

REPORTAGE

Mystérieux champignons de l'île rouge

La grande variété de la faune et de la flore et un endémisme spécifique font certainement de Madagascar une destination de choix pour le mycologue, mais aussi pour celui qui est en quête de découvertes humaines. Les chaleureuses populations malgaches sont en effet toutes prêtes à l'aider dans sa quête du champignon rare...

Au-delà du cercle arctique

Outre l'extrême richesse de la fonge dans les parcs naturels de l'île¹, on trouve des champignons, la plupart du temps comestibles, aux abords des villes, dans les forêts de substitution tels que les bois de pins californiens ou les bois d'eucalyptus australiens, mais aussi sur certains sites particuliers comme les plantations de palmiers à huile ou encore celles de girofliers. La côte orientale plus arrosée est à l'évidence plus riche que la côte occidentale ou encore le sud de l'île. Dans ces forêts tropicales, comme au parc d'Andasibe ou celui de Ranomafana plus au sud, les démesures des *Corticaceae* laisse parfois perplexe le randonneurs même averti, tout autant que certains polypores qui ne mettent que quelques jours pour atteindre plus de 50 cm de diamètre, ainsi que nous avons pu le vérifier. Nous avons cependant pu trouver des champignons même dans les milieux les plus arides, comme dans le parc de l'Isalo (voir photo) ou dans les calcaires acérés et surchauffés des Tsingy de Bemaraha (voir photo).

Le royaume des chanterelles

Il est possible d'acheter et donc de consommer des olatra (entendez des « champignon » en malgache), dont certains d'ailleurs sont sujets à l'exportation, en petits nombres pour l'instant et c'est tant mieux pour la biodiversité. À Tana même, la capitale, on trouve surtout des chanterelles ou des russules, de novembre à mars. À cette époque de l'année, il n'est pas rare de trouver, le long des routes, des femmes ou des enfants proposer des chanterelles (*Cantarellus platyphyllus* var. *bojeriensis*) (voir photo) récoltées sous les tapias (*Uapaca bojeri*). Ces arbres aux allures de chênes verts (voir photo) ont de tout petits fruits, que les Malgaches ne consomment qu'une fois tombés à terre. Les cueillir sur l'arbre est un *fadhi*, comprenez un tabou ! Il semble en revanche qu'ils connaissent bien ces chanterelles et qu'ils les consomment sans modération.

On récolte d'autres chanterelles en abondance sous les eucalyptus : *Cantharellus eucalyptorum*, *Cantharellus corallinus* ou encore *Cantharellus congolensis*. Si les deux

Le massif de l'Isalo abrite un parc national d'une superficie de 82 000 hectares environ qui culmine entre 500 et 1 300 mètres d'altitude. Ce dernier englobe un certain nombre de grands canyons spectaculaires.

premières sont délicieuses, préparées comme chez nous à la crème ou accompagnant un bon steak de zébu, voire même en omelette, la dernière à la chair granuleuse et une couleur noire peu engageante. Elle est aussi peu savoureuse... Ces aliments peu nutritifs ne font pas l'objet de cueillettes intensives comme dans certaines régions de France et ils sont ramassés et consommés ça et là, sans trop de pression pour ces espèces. En revanche, la déforestation, la production de charbon de bois et surtout la culture sur brûlis sont un véritable problème pour la conservation de leurs biotopes.

¹ Cet article fait suite à celui de Guillaume Eyssartier, *Madagascar, rêve de naturaliste*, SCM n° 45, pp. 18-21.



Au bord du canal du Mozambique, Morondava et ses baobabs géants.

Des russules aux autres espèces comestibles

La russule la plus courante que l'on trouve à consommer et d'ailleurs la seule que j'ai pu voir sur les marchés ou en vente sur le bord des routes : c'est une russule endémique de Madagascar, il s'agit de *Russula madascascense* (voir photo). C'est une russule aussi savoureuse que notre « palomet » national (*Russula virescens*), que l'on trouve à acheter déjà préparée. Elle est présentée dans des bassines, ce qui laisse supposer une certaine quantité, dans des assiettes ou simplement sur des nattes sur les étals ou à même le sol. Le revêtement du chapeau est enlevé avec soin, le pied coupé et parfois épluché lui aussi. On pourrait croire à première vue qu'il s'agit de champignons blanchâtres avec des reflets violacés sur le pied, or ce sont des champignons à teintes lilacines, violacées ou encore rosâtres, à marge striée cannellée surtout avec l'âge. Nous avons pu trouver cette espèce à plusieurs reprises dans des forêts de substitutions, surtout sous les eucalyptus et uniquement dans la région des hauts plateaux dans la partie centrale de l'île.

Sur les déchets de feuilles et de fleurs de girofliers qui ont été distillés pour fournir arômes et huiles essentielles, on peut récolter à la bonne saison, l'automne de l'hémisphère sud, un très bon comestible *Volvariella volvacea*. Nous n'avons pas trouvé de cultures à proprement parler de ce champignon qui est en revanche largement cultivé en Asie. Certains autochtones le consomment localement, mais la méfiance des champignons toxiques est souvent plus forte que l'envie de découvrir un nouveau met, peu nourrissant de surcroît. À l'évidence, le peuple malgache n'est pas un peuple franchement mycophage !

Malgré nos deux tentatives pour trouver un champignon poussant sur les inflorescences des palmiers à huile (*Elaeis guineensis*) stockées en tas et en voie de décomposition à l'air libre, nos recherches sont restées vaines. Il s'agit d'une espèce qui serait largement consommée par les Malgaches de la région située entre Andasibe et Tamatave, où se trouvent justement de larges plantations de palmiers à huile. Ces palmiers étant reconnus pour leur capacité à concentrer en grande quantité le carbone, il doit s'agir d'une espèce qui aime ce composé organique. Il ne nous a été possible de récolter que des coprins très proches



Avec ses roches calcaires torturées, les Tsingy offrent l'un des paysages les plus spectaculaires de la Grande Île.



Chanterelles noires à vendre au marché de Tana.

microscopiquement et macroscopiquement de *Coprinus molestus*. Nous n'avons obtenu aucune description, même succincte du champignon recherché, ce qui ferait le régal de certains ! Nous n'avons en conséquence aucune idée de l'espèce en question ou même du genre dont il s'agit. Mais ne nous y trompons pas, le rapport des Malgaches avec les champignons n'est pas inné. La méfiance, la méconnaissance, les tabous sont autant de facteurs pour plonger les autochtones dans l'ignorance de leur fonge, cette richesse insoupçonnée.