

PARFUMERIE

On récolte encore 6000 tonnes de lichens chaque année pour la parfumerie, en Europe.

Trois espèces sont particulièrement recherchées :

Pseudevernia furfuracea, **Usnea sp.** et **Evernia prunasti** qui est utilisée notamment dans le Chypre de Coty, l'Eau sauvage (Christian Dior) ou encore Mitsouko, Origan et les Fougères.



Evernia prunasti

LICHÉNOMÉTRIE

La faible croissance des lichens (0.01 à 1mm par an pour les espèces crustacées et quelques mm à 1cm pour les espèces foliacées et fruticuleuses) et leur formidable longévité (plusieurs centaines d'années) ont permis de dater des pierres (statues de l'Île de Pâques) ou les dépôts morainiques. C'est en mesurant le thalle de certaines espèces comme **Rhizocarpon geographicum** ou **Aspicilia cinerea** que l'on peut estimer l'époque du retrait des glaciers. Des datations ont été réalisées dans les régions arctiques et à la Mer de glace.

TEINTURE

En Ecosse, les lichens servaient à colorer les kilts. Dans les Alpes, quelques espèces sont encore utilisées pour la teinture de la laine.

Il s'agit principalement de **Letharia vulpina** et **Xanthoria elegans**.



Xanthoria elegans

BIOINDICATION DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

Absorbant l'eau et les minéraux pour leur consommation directement dans l'air, les lichens sont particulièrement exposés et sensibles à la pollution atmosphérique.

Leur utilisation comme **bioindicateurs** est maintenant répandue dans le monde entier et permet de dresser des cartes de la qualité de l'air. De nombreuses études d'impact sur l'environnement font donc appel aux lichens.

DÉCORATION

Les lichens servent à la réalisation de maquettes en architecture. A cet effet, certains **Cladonia**, vendus dans le commerce sont colorés artificiellement.

MÉDECINE

Certaines espèces ont également des vertus médicinales. C'est le cas pour **Lobaria pulmonaria** (l'herbe aux poumons) qui entre dans la composition de sirops antitussifs (Stodal).

NUTRITION

Dans la toundra et les régions nordiques, la **biomasse des lichens** est plus importante que celles des plantes supérieures.

Ils constituent donc une source de nourriture intéressante pour les ongulés sauvages (rennes, caribous) et le bétail qui peuvent consommer de 3 à 10kg par jour. Contrairement à ce qu'indique son nom latin, **Cladonia rangiferina** (Cladonia des rennes), n'est pas mangé par ces animaux à cause de son amertume.

En Islande, on consomme la mousse d'Islande (**Cetraria islandica**) en farine, pour en faire des pains et des gâteaux. On l'ajoute également dans la soupe de lait.



Cetraria islandica