

EXPLORATION SCIENTIFIQUE DE L'ALGÉRIE.



الياسمينه

Al Yasmina revue botanique



Lexique mycologique vernaculaire en Algérie : rareté et motivations dénomminatives

Choukry Kazi Tani & Kamel Dali Yahia

1. *Agaricus Opuntiae* DR. et Lev. 2. *Hydnum dryinum* DR. et Lev. 3. *Boletus concretus* DR. et Lev.
4. *Pistillaria aciculata* DR. et Lev.

taille et gravé

Gide & C. Éditeurs.

Baronnie sculptée.

Imp. de

Al Yasmina 5 : 1 (2024)

Le lexique mycologique vernaculaire en Algérie : rareté et motivations dénominatives

The Vernacular Lexicon of Algerian Fungi: Scarcity and Motivations Behind Naming

Choukry KAZI TANI¹, Kamel DALI YAHIA²

¹ Département de Pharmacie, Faculté de Médecine, Université Abou Bekr Belkaïd,
B.P. 119, 13 000 Tlemcen, Algérie, Courriel : kazi_tc@yahoo.com

² Département de Pharmacie, Faculté de Médecine, Université Abou Bekr Belkaïd, B.P. 119, 13 000 Tlemcen, Algérie,
Courriel : daliyahia@gmail.com

Résumé

En Algérie, près de 2 500 espèces de champignons supérieurs ont été recensées, mais seules 14 disposent d'un ou plusieurs noms vernaculaires en arabe et/ou en berbère. Cette étude, fondée sur un corpus de 19 myconymes (10 arabes et 9 berbères), met en évidence la rareté du lexique mycologique vernaculaire. L'absence de dénomination s'explique surtout par le faible usage alimentaire et médicinal des champignons dans la tradition et la pharmacopée locale. Les noms existants sont majoritairement liés à des critères morphologiques (forme ovoïde, consistance ferme), tandis que la couleur apparaît de manière secondaire. En revanche, aucune dénomination ne fait référence à l'odeur ou à la saveur, bien qu'elles soient déterminantes pour l'identification de nombreuses espèces. Cette étude souligne ainsi le caractère limité du vocabulaire populaire relatif aux champignons en Algérie et met en lumière les facteurs culturels, écologiques et linguistiques qui expliquent cette rareté.

Mots-clés : Champignons supérieurs, myconymes, sémantique, arabe, berbère

Abstract

In Algeria, nearly 2,500 species of higher fungi have been recorded, yet only 14 have one or more vernacular names in Arabic and/or Berber. Based on a corpus of 19 myconyms (10 Arabic and 9 Berber), this study highlights the scarcity of the vernacular mycological lexicon. The lack of names is mainly explained by the limited culinary and medicinal use of mushrooms in local traditions and pharmacopoeia. Existing denominations are primarily motivated by morphological traits (egg-shaped form, firm texture), with color playing a minor role. By contrast, no references to smell or taste -although essential for identifying many fungi- were found. The findings emphasize the restricted nature of mushroom-related popular vocabulary in Algeria and reveal the cultural, ecological, and linguistic factors underlying this rarity.

Keywords : higher mushrooms, myconyms, semantics, arabic, berber

Introduction : La division classique du monde du vivant en deux règnes, animal et végétal, est due à Aristote (IV^e siècle avant Jésus-Christ). Vers la première moitié du XIX^e siècle, le monde bactérien s'imposa comme un troisième règne. Les champignons sont des organismes vivants qui présentent de telles particularités morphologiques et biologiques qu'ils ont été retirés du règne végétal et pour en faire un règne à part, celui des Mycètes ou des *Fungi* suite aux recommandations du biologiste américain WHITTAKER en 1959 (BOULLARD 1997).

1 Auteur correspondant

Le terme champignons dérive du latin *campignolus* signifiant « petit produit de campagne » car leur utilisation par l'homme remonte à plus de 5000 ans avant J.-C. Le terme latin *fungus*, apparu au XII^e siècle, et signifiant « je fais des cadavres » illustre quant à lui, la crainte ancestrale inspirée par les champignons toxiques. Au Moyen Âge, ils étaient perçus par la croyance populaire comme des organismes malfaisants, aussi effrayants que les serpents ou les crapauds. Les champignons supérieurs sont désignés par les auteurs arabes sous le nom de فطر (fitr), alors que les champignons inférieurs ou microscopiques sont désignés par le vocable de فطريات (fitryat).

La presque totalité des champignons d'Algérie se trouve dans les régions septentrionales centre et est, exposées aux vents humides et pluvieux provenant de la Méditerranée et offrant une grande diversité d'habitats (montagnes, forêts, maquis, garrigues, prairies, etc.). Dans les zones occidentales et méridionales sèches ou désertiques par contre, seuls quelques groupes de champignons, telles que les truffes, sont représentés.

La cueillette des champignons comestibles dans notre pays est une pratique assez courante en milieu rural. De plus en plus de personnes, notamment des jeunes et des femmes, s'y consacrent, en en faisant une source de revenu complémentaire pour de nombreuses familles. Cette activité s'étend sur de vastes territoires, principalement dans les grands massifs forestiers naturels ainsi que sur les Hauts Plateaux. Néanmoins, le domaine des champignons comestibles reste largement méconnu, peu structuré et encore à ses débuts. L'absence d'organisation et de suivi rend difficile, voire impossible, l'évaluation précise des quantités récoltées chaque année. On estime que près de 100% du volume total ramassé de truffes du désert, évalué à plus de 1000 tonnes, est directement exporté. Autrefois vendues au prix des pommes de terre, les truffes sont actuellement vendues au prix de la viande rouge.

Les différentes espèces de champignons supérieurs en Algérie sont au nombre d'environ 2500 (KEDDAD et BOUZNAD, 2018). A titre comparatif le Maroc compte environ 3500 espèces (ABOUROUH, 2011). Dans les deux cas, le nombre de champignons à carpophores qui présentent un intérêt gustatif est numériquement très faible, le reste étant constitué de champignons sans intérêt nutritif ou alors toxiques, voire même mortels. Pour récolter des champignons en pleine nature et les consommer en toute sécurité, il est essentiel de posséder une solide formation mycologique ou de bénéficier d'un savoir ancestral transmis de génération en génération (SILAR et MALAGNAC, 2013).

Il est recensé dans l'ensemble du territoire algérien 14 espèces de champignons supérieurs possédant un ou plusieurs noms vernaculaires, tous comestibles à l'exception du polypore du Bétoum (*Inonotus hispidus*) et du faux amadouvier (*Phellinus igniarius*) qui sont des champignons lignicoles à console et à chair ligneuse, dure et cassante. Leur nomenclature scientifique latine est conforme à l'*Index fungorum (I.F)* qui est certainement le site de base de données mycologiques le plus important et le plus souvent consulté d'entre tous (DEPRÉS, 2018).

Notre étude consiste à analyser l'ensemble des myconymes des champignons supérieurs d'Algérie. Les noms donnés aux champignons par les différents peuples d'Algérie, qui ne sont jamais le fruit du hasard, constituent un domaine d'étude peu exploré qui est la myconymie et qui se rattache à l'onomastique. L'approche myconymique se range parmi les meilleurs témoignages sur les contacts des parlers et des langues, le vécu des hommes, leurs croyances et leurs aptitudes à employer les champignons qu'offre leur environnement. Les myconymes en Algérie relèvent de deux langues : le tamazight et l'arabe. Pour ces langues à racine, l'approche étymologique est d'un intérêt certain.

L'analyse sémantique a pour objectif de révéler le rôle et le fonctionnement de la nomenclature des champignons supérieurs dans les deux langues, le berbère et l'arabe. En effet, nous proposons une description des différentes motivations sémantiques dans lesquelles le nom des champignons apparaît au fil de la dénomination des langues étudiées. L'approche sémantique ne concerne pas seulement l'interprétation des phytonymes. Des données découlant de l'étymologie, de la statistique lexicale et du classement par domaine peuvent être expliquées avec un maximum de précision.

1. Matériel et méthodes : Cette étude linguistique représente la première en son genre pour le groupe taxonomique des champignons supérieurs. D'autres du même genre ont concerné principalement les plantes à fleurs, c'est-à-dire les Angiospermes (voire la thèse de KHOUFACHE, 2019). Notre corpus de travail dévoile les noms vernaculaires et scientifiques des champignons d'Algérie. Les noms des champignons supérieurs sur lesquels nous travaillons ont été relevés par écrit et exceptionnellement oralement, quand il s'agit de rétablir les prononciations exactes des myconymes. La collecte orale des noms vernaculaires s'est révélée essentielle, puisqu'elle donne accès aux quelques témoins qui conservent encore, bien que de façon marginale, la mémoire de l'oralité. De ce fait, l'origine des données sur lesquelles nous avons travaillé sont de deux sortes:

- D'abord puisées dans la bibliographie botanique notamment l'ouvrage « *Noms indigènes des plantes d'Afrique du Nord* » de TRABUT paru en 1935, époque à laquelle, rappelons-le, les champignons faisaient partie intégrante du *regnum vegetabile*.
- Complétées ensuite par une enquête sur terrain auprès des vieux agriculteurs et bergers qui ont encore en mémoire les noms des champignons des régions où ils sévissent. Mémoire dont il ne subsiste qu'un faible écho, en ce début du III^e millénaire, se perdant chaque jour un peu plus.

Sur les près de 2500 espèces de champignons supérieurs qu'on peut trouver en Algérie, nous avons recensé seulement 14 espèces avec un ou plusieurs noms vernaculaires (tableau 1). En fait, seuls les espèces abondantes et que les usages alimentaire ou tinctorial (comme c'est le cas pour le polypore du Bétoum) traditionnels ont confirmé depuis des siècles ont un nom. En effet, plusieurs auteurs ont noté (par exemple: LIEUTAGHI, 2017) que c'est d'abord pour des raisons d'abondance et de d'usage qu'on nomme et mémorise les plantes.

Nous avons travaillé sur un corpus constitué de 19 myconymes dont 10 arabes (53% des dénominations vernaculaires) et 9 berbères (47% des dénominations vernaculaires), disposés par ordre alphabétique des binômes scientifiques latins (tableau 1). Le traitement statistique et linguistique a porté sur toutes les variantes des formations myconymiques, soit un total de 21 unités lexicales. La sémantique des myconymes arabes est tirée d'EL MOUNGED (1980) et DIAB (2001), celle des myconymes berbères est tirée de HADDADU (2018).

Tableau 1: Étude myconymique de l'origine linguistique des noms vernaculaires des quelques champignons supérieurs d'Algérie.

N°	Noms latins suivant l'I.F	Noms français	Noms arabes	Noms berbères
1	<i>Agaricus campestris</i> L. 1753	Agaric champêtre	<i>Fougga</i> , <i>Rhariqoun</i>	Agoursal, Agoursalen Ersal, Amelzouar, Tarlalal, Tar'rarla, Tiroula
2	<i>Inonotus hispidus</i> (Bull.) P. Karst 1879	Polypore du Betoum	<i>Çorra</i>	
3	<i>Lycoperdon perltum</i> Pers. 1796	Vesse-de-loup	<i>Tech el dib</i> , <i>Kercena</i>	
4	<i>Phellinus igniarius</i> (L.) Quél. 1886	Faux amadouvier	<i>Qahou</i>	Leqao
5	<i>Pleurotus eryngii</i> (DC) Quél. 1872	Pleurote de panicaud	<i>Fougga</i>	
6	<i>Terfezia africana</i> (Chatin) Maire, <i>T. boudieri</i> Chatin 1892, <i>T. claveryi</i> Chatin, <i>T. deflersii</i> Pat., <i>T. leonis</i> (Tul. et C. Tul.) Tul. et C. Tul. 1851	Truffes du désert	<i>Terfass</i> , <i>Djoubir</i> , <i>Belhourch</i>	Tirfazen
7	<i>Tirmania pinoyi</i> (Maire) Malençon 1973, <i>T. nivea</i> (Desf.) Trappe 1971	Truffes du désert	<i>Terfass</i>	Tirfazen
8	<i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken 1914	Tricholome chaussé	<i>Fougga</i>	Agoursal, Agoursalen
9	<i>Volvaria speciosa</i> Gillet 1878	Volvaire remarquable	<i>Fougga</i>	

1. Le nom de champignon supérieur et la dénomination:

Les chiffres présentés dans cette étude proviennent du dépouillement des données fournies par le tableau 1.

1.1. La catégorie de la nomenclature vernaculaire:

1.1.1. La catégorie des champignons supérieurs à une seule dénomination vernaculaire:

Le nombre de champignons supérieurs qui présentent une seule dénomination en arabe est de 4 alors que ceux qui ne présentent qu'une seule dénomination en berbère est de 3.

1.1.1.1. La catégorie de champignons supérieurs à une seule dénomination en arabe:

Il s'agit de: (3) Qahou, (4) Fougga, (7) Fougga.

1.1.1.2. La catégorie de champignons supérieurs à une seule dénomination en berbère:

Il sont au nombre de huit : (3) Leqao, (5) Tirfazen, (6) Tirfazen.

1.1.2. La catégorie de champignons supérieurs à plusieurs dénominations vernaculaires

D'après le tableau (1), le nombre de champignons supérieurs qui présentent trois dénominations en arabe est de cinq, alors que ceux qui présentent deux dénominations sont

deux. Le nombre de champignons supérieurs qui portent une seule dénomination en berbère sont huit.

1.1.2.1. La catégorie de champignons supérieurs à deux noms en arabe

Il s'agit de: (1) Fougga, Rhariqoun et (3) Tech el dib, Kercena.

1.1.2.2. La catégorie de champignons supérieurs à trois noms arabes

Il s'agit de: (5) Terfass, Djab'a, Belhourch.

1.2. Polysémie:

Dans le tableau (1), l'« agaric champêtre » est désignée en arabe par le nom de « fougga ». Tandis que cette même dénomination désigne deux autres champignons: la « Pleurote de panicaud » ainsi que le « Volvaire remarquable ». Ce nom vernaculaire dérive de l'arabe classique « faq'â » et « fiq'â » qui signifie toute truffe molle et d'un blanc pur selon DIAB (2001). D'une manière encore plus générale, le terme de « fougga » est appliqué en Algérie à tous les champignons à chapeau. Cela provient du fait que les champignons évolués (Lépiotes, Amanites, Coprins essentiellement) sont en réalité enveloppés à l'état jeune par un voile général blanchâtre, leur donnant l'aspect d'un oeuf mais qui rappellerait aussi une truffe (figure 1). Ce n'est d'ailleurs pas par hasard que les « truffes du désert » ou « terphèzes » qui sont nommés en Afrique du Nord « terfass » sont désignés au Koweït, en Arabie saoudite et en Oman « fouqaa » (DIAB, 2001). Nous ne manquerons pas de noter le croisement étymologique intéressant entre truffe et l'arabe terfās. Le mot truffe en français est attesté dès le Moyen Âge, issu du latin populaire *tūfera* / *tūbera* (pluriel de *tuber* = excroissance, tubercule). Cette racine latine a donné: en italien tartufo, en espagnol trufa, et en anglais truffe. Si le noyau étymologique est latin (*tuber* = excroissance), l'arabe terfās a probablement influencé la diffusion et la forme des mots romans (italien tartufo, français truffe, espagnol trufa), surtout à travers la Méditerranée médiévale (Espagne musulmane et Sicile notamment).

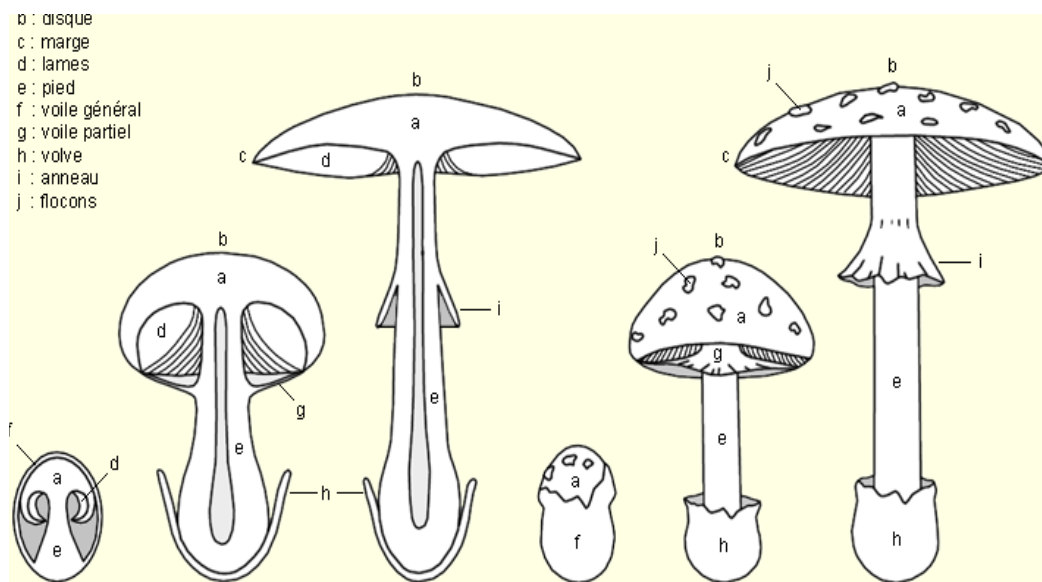


Figure 1. Développement d'un carpophore chez un champignon à chapeau (Planches de Raymond Boyer illustrant le vocabulaire mycologique, tirées du site "Les champignons de Sept-Îles"). Chez beaucoup de champignons, la base du pied est entourée par une sorte de coupe ou volva, reste d'un second voile ou voile général, qui enveloppait complètement le jeune champignon lui donnant l'aspect d'un oeuf ou d'une truffe.

1.3. Synonymie:

La synonymie peut être définie comme « *une relation d'équivalence entre deux ou plusieurs unités lexicales dont la forme diffère* » (Lehman et Martin-Berthet, 2003). Souvent, la synonymie n'est pas gênante mais plutôt intéressante. Nous menons une réflexion sur ces valeurs sémantiques et un examen sur les fonctions que couvre l'emploi dans les dénominations de synonymie. À côté de la multiplicité de ces valeurs, nous repérons des régularités sur le plan sémantique révélant la synonymie comme relations d'équivalence.

Un exemple en serait (1) Agoursal, Agoursalen, ersal qui sont des noms tamazight dérivant du verbe “gursal” qui signifient “être dur, sec” allusion faite à la consistance ferme de la chaire.

1.4. La catégorie des champignons supérieurs qui n'ont pas de nom:

1.4.1. L'aboutissement de l'étude vernaculaire arabe

Aucune espèce de champignon ne manque de nom vernaculaire arabe, le contraire n'étant pas vrai.

1.4.2. L'aboutissement de l'étude vernaculaire berbère

D'après le tableau (1), les trois espèces de champignons suivantes n'ont pas de noms berbères : (3) Vesse-de-loup, (5) Pleurote de panicaut et (9) Volvaire remarquable.

2. Les noms de champignons supérieurs dans de la motivation sémantique:

(1) Agaric champêtre:

Fouggaa

Myconyme arabe qui provient de l'arabe classique “faq'â” et “fiq'â” leur pluriel sont “fiquâ”, “afqou'â” et “fouqou'â” et qui signifient toute truffe molle et d'un blanc pur et intense. Selon el MOUNGED (2008), “el faqa'â” correspond à l'intensité du blanc. Rappelons que dans LE NOBLE CORAN, la sourate Al-Baqara verset 69: « قَالُوا ادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُبَيِّنْ لَنَا مَا لَوْثُهَا قَالَ إِنَّهُ يَقُولُ إِنَّهَا « *بَقَرَةٌ صَفْرَاءُ فَاقِعٌ لَوْنُهَا تَسُرُّ النَّاظِرِينَ* » “faqui'oun lawnuha” signifie de couleur vive.

Le terme par glissement sémantique et par généralisation désigne tout champignon supérieur à pied et à chapeau (DIAB, 2001). Le Rosé-des-prés présente un chapeau hémisphérique blanc, roussâtre ou brunâtre, à pied plein avec un anneau simple et fugace. La chaire est épaisse, blanche, savoureuse et à odeur agréable (MAUBLANC, 1956). Il compte parmi les espèces les plus recherchées et parmi les plus anciennement connues et récoltées.

Rhariqoun

Ce myconyme arabe (livresque) dérive directement du grec ἀγαρικόν (agarikón) qui désigne toutes les espèces du genre *Agaricus*. Dans la pharmacopée grecque (Ier siècle) de Dioscoride, *De Materia Medica*. Livre III, chap. 1, ἀγαρικόν désignait un champignon médicinal purgatif très réputé, originaire de la région d'Agaria (probablement en Scythie ou en Sarmatie). Ce myconyme, “champignon des Agars” est donc un toponyme.

Agoursal, Agoursalen, ersal

Noms tamazight dérivant du verbe “gursal” qui signifient “être dur, sec” allusion faite à la consistance ferme de la chair de ce champignon.

Amelzouar, Tarlaral, Tar'rarla, Tiroula

Myconymes berbères sans étymologie connue.

(2) Polypore du Bétoum

Çorra

Ce mycomyme arabe veut dire en premier sens « petit sac », « bourse », « ballot » (souvent une pochette contenant de l'argent, des bijoux ou des effets précieux) selon EL MOUNGED (1980). Il fait allusion à la forme en sabot ou en « coque » de la console ligneuse collée à l'arbre, ici le Pistachier de l'Atlas.

(3) Vesse-de-loup

Tech el dib

Ce myconyme arabe est composé du lexème *tech* qui signifie « vessie », vent intestinal malodorant qui sort l'anus sans bruit, *el* est un article et le mot *dib* qui veut dire « loup » ou « chacal ». Cela provient du fait qu'à maturité la tête de ce champignon (mangeable à l'état jeune mais parfaitement insipide) se déshydrate puis se déchire et laisse s'envoler un nuage de spores à tous les vents, c'est la sporée. Cette dérive scatologique évoque-t-elle la poudre de spores qui s'échappe à maturité ou le bruit qu'elle produit, ou plutôt le bruit, bien silencieux, qu'elle ne fait pas? Selon le *De Materia Medica* de Dioscoride cette poudre de spores pouvait être utilisée traditionnellement comme allume-feu, car elle s'enflamme facilement.

Kercena

Ce myconyme arabe signifie selon EL MOUNGED « la peau en cuir avec laquelle on fabrique des chaussures ». Ce nom s'explique par le fait que le pied brun à maturité de cette espèce et des espèces voisines, est presque imputrescible de sorte qu'on le retrouve souvent intact l'année suivante. D'ailleurs, on s'en est servi comme coussinet pour consolider les fractures (DUGAN, 2011).

(4) Faux amadouvier

Qahou

Myconyme arabe sans étymologie connue pour ce champignon à chair coriace non comestible, en forme de sabot de cheval. Il avait les mêmes emplois que le vrai amadouvier c'est-à-dire comme allume-feu et sa poudre comme hémostatique et cicatrisant (DUGAN, 2011).

Leqao

Myconyme berbère sans étymologie connue.

(5) Pleurote de panicaut

Fouggaa

Myconyme arabe qui provient de l'arabe classique “faq'â” et “fiq'â” leur pluriel sont “fiqaâ”, “afqou'â” et “fouqou'â” et qui signifient toute truffe molle et d'un blanc pur et intense. Selon EL MOUNGED (2008), “el faqa'â” correspond à l'intensité du blanc. Le terme par glissement sémantique et par généralisation désigne tout champignon supérieur à pied et à chapeau (DIAB, 2001). Le Pleurote de panicaut est un champignon parfaitement comestible, possède en effet, un chapeau charnu gris-brun à blanchâtre et possède une chair épaisse et blanche (MAUBLANC, 1956).

(6) (7) Truffes du désert

Terfass

Ce myconyme arabe provient de l'arabe classique qui désigne selon EL MOUNGED (2008) tout type de champignon comestible se développant uniquement dans le sol ou hypogé, des déserts d'Afrique et d'Asie. L'adaptation à la vie souterraine (mode de vie hypogée) a provoqué de profondes modifications du sporophore qui est devenu globuleux.

Djoubir

Ce myconyme arabe désigne la truffe noire (DIB, 2001) comme celle qui se récolte au Hodna.

Belhourch

Myconyme arabe sans étymologie connue.

Tirfazen

Myconyme berbère d'origine arabe significant truffe.

(8) Volvaire remarquable

Fouggaa

Myconyme arabe qui provient de l'arabe classique "faq'â" et "fiq'â", au pluriel "fīqaâ", "afqou'â" et "fouqou'â", et qui signifient toute truffe molle et d'un blanc pur et intense. Selon EL MOUNGED (2008), "el faqa'â" correspond à l'intensité du blanc. Le terme par glissement sémantique et par généralisation désigne tout champignon supérieur à pied et à chapeau (DIAB, 2001). Le Volvaire remarquable est un champignon à chapeau visqueux et grisâtre ou blanc lavé de gris. Le pied ne présente pas d'anneau mais par contre une volve persistante en forme de sac, raison pour laquelle on l'a crue longtemps et ceci jusqu'en 1916 comme toxique à cause de sa ressemblance avec les Amanites alors qu'en réalité c'est un comestible agréable couramment vendu dans les marchés algériens (MAUBLANC, 1956). Cet écart explicatif est possiblement dû à la variation de toxicité selon les habitats ou au mode de préparation (YOUCEF-KHOJDA, 2021).

3. Les différentes catégories de motivation sémantique dans les dénominations vernaculaires de quelques champignons supérieurs d'Algérie:

Le pouvoir de désignation des noms de champignons supérieurs permet de faire ressortir des classes motivationnelles en rapport avec la forme, la couleur, la saison de développement végétatif, la zoonymie, ainsi que les lexies incertaines. Ces noms permettent un enrichissement de la motivations sémantique, et contribuent même à assurer la cohésion.

3.1. L'expression de la forme dans les dénominations vernaculaires des champignons supérieurs:

Les myconymes populaires exploitent énormément la ressemblance morphologique ce qui a une fonction mnémotechnique (trompette de la mort, étoile de terre, etc.) ou poétique (oreille de Juda par exemple). Rappelons aussi que beaucoup de champignons évolués (Lépiotes, Amanites, Coprins essentiellement) sont en réalité enveloppés à l'état jeune par un voile général blanchâtre, leur donnant l'aspect d'un oeuf et que l'adaptation à la vie souterraine des truffes du désert impose la forme globuleuse.

3.1.1. Les noms arabes de champignons supérieurs en lien avec la forme:

a) Lexies simples : 4 fois.

(2) *Çorra*, (6) *Terfass*, *Djab'a*, (7) *Terfass*.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.1.2. Les noms berbères des champignons supérieurs en lien avec la forme:

a) Lexies simples : 1 fois.

(6) (7) *Tirfazen*.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.2. L'expression de la couleur dans les dénominations vernaculaires des champignons supérieurs:

Il est bien connu que la couleur des fructifications des champignons supérieurs est des plus variée, parfois même dans la même espèce, et certaines espèces présentent des couleurs différentes suivant l'âge (MAUBLANC, 1956; BAILLAUD, 2016). Cependant, le blanc et le jaune avec leurs diverses nuances sont les colorations les plus fréquentes, et souvent la matière colorante reste localisée dans le revêtement des tissus, la chair elle-même restant blanche (MAUBLANC, 1956).

3.2.1. Les noms arabes des champignons supérieurs en lien avec la couleur:

a) Lexies simples : 4 fois:

(1) (5) (8) (9) *Fouggaa*.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.2.2. Les noms berbères des champignons supérieurs en lien avec la couleur:

a) Lexies simples : 0 fois.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.3. L'expression de la toponymie chez les champignons supérieurs dans les dénominations vernaculaires:

Les myconymes d'origine toponymique servent souvent à signaler l'origine géographique d'un champignon (lieu de découverte, de production ou de réputation). Ils existent depuis l'Antiquité (Agarikon d'Agaria) et sont encore très vivants dans la culture gastronomique et scientifique actuelle (cèpe de Bordeaux, truffe du Périgord, shiitake du Japon, etc.).

3.3.1. Les noms arabes des champignons supérieurs en lien avec la toponymie:

a) Lexies simples : 1 fois:

(1) *Rhariqoun*.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.3.2. Les noms berbères des champignons supérieurs en lien avec la toponymie:

a) Lexies simples : 0 fois.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.4. L'expression de l'incongruité chez les champignons supérieurs dans les dénominations vernaculaires:

Certains auteurs avertis (BAILLAUD, 2005) ont signalé des désignations incongrues plus fréquentes chez les myconymes que chez les phytonymes. On en a pour quelques témoins éloquentes: la Vesse-de-loup qu'on a vu plus haut mais aussi le Satyre puant ou *Phallus impudicus*, le phalle de chien ou *Mutinus caninus*., l'Amanite phalloïde ou *Amanita*

phalloïdes tous assimilés à des membres viriles. Mais ne vous offusquez pas, “honni soit qui mal y pense!” comme le veut la devise de l’ordre de la Jarretière.

3.4.1. Les dénominations incongrues arabes de champignons supérieurs:

a) Lexies simples : 0 fois.

b) Lexies composées : 1 fois

(2) *Tech ed dib*.

3.4.2. Les dénominations incongrues berbères de champignons supérieurs:

a) Lexies simples : 0 fois.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.5. L’expression de la consistance dans les dénominations vernaculaires des champignons supérieurs:

Les champignons supérieurs ont tous une membrane cellulaire enduite de chitine, un matériau résistant et souple qu’ils partagent avec la carapace des Crustacés et l’exosquelette des Arthropodes. C’est ce polyside aussi résistant que la lignine qui donne la consistance assez souvent ferme parfois coriace de ces champignons.

3.5.1. L’expression de la consistance dans les dénominations arabes des champignons supérieurs:

a) Lexies simples : 1 fois.

(3) *Kercena*.

b) Lexies composées : 0 fois.

3.5.2. L’expression de la consistance dans les dénominations berbères des champignons supérieurs:

a) Lexies simples : 3 fois.

(1) *Agoursal, Agoursalen, Ersal*

b) Lexies composées : 0 fois.

3.6. Lexies incertaines dans les dénominations vernaculaires des champignons supérieurs:

3.6.1. Lexies incertaines dans les dénominations arabes des champignons supérieurs:

Cette catégorie prend en considération les dénominations vernaculaires de signification obscure et qui peuvent se prêter de la part des locuteurs à des spéculations hasardeuses.

a) Lexies simples : 1 fois.

(4) *Leqao*.

b) Lexies composées : 1 fois.

(6) *Belhourch*.

3.6.2. Lexies incertaines dans les dénominations berbères des champignons supérieurs:

a) Lexies simples : 5 fois.

(1) *Amelzouar, Tarlaral, Tar’rarla, Tiroula*, (4) *Leqao*.

b) Lexies composées : 0 fois.

4. Synthèse :

Le constat essentiel est qu'en Algérie très peu de champignons sont nommés (près d'une vingtaine de noms vernaculaires). Ce pays n'est pas du tout comparable à la Chine (plus de 1000 noms) ou à la Russie (et les pays slaves) (plusieurs centaines de noms) qui, en raison de la profondeur de la tradition culinaire et médicinale multimillénaire, déclinent le plus grand nombre de noms vernaculaires aux champignons supérieurs et ceci pour chaque région et chaque dialecte (pour la Chine : BROWN, 2019 ; pour la Russie : PRAKOFJEW et al., 2024). La très grande rareté de représentativité des espèces comestibles par la population locale par rapport à l'ensemble de la fonge nationale toxique, mortelle ou sans intérêt alimentaire, est la principale raison d'absence de dénomination en Algérie. À titre comparatif, nous savons qu'il est de règle dans l'appréhension populaire de la flore, que c'est d'abord pour des raisons d'usage qu'on mémorise et nomme les plantes, les fonctions alimentaires et médicinales arrivent très largement en tête (LIEUTAGHI, 2017). L'étude que nous avons menée sur les motivations sémantiques dans les dénominations vernaculaires de quelques champignons supérieurs d'Algérie nous permet de souligner que le lien établi entre l'appellation du champignon et ce qui la justifie est plus ou moins évident. Les noms donnés aux champignons supérieurs ne sont pas neutres, ne sont pas le fruit du hasard, mais renvoient à une conception de la relation des populations à leur environnement et à leur culture. Le classement des données motivationnelles établies plus haut montre que la majorité des noms des champignons supérieurs d'Algérie sont reliés principalement à l'expression de la forme ovoïde ou globuleuse ainsi qu'à la forme de sabot des consoles fixés latéralement aux arbres. L'expression de la forme dans les myconymes est un procédé universel de nomination. Elle relie l'expérience visuelle (ressemblance, silhouette) à l'acte de nommer, aussi bien en noms populaires (souvent imagés et métaphoriques) qu'en noms scientifiques (descripteurs latins, précis et codifiés). Nous trouvons aussi des myconymes inspirés de la consistance plus ou moins ferme de la chair.

Conclusion : En Algérie, sur près de 2 500 espèces de champignons supérieurs recensées, seules 14 possèdent un nom vernaculaire, soit 0,56 % du total. Cette rareté s'explique par l'absence d'usages alimentaires, médicaux ou culturels significatifs, contrairement à d'autres régions du monde comme l'Asie du Sud-Est, la Russie ou l'Europe où les champignons occupent une place centrale dans la tradition populaire. Les populations locales n'ont retenu que quelques espèces comestibles et facilement identifiables, tandis que la plupart, toxiques ou sans intérêt gustatif, sont restées sans appellation. En outre, les forêts et zones naturelles d'Algérie bien qu'assez riches en champignons, ceux-ci sont saisonniers, éphémères et moins intégrés aux pratiques de subsistance. Contrairement aux plantes pérennes ou cultivées, ils n'ont pas constitué une ressource stable.

Par ailleurs, les nomenclatures populaires de champignons ne connaissent généralement qu'un niveau de base, le champignon comestible ou toxique, les truffes, alors que la nomenclature scientifique repose sur deux niveaux taxonomiquement hiérarchisés: le genre et l'épithète spécifique (DROUIN, 2000). Les métaphores à l'origine des myconymes aident à désigner le champignon par référence à une réalité familière.

Les motivations dénominales relèvent principalement de la forme (ovoïde, globuleuse, en sabot), suivie de la consistance de la chair. En revanche, les références à l'odeur ou au goût, essentielles dans l'identification des champignons ailleurs, sont totalement absentes. Certaines dénominations s'appuient sur des métaphores imagées, parfois jugées crues (tech el dib), mais qui traduisent avant tout une description populaire spontanée.

Enfin, plusieurs myconymes, d'origine arabe ou berbère, présentent une étymologie obscure, reflet d'une mémoire linguistique partiellement perdue et pour lesquels finalement, nous ne disposons pas d'éléments éclaircissants qui permettraient de trancher en faveur d'une lecture plutôt que d'une autre. Au fil des générations, en effet, les motivations initiales peuvent tomber dans l'oubli et s'effacer de la mémoire collective.

Cette étude met ainsi en évidence un lexique mycologique limité, façonné par des facteurs alimentaires, écologiques et culturels, et souligne l'intérêt de documenter et de préserver ces savoirs vernaculaires en voie de disparition.

Bibliographie

- ABOUROUH Mohamed, (2011), *Les champignons du Maroc, à leur découverte*, Rabat, Centre de Recherche Forestière, 48 p. Disponible sur: https://www.researchgate.net/publication/341272512_Les_champignons_du_Maroc_A_leur_decouverte [accessed Mar 01 2025].
- BAILLAUD Lucien, (2005), Langue parlée, langue écrite: la botanique, *Le Journal de botanique*, n°32, pp. 43-72.
- BAILLAUD Lucien, (2016), Images, métaphorEs, métonymies, autour du vocabulaire botanique, *Revue des sciences naturelles d'Auvergne*, volume 80, pp. 73-86.
- BOULLARD Bernard, (1997), *Dictionnaire, Plantes et Champignons*, Paris, ESTEM, 875 p.
- BROWN Madeline (2019). Yi Ethnomycology: Wild Mushroom Knowledge and Use in Yunnan. *China. Journal of Ethnobiology*, 39(1):131-157. DOI:10.2993/0278-0771.
- DEPRÉS Jean sous la dir., (2018), *L'univers des champignons*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 376 p.
- DIAB Kawkab, (2001), *El mouâdjâ al mufassal fi al echjar wa en nabatat fi liçan el arab*, Liban, Dar Al-Kootob Al-ilmiyah.
- DROUIN Jean-Michel, (2000), Linné et la dénomination des êtres vivants: portrait du naturaliste en législateur, *Le temps des savoirs* 1 (Avril): 17-38.
- DUGAN, Frank Matthew, (2011) *Conspectus of World Ethnomycology: Fungi in Ceremonies, Crafts, Diets, Medicines, and Myths*. St. Paul, MN: American Phytopathological Society (APS Press), 151 p.
- HADDADU Muhand Akli, (2018), *Tamaziyt Tatrart*, Alger, Bert édition.
- KEDDAD Abdelaziz, et BOUZNAD Zouaoui (2018), *Catalogue des champignons d'Algérie*, Alger, Arts graphiques, 334 p.
- KHOUFACHE Anissa, (2019), Étude des dénominations vernaculaires et scientifiques des plantes d'Afrique du Nord. Thèse de Doctorat, Université Sorbonne Paris-Cité, 471 p.
- LEHMAN Alise, et MARTIN-BERTHET Françoise, (2003), *Introduction à la lexicologie : sémantique et morphologie*, 2^{ème} édition, Paris, Nathan, p. 59.
- LE NOBLE CORAN et la traduction en langue française de ses sens. Traduction de Docteur Muhammad Hamidullah, révisée par le Complexe du Roi Fahd pour l'impression du Saint Coran, Médine. Première édition : 2000.
- LIEUTAGHI Pierre, (2017), *Une ethnobotanique méditerranéenne. Plantes, milieux et sociétés, des témoignages anciens au changement climatique*, Arles, Actes Sud, 578 p.
- MAUBLANC Albert, (1956), *Les champignons de France*, Paris, Lechavalier, 143 p.
- PRAKOFJEWY Yulya, SARTORI Mateo, KALLE Raivo, ŁUCKAJ Łuczaj, KARBARZ Malgorzala, MATTALIA Giulia (2024). "But how true that is, I do not know": the influence of written sources on the medicinal use of fungi across the western borderlands of the former Soviet Union. *IMA Fungus*, vol. 15, art.22. <https://doi.org/10.1186/s43008-024-00156-7>
- SILAR Philippe et MALAGNAC Fabienne (2013), *Les champignons redécouverts*, Paris, Belin, 231 p.
- EL MOUNGED (2008), *Dictionnaire classique arabe-français*, Liban, Dar el-Machriq.
- TRABUT Lucien, (1935), *Répertoire des Noms indigènes des Plantes spontanées, cultivées et utilisées dans le Nord de l'Afrique*, Alger, Imprimerie « La Typo-Litho » et Jules Carbonel réunies, 355 p.
- YOUCEF-KHODJA, Lounis (2021). Contribution à l'inventaire, à la connaissance et à l'utilisation des macrochampignons en Algérie. Thèse de Doctorat, USTHB, Alger, 150 p.