

L E S   O D E U R S   F O N G I Q U E S

=====

(Bernard CROZES)

La mycologie met à contribution les sens du déterminateur. Pour la vue, cela semble évident. Pour le toucher, il suffit de penser à ces mycologues qui testent la fermeté du chapeau de Russula lepida ou qui passent leur doigt sur les lames lardacées de Russula xerampelina. Le goût est largement mis à contribution pour tester l'âcreté ou la douceur d'une Russule ou d'un Lactaire, l'amertume d'un Cortinaire ou d'un Tricholome. L'odorat n'est pas moins important et bon nombre de champignons ne sont déterminables macroscopiquement que par leur odeur. On ne s'étonnera donc pas de voir un mycologue à qui on présente un champignon, le porter aussitôt à son nez comme dans un réflexe inné.

Un profane à qui on présente un champignon en lui demandant ce que ça sent, répond inmanquablement : "Ca sent le champignon". Effectivement, la plupart des espèces dégagent une odeur complexe et indéfinissable que l'on nomme "ODEUR FONGIQUE". Cette odeur est plus ou moins perceptible. Lorsqu'elle est faible, elle rappelle celle de l'humus des forêts. Plus accentuée, elle évoque celle de la farine mouillée, tant il est vrai que l'odeur de farine est celle qui se retrouve le plus dans les champignons (plus de 200 espèces mentionnées dans les flores).

Elle n'est pas la seule : Marcel LOCQUIN répertorie 54 odeurs différentes dans l'ouvrage "Le Nez des Champignons", qu'il a réalisé avec Jean LENOIR, oenologue, chimiste, éditeur et auteur aussi du "Nez des Vins". Guy CLAUS s'est livré à une gigantesque compilation des flores mycologiques pour recenser quelques 350 "références" d'odeurs dans un article paru en 1978 dans les "Documents Mycologiques". Les écrits de ces deux auteurs vont servir de base à notre article.

Nous allons tout d'abord passer en revue les principales tonalités odorantes, en suivant la classification de LOCQUIN. "Tonalité" est le terme approprié pour identifier une odeur, mais il convient d'être très prudent. La perception des différentes tonalités est un phénomène subjectif car les mêmes odeurs ne produisent pas forcément des impressions identiques chez des individus différents. Chacun a sa propre sensibilité, ses propres

références dûes à son éducation, à son expérience. De plus, la mémoire olfactive est souvent de courte durée et il n'est pas toujours facile d'évoquer une odeur antérieurement perçue pour la comparer à une autre. D'ailleurs le langage est souvent impuissant à exprimer avec précision une impression olfactive. Il appartient à chacun de se créer sa propre échelle de références, d'associer un champignon à une odeur et de s'entraîner chaque année à retrouver l'un et à percevoir l'autre. Bien entendu, les références devront être confrontées à celles des autres mycologues, sinon il n'y a pas de communications possible. Il faut un minimum de langage commun.

La reconnaissance d'une odeur se fait par analogie avec des odeurs connues de la nature (odeurs florales ou fruitées) ou des odeurs obtenues à partir de techniques de l'homme (odeurs domestiques ou de produits chimiques).

#### LES ODEURS FRUITÉES ET FLORALES

LOCQUIN en cite 19 mais nous n'en évoquerons que la moitié.

La POMME ou plus exactement la compote de pomme, caractérise Russula fellea. Nous ne suivrons pas ces auteurs qui vont jusqu'à sentir la Golden (Cortinarius subvalidus) ou la Reinette (QUELET avec Russula violeipes).

L'ABRICOT est légèrement perceptible chez Cantharellus cibarius; peut-être sa couleur met-elle en condition ? ROMAGNESI évoque même des abricots en train de cuire pour Russula chamaeleontina.

L'odeur de POIRE est plus discutée. Inocybe pyriodora sent la poire pour les uns (odeur de poire William mûre coupée en deux), pas pour les autres pour qui c'est plutôt Inocybe bongardii.

L'odeur florale des FLEURS D'IRIS (l'iris de Florence pour certains) est caractéristique de Lepista irina et il suffit de l'avoir sentie une fois pour identifier ce champignon.

L'odeur fruitée de BONBON ANGLAIS qui est en fait celle de l'acétate d'amyle se trouve dans toutes les flores pour caractériser Russula fragilis. On la retrouve également dans Pholiota alnicola et Hygrophoropsis olida.

L'odeur de COUMARINE (substance odorante extraite de la fève Tonka) proche des odeurs fourragères que sont la flouve ou le mélilot, est nette chez Calodon graveolens. LOCQUIN cite aussi Pseudoclitocybe cyathiformis.

L'odeur de NOISETTE est plus rare. L'espèce la plus fréquemment citée est Oudemansiella longipes. LOCQUIN mentionne aussi Boletus regius.

L'odeur d'ANIS ( de badiane, de fenouil, de pastis) est beaucoup plus répandue. On la trouve chez Lentinellus cochleatus, Clitocybe odora, Agaricus sylvicola, Cortinarius odorifer.

L'odeur d'AMANDE AMERE (aldéhyde benzoïque) se retrouve chez Russula laurocerasi (il suffit de sentir les feuilles du laurier-cerise), Clitocybe geotropa, Hebeloma radicosum, Inocybe hirtella, Albatrellus ovinus, Hygrophorus agathosmus (encore que chez cette dernière espèce, on retrouve aussi l'anis).

L'odeur de CACAO est légèrement perceptible chez Hebeloma edurum (COURTECUISSÉ qui ne manque pas d'imagination, parle de "chocolat poire Belle Hélène"), mais aussi Agrocybe praecox et d'autres Hébélomes.

L'odeur de NOIX DE COCO est perceptible chez Lactarius glyciosmus mais aussi Lactarius fuscus et Russula fragilis.

#### LES ODEURS BALSAMIQUES

Le nom vient de balsamier ou baumier dont les bourgeons produisent un baume. LOCQUIN en cite 4.

L'odeur de CARAMEL se retrouverait ( ? ) chez Panaeolus campanulatus.

L'odeur de MIEL est plus typique. On la trouve chez Russula melliolens (qui porte bien son nom), Cortinarius multiformis et Hygrocybe reidii.

L'odeur de BOIS DE CEDRE caractérise Cortinarius cedriolens.

L'odeur de TEREBENTHINE (odeur de bourgeon de sapin) se retrouve paraît-il ( ? ) chez Pisolithus arrhizus et Inocybe calamistrata.

#### LES ODEURS DE VERDURE

L'odeur de FEUILLES DE GERANIUM (pelargonium) est nette chez Russula pelargonica et Cortinarius paleaceus (mêlée de citronnelle selon COURTECUISSÉ).

La RHUBARBE (cuite) est l'odeur dégagée par Cortinarius rheubararinus.

Le CONCOMBRE peut être senti chez Macrocyttidia cucumis, bien que chez cette espèce, l'odeur de poisson domine. Cette odeur se perçoit aussi chez certains Tricholomes et même Clitopilus prunulus (selon COURTECUISSÉ qui ne manque pas de nez).

## LES ODEURS DOMESTIQUES

Elles sont les plus nombreuses et LOCQUIN en cite 26. Nous revenons sur l'odeur de FARINE qui est la plus répandue dans le monde des champignons. Parmi quelques 200 espèces, citons Clitopilus prunulus, le "Meunier", de nombreux Entolomes (sinuatum, sericeum, prunuloides, sepium, etc), de nombreux Tricholomes (aurantium, atrosquamosum, ustale, etc), de nombreux Clitocybes (ditopa, senilis, vibecina, etc), mais aussi un Cortinaire (dionysae). Cette odeur n'est pas aussi simple qu'il n'y paraît : selon les flores, on évoque çà et là des odeurs de farine rance (Tephrocybe rancida), de farine forte (Galera marginata), des odeurs subfarineuses à la coupe, des odeurs faibles, fugaces, aigres, ou de farine moisie.

L'odeur SPERMATIQUE se trouve chez la plupart des Inocybes (fastigiata, geophylla, jurana), Melanoleuca grammopodia, Gyromitra esculenta (à la coupe ?)

L'odeur de SUIF (rance) est nette chez Mycena inclinata.

L'odeur de SAVON (de Marseille) caractérise Tricholoma saponaceum.

L'odeur d'IODE se perçoit à la base du pied de Russula turci et de Boletus impolitus.

L'odeur de CHICOREE torréfiée (de fénugrec ou de bouillon Kub) se trouve chez Lactarius serifluus.

L'odeur VIREUSE, difficile à définir (odeur de phellandrène, de feuilles de cigüe froissées d'après LOCQUIN) se trouverait chez Lepiota acutesquamosa et plusieurs Amanites (virosa, phalloides) ainsi que Cystoderma amianthinum.

L'odeur de RAVE (ou de radis ou raphanoïde) est beaucoup plus perceptible, notamment chez des espèces courantes. Citons Amanita citrina et spissa, Hebeloma crustuliniforme et sinapizans, Mycena pura et voisins.

L'odeur d'AIL (bisulfure d'allyle) est typique de plusieurs Marasmes qui peuvent, une fois séchés et réduits en poudre, servir de condiments (Marasmius alliaceus, harialorum, prasiosmus, scorodonius)

L'odeur d'URINE (urine d'homme sain non médicamenté et n'ayant pas mangé d'asperges, précise LOCQUIN) apparaît chez Agaricus gennadii. Cette odeur est également évoquée pour Agaricus macrosporus (âgé). MELZER cite l'urine de souris pour Russula olivascens (enfermée).

On pourrait encore citer l'odeur AMMONIACALE (Entoloma nidorosum), l'odeur MENTHOLEE (Russula lepida), l'odeur de CHLORE (Suillus variegatus et Disciotis venosa) l'odeur de CAMPHRE (Cortinarius torvus), l'odeur de PHENOL (Agaricus xanthodermus), de POIVRE (Chalciporus piperatus), de GAZ D'ECLAIRAGE (Tricholoma sulfureum) etc.

Il existe bien d'autres odeurs que l'on pourrait ranger dans les quatre catégories ci-dessus. Nous avons préféré en citer quelques-unes à part, relevées dans la liste de Guy CLAUD ou dans la flore de COURTECUISSÉ. Pour vous donner une idée de la fécondité imaginative des mycologues, voici une description de l'odeur de Limacella illinata var. ochraceo-rosea : "Odeur faible, farineuse au début ou vaguement terreuse avec un fond mentholé ou de térébenthine, puis désagréable ensuite, pouvant rappeler le gibier faisandé, le poulailler, le chien mouillé, la sueur, le linge sale ou même les toilettes mal entretenues" Il s'agit bien entendu d'un concentré de tout ce qui a pu être écrit à propos de cette espèce. Nous avons fait une expérience en recherchant tout ce qui avait été écrit en matière d'odeur à propos de Lactarius volemus bien connu de tout le monde.

KUHNER-ROMAGNESI : "forte odeur de topinambour en train de cuire"

MOSER : "odeur intense de hareng ou de topinambour cuit"

CETTO : "odeur caractéristique de hareng, spécialement dans le lait"

MARCHAND : "odeur typique de crustacé, de hareng comme Russula xerampelina"

PHILLIPS : "odeur de hareng ou de topinambour"

COURTECUISSÉ : "odeur de topinambour ou de crustacé en train de cuire"

ROMAGNESI : "son odeur est particulière mais difficile à définir, on l'a comparée à celle que dégage la chenille cossus mêlée à celle d'écrevisses cuites ou encore à celle des topinambours en train de cuire"

On peut tirer trois conclusions. La première, c'est que les harengs et les topinambours ont un point commun. La deuxième, c'est que les perceptions sont toujours subjectives. La troisième, c'est qu'il faut se méfier des "copiages" de flore en flore car tous les grands auteurs n'ont pas forcément un grand nez.

#### AUTRES ODEURS

Parmi les odeurs FRUITÉES, celle de la BANANE (que d'aucuns ont senti dans le Beaujolais nouveau 87) est nettement perceptible chez Inocybe atripes.

L'odeur de SUCRE BRULÉ caractérise Hebeloma sacchariolens.

L'odeur de CHOU POURRI se dégage de Micromphale foetidum.

L'odeur de CAMEMBERT est irrésistible chez Téléphora palmata.

Certains champignons ont une odeur bien caractéristique qui suffit à les identifier. Cette odeur devient même une référence. Par exemple Hygrocybe quieta a l'odeur de Lactarius quietus (odeur de punaise des bois, de buanderie selon les auteurs).

Lepiota cristata a une odeur si particulière qu'elle sert aussi de référence. Hygrophorus cossus est typique également (odeur de la chenille cossus, papillon nocturne).

Parmi les références les plus originales, nous relevons au hasard, les odeurs de ballon de baudruche, de baume du Pérou, de bitume, de cage aux fauves (ou de ménagerie), de chien mouillé (on ne précise pas la race du chien), de corne brûlée (ou de bouc, Cortinarius camphoratus), de couteau mouillé (ou métallique), de cuir de Russie (Hygrophorus russocoriaceus), de désinfectant de toilettes (cf. Harpic), d'écale de noix, de fourmi (Hygrophorus chrysaspis), de fumée de locomotive (Cortinarius callisteus), de (vieille) lavette, de mie de pain, de pain (pain chaud, pain d'épices, pain frais, pain moisi, pain noir), de pierre à fusil (c'est une odeur fréquente chez les vins blancs, notamment le Meursault), de poulailler (Clitocybe hydrogramma), de pétales de roses fanées (Amanita phalloides), de saucisson de Lyon (et d'ailleurs ?), de sciure fraîche de hêtre, de tonneau de vin (Inocybe cervicolor), de velours côtelé, de viande grillée, de vitamine B (ah !).

Après la tonalité, l'étude des odeurs prend en compte l'intensité, l'expansibilité, la ténacité, la variabilité et la localisation.

L'INTENSITE : elle peut être faible (l'odeur n'est souvent détectée qu'après avoir laissé les champignons plusieurs heures dans une boîte étanche), notable, forte ou intense.

L'EXPANSIBILITE : elle caractérise la vitesse de diffusion de l'odeur dans l'air. L'odeur de cadavre de Phallus impudicus est perçue à plusieurs dizaines de mètres, souvent même avant que le champignon n'ait été trouvé.

La TENACITE : c'est la persistance des odeurs. Pour certains champignons, l'odeur disparaît peu après la récolte. Pour d'autres, elle se conserve avec la dessiccation, c'est le cas du faux-mousseron (Marasmius oreades).

La VARIABILITE : c'est l'écart qui peut être observé dans la tonalité selon l'âge du champignon (jeune ou vieux), le lieu de récolte et les conditions hygrométriques, le voisinage d'autres espèces odorantes.

La LOCALISATION : généralement on renifle sous le chapeau en brisant celui-ci ou en froissant les lamelles. Parfois l'odeur est localisée uniquement à la base du pied.

Pour conclure, nous invitons tous les lecteurs, quel que soit leur niveau en mycologie, à exercer leur "nez" dès la prochaine saison, à noter leurs expériences, à confronter leurs résultats avec des collègues et à ne pas se décourager. L'odorat est le sens dont l'éducation a été le plus négligé mais que l'on peut développer par des exercices répétés. Il faut savoir aussi que l'usage du tabac est un handicap presque insurmontable.

La joie que l'on peut alors ressentir à la perception d'odeurs que la plupart des ramasseurs de champignons ne connaîtront jamais, peut se comparer à celle que peut éprouver le mycologue qui vient de découvrir la microscopie : un monde nouveau s'ouvre à lui, riche en découvertes.

Un pas de plus est ainsi franchi et désormais rien ne sera comme avant.

"Le nez deviendra un des meilleurs outils de détermination" (ROMAGNESI).

\*\*\*\*\*

#### BIBLIOGRAPHIE

- \* Marcel LOCQUIN et Jean LENOIR "Le Nez des champignons" 1986
- \* Guy CLAUS "Des Odeurs en Mycologie" Documents mycologiques - Fascicules 30 - 31 1978
- \* Régis COURTECUISSÉ "Clé de Détermination Macroscopique des Champignons Supérieurs du Nord de la France" 1986
- \* Michel VIARD "Des Champignons au Parfum" Le Chasseur Français Octobre 1988