

LE MYSTÈRE DE L'AMANITE DE BWEYEYE EST RÉSOLU

Publié le 22 juillet 2019



par Daily Science

Deux nouvelles espèces d'amanites viennent d'être découvertes par les scientifiques. [Amanita bweyeyensis a été identifiée par le Dr Jérôme Degreef, un scientifique et mycologue de la Fédération Wallonie-Bruxelles](#) au Jardin botanique de Meise. La seconde a été découverte après analyse de spécimens provenant de Madagascar et de Tanzanie: *Amanita harkoneniana*.

Il existe plus de 500 espèces d'amanites dans le monde. On ne cesse d'en découvrir de nouvelles. Ici, il s'agit de deux spécimens africains. Voici peu, c'était trois nouvelles espèces australiennes qui étaient mises au jour.

Une amanite phalloïde comestible

Surprise pour une des deux amanites africaines. Alors qu'elle relève clairement de la section des « phalloïdes », connues pour être toxiques, voire mortelles, celle de Bweyeye, découverte au Rwanda, est largement consommée par les populations locales..., sans le moindre souci. De quoi aiguïser la curiosité des chercheurs, et celle du Dr Degreef en particulier.

C'est lors d'une de ses missions de collecte de champignons au Rwanda, qu'il a été étonné de constater que les habitants du petit village de Bweyeye cueillaient d'énormes quantités de champignons du genre *Amanita*. Et bien que ceux-ci ressemblaient clairement aux amanites phalloïdes des régions tempérées connues pour être mortelles, aucun problème de santé à ce propos n'était à relever à Bweyeye.

<http://dailyscience.be/29/12/2015/mission-mycologique-dans-les-montagnes-du-rwanda/>

Comment se fait-il que les populations locales ne soient pas affectées par la consommation de ce champignon ? L'amanite récoltée à Bweyeye ne contiendrait-elle donc aucune toxine ? Si oui, pourquoi les consommateurs ne semblent-ils pas affectés ? Ont-ils développé dans leur système digestif des enzymes leur permettant de digérer ces toxines ? Ou serait-ce la manière de préparer ou de cuisiner ces champignons qui atténueraient ou supprimeraient leur toxicité ? À moins qu'une mutation génétique n'ait fait apparaître une lignée comestible au sein d'une espèce connue pour être mortelle ?...

Toutes les hypothèses pouvaient être formulées. C'est ainsi qu'a débuté une longue enquête pour résoudre le « mystère de l'amanite de Bweyeye ». Les résultats en sont désormais connus.

Les analyses chimiques ont effectivement confirmé l'absence des toxines dans les spécimens récoltés. Dans un deuxième temps, l'étude de l'ADN de ce champignon a montré qu'il s'agissait d'une nouvelle espèce pour la science.

Elle a été dénommée *Amanita bweyeyensis* en reconnaissance de la contribution des habitants du village de Bweyeye dans cette découverte scientifique. Dernière surprise pour les chercheurs, les analyses moléculaires ont aussi démontré que l'espèce possédait bel et bien les gènes responsables de la production des toxines, mais qu'ils n'entraînaient pas leur production...

« C'est la première fois que la communauté scientifique est en mesure de démontrer qu'une espèce génétiquement capable de produire des toxines ne le fait pas réellement ou a perdu cette capacité », assure le scientifique. Serait-ce parce que les amanites de Bweyeye poussent plus particulièrement au pied d'Eucalyptus, comme ont pu le constater les chercheurs lors de leurs missions au Rwanda ? Les mycologues de Meise n'en ont pas encore terminé avec cette étrange amanite !