

Valorisation des champignons sauvages comestibles et des savoirs traditionnels du Sud-ouest de la Côte d'Ivoire

Badjo Mireille Stéphanie PITTA ^{1*}, Gouvé Claver YIAN ² et Marie-Solange TIEBRE ^{1,2}

¹ Laboratoire des Milieux naturels et Conservation de la Biodiversité, Université Felix Houphouët-Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire

² Laboratoire des Systématiques Herbiers et Musée botanique, Université Felix Houphouët-Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire

* **Contact auteur** : pittabadjomireille@yahoo.fr

Les champignons comestibles sauvages sont des produits forestiers non ligneux très appréciés des populations locales. Malheureusement, la déforestation et les effets du changement climatique conduisent à la rareté de cette ressource naturelle. Ce travail a pour objectif de contribuer à la connaissance de la diversité des champignons sauvages comestibles du Sud-Ouest de la Côte d'Ivoire, une région qui abrite le Parc National de Taï, une réserve de la Biosphère. Une enquête ethnomycologique basée sur des fiches d'enquêtes et d'un catalogue comportant des photographies de champignons collectés sur le terrain ont été réalisées et des inventaires itinérants dans les différents biotopes ont été effectués. Ensuite, une campagne d'information et de sensibilisation a été organisée au profit des populations locales pour la valorisation et le partage des informations recueillies. Les enquêtes ethnomycologiques ont montré que les populations ont une bonne connaissance des champignons comestibles. Trente-cinq espèces ont été citées par les populations locales. Sur l'ensemble de ces espèces, les Bété ont attribué au moins un nom local à 25 espèces contre un nom local à 24 espèces chez les Baoulé. Concernant les Bakwé, au moins un nom local est attribué à 9 espèces. L'étude des usages alimentaire, commerciale et médicinale ont montré que *Volvariella volvacea* et *Psathyrella tuberculata* sont les plus utilisés par les populations. Vingt-deux espèces ont été identifiées lors des inventaires mycologiques. Elles sont réparties en 15 genres et 11 familles. Au total 50 acteurs locaux et des leaders d'opinion ont été sensibilisés à la conservation de la Biodiversité et la diversité des champignons sauvages comestibles. Des supports physiques tels que les posters, les banderoles et les prospectus ont été distribués aux populations. Ce travail a abouti à des essais de culture de ces champignons sauvages comestibles en vue de les promouvoir et les rendre disponibles toute l'année.

Mots-clés : Enquête ethnomycologique, inventaire mycologique, éducation, sensibilisation