

## L'ANTHURUS, CHAMPIGNON VENU D'AUSTRALIE, S'EST INSTALLÉ A BECELEUF EN 2006

Les deux derniers automnes, 2008 et 2007, ont été très mauvais pour les amateurs de champignons, les récoltes étant très rares, alors que l'année 2006 avait été excellente partout... Et pas seulement pour les " banalités " que sont les cèpes, rosés ou coulemelles, mais également pour des espèces rares n'intéressant que les mycologues.

C'est ainsi que le 6 octobre 2006, en me promenant dans la vallée de l'Autise <sup>1</sup>, j'ai eu la très grande surprise de découvrir, tout près de la rivière, juste en face du rocher de Roc Cervelle mais sur l'autre rive, un champignon que je connais bien pour l'avoir vu ailleurs, mais qui n'avait jamais été signalé dans notre département jusqu'à cette date : il s'agissait de l'Anthurus d'Archer <sup>2</sup> (*Clathrus archeri*), qui ressemble un peu à une étoile de mer, avec des " branches " d'un rouge vif lumineux.

Ce champignon a toute une histoire : jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, il n'était connu que dans l'hémisphère sud, principalement en Australie, en Nouvelle-Zélande et Afrique du Sud. Jusqu'au jour où il fut découvert en France, en 1920, dans les Vosges, près de La Petite-Raon. Or il existait à Raon-l'Etape, à 15 km du lieu de la première récolte, une filature qui utilisait de la laine importée d'Australie. On supposa que les spores du champignon avaient voyagé dans la laine des moutons. Cette hypothèse fut confirmée par un second centre de dispersion, quelques années plus tard, autour de Bordeaux, où des ballots de laine des moutons australiens étaient déchargés sur les quais...

L'Anthurus est magnifique, mais... il sent très mauvais, une odeur de charogne, insupportable. Du moins pour nous. Car les mouches, au contraire, sont attirées par ces relents cadavériques, elles viennent dévorer la gelée noirâtre étalée à la face interne des bras. Cette gelée contient les spores, que les mouches vont répandre dans les environs : c'est un ingénieux système inventé par la nature pour assurer la propagation du champignon. Plusieurs autres espèces de la famille des Phallacées, possèdent les mêmes propriétés, notamment le Clathre rouge, le plus beau de tous les champignons, que j'ai présenté dans le numéro 10 (2002) de notre bulletin *Orcanye*.

Les mouches assurent la propagation des spores de ces champignons, très efficacement : à partir des Vosges en 1920 l'Anthurus s'est répandu, en quelques décades, dans tout le nord-est de la France, puis en Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Danemark, Pologne, Moldavie, Suisse, Italie, etc.. Sans se presser, au fil des opportunités de transport des spores et de leur installation sur un substrat favorable à leur germination : Il a mis parfois 60 ans pour parcourir 140 km à vol d'oiseau ! Le port de Bordeaux est certainement le point de départ des populations de Charente-Maritime vers le nord, des Landes et des Pyrénées-Atlantiques vers le sud, jusqu'en Espagne au Pays Basque.

En France l'Anthurus existe maintenant dans plus de 50 départements, mais curieusement, il n'avait jamais été signalé en Deux-Sèvres jusqu'à ma récolte de 2006 <sup>3</sup>, alors que notre département était littéralement " cerné " par cet envahisseur : il est connu depuis plus de 40 ans en Charente-Maritime, où il est particulièrement abondant dans la région de Saintes ; il existe aussi en Charente depuis 1964 ; il a été trouvé dans la Vienne près de Couhé-Vérac à 2 km de la limite des Deux-Sèvres ; il a été vu en Maine-et-Loire (une seule fois) et il est fréquemment signalé en Vendée.

<sup>1</sup> Je rappelle que le nom de notre rivière doit s'écrire avec un s, selon l'Institut Géographique National, mais que le z reste toléré pour les localités où cette orthographe est utilisée depuis longtemps, comme je l'ai expliqué dans notre numéro spécial de " *Chroniques Béceleusiennes* " paru en 2007 (page 20).

<sup>2</sup> le nom " d'Archer " était celui d'un savant irlandais à qui il fut dédié par l'anglais Berkeley, auteur de la première description.

<sup>3</sup> Quelques semaines plus tard il fut également observé en forêt de Chizé, près de Rimbault, par Michel Hairaud.

Son habitat favori est un milieu forestier humide, riche en humus, aussi bien sous feuillus que sous conifères, souvent dans des secteurs où le sol a été un peu bouleversé par du débardage. Mais à Roc-Cervelle il se trouvait à travers les buissons de ronces d'une prairie à l'abandon, sous de vieux chênes, à quelques mètres de l'Autise. Il est admis qu'en général il préfère les terrains acides, argileux, humifères, cependant la récolte de la forêt de Chizé, ainsi que d'autres sur sol jurassique, laissent supposer qu'il peut occasionnellement s'accomoder du calcaire.

Quand la germination de spores (de polarités différentes) a donné naissance à un mycelium fertile, invisible sous terre mais pouvant se développer rapidement, les " fruits " apparaissent à la surface du sol, d'abord sous forme de boules blanches un peu gélatineuses, ressemblant à des vesses de loup. Et soudain, en une nuit, l'enveloppe externe éclate et 4 ou 5 " bras " de couleur rouge vif se déploie en étoile. L'enveloppe de " l'œuf " reste à la base comme une volve, autour d'un pied blanc, creux, très court, ou souvent absent, les bras sortant alors directement de la boule gélatineuse. Quand on le trouve à l'état d'œuf, on peut en emporter quelques exemplaires <sup>4</sup> et les placer chez soi dans de la mousse humide, de préférence dans un bocal transparent pouvant être fermé (à cause de l'odeur !), et on aura parfois l'émerveillement de le voir s'ouvrir dans son bocal, dans un délai pouvant aller de 24 heures à... huit jours !

Vous allez sans doute me demander " est-ce que ça se mange ? " : il faudrait se boucher le nez ! Mais il n'est certainement pas toxique, et à l'état d'œuf il est possible qu'il soit comestible, comme son cousin le Satyre puant (*Phallus impudicus*), dont la moelle, à l'intérieur de l'œuf gélatineux, peut se manger crue, à la pointe du couteau, révélant une saveur de radis fort : une curiosité plus qu'un régal !

Même si je ne l'ai pas revu depuis deux ans, l'Anthurus fera certainement d'autres apparitions, à Roc Cervelle ou dans les environs. Si vous le rencontrez à votre tour <sup>5</sup>, ne lui donnez pas un coup de pied (il ne vous a rien fait), mais admirez-le et prenez-le en photo, il en vaut la peine !

**Guy Fourré**



*L'Anthurus*

<sup>4</sup> Que l'on se rassure, le prélèvement de ces " fruits " n'aura aucune conséquence néfaste sur la pérennité de l'espèce, qui n'est nullement menacée, et contrairement aux plantes, ce n'est pas la cueillette qui fait disparaître les champignons rares...

<sup>5</sup> Je suis toujours à la disposition des lecteurs d'*Orcanye* pour vérifier leurs récoltes de champignons, il suffit de me téléphoner au préalable au 05 49 09 25 87.