

THEMATIQUE 6 : VALORISATION ET DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

Culture des champignons comestibles, une alternative contre la pauvreté et le développement socioéconomique

Claver Gouvé YIAN^{1,*}, Stéphanie Mireille Badjo Pitta² et Marie-Solange Tiébré^{1,2}

¹Centre National de Floristique, Abidjan, Côte d'Ivoire

²Université Félix Houphouët-Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire

***Contact auteur** : yiangooov1@gmail.com

Les champignons sont très appréciés par les populations et font partie des produits forestiers non ligneux. Ils représentent une source de revenus et contribuent au bien-être des populations. Cette étude vise à valoriser les champignons comestibles à travers des essais de culture des espèces appréciées en vue de les vulgariser et lutter contre la pauvreté. A partir d'une revue bibliographique, *Pleurotus ostreatus*, *Volvariella volvacea*, *Ganoderma lucidum*, *Psathyrella tuberculata*, *Lentinus squarrosulus*, *Agrocybe elegantior*, *Coprinus sp* et *Marasmiellus inoderma* ont été sélectionnées en vue de les tester sur divers substrats. Ces espèces ont été inoculées sur gélose (Potatose Dextrose Agar) et repiquées sur sorgho trempé pendant 24 h afin d'obtenir des semences. Les semences de *Pleurotus ostreatus*, *Volvariella volvacea* et *Lentinus squarrosulus* ont été testées et le rendement moyen enregistré et comparé. Cette étude a permis de produire 302 bouteilles de semences : 190 de *Pleurotus ostreatus*, 44 de *Volvariella volvacea*, 27 de *Ganoderma lucidum*, 14 de *Lentinus squarrosulus*, 12 de *Psathyrella tuberculata*, 8 de *Agrocybe elegantior*, 4 de *Marasmiellus inoderma* et 3 de *Coprinus sp*. *Pleurotus ostreatus* a enregistré le rendement le plus élevé sur paille de riz, suivi du rendement sur sciure de bois et feuilles de bananier. Le rendement de *Volvariella volvacea* a été plus élevé sur feuilles de bananier, suivi de celui obtenu sur paille de riz. *Lentinus squarrosulus* a enregistré le plus haut rendement sur sciure de bois, suivi du rendement sur paille de riz et feuilles de bananier. Six acteurs de la filière champignon ont été sensibilisés et ont reçu des semences de *Pleurotus ostreatus*, *Volvariella volvacea*, et *Psathyrella tuberculata* en vue de les tester. Cette étude a permis de tester 8 champignons dont 7 espèces locales. Les résultats obtenus doivent d'être vulgarisés auprès du grand public afin de participer au développement socio-économique des populations locales.

Mots-clés : Champignons comestibles, essai de culture, semences, substrat, rendement.