

Potentiel économique et chaîne de valeur champignons sauvages comestibles et champignons cultivés du Parc National des Virunga et ses environs en République Démocratique du Congo

Jean Pierre HABINEZA MPUNGA^{1, 2}, Edson NIYONSABA SEBIGUNDA¹, Chantal SHALUKOMA³, Philippe LEBAILLY², Fabio BERTI², Philippe BURNY², Baudouin MICHEL²

1. Université de Goma (UNIGOM), Faculté des Sciences Agronomiques, Economique et Environnemental — 2. ULiège, Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire d'Economie et Développement rural — 3. Ecole Régionale Postuniversitaire d'Aménagement et de Gestion intégrés des Forêts et Territoires Tropicaux (ERAIFT)

INTRODUCTION

La biodiversité forestière de la RDC contient des champignons qui font partie des Produits Forestiers Non Ligneux et revêtent une importance non négligeable, tant du point de vue nutritionnel qu'économique (Mpulusu *et al.*, 2010). Cependant, la saisonnalité dans l'apparition des champignons est un facteur limitant pour leur disponibilité. Cette étude vise à collecter des informations sur les aspects socio-économiques liés à la cueillette, la culture, la commercialisation et la consommation de champignons sauvages comestibles (CSCs) et de champignons cultivés (CCs) du PNVi.

MÉTHODOLOGIE

✓ Milieu, Matériels et Méthodes

Quatre axes ont fait l'objet de notre enquête (Goma-Kitshanga-Mweso, Goma-Rutshuru, Beni-Mutwanga, et Beni-Mangina-Kantine) dans trois territoires (Masisi, Rutshuru et Beni) au Parc National des Virunga et ses environs. 432 enquêtés constituaient la taille de notre échantillon et ont été pris au hasard. Les statistiques descriptives ont été présentées et les tests de comparaison des moyennes ont été réalisés à l'aide de tests t-student au seuil de signification de 5 %. Les Marges Bénéficiaires ont été obtenues en déduisant le Coût de Revient Unitaire (kg) en francs congolais (Fc) du Prix de Vente du produit (Guitard & Girault, 2014).

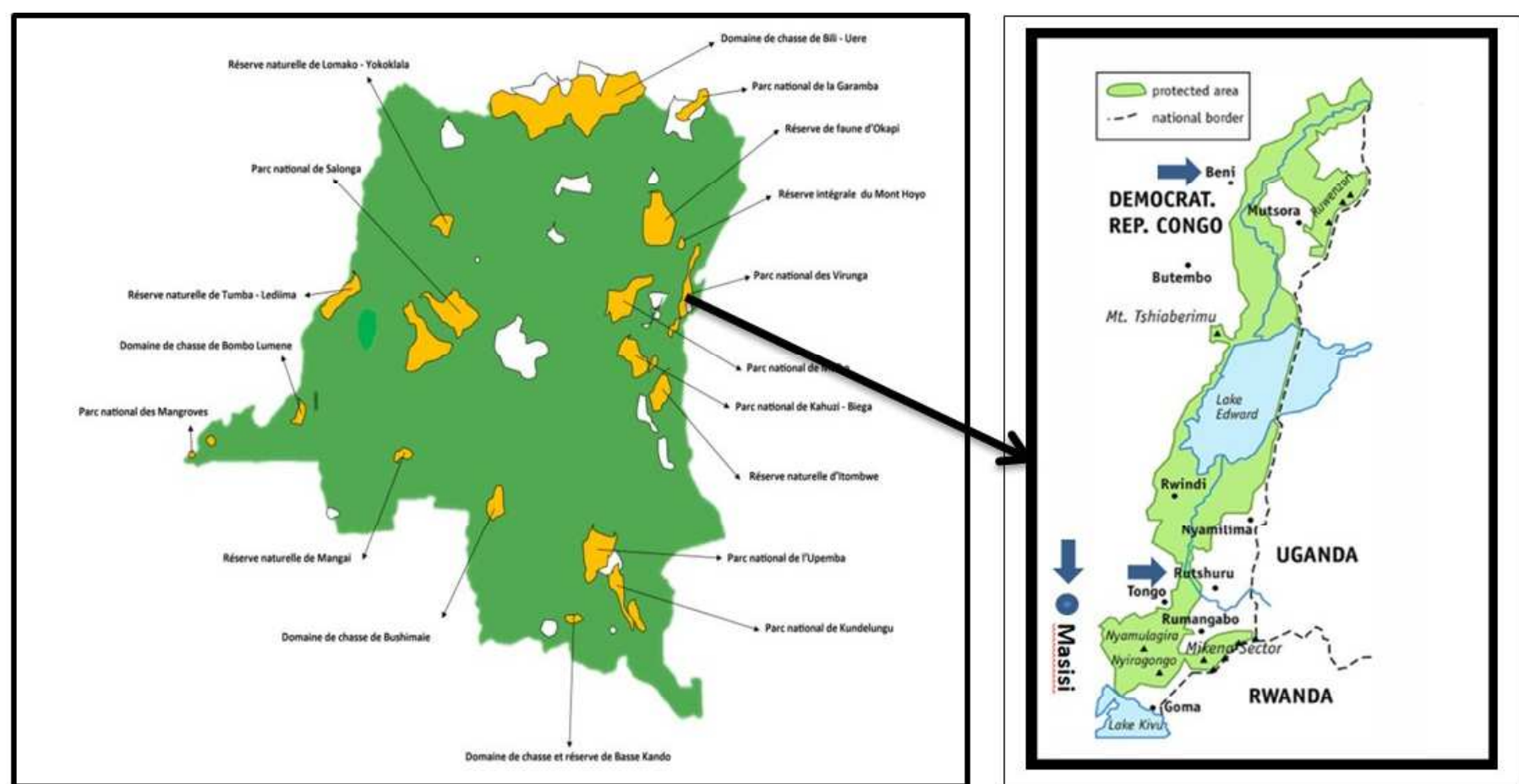


Figure1. Description de la zone d'étude. **Source :** <https://www.visit-rdcongo.com/cnt/ont/parcs-nationaux-5462-a.htm>. <https://www.berggorilla.org/en/gorillas/protected-areas-for-gorillas/virunga-national-park/>.
➔ : Territoires enquêtés.

RÉSULTATS, DISCUSSIONS

✓ Quantités moyennes de champignons sauvages comestibles et champignons cultivés, récoltés, cueillis, vendus et consommés par les acteurs de la chaîne de valeur

Les résultats nous montrent qu'un cueilleur de CSCs peut cueillir en moyenne 78 kg de CSCs de mars en mai pendant que de septembre en janvier il peut avoir 130 kg en moyenne, avec une production moyenne de 3,6 kg par jour. Ces résultats concourent ceux de Nikuze *et al.*, (2020), qui ont stipulé qu'un cueilleur peut cueillir 4 kg en moyenne par jour dans la réserve de Rumonge au Burundi.

Néanmoins, le cultivateur de CCs lui peut récolter en moyenne 359 kg durant le cycle cultural ou par vie des bottes. Ces résultats rencontrent ceux de Makanua *et al.*, (2015) qui ont mentionné que, le rendement moyen de CCs, peut être de 590 kg par botte ou buche d'une durée de vie de 5 ans soit 118 kg par an



Le prix moyen de la quantité vendue par kg pour les CSCs est de 4556 Fc (environ 2 US\$) au taux de change 2300 Fc/1 US\$. Cependant, les CCs se vendent à un prix moyen de 6913 Fc/kg de plus (environ 3 US\$). Les vendeurs de CSCs et de CCs vendent à un prix moyen de 10394 Fc/kg (environ 5 US\$). Ces résultats corroborent ceux de De Kesel *et al.* (2017) qui ont stipulé que les chanterelles sont vendues à un prix plus élevé 5,5 US\$/kg selon la saison dans la province du Haut-Katanga.



Figure 2. CSCs et CCs rencontrés sur terrain. **Légende :** 2(1) Prise de poids des *Termitomyces robustus* à Mitumbala (SAKE), 2(2) Récolte des *Pleurotus ostreatus* par un jeune entrepreneur à BENI. **Source :** Nos enquêtes, Avril, 2022.

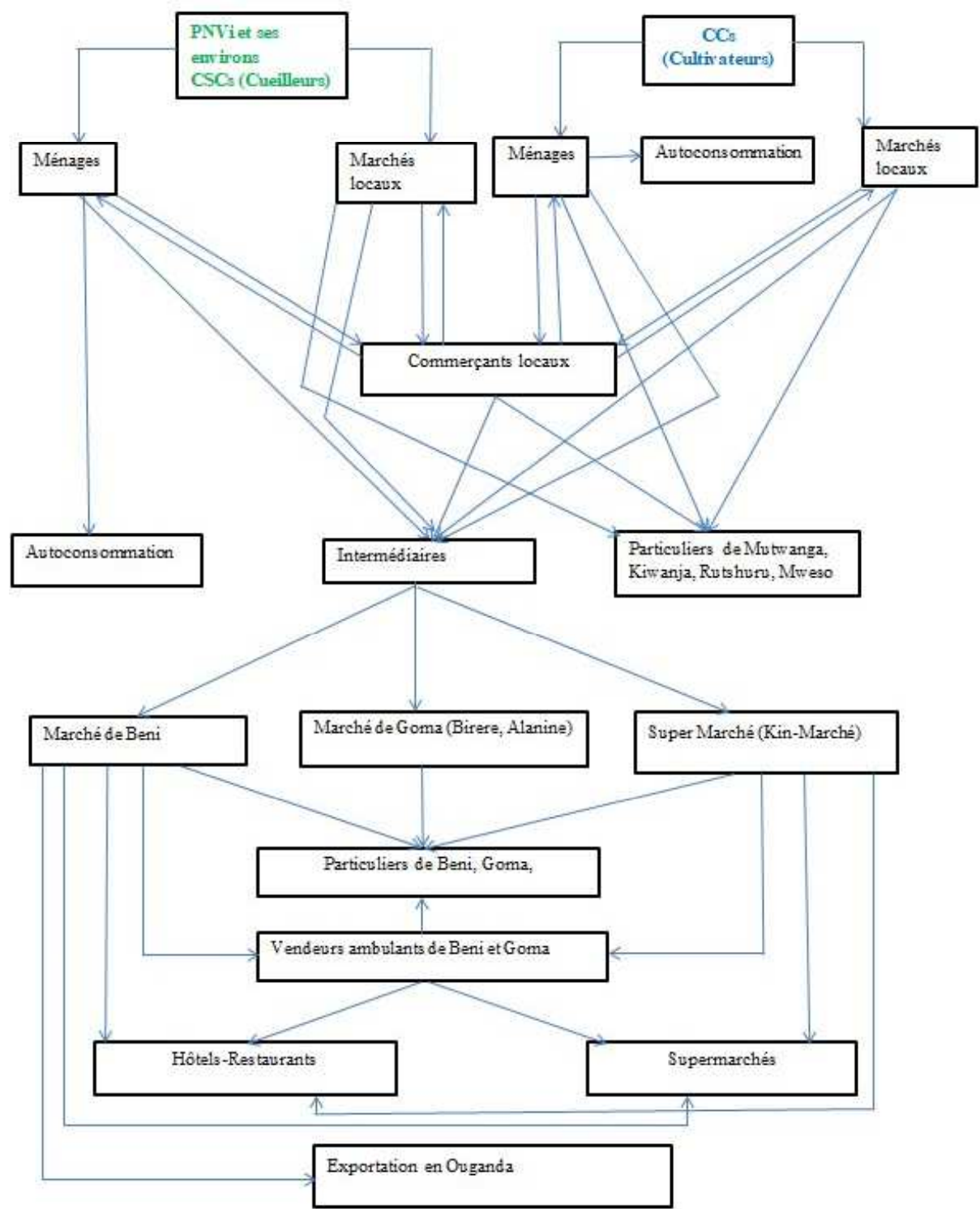


Figure 3. Commerce CSCs et CCs au Nord kivu et leurs circuits

CONCLUSION

L'étude montre que, parmi les acteurs de la chaîne de valeur, celui qui peut gagner plus que les autres, c'est le cultivateur de CCs, car il vend une grande quantité à un prix abordable d'une façon continue. Le circuit de commercialisation de CSCs et de CCs s'étend jusqu'en Uganda et le Rwanda. Tous les acteurs de la chaîne de valeur réalisent une valeur ajoutée et une marge bénéficiaire positive bien qu'elle est disproportionnelle. En fin, la domestication de CSCs prisés par la population riveraine du Parc National des Virunga peut sans aucun doute contribuer à l'amélioration des revenus des ménages.

BIBLIOGRAPHIE

DE KESEL A., KASONGO B. & DEGREEF J., 2017, *Champignons comestibles du Haut-Katanga (R.D. Congo)*, (Vol. 17, Issue 2016).
GUITARD P. G. & GIRAULT J., 2014, *La marge brute*, 1-3.
MAKANUA I. D., MPULUSU S. D. & KASALI J. L., 2015, Culture de trois espèces fongiques sauvages comestibles du Groupement de Kisantu (R.D. Congo) sur des substrats ligno-cellulosiques compostés, *Afrique Science: Revue Internationale Des Sciences et Technologie*, 11(3), 241-261.
MPULUSU S. D., LUYEYE F. L., DE KESEL A. & DEGREEF J., 2010, *Essais de culture de quelques champignons lignicoles comestibles de la région de Kinshasa (R.D. Congo) sur divers substrats lignocellulosiques*, 14(3), 417-422.
NIKUZE N., NZIGIDAHARA B. & DEGREEF J., 2020, Socio-economic Analysis of the wild edible mushrooms' sector of the miombo woodland of Rumonge (South-west of Burundi), *Tropicicultura*, 38(2), 1-23. <https://doi.org/10.25518/2295-8010.1511>.