

Une richesse fongique méconnue

Outre les quelques espèces comestibles, mes deux récents séjours à Madagascar m'ont révélé la grande diversité des espèces présentes sur ce minicontinent à la dérive. L'endémisme est de mise pour bons nombres d'espèces de la flore et la faune. C'est manifestement vrai aussi en ce qui concerne les champignons. En revanche, j'y ai rencontré quelques incontournables présents sur notre continent européen qui fréquentent résineux ou feuillus, comme la trop célèbre amanite phalloïde, l'amanite rougissante ou une espèce moins commune comme le lactaire couleur de foie (*Lactarius hepaticus*) sous les pins. Mais celui qui m'a le plus surpris de rencontrer, c'est *Entoloma incanum* (voir photo). Je l'ai récolté délicatement dans le parc national d'Andasibe Mantadia, sous l'œil avisé d'un Lémurien, le propithèque soyeux (*Propithecus diadema*) (voir photo 16). Les puristes me diront qu'une analyse en biologie moléculaire me révélera qu'il ne s'agit pas de la même espèce. Et pourtant, à 10 000 km de la pelouse calcaire du Bollenberg en Alsace où j'ai l'habitude de le récolter, il diffuse la même odeur forte d'urine de souris. Son vert spécifique n'est en rien altéré, ses lames sont caractéristiques et le microscope à mon retour en France me révéla également une microscopie identique. Et c'est le cas pour d'autres espèces... Quant au très commun *Phallus impudicus* il se révèle sous des appareils inhabituels, entièrement vêtu d'une longue jupe en dentelle d'un jaune d'or éclatant, répondant au simple nom de *Phallus multicolor* (voir photo 17) ou avec une jupe blanche comme le *Phallus indusiatus* qui attire également les mouches (voir photo 18) afin d'assurer la dissémination de ses spores. Plus fin et plus effilé que le phallus des chiens et se dissimulant à la base des bambous, *Mutinus bambusinus* (voir photo 19) se dresse quelquefois pour notre plus grande curiosité.

Errant le long des chemins de latérite d'un rouge flamboyant, j'ai pu croiser de nombreux chars à Zébu, comme ici sous les baobabs (voir photo 27) de la région de Morondava sous lesquels se dissimulaient quelques clavaires violettes (voir photo 28) à mi-chemin entre les lacs débordants et l'herbe de la berme. C'est en fouillant les excréments secs de ces bovins que j'ai pu récolter cette espèce étrange (voir photo 29) à plusieurs sporophores provenant d'un sclérote gris-noir très coriace. Les chapeaux sans lames sont blancs très cotonneux.

On peut même trouver des champignons poussant dans des milieux xériques² (voir encadré ci-après) grâce à des insectes comme les termites. Après avoir recherché



en vain des termitomyces l'an dernier et cette année, j'ai pu néanmoins découvrir et observer à plusieurs reprises, de magnifiques *Podaxis pistillaris* (voir photo 25) sur diverses termitières (voir photo 26) dans le sud, entre l'Isalo et Tuléar. Là encore, ces champignons ne semblent pas avoir été remarqués plus que de coutume par les habitants de cette région où même par les guides locaux, à qui je les ai présentés.



Forêt clairsemée de tapias (*Uapaca bojeri*) dans le massif de l'Isalo.

La chanterelle *Cantarellus platyphyllus* var. *bojeriensis* est particulièrement récoltée sous les tapias, sorte de « chênes verts » malgaches.



2 NDLR : se dit des milieux caractérisés par une aridité persistante ou de la végétation adaptée à la sécheresse.



Sur le bord des routes, il n'est pas rare de trouver des petits vendeurs de champignons à la sauvette...



Une surprise... de taille !

Les Malgaches sont des gens charmants, possédant peu, mais sachant donner beaucoup. Leur joie de vivre et leur sourire nous invitent à nouer le contact. Révélez-leur que vous êtes naturaliste et « fada » de champignons, ils s'empresseront alors de vous aider. Dans la région de Fenerive sur la côte est, il m'est arrivé de me présenter comme chercheur de champignons. Ce fut un empressement des enfants et des femmes que de me cueillir (photo 20) tous les champignons qui se présentaient à leur portée. À mon grand désespoir, ceux-ci étaient détériorés, compressés, leur pied coupé, « inphotographiables ». Il me fallut alors mieux expliquer le but de ma visite et le lendemain je fus convié à un rendez-vous des plus touchant. Le chef du village me révéla alors qu'il connaissait un endroit où il avait vu un énorme champignon, mais qu'il fallait alors le suivre pendant une heure environ avant de pouvoir le découvrir. Je rêvais déjà de *Boletus colossus* ! Bien que ce ne fût pas ce dernier qui m'attendait, j'étais très heureux d'avoir à photographier un des plus gros champignons qu'il me soit donné de voir jusqu'à ce jour. Un majestueux polypore trônait en maître dans une maigre végétation non loin d'une plantation



d'arachides, haut de ses 45 cm pour un diamètre de 70 cm (voir photos 21 et 22). Les enfants qui nous avaient accompagnés paraissaient exprimer le même sentiment de joie que celui qui m'envahissait. Mais c'est finalement au retour au village, que je fus le plus ému. En effet, pendant mon périple en bordure de rivière pour aller voir le monstre

fongique, les enfants et les femmes restés au village avaient cette fois marqué délicatement chaque place à champignon par une petite baguette de bambou. Je pus alors en toute quiétude et avec toujours une multitude d'admirateurs (voir photo 23) autour de moi, m'en donner à cœur joie pour photographier d'innombrables champignons. Il n'était pas rare non plus, que je déballe mon matériel photographique dans un endroit alors que je me croyais seul et de me relever avec une bande de bambins faisant la ronde autour de moi !

Une espèce endémique de l'île et très consommée : *Russula madecascense*.



Proche de notre « palomet », cette russule (*Russula madecascense*) est vendue « toute épluchée » sur les marchés locaux.



Une des plus belles surprises et trouvailles de l'auteur à Madagascar : *Entoloma incanum*.