

Keskipudonktan ?

Voilà une question qu'aurait pu se poser l'oncle Gabriel de Zazie (dans le métro) en forêt de Montargis en sentant une odeur de bête crevée. Odeur exacte mais origine fausse car cette odeur nauséabonde émane de deux champignons (**Satyre puant** et **Clathre d'Archer**) qu'on sent de loin bien avant de les voir.

Satyre puant (*Phallus impudicus*)



Photo : Marc Rose (AMBL)



Pierre T.

Jeune, ce champignon creux n'a pas encore de revêtement dans sa partie haute. Ce revêtement apparaît ensuite. Il renferme les spores (cellules reproductrices des champignons) et son odeur attire les mouches qui vont transporter ces spores et permettre ainsi la dispersion du Satyre puant.

Les deux champignons sortent de terre dans une sorte d'œuf dont l'enveloppe va se déchirer pour permettre leur développement.



Pierre T.

Sous cette forme initiale, on ne peut pas savoir avec certitude duquel des deux il s'agit. Un indice : le Satyre puant est solitaire. A la coupe (voir la 3^{ème} photo ci-dessous) la couleur rouge du Clathre d'Archer apparaît.

Clathre d'Archer (*Clathrus archeri*) ou Anthurus d'Archer dans les livres plus anciens.



3 photos : Pierre T.

Ce champignon a la forme d'une étoile de mer (de 4 à 8 branches qui se recourbent vers le sol).

Il a fait son apparition en France dans les années 1920. Son origine : l'Australie ! Les spores auraient été transportées dans les balles de laine de mouton traitée dans les filatures des Vosges. Hypothèse renforcée par le fait que le champignon est aussi apparu plus tard dans la région de Bordeaux, port de débarquement de la laine australienne. Il a ensuite gagné une bonne partie de la France et n'est pas rare en forêt de Montargis.

La 3^{ème} photo ci-dessus est le fait du hasard. Au premier jour d'une exposition de l'AMBL (Association Mycologique et Botanique du Loiret) à la maison de la forêt de Paucourt, nous avons coupé un œuf pour montrer la couleur rouge annonçant un Clathre d'Archer (à la coupe d'un Satyre puant, on voit du vert). Surprise : le champignon s'est développé pendant la nuit et deux des branches sont apparues nettement ... quelques jours avant Halloween !

Inutile de préciser que ce champignon n'est pas comestible. Quant au Satyre puant, à l'état d'œuf, il renferme une petite partie comestible au goût de radis.