

Mycologie : « Signes particuliers »

par Guy FOURRÉ (1)

Chaque année, depuis 1978, nous évoquons dans notre bulletin quelques « signes particuliers » qui n'ont pas été trouvés sur la « carte d'identité » des espèces concernées.

Il s'agit soit de la divergence d'une des caractéristiques alors que toutes les autres concordent ; soit d'observations complémentaires qui ont peut-être déjà été signalées, mais non reprises par les flores ou atlas classiques. Tout le monde n'a pas l'occasion de fréquenter régulièrement la bibliothèque de la S.M.F. à Paris, mais nos bibliothèques personnelles, très dispersées sur le plan géographique, peuvent par contre se compléter : ce que l'un n'a pas trouvé dans sa documentation, l'autre le découvrira peut-être...

Si l'observation notée est inédite, la correspondance entre mycologues aboutira à une somme de remarques concordantes permettant de compléter les descriptions classiques. Ou de nuancer des affirmations trop catégoriques sur l'habitat, les dimensions, l'aire de répartition, etc...

Cette rubrique peut constituer un lien entre les mycologues lecteurs du bulletin, et le courrier reçu après les précédentes publications semble indiquer que c'est une possibilité appréciée.

Nous allons donc publier de nouvelles réponses aux questions déjà posées, et évoquer quelques petits « mystères » supplémentaires, en invitant les lecteurs à faire part sans hésitation de leurs observations éventuelles sur ces mêmes sujets (1).

Phylloporus rhodoxanthus

La vive réaction en bleu-vert aux vapeurs d'ammoniaque, mentionnée par toutes les flores pour cette espèce, n'avait pas été constatée sur nos premières récoltes, effectuées dans les Pyrénées en 1977 et 1978. Et en 1979 comme en 1980, malgré la prospection des mêmes secteurs, nous n'avions pas revu cette rare et capricieuse Bolétacée.

Le Dr BOIFFARD nous avait suggéré la solution en signalant que SINGER précise, dans « Die Röhrlinge », « sur les jeunes exemplaires tout frais ».

Un de nos lecteurs de l'Indre, M. Christian DECONCHAT, confirme à la fois notre observation - sa seule récolte ne réagissait pas non plus - et la réserve formulée également dans l'atlas de Poelt & Jahn « Champignons d'Europe », où il est indiqué que les spécimens **frais** deviennent bleu-vert aux vapeurs de NH₃.

Entre temps, nous avons fait en 1981 de nouvelles récoltes de Bolets à lames, toujours dans le même secteur des Pyrénées, et cette fois cinq jeunes carpophores réagissaient vivement à l'ammoniaque, si bien que nous avons pu fixer cette coloration spectaculaire en bleu-vert sur des diapos. Mais dans une deuxième récolte, l'un des exemplaires avait une réaction positive, alors que le second, plus vétuste, était insensible aux mêmes vapeurs.

« L'affaire » semble donc classée, et quand nous rencontrerons de nouveau cette attachante espèce dans « nos » Pyrénées d'adoption, nous la laisserons désormais en place - compte-tenu de sa rareté - en nous contentant de lui sourire comme à un vieil ami.

(1) Adresser le courrier concernant cette rubrique à : Guy FOURRÉ - 152, rue Jean Jaurès - 79000 NIORT.

Mais pour ceux qui découvriraient pour la première fois le *Phylloporus rhodoxanthus*, il n'est peut-être pas inutile de savoir que la réaction en bleu-vert ne se produit que sur des exemplaires jeunes et très frais. On risque d'autant plus de ne pas l'observer que cette espèce est très putrescible et devient vite vétuste.

Amanita umbrinolutea

Notre collègue M. René CHASTAGNOL de Saint-Junien (Haute-Vienne), a également récolté **en plaine, sous feuillus**, « des formes rappelant assez bien *Amanita umbrinolutea* telle qu'elle est décrite par ROMAGNÉS!... » Alors que cet auteur la considère comme « typique des sapinières et pessières des montagnes ».

Quant au cercle sombre antémarginal qui est constant... sur les icônes de cette espèce (mais beaucoup moins régulier dans la nature), M. CHASTAGNOL pense qu'il existe peut-être aussi, occasionnellement, sur d'autres *Amanitopsis*, et il propose une explication :

« A l'origine des stries marginales du chapeau, il existe une plus grande surface de cuticule pour un même diamètre apparent, du fait du plissement. Ce serait une erreur de croire que la cuticule y présente elle-même une plus grande densité : j'ai vérifié qu'observée sous un fort grossissement, elle ne paraissait pas plus colorée qu'ailleurs. Au fur et à mesure que le carpophore vieillit, la densité de pigmentation atteint son maximum de plus en plus tardivement vers la marge, et c'est lorsque ce maximum est atteint au niveau de l'origine des stries, qu'apparaît à l'oeil nu le cercle sombre antémarginal. Cela risque de se produire chez toutes les formes ayant une coloration susceptible de paraître sensiblement plus foncée par suite de ce phénomène d'accumulation ».

Qu'en pensent les spécialistes de la morphologie des Amanites ?

En tout cas, les observations recueillies à propos du champignon généralement appelé *Amanita umbrinolutea* Secr. concordent sur un point : c'est qu'il n'est lié ni aux résineux ni à la montagne. A moins que le fameux cercle sombre antémarginal ne conduise à une identification trompeuse entre des espèces ou des formes écologiques en réalité différentes ?

Amanita spissa* et *Amanita excelsa

La plupart des mycologues que nous connaissons ont rencontré dans notre région de l'Ouest deux Amanites qui leur semblent bien différentes, et qui correspondent l'une à *Amanita spissa* (Fr.) Kummer ; l'autre à *Amanita excelsa* (Fr.) Quél. (= *A. ampla* Pers.). La seconde se distingue de la précédente par un chapeau d'un gris plus clair, avec des verrues moins nombreuses et plus larges, un pied plus long et toujours profondément enterré, une odeur agréable de biscotte ou de pomme, alors que *A. spissa* sent la rave et a le bulbe au ras du sol.

On sait que M. MESPLÈDE, dans sa révision des Amanites, « trucidé » *A. excelsa* en affirmant, après IMLER et GILBERT, qu'il s'agit d'un aspect accidentel d'*A. spissa*. Cependant M. MOSER, dans « Die Röhrlinge und Blätterpilze », maintient une « var. *excelsa* » (Fr.).

Notre ami CHASTAGNOL apporte de l'eau au moulin de M. MESPLÈDE en nous écrivant qu'il n'a jamais observé la conjonction des caractères attribués à *A. excelsa*. Et pour expliquer les formes si variables du pied en des lieux très voisins, il suggère que la plus ou moins grande profondeur d'apparition du primordium ne dépend pas uniquement de la nature du terrain.

Il a sans doute raison sur ce dernier point. Mais pour notre part, nous n'avons jamais vu d'Amanites qui présenteraient en même temps un pied profondément enterré, le chapeau brun et l'odeur de rave d'*A. spissa* ; ou le chapeau gris clair d'*A. excelsa* avec le bulbe au ras du sol d'*A. spissa*. Alors que ce devrait être possible s'il s'agissait de la même espèce.

Bien entendu, le fait que nous n'ayons pas rencontré ces formes « mixtes » ne veut pas dire qu'elles n'existent pas ! Et s'il était possible de faire fructifier les Amanites en laboratoire, les tests d'inter-compatibilité démontreraient peut-être que M. MESPLÈDE a raison.

Mais pour l'instant les différences évoquées nous semblent trop constantes - du moins dans notre région - pour que l'élimination d'*A. excelsa* nous paraisse justifiée.

Boletus aestivalis* = *reticulatus

Dans le bulletin de 1979, nous avons signalé d'exceptionnelles récoltes de cèpes au mois de juin, en disant qu'ils nous paraissaient correspondre à *B. edulis*. Mais un auteur mycologue célèbre nous avait écrit qu'à cette époque de l'année, il ne pouvait s'agir de *B. edulis*, qui n'apparaît pas avant l'automne, mais plutôt de *B. aestivalis* (= *B. reticulatus*).

Cet argument ne nous avait pas tout à fait convaincu, du fait de nombreux exemples « d'infractions » aux règles saisonnières, du chapeau extrêmement visqueux (par temps de pluie) de nos cèpes de juin et de l'absence de réseau sur le stipe.

De nouvelles récoltes dans la même station, au mois de juin 1981, par temps sec cette fois, rendent plus plausible l'hypothèse de *B. aestivalis* : plus de chapeau visqueux, absence de teinte vineuse sous la cuticule, et réseau blanc apparent... à la loupe !

Cependant, si l'on voulait suivre à la lettre les descriptions et icônes de *B. aestivalis* ou *reticulatus*, on aurait encore du mal à identifier à cette espèce nos récoltes de juin à Chizé : le réseau n'est pas du tout en relief ni évident, et la cuticule est bien plus proche, par sa couleur et son aspect, de *B. edulis*.

On serait plutôt tenté, en poussant les recherches, de suivre BLUM qui, dans un article paru en 1968 dans le bulletin de la S.M.F., ne synonymise pas *B. aestivalis* et *B. reticulatus*, et les sépare notamment par la structure microscopique de la cuticule. En vérifiant cette caractéristique sur un échantillon de notre récolte de juin 1981, nous avons trouvé dans la cuticule des hyphes correspondant à la forme et aux dimensions de ... *B. aestivalis* (mais pas de *B. reticulatus* !) d'après les dessins et descriptions de BLUM.

Mais en fait, ces distinctions sont tellement subtiles qu'il est sans doute plus raisonnable d'affecter à nos cèpes de juin le binôme de *B. aestivalis* et d'adopter la synonymie avec *B. reticulatus*. Nous serions quand même heureux de savoir si nos lecteurs ont noté des divergences sensibles et constantes entre les différents « cèpes d'été ».

Des goûts et des couleurs...

Aucun de nos correspondants n'est jamais « tombé » sur des Bolets orangés amers, comme cela nous est arrivé. Mais des constatations gustatives aussi surprenantes ont parfois été faites sur d'autres espèces : ainsi M. DECONCHAT a récolté en 1978, en forêt de Chateauroux, sous des hêtres, des *Cantharellus cibarius* ayant à l'état cru une saveur âcre (alors que cette espèce peut être consommée sans cuisson : nous en avons fait l'expérience).

D'autres Girolles trouvées en Bourgogne étaient légèrement amères...

A propos d'*Hygrophorus penarius*, auquel nous n'attribuons pas la même suprématie gustative que les auteurs de l'Est de la France, M. CHASTAGNOL lui trouve, en forêt de La Bracconne, les mêmes vertus que dans la littérature, « au point de le considérer comme l'un des meilleurs champignons, seulement comparable à *Amanita caesarea* ».

Il fait observer que la forêt charentaise est pourtant beaucoup plus proche du massif de Chizé (d'où proviennent nos récoltes) que de la Franche-Comté de Becker. Et il souligne que l'appréciation des qualités gustatives d'un mets est quelque chose de très personnel, variable d'un individu à l'autre.

C'est vrai, mais notre enthousiasme modéré sur la valeur d'*H. penarius* est partagé par les quelques autres mycologues (et mycophages) qui l'ont récolté dans la même forêt de Chizé.

Or, cette forêt représente un biotope bien particulier : c'est la hêtraie de plaine la plus méridionale et la plus proche de l'Atlantique, sur terrain calcaire, et cela se traduit par une flore originale. Est-ce suffisant pour qu'une variété écologique d'*H. penarius* n'ait pas la même saveur que le type ? Nous posons seulement la question.

***Lepista nebularis* var. *alba* (= *Clitocybe nebularis*)**

Dans le bulletin de 1981, nous rapportons la découverte, exactement à la même époque mais à une centaine de kilomètres de distance, de cercles de *Lepista nebularis* (= *Clitocybe n.*) entièrement blancs, à côté de cercles normaux : les uns en forêt d'Aulnay (Charente-

Maritime), les autres près du Jard-sur-Mer; sur la Côte Vendéenne.

M. DECONCHAT nous écrit qu'il connaît depuis 1977, en forêt de Châteauroux, une station de ces *Clitocybes albinos*, sous hêtres. Il existe deux cercles, distants de quelques mètres, de nébuleux blancs, pas très loin d'autres cercles de nébuleux ordinaires.

M. CHASTAGNOL a vu lui aussi, en forêt d'Etagnac, en Charente Limousine, toute une famille de *Clitocybes* nébuleux à chapeau blanc, entourés d'une multitude d'exemplaires normaux, dont ils ne différaient que par la couleur du chapeau. « Je ne pense pas qu'il faille en faire une sous-espèce ou une variété, ni même une race distincte », nous écrit-il.

Cependant M. DECONCHAT observe : « Il ne semble pas que l'on trouve des spécimens blancs dans un cercle de gris, ou inversement des gris dans les blancs ».

Simultanéité :

Comme nos amis MORNAND, BARON, AYEL, CHASTAGNOL, etc... nous avons souvent été frappé par la simultanéité de fructification de certaines espèces peu courantes, à des centaines de kilomètres de distance. Voici ce qui nous a été écrit à ce sujet par M. Jean BOIDIN, Président de la Société Mycologique de France :

« La simultanéité - qui est un fait - de la sortie, certaines années, d'un champignon rare, s'explique sans doute par l'exigence de ces espèces qui, pour fructifier, doivent subir l'action successive ou simultanée de divers facteurs, physiques notamment (températures, sécheresse, etc...) dans un ordre déterminé. Ces conditions, indispensables pour elles, font qu'elles ne fructifient que certaines années. Il doit y avoir autour de nous bien des champignons qui restent à l'état végétatif et que nous ne connaissons pas, ou très exceptionnellement à l'état parfait ».

***Macrolepiota venenata* :**

Dans un précédent article du bulletin de 1979 sur les intoxications par les champignons, nous avons évoqué la création récente de l'espèce *Macrolepiota venenata* Jacob ex Bon, à la suite d'une intoxication survenue en Mayenne.

Une visite sur la station d'origine nous avait laissé perplexe, en raison des différences d'aspect entre carpophores semblant issus du même mycelium, certains d'entre eux ne paraissant pas s'écarter de la bien connue *Macrolepiota rhacodés*.

La découverte de deux stations de cette nouvelle espèce en Deux-Sèvres, et le courrier échangé avec le descripteur de *M. venenata*, ne faisaient qu'accroître nos doutes : des récoltes provenant de stations de l'espèce dite vénéneuse avaient été consommées sans problème... tandis que des exemplaires récoltés dans la station d'origine avaient des spores de *M. rhacodes* !

M. Marcel BARON, de Cholet, nous a écrit qu'un de ses amis et lui-même ont consommé sans dommage, récemment, des Lépiotes provenant de la même station que des exsiccata confirmées « *venenata* » par l'inventeur de l'espèce. Mais d'autres récoltes d'origine identique ont aussi provoqué des malaises, dans trois cas... Alors ? Le mystère reste entier...

Nouvelles questions

***Agrocybe dura* :**

En juin 1981, notre ami Didier VIAUD, de Brioux-sur-Boutonne (Deux-Sèvres), nous avait signalé l'apparition en très quantité de curieux champignons, dans un champ de maïs de cette région : il s'agissait d'*Agrocybe dura* (Fr. ex Bolt.) Sing., dont nous avons pu récolter de nombreux carpophores à tous les stades de développement.

Le lieu n'avait rien de surprenant : cette espèce est connue pour sa prédilection pour les champs cultivés. Et les caractéristiques macroscopiques correspondaient parfaitement... sauf une ! La plupart des auteurs parlent en effet d'une espèce inodore. Or **tous** nos carpophores dégageaient une odeur forte et désagréable. C'est même ce qui avait attiré l'attention du profane qui avait signalé cette poussée à D. VIAUD !

M. BARON a lui aussi fait des récoltes d'*A. dura* à odeur forte et désagréable, **également dans des champs de maïs**. Les engrais, herbicides et pesticides abondamment utilisés pour cette culture, sont-ils la cause de cette odeur inhabituelle ?

Notons que sur le plan microscopique, on relève des divergences assez sensibles, dans la littérature, à propos de la dimension des spores de cette espèce : MOSER indique 10-12 x 5,6 ; KÜHNER & ROMAGNÉSI : 10,7 - 14 x 6 - 7,5 ; CETTO : 11-13 x 7-8 ; et BON, dans la révision du genre *Agrocybe* : (10) 11-13 (15) x (6) 7 - 8 (9). Pour notre part, nous avons relevé sur nos récoltes de juin 1981 : (10,9) 12 - 14,4 (15,1) x (6,1) - 7 - 8,4, dimensions nettement supérieures à celles indiquées par MOSER mais correspondant assez bien aux mesures de BON.

***Lactarius flavidus* :**

Nous rencontrons chaque année, en grande quantité, en forêt de Chizé (Deux-Sèvres), sur calcaire, un Lactaire jaunâtre dont le lait blanc macule de violet la chair, le stipe et les lames.

D'après exsiccata et diapos, M. MARCHAND, l'auteur de « Champignons du Nord et du Midi », nous a déterminé cette espèce *Lactarius flavidus*.

Là encore, tout correspond parfaitement... sauf une caractéristique : le lait devrait être immuable isolé de la chair, alors que même recueilli avec les plus grands précautions, par gravité et sur lame de verre, il devient d'un beau violet foncé, en un laps de temps allant de 15 mn à 1 heure. Plusieurs expériences nous ont donné les mêmes résultats.

Et si l'on cherche du côté des Lactaires dont le lait n'est pas immuable isolé (ils sont d'ailleurs fort peu nombreux), il n'y a plus rien « qui colle » pour les autres caractères.

Faut-il passer outre, et s'en tenir à *Lactarius flavidus* au nom de la « globalité des caractères » ! Ou poursuivre les recherches ?

***Cantharellus* ... Noircissant !**

Au mois d'août 1981, nous avons bien cru avoir trouvé, en forêt d'Aulnay (Charente-Maritime), et grâce à M. André MERLET, le très rare *Craterellus Konradi* (R. Maire) Kühn.-Romagn. : Hyménium presque lisse et d'un jaune allant de citrin à souci, silhouette en trompette très évasée, carpophores noircissant progressivement de façon très évidente...

Mais le microscope, s'il permet de résoudre des problèmes (pas tous, loin de là !), apporte aussi des déceptions... En l'occurrence, des boucles manifestes à toutes les cloisons des hyphes rendaient impossible le classement de nos échantillons dans les *Craterellus*, qui se distinguent des *Cantharellus* précisément par l'absence de boucles. Quand on n'en voit pas, on ne peut être sûr de leur absence, mais dans le cas contraire, aucun doute n'est permis...

Un examen plus attentif des caractères macroscopiques, à la loupe, nous montra des mèches cendrées sur le dessus du chapeau, très discrètes mais évoquant un peu *Cantharellus lutescens* (de même que l'hyménium sublisse et de couleur vive). Alors que les dimensions des spores correspondaient plutôt à *Cantharellus tubaeformis*... (elles mesureraient 7,6 - 10,9 x 5 - 6,5).

Quant au noircissement, peut-être était-il dû tout simplement à des conditions atmosphériques exceptionnelles ? Nous étions au début d'août et il faisait une chaleur inhabituelle pour notre région.

S'il s'agit d'une forme rare et capricieuse, la règle de simultanéité que nous évoquons plus haut a peut-être permis à certains de nos collègues d'observer des récoltes de ce genre ? Nous aimerions le savoir, dans l'affirmative...

Un *Gyromitra* (sous-genre *discina*) inconnu...

En Juin 1981, notre collègue et ami Michel SANDRAS nous transmettait plusieurs exemplaires frais d'une Pezize quelque peu surprenante, qu'il récoltait chaque année depuis 8 ans dans la région de Saint-Maigrin (Charente-Maritime), sur des souches de peuplier en décomposition.

L'hymenium pourpre, la chair très épaisse et cassante, la coupe étalée et plissée au centre, les asques non amyloïdes, tout cela évoquait assez bien *Discina perlata*... Mais les spores de cette Pezize étaient tout à fait dépourvues des apicules évidents caractérisant *perlata*...

Nous avons transmis nos exsiccata, avec des diapos prises sur le frais, à M. DONADINI, éminent spécialiste des Discomycètes. Il nous a répondu tout récemment qu'il s'agit probablement d'une espèce nouvelle, mais qu'il serait indispensable de lui adresser des exemplaires frais pour la décrire.

Manque de chance : la station que M. SANDRAS connaissait depuis 8 ans, et qui produisait chaque année en quantité les mêmes Pezizes, a été détruite depuis l'an dernier, les souches de peuplier ayant été enlevées.

En 8 ans (au moins), ces Pezizes ont du produire des millions de spores. Et il est possible que la station connue ne soit pas la seule, s'il s'agit d'une espèce vraiment distincte.

Nous lançons donc un appel aux lecteurs mycologues, particulièrement à ceux qui opèrent aux confins de la Charente et de la Charente-Maritime : si, lors des prochains printemps, vous découvrez des Pezizes pourpres, à chair épaisse et cassante, fructifiant sur des souches en décomposition, ne manquez pas d'en avertir M. SANDRAS ou nous-même...

Les difficultés de la détermination :

Le bulletin de 1981 de la Société Mycologique du Poitou publie un excellent article intitulé « pièges et impasses de la détermination ».

L'auteur de cet article, M. André MOINARD, écrit notamment : « ... de nombreux dossiers demeureront toujours des énigmes. Cette incertitude persistante est la rançon des déterminations qu'on aura enfin réussies et du plaisir qu'on en a tiré.

« Il vaut mieux « savoir qu'on ne sait pas » que se satisfaire d'une fausse certitude... La mycologie est une discipline exigeante. Il faut accepter le doute, se résigner à l'échec, ou renoncer à s'intéresser aux champignons... ».

C'est bien notre avis. Nous acceptons volontiers le doute et l'échec, qui sont fréquents. Et si un quelconque ordinateur nous donnait automatiquement la clef de toutes les énigmes, les mycologues n'auraient plus rien à se dire, ni à s'écrire !