

Présence d'un Coprin dans la Flore d'un Chancre de néflier.

Par MM. DORLEANS G. et EMMANOUILIDIS I.

GENERALITES SUR LA FAMILLES DES COPRINACEES

Famille réunissant des espèces délicates et fragiles se flétrissant rapidement, à sporée noirâtre, opaque sous le microscope. Elle se subdivise en trois genres : (KONRAD P. et MAUBLANC A. 1924-1930, KHUNER R. et ROMAGNESI H. 1953).

Drosophiles : Champignons hygrophanes, à pied et chapeau confluents.

A lamelles ni déliquescentes ni pommelées.

Spores à pore germinatif jamais débordant.

Lacrymaires : Champignons à sporée fauve-pourprée.
A spores verruqueuses.

A lamelles pommelées déliquescentes.

Copriens : Champignons à spores lisses.
A pore germinatif débordant.

Coprophiles ou humicoles, adaptés aux milieux organiques riches en matières azotées : crottins, fumiers, bouses, humus.

DESCRIPTION DU CHAMPIGNON

Le champignon est représenté en grandeur naturelle dans le tube de culture où il s'est développé.

Chapeau : 1 cm à 1,5 cm de diamètre.

Très mince, transparent, submembraneux, très fragile.

Ovoïde, campanulé, puis étalé bord retroussé en dessus, facilement déchiré, il prend rapidement un aspect vétuste. Le jeune carpophore est couvert d'un abondant duvet floconneux blanc neige, assez persistant.

Lorsque le champignon est encore sous forme d'œuf, il est blanc laineux au sommet, fibrilleux brunâtre à la base.

Pied : Imm à 1,5 mm / 8 à 9 cm.

Fistuleux, élancé, très fragile.

Atténué de bas en haut.

Blanc floconneux à la base puis glabre en vieillissant.

On remarquera la présence, à la base du pied de deux très jeunes champignons, d'un bourrelet annulaire étroit.

Lamelles : Adnées-libres.

Serrées, minces, fragiles.

Blanches, puis roses, enfin noir-pourprée.

Rapidement déliquescentes.

Sporée : Noirâtre en masse.

Spores : Caractérisées par leur grande taille 14-21 μ / 10-12 μ .

Lisses, à contenu parfois guttulé.

Ovoïdo-élliptiques.

Pore germinatif à aspect de mucron.

Base d'insertion de la spore visible.

Aspect plus ou moins net de citron.

Chair : Blanche, très mince, inodore.

Saveur : Douce.

Comestibilité : Epèce comestible, mais sans intérêt.

CONDITIONS D'OBTENTION.

Les conditions d'obtention sont inattendues, lors de l'étude de la flore mycologique et bactériologique d'un fragment ligneux prélevé dans un chancre de Néflier.

L'échantillon malade provient d'un verger situé à Meftah (Plaine de la Mitidja).

Le fragment étudié, prélevé selon les meilleures conditions d'asepsie est placé sur un milieu maltosé - gélosé stérile à 2 %.

Mis en lumière blanche continue à T 24°, il donne naissance au bout de 4-5 jours à des ébauches de carpophores qui atteignent leur développement complet dans les 10 jours suivant le début de l'expérience.

Espèces présentes dans le chancre :

Champignons : Phoma species

Altenaria tenuissima

Epicoccum nigrum

Phomopsis mali

Pullularia pullulans.

Bactéries diverses

Le néflier portant le chancre était en état physique de faiblesse : Phomopsis mali et Phoma sp. seraient les responsables du chancre, les autres parasites présents peuvent être considérés comme secondaires.

Il semble que ce soit la première fois que l'on signale la présence de Coprinus niveus, Champignons supérieur saprophyte dans la flore secondaire d'un chancre de néflier.

DISCUSSION

Etat de question.

Des études phytosociologiques sont actuellement entreprises systématiquement au niveau des affectations des végétaux pour mieux saisir l'évolution sinon la symptomatologie des maladies des plantes.

Plus particulièrement, ont été étudiées, les flores des bourgeons malades ou apparemment sains (Bondoux 1967) Emmanouilidis (1969).

D'autres études, sur les flores au niveau des chancres, momies, racines (rhizosphère), feuilles (phylloplan) sont en cours.

Pour l'instant, ces études se bornent encore uniquement à l'énumération des espèces intervenant dans la formation de ces microflores. Parfois, elles portent également sur la détermination numérique de certaines espèces.

Le but de ces recherches est de déterminer la structure et le mécanisme de la compétition intra et interspécifique qui s'exerce entre les composants de ces microflores formant une sorte de chaîne alimentaire qui commence à partir de la plante-hôte.

Bibliographie.

BONDOUX P. 1967, la flore fongique des bourgeons des arbres fruitiers Acad. Agri. France.

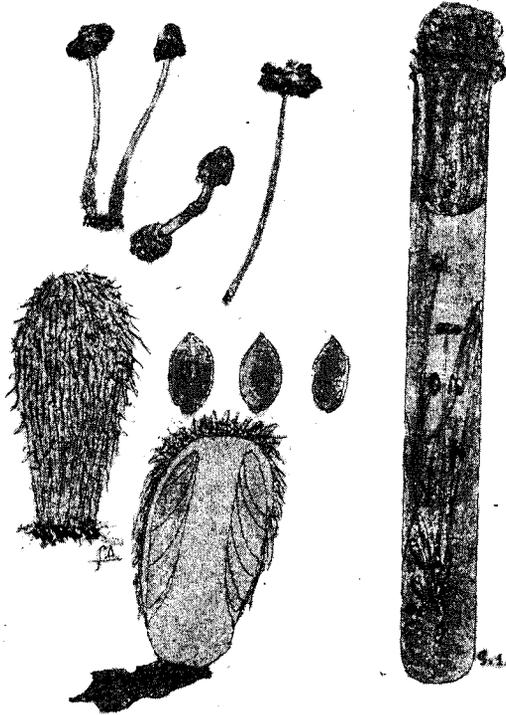
EMMANOUILIDIS I. 1969, Etude systématique et physiologique de quelques champignons parasites responsables des pourritures des pommes et des poires (D.E.A. Fac. Sc. Paris).

KONRADP et MAUBLANC A. 1924-1930, Icones selectae fugorum. ed P. Chevalier Paris.

KHUNER R. et RAMAGNESI H. 1953, Flore analytique des champignons sup. ed Masson et Cie Paris.

Résumé : Signalement d'un Coprin, Champignon supérieur saprophyte dans la flore secondaire d'un chancre de Néflier.

Description du Campignon obtenu et sa culture in vitro.



Coprenus niveus
spores 14-21 μ /10-12 μ