui de Ojeda & Dávila (2015) qui montre les aspects techniques de la cuisine et la diversité des espèces utilisées. Dans ces ouvrages de perspective culturaliste qui proviennent d'un structuralisme classique, les auteurs donnent plus d'importance à l'étude de « la cuisine » comme étant un reflet de la culture, ils montrent la transformation des aliments par la préparation et la cuisson et dans le contexte de la consommation. Dans la deuxième perspective nous voyons les études qui ne traitent pas uniquement de l'alimentation mais gardent un certain rapport avec elle, comme les ouvrages de Toledo *et al.* (1980), celui de Mapes *et al.* (1994), celui d'Argueta (2008), ou bien d'Argueta et Castilleja (2008) qui mettent en évidence les espèces, éléments et substances utilisés pour la consommation.
- 5 Même si ces perspectives montrent des aspects importants de l'alimentation, leur désarticulation peut suggérer, d'une part, que la culture établit un lien avec la nature dans la mesure où certaines espèces s'utilisent pour l'alimentation et, d'autre part, que les espèces sauvages (plantes, animaux et champignons) établissent leur relation avec la culture et l'alimentation à travers le processus culinaire, ce qui exclut tous les autres moments où les espèces interagissent avec la culture.
- 6 L'histoire de vie des champignons, c'est à dire le cycle qui mène les champignons de la forêt à la table, se présente dans cet article comme une alternative à la recursivité traditionnelle de l'Anthropologie, appelant à la création nécessaire de nouveaux concepts analytiques devant les diverses rencontres entre Nature et Culture (Henare *et al.* 2007). On essaie de rendre compte du cycle de vie des champignons à partir des savoirs et des relations que les gens ont avec eux c'est-à-dire en approchant la vie des champignons racontée par les gens.
- 7 Selon l'anthropologie de l'alimentation, les aliments sont insérés dans l'acte culinaire, dans le domaine social de la consommation, dans leur apport nutritionnel et dans les nombreux rôles qu'ils jouent au quotidien, comme lors des fêtes, des célébrations, des rencontres, etc. Car pour des auteurs comme Lévi-Strauss (1996), l'aliment constitue un langage, mais dans d'autres approches, comme celle de l'Anthropologie de l'alimentation prônée par des auteurs comme Igor de Garine, l'aliment doit être analysé selon des perspectives pluridisciplinaires, où prennent place la biologie, la nutrition, l'anthropologie, ou la bromatologie ; cependant ces points de vue ne mettent pas toujours en évidence que l'aliment qu'il soit d'un animal, d'un végétal ou d'un champignon provient de certains contextes naturels spécifiques, et que la relation entre les êtres vivants va bien au delà du moment où il entre dans la cuisine (Garine et Garine 1998).

- 8 Ainsi, parler de l'histoire de vie des champignons permet de voir les aliments comme des espèces, comme des être vivants avec un cycle indépendant, mais en relation directe avec les communautés qui les consomment et chez qui la collecte des champignons comestibles a été une des principales activités qui, ajoutée aux modes de production agricole, à la pêche et à la commercialisation de produits, permettent la subsistance des communautés, comme nous l'avons vu plus haut, tout en constituant un legs important de leurs savoirs écologiques traditionnels (Toledo *et al.* 1980, Caballero & Mapes 1985).
- 9 La plupart des études mycologiques dans le territoire p'urhepecha ont été orientées vers la taxonomie et la distribution des champignons dans la région (Mapes *et al.* 1981, Díaz-Barriga 1992), et même si d'autres auteurs ont considéré des aspects ethnologiques et ethnomycologiques (Alarcón-Chaires 2009, Castro Sánchez 2016), il est nécessaire d'explorer et d'approfondir encore plus les relations que les communautés p'urhepecha maintiennent avec les champignons, spécifiquement en termes d'alimentation, car les champignons et autres espèces végétales sont une partie importante du régime alimentaire des communautés indigènes du Michoacán (Gorenstein & Pollard 1983, Argueta 2008, Moreno Fuentes 2014).
- 10 La communauté indigène de Cherán K'eri se situe au centre du plateau p'urepecha (Figure 1), ville de plus de 15 000 habitants qui se caractérise par son climat tempéré et semi-humide, avec des précipitations en été ; vers la zone montagneuse le climat est semi-froid et humide avec d'abondantes pluies en été (Villaseñor & Benítez 2005, Argueta 2008). Y prédominent la forêt de conifères avec des pins (*Pinus patula*, *P. montezumae*, *P. pseudostrobus*, *P. oocarpa*, *P. leiophylla* y *P. michoacana*) et d'autres espèces importantes comme les chênes ou oyamel (*Quercus crassipes* y *Q. laurina*) (INEGI 2012). La population coupe des arbres pour construire des **trojes** (maisons traditionnelles p'urhepecha) et des meubles, pour fabriquer du charbon et alimenter le bétail, surtout près des sources d'eau ; en outre, dans la forêt la communauté chassait des animaux ce qui a fortement réduit les populations, mais on y cueille toujours des **quelites** plantes sauvages comestibles (*Amaranthus hybridus*, *Chenopodium berlandieri*, *Brassica campestris* entre autres), des plantes médicinales et aromatiques (*Thanacetum partenium*, *Phytolacca cosandra*, *Argemone mexicana*, *Satureja macrostema*, entre autres) et des champignons (Figure 2). La cueillette de plantes, comme l'explique Beals (1992), ne se faisait pas de manière habituelle, mais surtout dans les périodes de famine ou comme une variante occasionnelle au régime alimentaire.
- 11 La communauté de Cherán K'eri fait partie d'un ensemble de villes, villages et fermes de la région p'urhepecha, qui se trouve au centre de l'État de Michoacán, Mexique central. Les membres du peuple p'urhepecha parlent la langue p'urhe, l'une des 67 langues et environ 300 variantes dialectales qui se parlent actuellement au Mexique ; elles sont groupées en 11 familles linguistiques. Dans le cas de l'idiome p'urhe, sa famille linguistique est le Tarasque, que ne comprend pas d'autres langues. Cet idiome est parlé par plus de 117 000 personnes, On a élaboré divers alphabets pour l'écrire : il y a actuellement un désir significatif pour l'écrire, l'enseigner dès la petite école et le diffuser largement. La plupart des personnes des communautés sont bilingues (p'urhepecha, español) et parfois, trilingues (p'urhepecha, español, inglés), pour ceux motivés par la grande migration aux États Unis.
- 12 Toute la région p'urhepecha se trouve dans l'axe néovolcanique transversal qui traverse le Mexique d'est en ouest, c'est donc une région montagneuse avec une altitude moyenne oscillant entre 1,600 m et 2,600 m ; le Cerro de Tancítaro, est la cime la plus haute de l'état de Michoacan avec 4,160 m, on l'appelle aussi *K'eri juáta* ou Cerro grande (Argueta 2008).

- 13 On reconnaît dans la région quatre sous-régions *Japóndarhu* o *Inchámikuarhu* (Lieu du lac); *Eráxamani* o *Ichángueni* (Vallée des Onze villages); *Juátarisi* (plateau); *Tsirhondarhu* (Le Marais de Zacapu) ; anciennement on ajoutait une cinquième grande région : *Jurhío* (Lieu de la Terre chaude), située vers la plaine de l'Océan Pacifique.

Figure 1 : Carte de situation de Cherán K'eri

Carte par Aída Castilleja González

- 14 Avant 2011, il existait très peu d'études spécifiques sur la communauté de Cherán, Mais à partir de cette date, une forte résistance accompagnée de l'autogestion politique, attirèrent l'attention de nombreux chercheurs qui réalisèrent diverses études et thèses, spécialement consacrées aux aspects liés au territoire, aux thèmes politiques et historiques de la communauté comme l'étude de Velázquez (2013), CBC-Cherán, Gira, A.C., CE Cherán (2015), Colectivo Angátapu (2016), Aragón (2016), Lariagón y Piceno (2016) et beaucoup d'autres.

Objectif

- 15 Cet article a pour objet d'exposer les relations que les habitants de la communauté p'urhepecha de Cherán K'eri ont avec les champignons utilisés pour l'alimentation. On décrit le « chemin » que parcourent les champignons depuis qu'ils sortent de « Terekua sapichu » dans la forêt, jusqu'au moment où ils sont consommés par les villageois ; ces derniers accompagnent ce chemin grâce aux savoirs et pratiques de cueillette, pour ensuite les transformer et les consommer comme aliments. Un dialogue constant s'établit entre eux et par la conversation et l'échange de savoirs les villageois se réapproprient leur culture et renforcent ainsi les pratiques apprises des générations précédentes (Argueta 2015).

Méthodologie

- 16 L'information présentée dans cet article fait partie d'un projet de recherche plus ample sur l'alimentation des habitants de Cherán K'eri. Pour cela une recherche ethnographique de terrain a été effectuée, avec des entretiens semi-structurés, des parcours au sein de la communauté et de l'observation participante avec divers villageois contactés par la technique « boule de neige », c'est-à-dire en réseau. Les entretiens ont été réalisés en espagnol, puisque la plupart des villageois sont bilingues, en revanche, les noms des champignons ont été donnés en p'urhepecha et en espagnol. Les collaborateurs hommes et femmes et leurs proches ont été nana (madame, terme de respect) Rosaura Acuapa (60 ans), nana Ángeles Rojas (53 ans), tata (monsieur, terme de respect) Francisco Sánchez (55 ans), tata Salvador Pedroza (65 ans), tata Gabino Jerónimo Madrigal (60 ans), nana Magdalena Durán (64 ans), Marcos Romero (45 ans), nana Imelda Campos (60 ans), nana Imelda García (55 ans), et tata K'eri Guadalupe Tehandón Chapina (70 ans).
- 17 La reconnaissance et identification des espèces des champignons ont été réalisées à cinq moments différents : a) par les noms p'urhepecha que les collaborateurs ont donnés pour chacun d'eux ; b) par la photographie de tous les exemplaires qui ont ensuite été comparés avec les descriptions de la littérature mycologique de la région (Díaz-Barriga 1992, Díaz-Barriga 2003, Sánchez Ramírez 1980, Mapes *et al.* 1981, Gómez Peralta & Gómez-Reyes 2005, Gómez-Reyes *et al.* 2005, Castro-Sánchez 2016) ; c) sur la base des clés taxinomiques de Gastón Guzmán (1990) ; d) en confrontant ces résultats avec la base de données Fungarium du Muséum National d'Histoire Naturelle (Paris, France) et avec l'Indexfungorum ; e) finalement, cette identification a été corroborée par l'ethnomycologue Ángel Moreno Fuentes à partir des photos et des exemplaires de la Collection Mycologique du Laboratoire d'Ethnobiologie, Faculté de Biologie, Université Autonome de l'État d'Hidalgo au Mexique.

Résultats

- 18 Selon la reconnaissance réalisée par les villageois, 16 ethno-espèces de champignons ont été identifiées en p'urhepecha. Quelques-unes présentent des nomenclatures différentes, c'est-à-dire, qu'elles ont plusieurs noms en espagnol ou en p'urhepecha (Figure 2). De ces 16 ethno-espèces identifiées, 15 sont des espèces natives qui viennent dans les forêts voisines, et une a été introduite et commercialisée dans le marché local.

Figure 2 : Champignons consommés dans la communauté de Cherán

No.	Nom en P'urhepecha	Nom en espagnol	Nom scientifique	Caractéristiques générales perçues par les gens	Usage	Préparation	Préférence de consommation*	Habitat**
1	Charapiti tere-kua, Terekua kušikua	Museau de porc	<i>Hypomyces lactifluorum</i> (Schwein.) Tul. & C. Tul	Ce champignon est rouge-orangé, très abondant dans la saison de pluie. Il a une forme de chapeau avec un trou	Comestible et commercialisé	En un bouillon avec de l'ail, girole	+++	Forêt de pins et chênes, autour des champs cultivés
2	Iarini terekua	Champignon Iarini / champignon de pinus teocote	<i>Neolentinus lepideus</i> (Fr.) Red-head & Ginns	Champignon marron avec un pied très épais. Premier champignon qui pousse en mai	Comestible et commercialisé	En atápakua ou nakatamales	++	Forêt de pins et chênes
3	Urundu terekua	Pattes de poule	<i>Ramaria flava</i> Marr & D.E. Stuntz	Champignon marron ou beige, très abondant	Comestible et commercialisé	Ragout	++	Forêt de pins et chênes
4	Kuini jantsiri	Petite patte d'oiseau	<i>Ramaria</i> spp.	Similaire aux petites patte d'oiseau, jaune et marron	Comestible et commercialisé	En ragout ou en bouillon	+++	Forêt de pins et chênes
5	Xandziri terekua	Champignon de patte	Non identifié	Jaune et marron, se caractérise parce qu'il est plus épais d'en bas	Comestible	Ragout	+	Forêt de pins et chênes
6	Kuškua terekua	Hongo de oreja	<i>Helvella lacunosa</i> Atzel.	D'une couleur blanchâtre, ce champignon a une forme sem-blable à une fleur	Comestible	En ragout ou en bouillon	++	Forêt de pins et chênes
7	Runuans terekua	Oreille de souris	<i>Helvella crispa</i> Bull.	Gris, ressemble à la forme d'une oreille de souris	Comestible et commercialisé	En ragout ou en bouillon	++	Forêt de pins et chênes
8	Kuku terekua	Champignon jaune	<i>Cantharellus gyo. cibarius</i>	Jaune à l'intérieur, rougeâtre à l'extérieur	Comestible	Non spécifié	+	Forêt de pins et chênes
9	Terekua tsikuimu / Pana terekua	Ventre d'âne / ventre de vieille / ventre de bœuf	<i>Bolletus michoacanus</i> Singer.	Champignon jaune et marron, semblables à des champignons vénéneux mais se distinguent parcequ'ils poussent isolément.	Comestible y commercialisé	En ragout ou pour faire des tamales	++	Forêt de pins et chênes, dans les buissons
10	Tiamu terekua	Champignon rougeâtre	<i>Hypomyces lactifluorum</i> (Schwein.) Tul & C. Tul	De couleur rouge, ce champignon pousse vers la fin de la saison de pluie	Comestible	Non spécifié	+	Forêt de pins et chênes
11	Tiripiti terekua	Champignon jaune	<i>Amanita gyo. caesarea</i>	Jaune et blanc, très abondant	Comestible et commercialisé	Rôti ou en ragout	+++	Forêt de pins et chênes
12	Terekua urapiti	Champignon blanc	<i>Russula brevipes</i> Peck	Stipe blanc à l'intérieur et marron à l'extérieur, le tronc est aussi marron	Comestible et commercialisé	Ragout	+	
13	Terekua tsitipikua	Xongo	<i>Laccaria laccata</i> (Fr.) Berk. & Broome	Ce champignon est marron, pas très abondant	Comestible	Ragout	+	Forêt de pins et chênes
14	Uachi terekua	Champignon marron	<i>Lyophyllum aff. loricatum</i>	Marron, grandit dans les pins putrides	Comestible et commercialisé	En atápakua ou en pizza p'urhepecha	++	Forêt de pins et chênes, pins putrides
15	Uachicua / pachikua		<i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer.	Abondants dans la région de Mojonera, mais il y en a presque plus	Comestible	Ragout	+	Forêt de pins et chênes
16	Sin nombre en p'urhé. (Introducido)	Seta blanca	<i>Pleurotus floridanus</i> Singer	Blanc	Comestible et commercialisé	Ragout	+	Marché

* La préférence de consommation a été déterminée par la consultation pendant les interviews formelles et informelles des villageois à propos de leurs espèces préférées : Très appréciées (+++), appréciées (++), peu appréciées (+)

** Espèces de pins : *Pinus patula*, *P. montezumae*, *P. pseudostrobus*, *P. oocarpa*, *P. leiophylla* et *P. michoacana*. Espèces de chênes : *Quercus crassipes* et *Q. laurina*.

La forêt

- 19 Les champignons poussent dans la forêt, dans les prairies et aux abords des plantations de maïs, mais aussi dans les aiguilles de pin et les feuilles de chêne, sur les troncs d'arbres, là où il y a des excréments de bétail ou des restes de maïs, c'est-à-dire où la matière organique est abondante. La forêt, comme habitat des champignons est largement connue par les villageois, qui circulent dans le territoire pour emmener le bétail, pour résiner² les pins ou pour obtenir du bois, trois activités pratiquées quotidiennement à Cherán K'eri.
- 20 La présence des champignons en forêt est liée à plusieurs caractères de l'écosystème, la pluie entre les mois de mai et septembre, l'ombre, l'humidité de l'environnement, auxquelles s'ajoutent d'autres causes comme le va-et-vient des villageois qui retirent le *huinumo* (ensemble des aiguilles de pin) et les déchets des animaux qui vivent en forêt, comme les lapins, oiseaux, écureuils, renards, cerfs.
- 21 Cette présence des champignons n'est apparemment pas liée spécifiquement à la gestion intensive de l'écosystème. Même si quelques espèces se trouvent exclusivement dans les zones les moins travaillées, il est certain que d'autres préfèrent les zones de végétation secondaire et les champs de maïs, où les activités humaines sont plus fréquentes.

Les champignons comestibles

- 22 Quelques champignons comme le **paxakua terekua** (*Lyophyllum decastes* (Fr.) Singer) poussent cependant en toutes saisons quand il pleut. En 2015 les pluies se sont prolongées jusqu'en décembre. D'autres champignons comme le **terekua kutsikua** (*Helvella lacunosa*) ou le **erekua llaneru** sortent avec les premières pluies. Ce champignon de couleur blanchâtre a la forme d'une fleur. L'abondance des champignons dépend aussi de l'espèce, **terekua tiamu** (*Hypomyces* sp.) aussi appelé « museau de porc » est abondante ainsi que **tiripiti terekua** (*Cantharellus grpe. cibarius*), ou **urapiti terekua** (*Russula brevipes*) moins abondante. Le premier est de couleur jaune avec quelques teintes roussâtres, alors que le second est tout blanc, pied et chapeau.
- 23 Les villageois expliquent que pour les cueillir on peut les arracher au cas où ils seraient dans une zone difficile d'accès, mais il vaut mieux les couper à partir de la base « pour qu'ils repoussent », et c'est pour cela qu'un certain type de champignon est abondant dans une zone de la forêt. Peut-être la manipulation des corps fructifères, et le fait d'enlever les couches superficielles du sol provoquent la croissance des champignons dans ces zones. Ces espaces sont gérés soigneusement par les villageois et des familles entières visitent chaque année certains sites pour chercher des types spécifiques de champignons.
- 24 Le territoire de Cherán est communautaire, ce qui signifie que les forêts, les sources, les montagnes, sont des espaces appartenant à tous les Cheranenses, Et donc, aussi bien dans les lieux déforestés avant 2011, que dans les espaces de forêt, les gens peuvent ramasser les champignons. On les trouve, en général sur les pentes des nombreuses collines de la communauté, les plus grandes sont el Cerro La Virgen, celle de San Marcos et celle de Pakua karakua, entre autres.
- 25 Depuis qu'elle est enfant, nana Magdalena Durán (60 ans), une villageoise de Cherán, cueille des champignons et donc elle sait très bien où les trouver. Ces espaces sont réservés et se trouvent en général dans des zones fortement pentues avec des ravins et des côtes, ou bien des lieux riches en matière organique, comme est la zone qui vient d'être déforestée et celle qui est en train de se repeupler. Cependant elle explique qu'elle remarque une diminution des champignons. Pendant son enfance et son adolescence les pluies en mai, juin, juillet et août étaient plus fortes et fréquentes qu'aujourd'hui. Maintenant c'est plus difficile et elle doit marcher beaucoup plus pour les trouver.
- « Dieu me laisse quelques **iarin terekua** (*Neolentinus lepideus* (Fr.) Redhead & Ginns) dans la forêt pour que je les épluche ; on les épluche comme quand on se gratte le nez », explique Magdalena Durán en faisant un geste avec sa main simulant la façon dont on se gratte la peau du nez avec la pointe des doigts (Figure 3).

Figure 3 : Champignons cueillis par Mme Magdalena Durán

© T. González Rivadeneira

- 26 Nana Magdalena a vécu une grande partie de sa vie des produits qu'offrent la forêt et la petite parcelle qu'elle cultive. C'est pourquoi, la connaissance et l'affection envers les champignons est un facteur déterminant qui motive la collecte : actuellement elle la réalise accompagnée de ses petites filles qui ont 5 et 8 ans. Pour elle, comme pour les autres villageois, les champignons ont des similitudes avec les parties du corps humain, ou celui d'autres animaux : « le petit ventre du champignon se pèle avant de le cuire » nous dit-elle en se référant à **iarin terekua** (*Neolentinus lepideus* (Fr.) Redhead & Ginns) ; « la peau est comme notre langue » ; elle se réfère à la texture du chapeau du champignon **uachi terekua** (*Lyophyllum aff. loricatum*). On remarque qu'aucun des villageois interrogés ne mentionne les arômes et odeurs des champignons en particulier, et on peut donc dire que l'odeur n'est pas un caractère d'identification des « fleurs de la terre » ou **terekuas** de Cherán.
- 27 Les savoirs sur les champignons à Cherán K'eri sont liés à la relation avec la forêt communautaire, avec le territoire et le paysage puisqu'ils ont une très grande importance pour les P'urhepecha. La relation entre les villageois et la forêt montre que cette dernière est un écosystème vivant et va au-delà de la subsistance : elle traverse les sphères bioculturelles des savoirs locaux environnementaux et le système de croyances, c'est une des raisons pour lesquelles les habitants de Cherán K'eri défendent leur territoire et leur héritage communautaire.

Figure 4 : Champignon **IARIN TEREKUA** (*Neolentinus lepideus*)

© A. Argueta Villamar

Cueillette de champignons

- 28 L'anatomie des champignons, selon les P'urhepecha, se compose de différentes structures : le chapeau ou **katsikuamba**, la tige ou **ch'ukari** (stipe), la superficie du chapeau ou **tzanangata**. D'autres caractéristiques comme la couleur, la texture et l'endroit où ils poussent permettent de distinguer les espèces vénéneuses ou comestibles. Tous ces caractères font qu'il n'est pas donné à n'importe qui de cueillir les champignons, surtout si c'est pour les commercialiser.
- 29 La récolte des champignons est une activité réalisée par les familles, surtout les femmes et les enfants dans deux conditions différentes : parfois elles veulent trouver n'importe quel type de champignon, principalement le **uachi terekua** (*Lyophyllum aff. loricatum*) qui est de couleur café et pousse près des troncs de pins pourris, le **charapiti terekua** (*Hypomyces lactifluorum* (Schwein.) Tul. & C. Tu) qui est un champignon bien rouge et orangé avec le chapeau de même couleur; et le **kuini jantsiri** (*Ramaria* spp.) qui est semblable aux petites pattes d'un oiseau, de couleur jaune et café. Pour être commercialisés ou être consommés en famille, les femmes qui ramassent les champignons savent où les trouver et savent où ils abondent. Magdalena Durán explique qu'elle n'« arrache » pas les champignons, mais elle les coupe, pour pouvoir les retrouver au même endroit l'année suivante.
- 30 Parfois ce sont les hommes qui cueillent les champignons lorsqu'ils emmènent paître les vaches ou vont résiner dans la forêt ; ils trouvent alors des champignons comestibles qu'ils gardent dans des mouchoirs de toile jusqu'au retour chez eux. Hommes et femmes connaissent les champignons comestibles, les hallucinogènes et les toxiques.

- 31 Un jour des jeunes ont rapporté des champignons semblables aux **iaríni terekua**, leur mère les examina attentivement et appela son mari, et ils ont demandé : « Vous les avez trouvés où ? Est-ce qu'il y avait des bouses de vache près des champignons ? Il y en avait un seul ou plusieurs ? Au moment où vous les avez cueillis avaient-ils le chapeau jaune ou café ? ». Quand ils ont eu toutes les réponses, ils discutèrent et conclurent que les champignons étaient toxiques. La différence entre les champignons toxiques et comestibles peut se faire par des caractéristiques très spécifiques, par exemple, **iaríni terekua** est solitaire, pousse près des bouses de vache et près des pins, son chapeau est jaune, et l'hyménium est fait de lamelles couleur café et blanches.
- 32 L'importance du sujet rapporté ici, repose sur deux aspects principaux : le premier est que la spécificité des connaissances sur la morphologie et la phénologie du champignon permet de distinguer les différences très subtiles entre les champignons comestibles et les toxiques ; le deuxième est que si hommes et femmes partagent ce savoir, en revanche, il n'est pas intergénérationnel, cette connaissance est en cours d'élaboration, même si les jeunes affirment reconnaître certains champignons, ils ne les mangent pas sans l'approbation de leur parents.
- 33 Les champignons hallucinogènes, dans la communauté de Cherán, sont compris dans la catégorie des « toxiques » car les hallucinations sont, pour beaucoup, dues à une intoxication qui doit être expulsée du corps en vomissant, et en prenant une tisane de **nurite** (*Calamintha macrostema*) et du repos.

La commercialisation

- 34 Les gens cueillent et consomment les champignons selon leur abondance. Même si tous les champignons poussent en saison des pluies (juin, juillet, août), en 2015 les **charapiti terekua** (*Hypomyces lactifluorum* (Schwein.) Tul. & C. Tu), **kušikua terekua** (*Helvella lacunosa* Afzel.), **terekua kušikua** (*Helvella lacunosa* Afzel.), **kuini jantsiri** (*Ramaria* spp.) et **tiripiti terekua** (*Amanita gp. cesarea*) ont été plus consommés et commercialisés, d'après ce qui a été observé dans les marchés et rapporté par les villageois.
- 35 Les variations d'abondance d'une année à autre sont attribuées au changement climatique par les villageois bien que certains incriminent les activités humaines qui font que les étoiles appelées **huachihuas** ne s'alignent pas pour provoquer les pluies au bon moment :
- « La sortie des champignons est due aux étoiles **huachihuas** qui portent le même nom que les champignons qui poussent les premiers ; ces étoiles sont en rapport avec les pluies, ce sont elles qui font pousser les champignons », nous a expliqué nana Imelda Campos.
- 36 Ces mêmes étoiles pour K'eri Guadalupe Tehandon³, sont celles qui guident les femmes pendant leurs règles, les animaux et les plantes, surtout lors des éclipses.
- 37 Ces champignons les **uachihuas** (*Lyophyllum decastes* (Fr.) Singer), dont le pied et les lamelles sont blancs et le chapeau de couleur café, sont vendus, en période de pluie, au centre-ville pendant la période des pluies, surtout les jours de marché. Leur prix varie entre 20 et 40 pesos pour cinq ou sept champignons (un ou deux bouquets). Si les champignons ne sont pas vendus, ils sont préparés à la maison le jour même ou le lendemain, car passé cette période, il n'est pas recommandé de les consommer.

Figure 5 et 6 : Vente de champignons sur le marché

© A. ARGUETA VILLAMAR

- 38 En 2011, lorsque Cherán K'eri s'est soulevé contre les **talamontes**⁴ et le crime organisé, les habitants ne pouvaient pas travailler la terre ni aller en forêt, mais les pluies de cette année ont amené une grande abondance de champignons, plus que d'autres années, et les gens n'ont donc pas souffert de la faim grâce à la consommation de champignons et de **quelites**. Plusieurs villageois rapportent que cette année 2011 a été un tournant dans l'abondance des espèces sylvestres comestibles, mais les années suivantes la quantité de champignons et de **quelites** a diminué à cause du manque de pluie. Cependant, selon les commentaires de la plupart des villageois, en 2015 les pluies n'ont pas été vraiment abondantes mais plus fréquentes et étalées sur tout le second semestre. Les **terekua kušikua** (*Helvella lacunosa* Afzel) ont poussé durant cette longue période, et pendant toute l'année 2016 on a commercialisé les **tiamu terekua** (*Hypomyces* sp.), même au mois de novembre.
- 39 Dans les dernières deux ou trois années, le champignon appelé **seta blanca** (*Pleurotus floridanus* Singer) est arrivé dans la communauté par des intermédiaires qui l'achetaient aux grossistes de Zamora. Ces champignons ne sont pas très consommés car les gens préfèrent consommer les champignons originaires de la région pour quatre raisons : 1) la proximité et la connaissance que la communauté a de ces champignons locaux, 2) les processus de réappropriation de ce qui est p'urhepecha : une grande partie de la population est sensibilisée et respecte pour « ce qui est propre à la communauté », 3) ils ne sont pas très bonne qualité, et 4) le coût de ces champignons introduits est très élevé.

La consommation

- 40 La consommation de champignons dépend de leur abondance en saison de pluie, mais ce n'est pas le seul facteur déterminant, puisque des conditions culturelles interviennent dans la perception, la valorisation et la consommation (Figure 2). Une fois cueillis ou

achetés, les champignons doivent être consommés le plus vite possible, ils peuvent se préserver jusqu'à deux jours à température ambiante et s'ils sont au froid, jusqu'à 15 jours. Les conditions que doivent remplir les champignons pour être consommés sont, la fermeté des tissus, c'est-à-dire que le **ch'ukari** ou le pied doit être consistant, la couleur doit être caractéristique, ainsi les « museaux de porc » doivent être orange intense et sans éraflures.

- 41 Une fois que les champignons sont cueillis ou achetés, ils sont lavés à l'eau douce, puis mis dans une casserole et bouillis pendant 10 minutes. Ensuite l'eau est jetée et les champignons sont prêts pour être préparés ou cuisinés de diverses façons. Voici quelques-unes des différentes recettes utilisées pour les champignons :

- **Atápakua** de champignon : l'**atápakua** est un plat p'urhepecha. Un oignon, du piment et des tomates ou tomates vertes sont coupés en morceaux et réduits (selon s'il s'agit du piment vert ou rouge) dans un peu d'eau. Ensuite, on ajoute de la pâte de maïs nixtamilisé⁵ avec un peu d'eau et on mélange. Une fois que ce mélange a bouilli et a acquis une consistance crémeuse, des champignons coupés en morceaux sont rajoutés. Une nouvelle fois il faut laisser tout bouillir. L'**atápakua** est mangé avec des **tortillas**⁶ qui jouent un rôle de cuillère pour « tremper » le repas et qui accompagnent le plat.

- **Nacatamales** avec des champignons : pour ce plat on nixtamilise du maïs avec de la cendre riche en chaux et on met en pâte qui est étalée à l'aide d'une cuillère ou à la main sur des feuilles étalées de maïs de façon à y former une fine couche. Parallèlement, on pile du piment vert avec un oignon, des tomates vertes et un peu de pâte de maïs, semblable à l'**atápakua** et on les réduit au feu. Puis on ajoute les champignons. Lorsque tout cuit, cela doit avoir la consistance d'une soupe épaisse, on ajoute une feuille de menthe et ce mélange est versé sur la pâte de maïs étalée antérieurement. La feuille-enveloppe est roulée, fermée et doit être cuite à la vapeur dans une casserole pour former les **tamales**⁷. Cette recette a été donnée par Nana Rosaura Acuapa.

- Ragoût de champignons : les champignons une fois mijotés, on grille sur le comal (plaque de métal ou de poterie allant au feu) du piment et des tomates ou des tomates vertes, avec un peu d'eau et de sel, parfois on ajoute un oignon. Tout est mélangé ensuite dans une casserole de cuivre et se cuit jusqu'à acquérir une consistance épaisse, comme celle d'une sauce. Les champignons sont rajoutés et tout est encore bouilli.

- Bouillon avec ail et girofle : Dans une casserole on met de l'eau, un oignon, de sel, de l'ail, du piment et des tomates, jusqu'à la première ébullition, on sort alors le piment et les tomates pour les mixer, pour ensuite les remettre dans la casserole. On laisse bouillir sans que cela réduise trop, puis on ajoute à ce bouillon une gousse d'ail et un peu de girofle. Le bouillon est servi avec des **tortillas**. Recette de Rosaura Acuapa.

- **Tamales** de champignons : À la différence des **nacatamales**, ceux-ci se font en mélangeant à la farine d'orge du sel, de l'eau, royal (poudre industrielle qui augmente le volume de la pâte de maïs par le gaz qu'elle développe) et un peu de sucre pour obtenir une sauce liquide. Quelques uns préfèrent ajouter un peu de farine de maïs. À cette sauce, on ajoute des champignons en morceaux déjà cuits. Le mélange s'étale dans des spathes de maïs pour les cuire à la vapeur. Recette d'Imelda García.

- Rôti : mettre les champignons directement sur les braises ; pendant qu'ils cuisent on enlève les parties brûlées et on ajoute du sel. On les laisse encore sur les braises quelques minutes et on les mange enveloppés dans des **tortillas**, en forme de **taco**.

- **Turka** de champignons : on l'appelle aussi « pizza P'urhepecha » ; elle est considérée comme l'aliment traditionnel de la communauté. Autrefois, on servait ce plat lors de la

prise en charge de postes politiques importants et pendant la fête de la Saint Jean, le 24 juin. Il faut d'abord nixtamaliser le maïs avec la chaux, et en faire une **tortilla** très fine que l'on pose sur une petite casserole ou une assiette de poterie. Sur cette **tortilla** on étale un peu d'**atápakua** de viande. Ensuite on met une **tortilla** par-dessus et on fait cuire au four. Une fois cuite, on la sert individuellement dans ce même récipient. Recette d'Imelda Campos.

- **Taco** de champignon : une fois les champignons cuits, on les fait revenir à la poêle avec un peu d'oignon, d'ail et de sel. Une fois dorés, on les sert comme un **taco** avec de la sauce de piment. (Figure 6).

Figure 6 : Compotée de champignons **TIAMU TEREKUA**

© T. González Rivadeneira

- 42 D'autres champignons qui ne sont pas utilisés par les habitants de Cherán K'eri accomplissent leur cycle de vie dans des environnements clairement utilisés, là où les forêts sont parcourues quotidiennement par les villageois. Cependant, ceux qui sont cueillis et qui fournissent des nutriments aux humains, sont l'objet de savoirs culturels transmis de génération en génération. À une certaine époque ces champignons étaient considérés comme la « nourriture des pauvres », mais aujourd'hui les savoirs qui les entourent et leur consommation font partie de l'identité p'urhepecha.
- 43 La spécificité du chemin que les champignons parcourent de la « forêt à l'assiette », leurs transformations biologiques et biochimiques, tout comme leur reproduction et leur mode de vie sont associés aux savoirs et aux pratiques que les villageois ont sur les espèces et sur le paysage communautaire.

Discussion

- 44 La forêt, comme habitat des champignons est un espace hautement valorisé par la communauté : les pins sont résinés tous les jours, le bois est utilisé de façon contrôlée, pour construire des **trojes**, des meubles et faire du charbon. Dans la forêt on cueille des **quelites**, des plantes médicinales, des plantes aromatiques et des champignons. L'importance de la forêt va bien au-delà des usages de la communauté. Elle assure notamment la préservation des sources d'eau et constitue un paysage que les Chermenses

apprécient fortement. Tous ces aspects motivent les villageois pour connaître la forêt, la parcourir et mettre en valeur son importance sociale, culturelle et écologique.

- 45 Lorsqu'on parle d'alimentation on se réfère non seulement au processus qui a lieu dans la cuisine, aux transformations immédiates qui précèdent la consommation, mais on observe également le processus alimentaire à tous les stades où les humains interviennent directement ou indirectement dans la formation, le développement, la croissance et la production des aliments. Cela pour rendre compte des relations intrinsèques que les P'urhepecha entretiennent avec les éléments de la nature mais aussi pour comprendre les aspects où la nature s'articule à la culture. C'est-à-dire qu'il est indispensable d'observer l'alimentation comme un ensemble de relations entre la nature et la culture en constante transformation, dont l'intégralité permet d'accéder aux savoirs qui associent les éléments de l'environnement et les pratiques culinaires (González 2016). L'incorporation des champignons à l'alimentation est particulièrement importante puisque la relation entre les champignons et les villageois ne s'accomplit pas uniquement dans la cuisine, mais elle s'exprime par le savoir traditionnel sur l'aménagement de la forêt où poussent les champignons, la reconnaissance des espèces, la cueillette, le transport et la préparation culinaire.
- 46 L'imbrication de l'environnement et des pratiques se mesure dans les savoirs écologiques traditionnels (CET) qui concernent la forêt, les sols, le climat, les champignons et les étoiles. Dans le cas de Cherán K'eri la relation à l'écosystème entier, rend possible la sécurité alimentaire des familles de façon durable et selon leurs propres valeurs culturelles.
- 47 L'apprentissage des savoirs écologiques traditionnels se fait graduellement tout le long de la vie : les habitants de Cherán K'eri les plus âgés continuent d'être une autorité pour identifier les champignons, même si leurs enfants et petits-enfants connaissent déjà les champignons. Même si ce savoir a été modifié, la fermeté du Gouvernement Communautaire de Cherán K'eri et la revendication de l'identité p'urhepecha ont été des mécanismes de protection des savoirs traditionnels sur l'alimentation, qui incluent les savoirs sur l'environnement, les savoirs culturels et culinaires.
- 48 Même si Cherán K'eri reconnaît et défend les pratiques et savoirs traditionnels liés à la culture p'urhepecha, les traits de la culture métisse et même nord-américaine se combinent avec les savoirs indigènes et l'alimentation n'est pas une exception (González & Argueta 2016). Les apports culinaires des cultures externes n'ont pas toujours un rapport avec la conservation de la forêt et de l'environnement communautaire. Les inclure pourrait amener à une détérioration du savoir traditionnel environnemental lié à l'alimentation.
- 49 Ce savoir traditionnel qui permet aux villageois de parcourir et utiliser les recours de la forêt et faire usage des champignons (par la cueillette, la consommation et la commercialisation) a une incidence écologique en ce qu'elle est une forme de domestication de certaines espèces de champignons. Dans la communauté, les champignons partagent des interactions dynamiques avec les humains, qui assurent leur croissance, connaissent leur habitat et interviennent dans leur développement.
- 50 Les forêts de Cherán K'eri sont un refuge bioculturel renouvelé, augmenté et reconstruit. Dans ce refuge les savoirs écologiques traditionnels sont modifiés, rajoutés ou rejetés, mais cela permet la construction des savoirs mêmes ; les champignons contribuent

uniquement par leur présence, à la composition d'un paysage alimentaire qui se définit lorsqu'ils sont cuisinés dans les foyers (Barthel *et al.* 2013a, Nolan & Pieroni 2014).

- 51 Même si ce n'est pas possible de parler d'un processus de domestication des champignons comparable à celui du maïs ou des piments, leur gestion sans aucun doute, représente une pression de sélection, qui, comme pour les **quelites** et le **nurite**, peut être considérée comme un processus de domestication. Les champignons sont manipulés par les personnes et se trouvent donc dans un cadre de gestion agricole, leur sélection artificielle faite à différents niveaux d'intensité, en font un élément important d'une co-évolution culture-nature (Blancas *et al.* 2016).
- 52 La portée des savoirs écologiques traditionnels sur l'alimentation se trouve, en premier lieu dans l'inclusion des plantes et animaux sauvages qui garantissent en grande partie l'alimentation des communautés indigènes et locales, comme c'est le cas des champignons dans la communauté de Cherán K'eri (Kuhnlein *et al.* 2006) ; en deuxième lieu, dans les possibilités de protection, sauvegarde et amélioration de la sécurité alimentaire au niveau local et régional (Nolan & Pieroni 2014, Moreno Fuentes 2014) ; finalement, de situer la dimension de l'alimentation locale dans un contexte transitoire qui produit des changements dans l'écologie des paysages et des cultures qui les composent (D'Ambrosio & Puri 2016, Pieroni *et al.* 2016, Argueta 2016).
- 53 Une perspective intégrale de l'alimentation, spécialement celle qui est associée à tout un système bioculturel, appris et transmis de génération en génération, permet d'inclure l'écologie dans le paysage alimentaire et concernant les espèces alimentaires dans leur cycle phénologique, à la recherche de stratégies qui permettent aux communautés d'avoir une sécurité alimentaire et d'être autosuffisants, spécialement dans un contexte de grands changements sociaux et écologiques (Barthel *et al.* 2013b).

Fungarium, Muséum National d'Histoire Naturelle (<http://www.mnhn.fr/fr/collections/ensembles-collections/botanique/champignons>)

Indexfungorum (<http://www.indexfungorum.org/names/Names.asp>)

Au Dr. Ángel Moreno, maître de conférences, Laboratoire d'Etnobiologie, Centre de Recherches Biologiques, Université Autonome de l'État d'Hidalgo (UAEH), et coordinateur d'un projet pour la gestion et culture de champignons sylvestres à Cherán K'eri. À Eva Iztel Castro Sánchez, Faculté de Biologie de l'Université Michoacán de San Nicolás de Hidalgo (UMSNH), qui a réalisé une étude ethnomycologique à Cherán pour sa thèse de licence, au même temps que cette recherche, et avec qui il avait un bon échange d'informations.

Aux pairs anonymes de la Revue d'Ethnoécologie. À Inés Argueta Pérez-Coronado pour la traduction française et à Françoise Aubail-Sallenave, pour sa révision et les ajouts à cette version.

BIBLIOGRAPHIE

Alcalá J. 2000 (1541) – *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de los Indios de la provincia de Michoacán*. Transcripción de José Tudela, Estudio preliminar de José Corona Núñez. Morelia, Michoacán, México, Balsas Editores.

- Alarcón-Cháires P. 2009 – *Etnoecología de los indígenas P'urhépecha: Una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza*. CIECO, UNAM, 112 p.
- Aragón O. 2016 – ¿Por qué pensar desde las epistemologías del sur la experiencia política de Cherán? un alegato por la igualdad e interculturalidad radical en México. *Nueva Antropología* XXIX (84), enero-junio : 143-161.
- Argueta Villamar A. 2008 – *Los saberes P'urhépecha: los animales y el diálogo con la naturaleza*. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Universidad Nacional Autónoma de México, Gobierno del Estado de Michoacán, Universidad Intercultural Indígena de Michoacán, Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente, Casa Juan Pablos, 240 p.
- Argueta Villamar A. 2015 – Sistemas de saberes ambientales, naturaleza y construcción del Bien vivir. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, UFPR, v. 35, p. 147-159, dezembro.
- Argueta Villamar A. 2016 – Los saberes y las prácticas tradicionales : Conceptos y propuestas para la construcción de un enorme campo transdisciplinario, en : Delgado, F. y S. Rist (Editores). *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad. Aportes teórico metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y del desarrollo*. La Paz, Bolivia, UMSS, AGRUCO, Universitat Berna, CRIM-UNAM, CLACSO, Plural Editores, pp. 169-188.
- Argueta Villamar A. & Castilleja A. 2008 – El agua entre los P'urhépecha de Michoacán. *Cultura y Representaciones Sociales* 5 : 64-87.
- Barthel S., Crumley C. & Svedin U. 2013a – Biocultural Refugia: Combating the Erosion of Diversity in Landscapes of Food Production. *Ecology and Society* 18 (4) :1-11.
- Barthel S., Parker J. & Ernstson H. 2013b – Food, Memories and Green Space in Cities: A Resilience Lens on Gardens and Urban Environmental Movements. *Urban Studies* 86 :156-166.
- Blancas J., Casas A., Moreno-Calles A. & Caballero J. 2016 – Cultural motives of plant management and domestication. In : Lira R., Casas A. & Blancas J., *Ethnobotany of México. Interactions of people and plants in Mesoamerica*. Springer : 233-255.
- Beals R. 1992 (1943) – *Cherán: un pueblo de la sierra tarasca*. México, El Colegio de Michoacán, 600 p.
- Caballero J. & Mapes C. 1985 – Gathering and subsistence patterns among the P'urhépecha Indians of México. *Journal of Ethnology* 5 (1) : 31- 47.
- Castro Sánchez I. 2016 – *El manejo de los hongos silvestres comestibles en San Francisco Cherán, Michoacán, México: un enfoque etnoecológico*. Tesis como requisito para obtener el título profesional de Bióloga. México, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 83 p.
- CBC-Cherán, Gira, A.C., CE Cherán. 2015 – *Cherán K'eri, Atlas cartográfico comunitario*. Cherá K'eri, México, 27 p.
- Colectivo Angátapu 2016 – *Juchari echerio. Miiuntskani ka Miiuntaskurhintani Juchari Echerirhu*. Cherán, Michoacán, México, junio, 104 p. (eca.org.mx en issuu.com)
- D'Ambrosio U. & Puri R. 2016 – Foodways in transition: food plants, diet and local perceptions of change in a Costa Rican Ngäbe community. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 12 (3) : 1-32.
- Díaz-Barriga H. 1992 – *Hongos comestibles y venenosos de la cuenca del lago de Pátzcuaro, Michoacán*. México, Instituto de Ecología, 148 p.
- Díaz-Barriga H. 2003 – *Hongos Macromicetos Comestibles, Venenosos, Medicinales y Destructores de la Madera, de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, Sierra Chincua, Michoacán*. México. Fundación Produce. Comisión Forestal del Estado de Michoacán. Morelia, Michoacán. México, 310 p.

- Díaz-Barriga H. & Chávez A. 1981 – Algunas criptógamas (hongos y líquenes) de las rutas de excursiones precongreso del VIII Congreso Mexicano de Botánica, *In* Guías Botánicas de excursiones en México. *Sociedad Botánica de México, Morelia, Michoacán* : 202-204.
- Díaz-Barriga H., Guevara Féfer F. & Valenzuela R. 1988 – Contribución al conocimiento de los macromicetos del estado de Michoacán. *Acta Botánica Mexicana, Instituto de Ecología, A.C.* : 21- 44.
- Gariné I. de & Gariné V. de 1998 – Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura, Museo Nacional de Antropología (ed.), Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, La Val d'Onsera, Huesca : 13-33.
- Gispert M., Nava O. & Cifuentes J. 1984 – Estudio comparativo del saber tradicional de los hongos en dos comunidades de la Sierra del Ajusco. *Bol. Soc. Mex. Mic.* 19 : 253-264.
- Gómez Peralta M. & Gómez Reyes V. M. 2005 – Hongos y líquenes, *In* Villaseñor G., L. E. (ed.). *La biodiversidad en Michoacán: Estudio de Estado*. México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo : 64-68.
- Gómez-Reyes V.M., Gómez-Peralta M. & Ortega-Varela Z. 2005 – Hongos silvestres comestibles de la comunidad indígena Nicolás Romero, municipio de Zitácuaro, Michoacán. *Biológicas* 7 :31-38.
- González T. 2016 – *Sistema de alimentación de la comunidad P'urhépecha de Cherán: un enfoque a partir de la etnobiología evolutiva*. Tesis para la obtención del Grado de Maestría en Estudios Mesoamericanos. Universidad Nacional Autónoma de México, 149 p.
- González T. & Argueta A. 2016 – “En Cherán nadie se muere de hambre”: aportes de la etnobiología a la seguridad alimentaria. *Espacio Regional Revista de Estudios Sociales*, 1 (13) : 81-94.
- Gorenstein S. & Pollard H. 1983 – *The tarascan civilization: a late prehispanic cultural system*. Vanderbilt University, Nashville, USA : 10-15.
- Guzmán G. 1990 – *Identificación de Los Hongos, Comestibles, Venenosos, Alucinógenos y Destruyentes de la Madera*. Noriega Editores. México, 452 p.
- Henare A., Holbraad M. & Wastel S. 2007 – Thinking through things: Theorising Artifacts In Ethnographic Perspective. New York, USA, Routledge Cavendish.
- INEGI 2012 – Censo Agropecuario 2007. Características del sector agropecuario y forestal en Michoacán de Ocampo: Censo Agropecuario 2007. *Instituto nacional de estadística y geografía*. México, 69 p.
- Kuhnlein H., Erasmus B., Creed-Kanashiro H., Englberger L., Okeke L., Turner N., Allen L. & Bhattacharjee L. 2006 – Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work, *Public Health Nutrition* 9 (8) : 1013-1019.
- Lariagón R. & Piceno M. 2016 – La lutte pour l'autonomie de la communauté de Cherán : reconfiguration territoriale et subjective. *Cahiers des Amériques Latines* 81 : 133-151.
- Lévi-Strauss C. 1996 – Lo crudo y lo cocido. Fondo de Cultura Económica. México, 395 p.
- Mapes C., Guzmán G. & Caballero J. N. 1981 – Elements of the Purepecha Mycological Classification. *Journal of Ethnobiology* 1 (2) : 231-237.
- Mapes C., Toledo V.M., Barrera N. & Caballero C. 1994 – *La agricultura en una región indígena: la Cuenca del lago de Pátzcuaro*. En: Rojas, T. (Ed.) – 1994. Agricultura Indígena, Pasado y Presente. CIESAS, México : 275-341.
- Moreno Fuentes Á. 2014 – Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres. *Anales de Antropología*, 48 (1), enero 2014 : 241-272.

- Nolan J. & Pieroni A. 2014 – Introduction to special issue on food security in a changing world. *Journal of Ethnobiology* 34 (1) : 4-6.
- Ojeda L. & Dávila C. A. 2015 – La cocina tradicional indígena de Michoacán. *Diálogo*, vol. 18, No. 1, Spring : 47-66.
- Pieroni A., Pawera L. & Mujtaba G. 2016 – Gastronomic Ethnobiology. In Albuquerque, U. Y Norega, R (eds). *Introduction to Ethnobiology*. Springer, 54 p.
- Rendón S. 1947 – La Alimentación Tarasca. *Anales del Instituto Nacional de Antropología e Historia*, Tomo II : 207-228.
- Reyes M. G., Gómez-Peralta M., & Zamora Equihua V. (Ed.). 2009 – *Guía de Hongos de los alrededores de Morelia*, Morelia, Michoacán, UMSNH, Museo de Historia Natural Manuel Martínez Solórzano, 377 p.
- Sánchez Ramírez R. 1980 – Hongos comestibles y venenosos en la región forestal de la Meseta Tarasca, Michoacán, *Revista Ciencia Forestal* 27 (5) : 43-64.
- Tapia J. 1989 – Alimentación y cambio social entre lo purhépechas. *Relaciones* 37 (10) : 563-616.
- Toledo V. M., Caballero J, Mapes C., Barrera N. & Argueta A. 1980 – Los P'urhépechas de Pátzcuaro, una aproximación ecológica, *América Indígena* 40 (1) : 17-55.
- Velázquez V. 2013 – *Reconstitución del territorio comunal. El movimiento étnico autonómico en San Francisco Cherán, Michoacán*. Tesis para la obtención de Maestría. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México, 216 p.
- Villaseñor L. & Benítez H. 2005 – Introducción. In Villaseñor G., L. E. (ed.). *La biodiversidad en Michoacán: Estudio de Estado*. México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo : 15-21.

NOTES

1. Avant 2011 le nom de la communauté était San Francisco Cherán, après cette date, elle est appelée Cherán K'eri (Cherán Grand)
2. La résine s'utilise localement en tant que médicament, problèmes respiratoires, pour faire un plâtre quand on se casse un os. L'usage principal est industriel et la majeure partie de la récolte est vendue aux industries qui transforment la résine, pour obtenir des solvants, des alcools, des laques, colles, et autres matériaux ; la résine de très bonne qualité durcit et l'on en fait de la colophane, on la présente en petits blocs ronds ou carrés, semitransparents, dont les musiciens frottent les archets des instruments à cordes.
3. Le terme K'eri désigne la participation de tata Guadalupe au Conseil supérieur du premier gouvernement collectif, choisi par usages et coutumes, à Cherán K'eri.
4. Nom pour désigner des personnes ou groupe de personnes qui coupent les arbres de manière illégale.
5. Processus pour amollir les grains de maïs et les moudre plus facilement et préparer ainsi la pâte, on peut aussi ajouter de la chaux. Ajouter de la chaux à la cuisson des grains permet surtout de libérer la vitamine B 6 et ainsi éviter la pellagre (note de la traductrice).
6. Galette préparée à base de maïs
7. Plat enveloppé dans des spathe de maïs et cuit à la vapeur

RÉSUMÉS

Depuis l'époque précolombienne, les P'urhepecha s'alimentent d'une grande variété de champignons. Leur cueillette est une activité qui leur permet de subsister tout au long de l'année. Leur alimentation illustre leur relation avec la nature. Dans cet article, la vie du champignon est observée tout au long des différents moments où il interagit avec les villageois. Ceci afin d'étendre la relation nature-culture du processus alimentaire à l'intégralité du cycle vital que partagent les P'urhepecha et les champignons qu'ils consomment.

Leurs connaissances écologiques traditionnelles permettent aux villageois de décrire le « chemin » parcouru par les champignons, depuis leur naissance dans les bois en tant que « Terekua sapichu » jusqu'à ce qu'ils soient consommés et commercialisés, en détaillant les pratiques de cueillette et autres transformations qu'ils subissent.

En conclusion, il apparaît que la relation entre les villageois et les champignons dépasse le simple aspect alimentaire, et va au-delà de l'acte de préparation et consommation. Les savoirs écologiques en rapport avec les champignons ont configuré le paysage bioculturel de la communauté de façon à permettre l'incorporation d'espèces sylvestres à l'alimentation si particulière du peuple p'urhepecha.

The mushroom harvesting for the indigenous P'urhepecha is an activity that allows subsistence, especially in the rainy season a period of great diversity, so they have been consumed as food since prehispanic times.

The feeding of P'urhepecha communities exemplifies relationships with nature. The life history of fungi is observed in this article from the different moments in which comuneros and fungi interact, thus establish relationships to the foods throughout cycles shared of life.

Traditional ecological knowledge allows us to describe the "path of mushrooms", since they arise like "Terekua sapichu" (Flower of the earth, small or baby) in the forest, until they are consumed and commercialized by the comuneros, as well as also the practices of collection and transformation of fungi.

It is concluded that fungi, as food, are related to the comuneros beyond the mere act of preparation and consumption. The ecological knowledge about them has shaped the biocultural landscape of the community and allows the incorporation of "wild" species to a diet very characteristic of the P'urhepecha people.

It is concluded that the P'urhepecha relation with the mushrooms, as food, are beyond of the act of preparation and consumption. The ecological knowledge about them has shaped the biocultural landscape of the community and allows the incorporation of "wild" species to a diet very characteristic of the P'urhepecha people.

INDEX

Keywords : Fungi, Cherán K'eri, traditional knowledge, food security, forest

Mots-clés : champignons, Cheran K'eri, savoirs traditionnels, sécurité alimentaire, forêt

AUTEURS

TANIA GONZÁLEZ RIVADENEIRA

Biologiste et anthropologue de la Société Équatorienne d’Ethnobiologie. Bartolomé Alves s8-26 y Alpahuas. Quito-Équateur, (593)95702230, taniaivanovagr@gmail.com

ARTURO ARGUETA VILLAMAR

Biologiste. Chercheur du Centre Régional de Recherches Multidisciplinaires, Université Nationale Autonome du Mexique (UNAM), (55) 56227824, Av. Universidad s/n, Circuito 2 62210, Col. Chamilpa, Ciudad Universitaria de la UAEM. Cuernavaca-Morelos, ayruroa@gmail.com