

Certaines espèces de fourmis sont dépourvues d'aiguillon. Dans la sous-famille des *Formicinae*, l'aiguillon est totalement absent et de l'acide formique est produit dans la glande à poison. Les fourmis le déposent ou le projettent quand elles se sentent agressées. L'odeur est très forte et peut être mélangée à d'autres parfums, parfois agréables pour un nez humain, parfois non. Un de mes pires souvenirs en matière olfactive est d'avoir collecté des fourmis roquefort, de leur nom latin *Tapinoma sessile* (la sous-famille des Dolichoderines), qui produisent un cocktail complexe de molécules défensives et

très peu d'acide formique. Ce sont des petites fourmis noires que l'on retrouve partout dans les maisons en Amérique du Nord. Pour se défendre, elles produisent un jet de poison qui a l'odeur du roquefort. En soi, ce n'est pas une odeur très désagréable, mais imaginez que vous deviez collecter des centaines de fourmis à l'aide d'un aspirateur à insectes. C'est un petit récipient qui est connecté à deux tuyaux très fins : vous prenez l'un des deux dans votre bouche pour aspirer, et l'autre sert à collecter la fourmi qui tombera dans le récipient. Qu'est-ce qui l'empêche de ressortir par le bout par lequel vous aspirez ? C'est un petit filtre, souvent en coton, qui oblige vos prisonnières à rester dans l'enceinte de l'aspirateur (comme le filtre dans votre aspirateur de maison laisse passer l'air mais garde à l'intérieur la poussière). Le seul problème dans l'histoire est que ce filtre laisse pénétrer les molécules odorantes. Conséquence : si les fourmis se défendent contre leur agresseur (vous et votre aspirateur), vous allez inhaler une bonne quantité de leur cocktail odorant. Ça démange dans la gorge, ça fait tousser et si vous aspirez des fourmis roquefort, un goût très fort et persistant de fromage bleu vous envahit la bouche et les voies respiratoires. Cela ne part pas facilement et vous avez l'impression d'avoir ce fromage dans la gorge pendant toute la journée – voilà de quoi vous dégoûter de futures dégustations de roquefort. Par la suite, quand vous êtes invité pour un dîner entre amis et que l'on vous propose un magnifique fromage bleu, vous êtes obligé d'expliquer que malheureusement vous ne pouvez pas le déguster car vous avez « aspiré trop de fourmis roquefort dans votre vie ». L'incompréhension totale... telle est la vie de myrmécologue ! Les étudiants qui aspirent les fourmis roquefort ne sont même pas les plus mal lotis : dans le sud de la France et en Suisse, il existe une autre espèce du même genre, *Tapinoma magnum*, qui, elle, sent le beurre rance. On trouve cependant des amateurs de l'odeur des *Tapinoma*. Adria Le Bœuf, myrmécologue à l'Université de Fribourg en Suisse, rapporte que les chats ont

une vraie addiction aux *Tapinoma*. Certains chats se mettent même à côté de leur nid, et le tapent avec leur patte pour la reniffler ensuite !