



La Newsletter du Réseau des Mycologues de la Région des Grands Lacs africains

Numéro **2** - janvier 2016

Sommaire

Soutien de BELSPO au réseau MycoRGL.....	1
Productivité, consommation et commercialisation des champignons des forêts claires du Burundi.....	2
L'initiative Katana-champignon au Kivu.....	3
Développement du laboratoire de mycologie de l'OVG à Goma.....	4
Quatre boursiers GTI au Jardin botanique Meise en 2015.....	5
Nouvelles des membres du Réseau.....	6
Projet FONERWA Rwanda.....	9
Un blog et un film à découvrir.....	10
Appel à contributions.....	10

Une initiative conjointe de :



Jardin botanique Meise



Avec le soutien de :



Avec le soutien de
**LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT** .be

Editeur responsable :

Jérôme Degreef, Jardin botanique Meise

Contact : jerome.degreef@botanicgardenmeise.be

Soutien de BELSPO au réseau MycoRGL

François MUHASHY HABYAREMYE – Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique, Providence
RUBAYI SANGA – Université de Goma, Assumpta
MUKANDERA – Kigali Institute of Education, Benoît
NZIGIDAHERA – Office Burundais pour la Protection de l'Environnement & Jérôme DEGREEF – Jardin botanique Meise

En réponse à l'appel lancé par La Politique Scientifique Fédérale Belge (BELSPO) dans le cadre de la mise en réseau international de ses Etablissements Scientifiques (dont l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique), un projet intitulé « Création d'un Réseau des Mycologues de la Région des Grands Lacs d'Afrique » a été déposé. La sélection définitive de ce projet nous place parmi les heureux bénéficiaires d'un des financements octroyés par BELSPO. Par ce biais, le Réseau MycoRGL obtient 29 990€ qui s'ajoutent aux fonds propres imputés aux institutions bénéficiaires. Le montant total mis à disposition de notre réseau s'élève ainsi à près de 40 000€.

Les objectifs retenus dans l'accord entre BELSPO et l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique pour l'exécution du projet sont i) la mise sur pied d'un réseau et la formalisation de ses modalités de fonctionnement ; ii) la standardisation des méthodes d'évaluation de la productivité des champignons dans la région ; iii) la promotion de l'usage de ces méthodes en tant qu'instruments de valorisation des champignons dans l'ensemble des massifs forestiers de la région.

Concrètement, deux ateliers faisant la part belle au terrain, seront organisés dans la région dans les trois prochaines années.

D'ici octobre 2018, les modalités de fonctionnement du Réseau devront être formalisées ; le nombre de chercheurs en mycologie dans la région des Grands Lacs d'Afrique devra avoir augmenté ; une liste des champignons comestibles des massifs forestiers de la région aura été publiée ; la méthodologie de recherches sur la productivité des champignons sera

standardisée pour l'ensemble de ce territoire ; une base de données sur les champignons sera créée et alimentée en contenu par chacun des membres du réseau ; un site web sera construit et facilitera le partage des données par les mycologues (forum avec login) et, plus largement, permettra la diffusion de cette information à l'ensemble de la communauté scientifique et au grand public (accès ouvert).

Plus d'informations et de précisions vous parviendront via la mailing-liste de notre réseau : MycoRGL@botanicgardenmeise.be

Contact : fmuhashy@naturalsciences.be



Productivité, consommation et commercialisation des champignons des forêts claires du Burundi

Benoît NZIGIDAHERA – Office Burundais pour la Protection de l'Environnement, en collaboration avec Révérien NIZIGIYIMANA, Désiré NIMPAGARITSE, Aimable NKUNZIMANA, Aline INAMAHORO & Ninette NIKUZE – Université du Burundi (Bujumbura)

Le Burundi renferme des forêts claires dominées par des arbres des genres *Brachystegia*, *Julbernardia*, *Isoberlinia* et *Uapaca* et qui vivent en symbiose avec des champignons. Ces derniers ont une importance capitale dans la survie de la population en tant qu'aliment mais aussi comme source de revenu.

Malgré leur importance, leur productivité n'est pas encore connue jusqu'aujourd'hui. C'est dans ce contexte qu'une étude a été menée en 2013-2014 par deux étudiants de l'Université du Burundi pour estimer la productivité des champignons sauvages comestibles dans les différentes forêts claires du Burundi, l'une à Gisagara et l'autre à Rumonge. Une autre équipe d'étudiants de l'Université du Burundi a entamé une seconde phase d'étude en 2014-2015.

La méthodologie utilisée pour étudier la productivité naturelle des forêts était la même que celle utilisée par De Kesel et al. (2002) au Bénin. Elle peut être considérée comme un standard pour les études de productivité naturelle des champignons en Afrique

tropicale. Quatre placeaux de 30 m x 30 m ont été sélectionnés dans chacun des sites en veillant à ce que la végétation présente soit représentative et homogène et constituée d'arbres adultes caractéristiques. La récolte s'est faite 2 fois par semaine, à jour fixe, en ramassant tous les champignons comestibles se trouvant dans chaque placeau. Les sporophores sont triés par espèce, comptés et pesés. Les photos techniques, la description et le séchage des spécimens sont réalisés de retour du terrain. Après séchage, les échantillons de référence sont conservés dans des sachets en plastique à fermeture hermétique afin de mener des études ultérieures, notamment microscopiques, qui permettront de confirmer les identifications.

Parallèlement, une autre équipe d'étudiants de l'Université du Burundi a réalisé une étude d'évaluation de la consommation et de la commercialisation des champignons dans ces deux mêmes localités. Des enquêtes ont été faites auprès des populations riveraines des forêts claires et sur les marchés. Les résultats préliminaires sont présentés ci-après.



Femmes et jeunes filles de retour de la récolte des champignons en forêt claire

Productivité – L'analyse des résultats des deux périodes d'étude montre une chute de productivité durant la 2^{ème} année et qui est vraisemblablement liée aux faibles précipitations enregistrées en février et mars 2015. Comme nous pouvions le prévoir, il s'avère que la productivité des champignons sauvages comestibles au cours de l'année et d'une année à l'autre est intimement liée au régime des précipitations.

Consommation et commercialisation – La consommation des champignons sauvages est très répandue dans les zones riveraines des forêts claires mais se manifeste différemment d'une région à une autre. Les bolets sont très appréciés à Gisagara tandis qu'à Rumonge, seules deux espèces de bolets sont consommées. Le retour au pays de citoyens Burundais, réfugiés en Tanzanie, est à l'origine de la consommation d'espèces qu'ils considéraient auparavant comme toxiques et qu'ils ont appris à apprécier au contact des populations voisines.

La commercialisation des champignons sauvages comestibles est une activité qui génère des revenus non négligeables pour l'économie des ménages. Les prix varient d'une localité à une autre mais aussi en fonction de la période de l'année et donc en fonction de la disponibilité des champignons dans la nature. Certaines espèces, particulièrement les chanterelles qui sont faciles à transporter et à conserver, se vendent de Rumonge jusqu'à Bujumbura. La vente de champignons secs s'observe surtout à Gisagara et en saison sèche et concerne les surplus des récoltes réalisées en période pluvieuse et conservées par séchage.



Vente de champignons secs conservés par les villageois dans la région de Gisagara

En conclusion, ces études préliminaires sur la productivité, la consommation et la commercialisation des champignons sauvages comestibles ont montré la richesse des forêts claires du Burundi et souligné que les champignons constituaient une ressource alimentaire et monétaire importante. Malgré les fluctuations de production dues au climat, la production annuelle moyenne enregistrée révèle un potentiel de consommation à grande échelle et la possibilité de création d'une filière commerciale rentable pour les champignons comestibles. La présence des champignons, pour la plupart ectomycorhiziens,

étant liée à la présence des arbres-hôtes, des mesures accompagnatrices de protection des forêts claires doivent être prises dans l'urgence afin de préserver cette ressource.

De Kesel A., Codjia J.-C. & Yorou S.N., 2002. *Guide des champignons comestibles du Bénin*. Cotonou, Jardin Botanique National de Belgique & CECODI : 275 pp.

Contact : nzigidaherabenoit@yahoo.fr



L'initiative Katana-champignon au Sud-Kivu

Patient SHAMAVU MULUMEODRHW – Fondation pour la Promotion de l'Ail (RD Congo)

Créée en mars 2015 et pour une durée de 3 ans, à l'issue du premier atelier du réseau MycoRGL, l'initiative Katana-champignon bénéficie de l'expertise scientifique du Prof. Simon Dibaluka de l'Université de Kinshasa et de l'appui du Prof. Alphonse Balezi de l'Université Officielle de Bukavu. Elle s'inscrit dans le cadre de projets plus larges menés au Nord et Sud-Kivu et dont l'objectif est d'améliorer la situation économique et alimentaire des populations locales.

En développant un laboratoire de production de blanc de champignons comestibles à Katana et en formant des groupes associatifs à la culture des champignons, ce projet ambitionne de lutter contre la malnutrition des enfants et de créer des emplois, particulièrement au bénéfice des jeunes et des femmes âgées désœuvrées.



Fu turs formateurs à la myciculture lors d'une session de formation à l'initiative de Katana-champignon

De juin à août 2015, des séances de sensibilisation ont été organisées dans la région de Katana auprès des chefs de localité, chefs de poste d'encadrement administratif du territoire et des leaders associatifs locaux qui ont manifesté un grand intérêt et se sont associés à ce projet de développement. Des formations théoriques et pratiques d'une durée de 6 jours ont été dispensées aux futurs formateurs dans 6 localités du groupement d'Irhambi-Katana.

La possibilité, par la culture de champignons, de valoriser des déchets agricoles comme les feuilles de bananier, a été une révélation pour les participants.



Stérilisation du substrat constitué de feuilles de bananier

Une boîte d'inoculation, instrument nécessaire à la production de souches pures, a été conçue dans le cadre de ce projet et construite par des menuisiers locaux.



Fabrication locale d'une boîte d'inoculation

En parallèle, les travaux de laboratoire, pourtant menés avec de petits moyens financiers, ont néanmoins permis de produire des semences starter et secondaires pour deux souches de pleurotes, à

savoir les souches commerciales HK51 et G40 qui ont été mises en production.

Les initiateurs du projet ont ainsi démontré leur savoir-faire et sont ambitieux quant à l'avenir de leur activité. L'asbl FPA est à la recherche d'aides financières et de support technique afin de pouvoir répondre aux nombreuses sollicitations des petits paysans et de débiter la phase de production des sporophores. Toute collaboration de la part de collègues du réseau est donc la bienvenue.

Contact : patientshamul@gmail.com



Développement du laboratoire de mycologie de l'OVG à Goma

Patrick HABAARAMO MACUMU - Observatoire Volcanologique de Goma

L'Observatoire Volcanologique de Goma (OVG) est une institution publique de l'Etat qui contribue au développement socio-économique des populations des territoires voisins du Parc National des Virunga. Il ambitionne de développer un laboratoire de culture de champignons comestibles et de vulgariser auprès des villageois les techniques qu'il met au point. La carence en protéines est une réalité pour les enfants vivant aux abords du PNVi et les champignons constituent une alternative pour pallier les insuffisances alimentaires des populations locales.

La culture de la souche commerciale du pleurote HK51 est actuellement testée sur deux substrats (feuilles de bananier et fanes de haricot) afin d'évaluer le taux de rentabilité. La finalité du projet est de mettre à disposition des bottes de mycélium pour une culture domestique à Mugunga, Sake, Masisi, Munigi, Kibumba et Rutschuru, territoires situés autour du Parc des Virunga et voisins de la ville de Goma.

Les substrats sont finement découpés, trempés dans l'eau durant 24h puis égouttés pendant 5 à 8h. Une fois égouttés, les substrats sont enrichis avec du son de riz et leur pH est ajusté grâce à de la chaux éteinte. Ils sont ensuite mis en sachets avant d'être stérilisés

durant 2h30 à une température variant entre 80 et 90 °C. Les bottes sont laissées à refroidir pendant 8h avant l'inoculation.



Inoculation du substrat à l'aide du blanc-mère

L'incubation dure de 25 à 30 jours, les bottes sont ensuite enterrées pour la phase de gobetage et la production de sporophores qui peut durer de 2 à 3 mois.



Production de sporophores de *Pleurotus ostreatus* à partir des bottes enterrées sous abri

La production de champignons comestibles par les populations riveraines devrait permettre de diminuer la pression sur la biodiversité du PNVi et contribuer à garantir la sécurité alimentaire dans la ville de Goma.

Parallèlement à cette activité de myciculture, un projet de recherche intitulé « Impact de l'âge des coulées volcaniques et de l'altitude sur la diversité mycologique du PNVi » sera initié par l'OVG dès que les autorisations d'accès au PNVi auront été octroyées par l'ICCN. Cette recherche permettra d'améliorer la connaissance de la diversité et de l'écologie des champignons du PNVi.

La dynamique entourant ces projets n'est garantie à terme par l'OVG qu'en bénéficiant de financements pour l'acquisition de matériel permettant d'équiper son laboratoire. L'appel est donc lancé à toute forme de contribution ou de collaboration dans la région.

Contact : patrickhabak@yahoo.fr



Quatre boursiers GTI au Jardin botanique Meise en 2015

Jérôme DEGEEF - Jardin botanique Meise

Le point focal belge pour l'Initiative Taxonomique Mondiale (GTI) a à nouveau lancé son appel annuel à projets fin 2014 afin de favoriser la formation en taxonomie et l'accès aux collections de sciences naturelles conservées dans les institutions belges. A l'issue de chaque appel, des bourses pour des séjours de courte durée sont octroyées à des étudiants, jeunes chercheurs ou taxonomistes confirmés originaires des pays du Sud afin d'améliorer leur expertise scientifique et technique.

Cette année, quatre jeunes mycologues africains ont pu bénéficier d'un séjour de trois semaines au Jardin botanique Meise grâce à ce financement. Il s'agit de Elisabeth Buringanine Mugoli (Université Officielle de Bukavu - RD Congo), Héritier Milenge Kamalebo (Université de Kisangani - RD Congo), Bill Kasongo (Université de Lubumbashi - RD Congo) et Claver Yian (Université d'Abidjan - Côte d'Ivoire).



La relève de la recherche mycologique en Afrique tropicale (de gauche à droite) : Claver Yian, Elisabeth Biringanine Mugoli, Bill Kasongo et Héritier Milenge Kamalebo

Le témoignage de Bill Kasongo – étudiant PhD
- Université de Lubumbashi (RD Congo)



Bill Kasongo sur le terrain à Mikem bo (RD Congo)

« Le stage effectué au Jardin Botanique Meise devait nous permettre de maîtriser les techniques microscopiques afin de pouvoir décrire puis identifier les spécimens de champignons comestibles collectés en forêt claire au Katanga dans le cadre de notre PhD. Nous avons ainsi pu bénéficier de l'expertise du laboratoire de mycologie de Meise pour avancer considérablement dans notre travail mais aussi d'une formation en analyses statistiques des données de production naturelle de champignons comestibles des forêts de la part de notre promoteur André De Kesel. Un appui important en termes de matériel didactique (publications) et de terrain (sachets minigrip pour la conservation des spécimens d'herbier) nous a également été offert. Ce séjour a permis de renforcer notre expertise scientifique et technique et nous le mettons d'ores et déjà au profit de la mycologie africaine en transmettant nos connaissances aux étudiants de l'Université de Lubumbashi. »

Nouvelles des membres du réseau

Héritier MILENGE KAMALEBO – étudiant PhD -
Université de Kisangani (RD Congo)

Héritier Milenge Kamalebo poursuit son doctorat à l'Université de Kisangani sous la supervision du Dr. André De Kesel (Jardin botanique de Meise) et du Prof. Cephass Masumbuko (Université Officielle de

Bukavu). Après avoir fait le constat que dans les forêts denses tropicales de la région de Kisangani, peu d'inventaires mycologiques avaient été effectués, Héritier Milenge a réorienté la thématique de son doctorat et décidé de concentrer son travail de terrain sur les parcelles mises en place autour de la station de Yangambi dans le cadre du projet COBIMFO. La thématique de sa thèse est « Taxonomie et écologie des macromycètes de forêts denses de la région de Kisangani ».

Les objectifs spécifiques de cette étude sont : i) contribuer à la description des espèces de champignons nouvellement signalées dans les forêts denses de la région de Kisangani ; ii) comparer les caractères macro- et microscopiques des spécimens collectés dans les parcelles aux spécimens de référence disponibles à l'Herbarium du Jardin Botanique de Meise ; iii) mettre à jour la liste d'espèces de champignons des forêts denses de la région de Kisangani.

Les analyses microscopiques des échantillons récoltés et la comparaison avec les collections disponibles ont été réalisées au Jardin botanique de Meise en octobre 2015. Héritier Milenge a en effet bénéficié d'un financement pour un séjour de 3 semaines en Belgique de la part de la coopération belge au développement dans le cadre des bourses GTI.



Héritier Milenge lors de son séjour au Jardin botanique de Meise

Les résultats préliminaires de ces travaux ont déjà permis d'inventorier quelques espèces de chanterelles (*Cantharellus*) suspectées nouvelles pour la science et récoltées notamment dans la forêt mixte à *Julbernardia serretii* et dans la forêt dense à *Uapaca guineensis*. Des analyses moléculaires sont envisagées en 2016 afin d'identifier ces espèces avec certitude.

Contact : mkheritier@yahoo.fr



Elias NYONGABO – étudiant Master de Spécialisation - Université de Liège (Belgique)

Elias Nyongabo est inscrit depuis septembre 2015 à la Faculté des Sciences de l'Université de Liège (Belgique) et plus précisément au Département des Sciences et Gestion de l'Environnement où il suit les cours de Master de Spécialisation en Gestion de l'Environnement dans les Pays en développement, Module Nature et Biodiversité. L'objectif de cette formation est l'acquisition des capacités requises pour mieux comprendre la nature et la biodiversité dans les pays en développement afin de pouvoir contribuer efficacement à améliorer leur gestion. En 2013-2014, Elias Nyongabo avait été chargé par Benoît Nzigidahera du suivi des parcelles de Gisagara dans le cadre du projet de valorisation des services écosystémiques des forêts claires du Burundi financé par la Direction Générale de la Coopération au Développement (DGD) belge et l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique (IRScNB). Il exploitera notamment les données collectées lors de ses missions de terrain pour réaliser son travail de fin d'études qui traitera de la productivité en champignons sauvages comestibles des forêts claires de l'est du Burundi.



Elias Nyongabo sur le terrain à Gisagara (Burundi)

Les analyses microscopiques des échantillons récoltés au Burundi et conservés en herbier seront menées au Jardin botanique de Meise en 2016.

Cette formation, ainsi que les frais occasionnés par le séjour en Belgique sont pris en charge par l'ARES (Académie de Recherche et d'Enseignement Supérieur de la Fédération Wallonie-Bruxelles - www.ares-ac.be).

Contact : eliasnyongabo@yahoo.fr



Jean-Claude RIZINDE HAKIZIMANA – étudiant Master - Université de Kisangani

Jean-Claude Rizinde Hakizimana est étudiant en Master à l'Université de Kisangani. En novembre 2014, lors du premier symposium organisé à Goma par le réseau MycoRGL, une recommandation avait été émise d'explorer la mycoflore du Parc National de Virunga (PNVi) qui est pratiquement inconnue. Jean-Claude Rizinde a dès lors proposé que son mémoire de fin d'études porte sur l'inventaire et l'écologie des champignons comestibles du secteur Nord du PNVi. Les inventaires qu'il a réalisés ont ciblé différents types d'habitats, de la vallée de la Semliki en basse et moyenne altitude aux contrées de haute altitude du massif de Ruwenzori.



Jean-Claude Rizinde (à droite) sur le terrain en compagnie des populations locales dans la forêt de Bahatsa (PNVi)

A l'issue de sa première mission de terrain, 77 spécimens de champignons ont été collectés, séchés et conditionnés. Une enquête ethnomycologique ayant succédé aux récoltes en forêt a permis de constituer un répertoire des noms vernaculaires des champignons dans les trois langues des ethnies majoritaires du secteur de Ruwenzori, les Nande, Mbuba et les pygmées Bambuti. Il s'est avéré que les champignons comestibles du PNVi contribuent de manière importante à l'alimentation et à l'économie de ces populations riveraines.

Cette étude est une étape préliminaire dans le processus de domestication des champignons sauvages du PNVi. L'ambition ultime de la domestication est de favoriser la disponibilité de champignons, faire en sorte que cette ressource puisse engendrer des revenus pour les riverains du parc et que cela contribue à diminuer les pressions exercées sur la biodiversité du PNVi.



Jean-Claude Rizinde au milieu des *Termitomyces microcarpus* à Kilya (PNVi)

A cet effet, une seconde mission de terrain sera organisée en avril 2015, grâce à l'aide financière de l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique et à l'appui scientifique du Jardin botanique Meise, et permettra d'isoler des souches vivantes d'espèces comestibles.

Contact : rizindej@gmail.com



Elisabeth BIRINGANINE MUGOLI – assistante –
Centre de recherches en sciences naturelles de Lwiro (RD Congo)

Elisabeth Biringanine Mugoli mène ses recherches dans le massif d'Itombwe, une vaste région faisant partie de la dorsale Ouest du graben Kivu-Tanganyika. La diversité des habitats de cette Réserve est remarquable avec ses forêts claires de montagne à *Uapaca nitida* et *Brachystegia* spp. et ses forêts denses à *Michelsonia microphylla* d'une part, à *Uapaca* spp. et *Gilbertiodendron dewevrei* d'autre part. L'abondance des champignons dans ces divers types de forêts conduit les populations à les consommer en abondance et à en faire commerce.

L'objectif du travail d'Elisabeth est non seulement de comparer les espèces de champignons comestibles présentes dans les forêts à *Michelsonia microphylla* avec celles récoltées dans les forêts à *Uapaca* spp. et *Gilbertiodendron dewevrei* mais

aussi d'évaluer la part du revenu de la population riveraine du massif d'Itombwe provenant du commerce des champignons, à travers des enquêtes ethnomycologiques et socio-économiques.



Elisabeth Biringanine à la récolte de *Lentinus sajor-caju* dans la Réserve Naturelle d'Itombwe

A ce jour, 23 espèces comestibles ont été collectées, la plupart ayant pu être identifiées après de minutieuses études microscopiques réalisées au Jardin botanique Meise.



Schizophyllum commune et *Cantharellus luteopunctatus*, deux espèces comestibles abondantes et très appréciées dans le massif d'Itombwe

L'identification de plusieurs spécimens des genres *Cantharellus* et *Termitomyces* pose néanmoins problème. De nouveaux spécimens devront être collectés dans les prochains mois et conditionnés de manière à en analyser l'ADN. Les études moléculaires pourraient révéler qu'il s'agit de taxons nouveaux pour la science.

Contact : eliseemugoli@gmail.com



Projet FONERWA - Rwanda

Jérôme DEGREEF - Jardin botanique Meise,
Assumpta MUKANDERA - Kigali Institute of
Education, Gudula NYIRANDAYAMBAJE - Karisoke
Research Centre & Laurent DEMUYNCK - Kigali
Farms

En 2014, c'est dans le cadre du projet 'Developing local mushroom strains to improve smallholder outgrower livelihoods and defend against National Park encroachment' qu'une collaboration est née entre le Jardin botanique Meise, le Kigali Institute of Education et le partenaire privé Kigali Farms, spécialisé dans la production de champignons comestibles au Rwanda. Financé par le 'National Climate Change and Environment Fund' (FONERWA), organe du Ministère rwandais de l'environnement, le projet visait à réaliser un inventaire des champignons comestibles des forêts de montagne et, plus spécifiquement, à recenser les espèces potentiellement cultivables.

En octobre 2014 puis en avril 2015, les missions de collecte qui ont été menées dans le PN de Nyungwe, le PN de Gishwati et le PN des Volcans ont permis de collecter 245 spécimens de référence dont 46 espèces comestibles! Parmi celles-ci, des représentants locaux de genres bien connus pour leur comestibilité comme les pleurotes (*Pleurotus cystidiosus*, *P. djamor*, *P. flabellatus*, *P. luteoalbus*) et de nombreux autres saprotrophes comme des auriculaires (*Auricularia auricula-judae*, *A. cornea*, *A. delicata*), *Schizophyllum commune*, des polypores (*Polyporus squamosus*, *P. tenuiculus*), différentes armillaires (*Armillaria gallica*, *A. heimii*, *A. tabescens*, *A. ostoyae*) et lentins (*Lentinus cladopus*, *L. sajor-caju*, *L. tigrinus*, *L. velutinus*) qui étaient abondamment consommés par les pygmées Batwa avant la mise en place des parcs nationaux au Rwanda.



Collecte de champignons comestibles dans la zone des bambous sur les flancs du volcan Karisimbi (PN Volcans – Rwanda)



In oculation de spores sur milieu gélosé en vue de l'obtention de souches vivantes

Le premier objectif du projet a été atteint avec la conservation de 28 souches locales isolées à partir de champignons sauvages des forêts de montagne. Celles-ci sont conservées au Kigali Institute of Education et dupliquées à la Mycothèque de l'Université Catholique de Louvain (MUCL).

Notre challenge est maintenant de valoriser ces souches par leur mise en culture et de les diffuser vers les petits paysans à travers des techniques low-cost. La disponibilité des substrats est certainement un facteur limitant pour le développement de la myciculture au Rwanda où les déchets agricoles sont recyclés pour la fertilisation des champs et où les sous-produits agro-industriels sont rares. Néanmoins, la bagasse de canne à sucre, les pailles de riz et de maïs ou encore les fanes de haricot, mais aussi les déchets de graminées des savanes ou la litière des bambouseraies constituent des substrats potentiels qui pourraient être valorisés.

Des tests de rendement sont en cours chez Kigali Farms avec les deux espèces de pleurotes sauvages les plus prometteuses d'un point de vue commercial. Ils révéleront peut-être un potentiel de production intéressant. A suivre...



Contact : jerome.degreef@botanicgardenmeise.be

Un blog et un film à découvrir

La promotion de nos projets scientifiques auprès du grand public, particulièrement dans le domaine de la mycologie, fait souvent défaut et il est parfois difficile pour nous, chercheurs, d'expliquer le bien-fondé et les conséquences pratiques de nos activités.

Un membre du service communication du Jardin botanique Meise a accompagné l'équipe de mycologues lors de la dernière mission dans le Parc National des Volcans au Rwanda. Il a alimenté, jour après jour, un blog qui est à découvrir sur <http://rwandafungi.blogspot.be>.



Un film de promotion du même projet a été tourné à cette occasion et est en cours de montage. Il sera diffusé sur le net dans le courant 2016.

Contact : franck.hidvegi@botanicgardenmeise.be

Appel à contributions

Chaque membre du réseau est invité à faire part de ses activités de recherche, de l'avancée de ses travaux, de partager ses expériences avec les collègues... en d'autres termes, à faire vivre notre réseau des mycologues de la région des Grands Lacs.

N'hésitez pas à communiquer via la mailing-liste du réseau : MycorGL@botanicgardenmeise.be

Un de vos collègues souhaite devenir membre ? Il est le bienvenu !

Contact : jerome.degreef@botanicgardenmeise.be
