

SELECTION ET OPTIMALISATION DE CULTURE DES CHAMPIGNONS LIGNOCELLULOSE A KISANGANI

Nshimba, S.M.¹, Mwinyi, W¹, Kanyama, T² et Jan, R³.

¹ Université de Kisangani, Faculté des Sciences

² Université de Kisangani, Faculté de gestion des Ressources Naturelles Renouvelables

³ Jardin Botanique de Meise (Belgique)

Introduction

La consommation des champignons fait partie de la culture congolaise et Africaine, jusqu'à présent elle est saisonnière. On ne possède pas de statistiques sur les quantités consommées annuellement, mais la quantité est impressionnante. Ces champignons proviennent en premier lieu de cueillette sauvage. En forêt claire africaine il s'agit surtout d'espèces mycorrhiziques, en forêt ombrophile la quantité d'espèces saprophytiques est beaucoup plus importante. On consomme aussi bien des espèces mycorrhiziques que non mycorrhiziques. La biomasse des champignons est une ressource nutritive de haute qualité parce qu'elle contient jusqu'à 20 à 30 % de protéines, exprimés en poids sec. De plus cette biomasse contient des acides aminés indispensables pour la nutrition humaine et animale.

Méthodologie

Inoculation avec des chevilles (Produites en Europe en attendant le lancement d'un laboratoire local) du bois des types différents à brûler (Branches de 1 m de long environ et de diamètre minimum de 8 cm) dans une mini-champignonnière primitive et ensuite à la faculté des sciences. Du bois de chauffe récemment coupé, facile à obtenir, appartenant à des espèces botaniques différentes, sera utilisé.

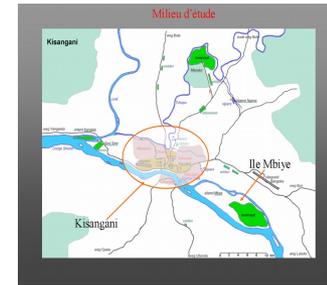


Objectifs

- Promouvoir l'idée de la culture des champignons non mycorrhiziques sur des substrats lignocellulosiques;
- Produire des champignons; source nutritive pour la population locale et;
- Créer un centre de production du blanc au sein de la faculté des sciences de l'UNIKIS.

Choix d'espèces

Le choix pour une espèce est basé sur des caractères écologiques : mycélium se développant à des températures élevées et à croissance rapide, Nous choisirons les espèces que la population locale connaît déjà par la cueillette en nature, des espèces très prisées. Il s'agit d'espèces à croissance vigoureuse, très concurrentielle avec d'autres champignons pour occuper le substrat. La base du choix est le fait qu'il n'est pas possible de stériliser ou de pasteuriser les substrats dans la situation actuelle, et le fait que le climat local convient à leur croissance. L'oreille de judas (*Auricularia spec.*) et *Schizophyllum commune* seront les deux espèces avec lesquelles on expérimentera en premier lieu.



Résultats attendus

Production permanente des champignons préférés et recherchés par la population locale. Cette production aidera à compléter le déficit alimentaire pour la population locale et une source de revenu.

Production de blanc qui aidera à produire le champignon localement. Ainsi, les paysans désireux de faire la culture des champignons, trouveront un lieu d'approvisionnement de blanc.



Diversité des champignons dans la forêt tropicale

On estime qu'il y a 1,5 million de Fungi sur terre, dont 98.000 espèces seulement ont été décrites. Qu'elle est la raison pour cette connaissance très faible comparée à d'autres groupes d'organismes ? La réponse est simple, il y a peu de mycologues sur le globe et beaucoup de régions ont été très faiblement (ou pas) explorées. Les forêts tropicales en sont un exemple.

Conclusion

Pour réaliser une culture des connaissances en microbiologie sont nécessaires d'une part, d'autre part il faut des laboratoires produisant le blanc afin de pouvoir inoculer des substrats. Dans le cadre du projet VLIR à l'université de Kisangani, la construction d'un laboratoire de production de blanc est planifié et des formations sont dispensés.

Les circonstances de culture en conditions optimales est assez difficile à réaliser à cause de la technicité et les difficultés rencontrés en approvisionnement en électricité (climatisation des chambres de culture ...). Néanmoins il est possible de réaliser des cultures de champignons ne donnant pas un rendement optimale, mais permettant de se faire la main. Cette culture nécessite la création d'un laboratoire à Kisangani.