

## Diversité des champignons comestibles rencontrés à Abidjan (Côte d'Ivoire)

Par Gouvé Claver YIAN, Laboratoire de Botanique UFR Biosciences Université Félix Houphouët-Boigny

En Côte d'Ivoire, ces dernières années, les champignons comestibles ont été étudiés scientifiquement au niveau de leurs relations avec le milieu, avec la population locale du centre ouest et du sud de la Côte d'Ivoire particulièrement à Sikensi. Ces études ont été initiées par le Laboratoire de Botanique de l'université Félix Houphouët-Boigny. En dépit de ces travaux effectués sur les champignons comestibles et le rôle important qu'ils jouent au plan alimentaire et social dans le quotidien des populations rurales, les données sur les champignons comestibles sont insuffisantes en Côte d'Ivoire et particulièrement dans le district d'Abidjan.

Les champignons comestibles sauvages interviennent dans l'alimentation de la population ivoirienne. Ils constituent un apport important en éléments essentiels pour le bien être humain et sont considérés comme des aliments de substitution aux légumes, viandes et poissons en périodes défavorables. Cependant, les champignons les mieux connus par la population d'Abidjan se limitent aux espèces communes telles que les volvaires (*Volvariella volvaceae*), les champignons associés aux termites (*Termitomyces sp.*) et les champignons noirs (*Psathyrella tuberculata*). Cette étude a permis de mieux connaître des espèces encore mal connues potentiellement utilisables par la population locale.

A Abidjan, la population apprécie les champignons comestibles, mais les champignons couramment vendus sur le marché frais ou séchés pour la consommation sont estimés à seulement trois espèces. Il s'agit entre autres des volvaires, des champignons associés aux termites et des champignons noirs (voir figure)



Champignons de palmier

Champignons noirs

Champignons de termitière

Le district d'Abidjan est caractérisé par les forêts denses humides. Ce milieu constitue un atout important pour le développement des champignons qui pourraient être consommés par la population

locale. Cette potentialité constitue un atout favorable pour la diversité des champignons. Ainsi, cette étude réalisée pendant la grande et la petite saison des pluies a permis d’inventorier des champignons comestibles d’Abidjan et les communes environnant afin de mieux apprécier la diversité des champignons comestibles.

Les enquêtes et collectes de données effectuées sur le terrain ont permis d’identifiés 7 espèces comestibles appartenant à 6 genres. Les Auriculaires et les Polypores sont les mieux représentées et les plus consommés (voir tableau 1).

Tableau 1 : liste des champignons recensés avec les différents lieux de collecte.

Noms communs/vernaculaire	Niveau d’appréciation	Lieux de collectes
Oreille de singe	Très apprécié	Parc National du Banco
Oreille de singe	Très apprécié	Riviera Palmeraie, Sikensi
Akpô roudou	Apprécie	Sikensi
Pas nommé	Moins apprécié	Parc National du Banco
Indépendance	Très apprécié	Riviera Palmeraie, Sikensi, Université Félix Houphouët-Boigny
Polypores	Très apprécié	Parc National du Banco
Faux-faux	Très apprécié	Bingerville, marché d'Adjamé

Parmi les spécimens récoltés dans le district Abidjan et les communes avoisinantes, 7 étaient des espèces de champignons comestibles et appartenaient à 6 genres différents. Ces espèces de champignons sont reconnues comme comestibles, mais moins connues que les champignons de palmier, les champignons noirs et les champignons de termitière. Ces espèces peuvent être vulgarisées auprès des populations ce qui permettra de diversifier la consommation des champignons. La diversité des champignons comestibles favorisera la gestion durable et raisonnée de cette ressource naturelle tout en réduisant les pressions exercées sur les écosystèmes naturels.

Recherche effectuée grâce au financement de la Coopération belge au développement dans le cadre du renforcement des capacités taxonomiques (GTI) du programme CEBioS, basé à l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique (Bruxelles).