



A PROPOS DE MELANOGASTER AMBIGUUS

Truffe ou pas Truffe ! – C'est le Piège

Tout le monde connaît les truffes : truffes du Périgord, truffes de Bourgogne, truffes d'été. Ce sont des champignons globuleux, qui poussent dans le sol et qui, pour cette raison, sont qualifiés d'hypogés. Ils sont noirâtres. Ils ont une odeur forte sur le frais. Ils sont plus ou moins noirs à l'intérieur.

Mr Caillet, de Jard-sur-Mer, en bêchant son jardin dans sa propriété, trouve, début avril 2010, des champignons en tous points comparables – ou presque ! – à la description ci-dessus. « Ce sont des truffes ! » se dit notre récolteur. Il s'informe près de son entourage qui confirme. Il les mange. C'est bon. Il n'est pas indisposé. « Il « Il faudrait quand même connaître de quelle espèce il s'agit » pense Mr Caillet.

Il fait appel à la SMRY, tout à fait partante pour identifier un tel champignon qui ressemble à s'y méprendre à une truffe. Pour cela, on utilise le microscope.

Quelle surprise ! Ce ne sont pas des truffes qui sont de la famille des ascomycètes, c'est-à-dire que les spores sont contenues dans des enveloppes appelées « asques ». Eh bien, dans notre spécimen, il n'y a pas d'asques. A coup sûr, ce ne sont pas des truffes.

On cherche dans la littérature les champignons qui poussent dans le sol. On en possède un certain nombre à l'inventaire des Champignons de la Vendée.

L'intérieur du champignon est très noir et cela nous oriente vers le genre *Melanogaster* que l'on traduit en français par « espèce à centre (gaster) noir (melano). Les spores correspondent à *Melanogaster ambiguus*.

On fait appel aux compétences d'un second mycologue expérimenté qui confirme la détermination. Des exemplaires sont examinés par des scientifiques lors d'une session d'études à Saint-Jean-la-Vêtre (Loire) en mai 2010. Nous arrivons tous au même résultat. Il s'agit bien de « *Melanogaster ambiguus* ».

DESCRIPTION

Macroscopie : fructification irrégulièrement tuberculeuse, arrondie, de 10 à 40 mm de diamètre. Surface externe lisse, mate, avec quelques bosses. Intérieur foncé à noirâtre : logettes délimitées par des parois blanches ou jaunâtres. Odeur désagréable d'oignons pourrissants. Isolé ou grégaire.

Microscopie : spores elliptiques-rhomboides, lisses, brun foncé à maturité, à parois épaisses, à pôle apical net et plus clair 12-20 x 8-11 µ.

Habitat : sur sol calcaire, sablonneux, sous feuillus et conifères. Champignons hypogés, parfois affleurant la surface.

Commentaires : Tout coïncide avec notre récolte :

- l'habitat : sol sableux de Jard-sur-Mer, planté de feuillus et résineux.
- La macroscopie (voir photo)
- L'odeur est vraiment désagréable, très forte, d'oignons pourrissants et d'ail ! Un exemplaire laissé au garage « embaume » toute la pièce ! Transporté en voiture, il vous laisse son souvenir pendant 48 h.
-

Et maintenant ? C'est une espèce rare. Elle avait été trouvée au Congrès de la Société Mycologique de France de Nantes, lors d'une sortie en forêt de Monts, en 1997. Nous n'en avons aucun souvenir.

Mr Caillet en a mangé. Ce n'est pas toxique, mais à éviter.

C'est un gastéromycète, c'est-à-dire que nous sommes dans la famille des vesses de loup, des lycoperdons !

Si nos sociétaires trouvaient des truffes ou... des champignons y ressemblant, ils peuvent nous les communiquer.

D'autres surprises nous attendent peut-être.

René PACAUD

Bibliographie et iconographie :

- Champignons de Suisse Breitenbach & Kränzlin Tome 2 n° 489

