



UNIVERSITE MARIEN NGOUABI
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE
ET DE FORESTERIE



Année : 2022-2023

N° d'ordre : **131**

MEMOIRE

Pour l'obtention du diplôme de **Master**

Domaine : Forêts

Mention : Master Professionnel

Parcours : Sciences et Techniques Forestières

Présenté et soutenu publiquement

par

BEALONGA NGAKALA Heinz Gaïnov

Titulaire de la licence professionnelle en Sciences et Techniques Forestières

Thème :

**Exploitation des rhizomorphes des champignons du genre *Termitomyces* dans le
Département de la Lékoumou, en République du Congo**

SUPERVISEUR SCIENTIFIQUE

Felix KOUBOUANA, Maître de Conférences CAMES, Université Marien N'GOUABI

DIRECTEUR DE MEMOIRE

Sydney Thony NDOLO EBIKA, Maître-Assistant, Université Marien N'GOUABI

COMPOSITION DU JURY

Président du jury : Pierre MBETE, Maître de Conférences CAMES, ENSAF, UMNG

Examineur : Giles Freddy MIALOUNDAMA BAKOUETILA, Maître-Assistant CAMES, ENSAF, UMNG

Rapporteur : Sydney Thony NDOLO EBIKA, Maître-Assistant CAMES, FST, UMNG



*Ce travail a été réalisé dans le cadre du Projet « **A comparative study on natural resources management by local communities in two main edible mushroom harvesting localities in the Republic of Congo** » porté par le Dr Sydney Thony NDOLO EBIKA. Ledit projet a bénéficié de l'appui financier de la Fondation Rufford, sous le numéro de projet 37196-2.*



Le département de la Lékoumou est un lieu très spécifique où poussent les rhizomorphes de champignons comestibles du genre *Termitomyces*. Cependant, les pratiques de cueillette et le réseautage autour des activités menées sur cette catégorie de champignons sont encore méconnus. La présente étude vise à collecter des données sur l'exploitation des champignons sauvages comestibles, en général, et les rhizomorphes en particulier en vue d'une gestion durable de ces ressources. Des enquêtes ethnomycologiques ainsi que le suivi des acteurs impliqués dans l'exploitation des champignons comestibles ont été menés dans les localités de Ingolo 1, Ingolo 2 et Tala afin d'obtenir des informations sur les sites de récoltes, les catégories d'acteurs ainsi que les quantités de champignons récoltées et destinées à la vente. De cette méthodologie, nous avons trouvé que les hommes et les femmes étaient impliqués dans l'exploitation des champignons sauvages. Au total 11 espèces de champignons sauvages comestibles ont été répertoriées notamment : *Armillaria heimii*, *Auricularia delicata*, *Cantharellus* cf. *densifolius*, *Cantharellus* sp., *Collybia* sp., *Cookeina speciosa*, *Favolus tenuiculus*, *Lentinus sajor-caju*, *Neonothopanus hygrophanus*, *Termitomyces clypeatus* et *Termitomyces* cf. *fuliginosus* (les rhizomorphes). Parmi toutes ces espèces, il n'y a que les rhizomorphes qui font l'objet d'une intense activité commerciale, avec au total 113 kg collectés et vendus. Ces rhizomorphes poussent dans des termitières souterraines souvent proche de l'eau ou sur terre ferme. La vente de ces rhizomorphes est faite par paquets par des collecteurs vers les grossistes à raison de 300 FCFA l'unité. L'activité se pratique une à deux fois par semaine avec un montant atteignant 20.000 FCFA par vente.

Mots clés : champignons comestibles, exploitation, Ingolo 1, rhizomorphes, *Termitomyces*, vente

Abstract : The Lekoumou department is a very specific area where rhizomorphs of edible mushrooms belonging to the genus *Termitomyces* grow. However, harvesting techniques and the networking around activities conducted on this category of mushrooms still unknown. The current study aims at collecting data on the exploitation of wild edible mushrooms in general and rhizomorphs in particular for a sustainable management of these resources. Ethnomycological studies and follow of actors involved in the exploitation of edible mushrooms were conducted in the localities Ingolo 1, Ingolo 2 and Tala in order to obtain information on the harvesting sites, categories of actors and the quantities of harvested mushrooms for sale. Following that methodology, we found that men and women are involved in harvesting wild edible mushrooms. In total, eleven (11) species of wild edible mushrooms have been recorded : *Armillaria heimii*, *Auricularia delicata*, *Cantharellus* cf. *densifolius*, *Cantharellus* sp., *Collybia* sp., *Cookeina speciosa*, *Favolus tenuiculus*, *Lentinus sajor-caju*, *Neonothopanus hygrophanus*, *Termitomyces clypeatus* et *Termitomyces* cf. *fuliginosus* (rhizomorphs). Of these species, only the rhizomorphs have been subject to an intense trade activity with a total of 113 kg harvested and sold. The rhizomorphs grow in subterranean termite nests often close to wet places or on terra firma. Selling of rhizomorphs is done in packs by collectors towards wholesalers at 300 FCFA per unit. This activity is conducted once or twice a week with an amount reaching 20,000 FCFA per sale.

Keywords : edible mushrooms, exploitation, Ingolo 1, rhizomorphs, sale, *Termitomyces*