

Une espèce rare découverte en Limousin : *Sarcodon joeides* (Pass.) Bat.

par Michel Ardillier.

Nous avons trouvé à la mi-août dans une vieille chataîgneraie à proximité du lac de Saint-Pardoux, (village de Santrop, commune de Razès, Haute-Vienne), cette espèce qui avait déjà été observée par Georges Fannechère dans le sud de la Haute-Vienne il y a plusieurs années (récolte au lieu dit « l'étang rompu » dans la forêt de Fayat le 14 septembre 2002, sous chataîgner également).

Si la rareté de certaines espèces peut parfois être discutée (confusion entre espèces macroscopiquement semblables, différences spécifiques minimes parfois vérifiables uniquement au microscope), dans le cas de *Sarcodon joeides* les caractères organoleptiques et écologiques sont suffisamment évidents pour que cette espèce soit facilement déterminée.

Sarcodon joeides appartient à la famille des Bankeraceae Donk.

Dans cette famille le genre *Sarcodon* regroupe des espèces terrestres à stipe central ou excentré. La chair est molle ou compacte mais non subéreuse, non zonée ; les hyphes sont non bouclées et il n'y a pas de cystides, La sporée est brunâtre, les spores irrégulières, verruqueuses à gibbeuses, non amyloïdes.

Description de *Sarcodon joeides* (Pass) Pat.

-chapeau : velouté chez le jeune exemplaire, souvent un peu crevassé chez le sujet âgé, il est de couleur chamois, ocre-brun à beige-rougeâtre.

-hymenium : aiguillons assez longs (de 3 à 5 millimètres), très décourants sur le pied, de teinte brune avec la pointe blanche.

-chair : compacte, cassante, non zonée (consistance d' *Hydnum repandum*), rose-lilacin à la coupe devenant violacé-rougeâtre sombre à l'air.

-stipe : concolore au chapeau ou un peu plus sombre, recouvert très bas par les aiguillons, à la base noirâtre souvent marquée de vert sombre.

-odeur et saveur : ce sont des caractères plus subjectifs et dans la littérature les observations sont souvent différentes et même contradictoires,

-André Marchand (Champignons du Nord et du Midi tome 4) indique une saveur douce et une odeur de fenugrec caractéristique de l' espèce (contradictoire avec le fait que dans la description du genre *Sarcodon* page 235, il précise que la chair ne sent jamais le fenugrec !).

-Alain Gérard (Florule évolutive des Basidiomycotina du Finistère) : odeur de farine, saveur âcre non amère,

-Breitenbach et Kranzlin (Champignons de Suisse tome 2) mentionnent une odeur farineuse et un goût amarescent puis âcre.

Des membres du forum Mycologia Europaea nous également fait part de leurs observations :

-Andreas Gminder et Wim Veraghtert : odeur farineuse.

-Philippe Clowez : odeur farineuse et saveur très amère.

Nous avons personnellement trouvé une odeur farineuse farineuse (pas très forte) sur le frais, mais l'odeur dite de fenugrec était perceptible après dessiccation.

La saveur douce de champignon (champignon de Paris) devient après mastication amarescente et légèrement âcre.

-habitat : il est typiquement caducicole essentiellement chataîgniers mais parfois aussi hêtres et chênes (et même le chêne rouge *Quercus rubra* au nord de la Belgique et aux Pays-Bas ; cette information provenant également du forum Mycologia Europaea).

Cette espèce est inscrite sur la Liste Rouge des champignons menacés en Suisse (classée en danger et protégée au niveau national) ainsi qu'en en Allemagne.

Sur la photo ci-contre on observe bien les aiguillons descendant très bas sur le pied ainsi que leur pointe blanche.

La teinte violet-vineux se remarque dans les morsures de la chair, ainsi que le stipe de teinte plus sombre avec la base teintée de verdâtre.

La teinte violet-sombre prise par la chair plusieurs minutes après la coupe et toujours la pointe blanche des aiguillons (voir images en couleur).



Photo de Ruben Walley, Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek

