



## Les champignons sauvages comestibles et connaissances endogènes des peuples autochtones Mbènzèlè et Ngombe de la République du Congo

Sydney T. NDOLO EBIKA<sup>1,2\*</sup>, Jean E.I. CODJIA<sup>3</sup>, Nourou S. YOROU<sup>3</sup> et ATTIBAYEBA<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculté des Sciences et Techniques, Université Marien NGOUABI, B.P. 69, Brazzaville, République du Congo ;

<sup>2</sup>Initiative des Champignons et des Plantes du Congo (ICPC), BP 2300, Brazzaville, République du Congo ;

<sup>3</sup>Laboratoire d'Écologie, de Botanique et de Biologie Végétale (LEB), Université de Parakou, 03 BP 125, Parakou, Bénin

Corresponding author: [ndoloicpc@gmail.com](mailto:ndoloicpc@gmail.com)

Original submitted in on 16<sup>th</sup> March 2018. Published online at [www.m.elewa.org](http://www.m.elewa.org) on 30<sup>th</sup> June 2018  
<https://dx.doi.org/10.4314/jab.v126i1.5>

### RÉSUMÉ

**Objectifs :** Cette étude vise à sauvegarder les connaissances endogènes sur l'utilisation des champignons de forêts en République du Congo et à documenter scientifiquement ces ressources naturelles encore très peu connues.

**Méthodologie et Résultats :** Les collectes opportunistes et les enquêtes ethnomycologiques au sein des peuples autochtones Mbènzèlè et Ngombe ont permis de recueillir des informations sur les différents types d'usage des champignons, leurs noms vernaculaires et leur signification. Au total, 25 genres et 51 espèces de champignons comestibles ont été enregistrés dans le milieu d'étude dont 32 ont été citées lors des enquêtes. Les genres les plus représentées sont *Cantharellus*, *Marasmius*, *Russula* et *Termitomyces*. Trois espèces sont utilisées dans la pharmacopée traditionnelle et sept ont fait l'objet de vente ou d'échange sous forme de Troc.

Les connaissances sur les espèces de champignons sont détenues par un petit groupe au sein des enquêtés de chaque groupe ethnique. Les résultats de cette étude ne représentant qu'environ 50% de la connaissance endogène de ces deux groupes ethniques étudiés, poussent à intensifier des missions de terrain auprès de ces populations afin de conserver ces connaissances traditionnelles sur les Champignons Sauvages Comestibles (CSC).

**Conclusions et application des résultats.** L'issue des tels travaux futurs sera la réalisation d'un guide sur les CSC en République du Congo. Un tel ouvrage contribuerait à la meilleure connaissance de la mycoflore africaine.

**Mots clés :** Bomassa, connaissances traditionnelles, Produits Forestiers Non Ligneux, macromycètes, Makao, Forêts du Nord Congo, Troc.

## Wild Edible Fungi and indigenous knowledge of Mbènzèlè and Ngombe populations in the Republic of Congo

### ABSTRACT

**Objectives:** This study aims at safeguarding indigenous knowledge on the use of forest fungi and scientifically documenting those natural resources yet not very well known in the Republic of Congo.

**Methodology and Results:** Opportunistic collecting and ethnomycological interviews in Mbènzèlè and Ngombe populations enabled to obtain information on the uses of fungi, their local names and meaning. In total, 25 genera and 51 species of edible fungi were recorded in the study area of which 32 were cited during interview. The most represented genera are *Cantharellus*, *Marasmius*, *Russula* et *Termitomyces*. Three species are used in traditional medicine and seven were sold or exchanged as in the form of barter.

Knowledge on fungal species is held by a small group of people within each ethnical group. Results of this study only representing about 50% of the indigenous knowledge of the ethnical groups studied lead to intensify fieldworks with those populations in order to conserve traditional knowledge on the Wild Edible Fungi (WEF) in the future.

**Conclusions et application of findings:** The outcome of such works will be to produce a guide of WEF in the Republic of Congo. Such a document will contribute to a better understanding of the african mycoflora.

**Keywords:** Bomassa, traditional knowledge, Non Woody Forest Products, macrofungi, Makao, Forests of Northern Congo, Barter.

### INTRODUCTION

En Afrique Centrale, le nombre des Peuples Autochtones (PA) est estimé à environ 919,500 (Olivero *et al.*, 2016) dont la grande partie, soit environ 500,000 (Seshadri, 2005), se trouverait en République Démocratique du Congo suivi du Gabon, de la République du Congo, du Cameroun et de la République Centrafricaine (Olivero *et al.*, 2016). Sept principaux groupes des PA sont connus en Afrique Centrale dont les Aka, les Baka, les Bongo, les Cwa, les Gyeli, les Mbuti et les Twa (Bahuchet & Thomas, 1986). Les Baka et Bangombe sont rencontrés au Sud-Est du Cameroun, Nord du Gabon et Nord-Ouest de la République du Congo tandis que les BaAka (ou encore Bangombe) et BaMbènzèlè (les Baka) sont rencontrés en République centrafricaine et au Nord du Congo (Bahuchet, 1991). Dans cette partie du Congo, deux groupes démographiques sont reconnus: les autochtones (Bangombe et

BaMbènzèlè) qui sont des chasseurs-cueilleurs et les bantous qui sont des agriculteurs (Bouka Owoko & N'zobo, 2011). Ces deux groupes démographiques entretiennent des relations basées sur les échanges, du travail de champs et des activités de chasse commune (Bahuchet & Thomas, 1986). Les PA Mbènzèlè et Ngombe tirent de la forêt la majeure partie de leur nourriture telle que la viande, les chenilles, les fruits et les champignons (Bahuchet, 1991; Lewis, 2002). Les champignons sauvages comestibles (CSC) étant encore très mal étudiés au Congo (Boa, 2006), nous nous sommes intéressés à étudier ces CSC auprès des Mbènzèlè et des Ngombe afin de (i) connaître la diversité des champignons consommés dans cette partie d'Afrique Centrale et de (ii) sauvegarder les connaissances traditionnelles des Mbènzèlè et des Ngombe face aux différents changements de culture et d'habitat.

### MATÉRIEL ET MÉTHODE

**Milieu d'étude :** L'étude a été menée au sein des villages Bomassa dans le Département de la Sangha, Makao et Thanry-Congo (distants de 5 km) dans le Département de la Likouala (Fig. 1).

**Végétation :** Conformément à la subdivision phytogéographique du Congo (Kimpouni *et al.*, 1992), notre zone d'étude fait partie du district

phytogéographique de la Haute Sangha et se caractérise par trois sous-types de végétation à savoir les forêts mixtes de terre ferme (FMTF), les marécages et les forêts monodominantes à *Gilbertiodendron dewevrei* (De Wild.) J. Léonard (Moutsamboté *et al.*, 1994). Les FMTF sont des formations hétérogènes caractérisées par des espèces d'arbres de grande taille telles que *Celtis*

*mildbraedii* Engl., *Entandrophragma* spp. (Harris, 2002) tandis que les forêts monodominantes à *Gilbertiodendron dewevrei* (FGD) se rencontrent très souvent le long des

cours d'eau (Vennetier, 1966; Moutsamboté et al., 1994; Harris, 2002; Gillet & Doucet, 2012). Nos récoltes ont essentiellement été faites dans les FMTF et les FGD.

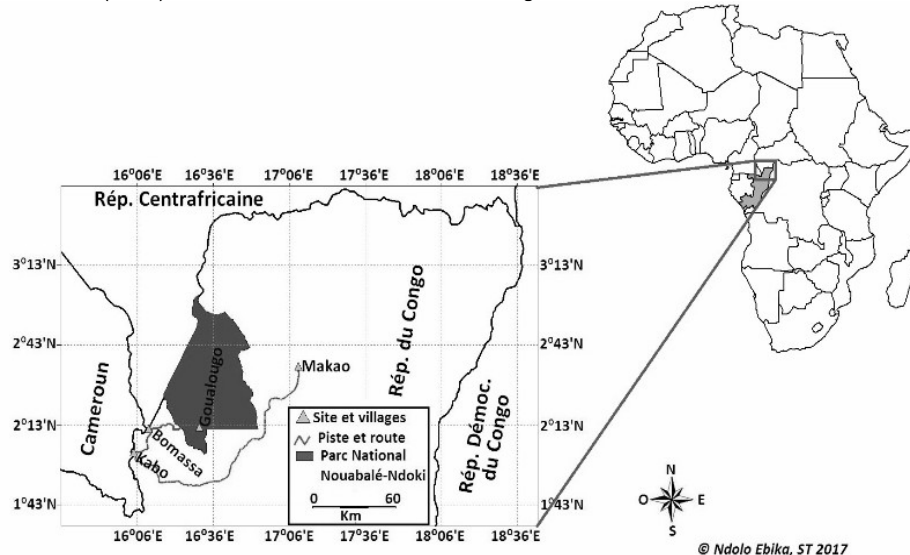


Figure 1 : Localisation de la zone d'étude.

**Échantillonnage de la population :** L'étude préliminaire sur les Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) menée à Bomassa, Makao et Thanry-Congo (Ndolo Ebika et al., 2013a; 2013b) a montré que les Mbènzèlè et les Ngombe ont une importante connaissance des ressources naturelles qu'ils utilisent quotidiennement et représentent, par conséquent, les principaux fournisseurs et ravitailleurs de ces localités en PFNL tels que les feuilles de *Gnetum africanum* Welw., *G. buchholzianum* Engl., les fruits sauvages et les champignons. Ces résultats nous ont orientés vers le choix des Mbènzèlè et les Ngombe comme population à enquêter. Les enquêtes ont été menées sur un échantillon de quarante et quatre (44) composé, pour les femmes et jeunes filles des deux groupes, de 06 jeunes, 13 adultes et 08 vieillards et, pour les hommes, de 1 jeune, 9 adultes et 7 vieillards.

**Collecte des données mycologiques :** Les récoltes opportunistes en forêt avec des guides Mbènzèlè ou Ngombe couplées avec des enquêtes au niveau des villages ont permis de collecter les spécimens et de recueillir les informations sur leurs utilisations, leurs noms vernaculaires en langue Mbènzèlè ou Ngombe ainsi que la signification de ces noms. Ces spécimens ont été séchés le même jour en utilisant un réchaud à pétrole de 2 litres de contenance et un séchoir spécialement conçu pour le séchage des champignons en milieu tropical (De Kesel, 2001). Une fois secs, les spécimens étaient emballés dans des sachets plastiques de type Mini tab (Eyi Ndong et al., 2011) puis conservés dans des bocaux

contenant du silica gel. Le logiciel BRAHMS (Botanical Research And Herbarium Management System) version 7.6 ([www.brahmonline.com](http://www.brahmonline.com); <http://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/>) a été utilisé pour la gestion des herbiers et le traitement des données liées à ces échantillons. Les données sur les connaissances ethnobotaniques des Mbènzèlè et des Ngombe ont été collectées en utilisant une enquête semi-structurée qui est l'une des méthodes d'investigation des connaissances endogènes (Zent & Zent, 2011). L'enquête semi-structurée consiste à interviewer les enquêtés en utilisant un formulaire comprenant des thèmes bien précis à aborder (Codjia & Yorou, 2014). Les enquêtés ont été interviewés un à un de façon isolée de sorte que les réponses données par un(e) enquêté(e) ne soient pas entendues par celui ou celle qui sera interviewé(e) après.

**Identification des spécimens :** Les échantillons récoltés (212) ont été provisoirement déposés à l'Herbier de l'ONG Initiative des Champignons et des Plantes du Congo (ICPC). Des doubles ont aussi été déposés au Jardin Botanique National Meise, Belgique (BR). Les observations microscopiques ont été faites d'après (Ndolo Ebika, 2014; 2015). La combinaison des caractères macro- et micromorphologiques a permis d'identifier les spécimens principalement à partir des différentes Flores de champignons d'Afrique publiées entre 1935 et 1997. Les aspects nomenclaturaux ont été vérifiés dans MycoBank ([www.mycobank.org](http://www.mycobank.org)) et dans Index Fungorum ([www.mycology.net](http://www.mycology.net)).

## **RÉSULTATS**

**Nombre d'espèces de champignons utilisées et leur mode de vie :** Au total 51 espèces ont été enregistrées comme comestibles dans le milieu d'étude lors des récoltes opportunistes dont 32 ont été citées au cours des enquêtes. Les genres les plus représentées sont *Cantharellus*, *Marasmius*, *Russula* et *Termitomyces* avec 10, 6, 5 et 4 espèces respectivement. Parmi ces 51 espèces, 28 d'entre elles soit 54,9% sont saprotrophes (poussant sur des bois mort, débris végétaux, terre.) tandis que 23 espèces soit 45,1% sont symbiotiques

(poussant en étroite association avec certains arbres et des termitières).

**Correspondance entre les noms scientifiques et les noms locaux (Mbènzèlè et Ngombe) des champignons comestibles :** Le tableau 1 fait donne la liste des espèces comestibles enregistrées dans la zone d'étude et fait une comparaison entre les noms locaux Mbènzèlè et les noms Ngombe. Le type de forêt dans lequel les spécimens de ces espèces ont été récoltés ainsi que le substrat sur lequel ces champignons poussaient y sont aussi mentionnés.

**Tableau 1 :** Correspondance entre les noms scientifiques et les noms locaux (Mbènzèlè et Ngombe) des champignons comestibles dans la zone d'étude.

Familles & Espèces	N° d'herbier	Nom Mbènzèlè	Nom Ngombe	Habitat	Substrat
<b>AMANITACEAE</b>					
<i>Amanita loosii</i> Beeli	NEST 712, 789, 1124, 1610	Ngombo	Sokeke	FGD	Terre proche d'une termitière
<b>AURICULARIACEAE</b>					
<i>Auricularia cornea</i> Ehnerb.	NEST 1238, 1257, 1337, 1572, 1675, 2068	Makòdou, Maloyi ma Sumbu		FMTF, FGD	Bois mort
<i>Auricularia delicata</i> (Fr.) Henn.	NEST 746, 1500, 2078, 2112	Bòkòdou, Makòdou.	Djè bolo	FMTF	Bois mort
<b>CANTHARELLACEAE</b>					
<i>Cantharellus cibarioides</i> (Heinem.) Buyck	NEST 1367, 1641	Bilemi ba babika	Bakika, Bika	FGD	Terre
<i>Cantharellus congolensis</i> Beeli	NEST 852, 1166, 1593, 1773, 2051, 2369	Makundu ma (ba) Bemba.	Mbu Bemba	FGD	Terre
<i>Cantharellus cyanoxanthus</i> R. Heim ex Heinem.	NEST 2280, 2333, 2353	Magnagoua		FGD	Terre
<i>Cantharellus goossensiae</i> (Beeli) Heinem.	NEST 1097, 1215, 1410, 1550, 1722	Mokili	Mokili	FGD	Terre
<i>Cantharellus longisporus</i> Heinem.	AGB 26; NEST 737, 744	Membouambou a		FGD	Terre
<i>Cantharellus miniatescens</i> Heinem.	NEST 697, 1164, 1256, 1968	Mokili		FGD	Terre
<i>Cantharellus rhodophyllus</i> Heinem.	NEST 856	Misengui	Mokili, Niè mangouongou	FGD	Terre
<i>Cantharellus rufopunctatus</i> var. <i>rufopunctatus</i> (Beeli) Heinem	NEST 708, 1224, 1239, 1493		Mangouongou	FGD	Terre
<i>Cantharellus</i> sp.2	NEST 780	Mangouongou	Madzagoua, Mondzoubou	FGD	Terre
<i>Cantharellus subincarnatus</i> Eyssartier & Buyck	AGB 28; NEST 1828, 2175, 2297	Molapa, Mossengi		FGD	Terre
<i>Craterellus aureus</i> Berk. & M.A. Curtis.	NEST 787, 1364, 1398, 1540, 1766	(Ba)Bika, Belemi ba babika	(Ba)Bika, Kaasa	FGD	Terre
<b>COPRINACEAE</b>					
<i>Coprinus lagopus</i> (Fr.) Fr.	NEST 2320	Tokamòkòlò		BR	Régime mort de palmier.
<b>CORTINARIACEAE</b>					
<i>Gymnopilus zenkeri</i> (Henn.) Singer	AGB 19; NEST 756, 806, 1392, 1843, 2143, 2179, 2209, 2327	Mabòbòlò, Mayita, Moudoutou		BR, FGD, FMTF, Sc	Bois mort, Sciures des grumes
<b>LEPIOTACEAE</b>					

**Ebika et al, J. Appl. Biosci. 2018 Les champignons sauvages comestibles et connaissances endogènes des peuples autochtones Mbènzèlè et Ngombe de la République du Congo.**

<i>Macrolepiota africana</i> (Heim) Heinem.	NEST 1254, 1274, 1376, 1400, 1634, 1857	Gombanda	Bôngò kema, Sàkà kótó	CM, FMTF	Terre
<i>Macrolepiota dolichaula</i> (Berk. & Broome) Pegler & R.W. Rayner	NEST 1235, 1372, 1382, 1635, 1739, 1895	Gombanda	Sàkà kótó	FMTF	Terre
<b>LYOPHYLLACEAE</b>					
<i>Termitomyces cf. entolomoides</i> Heim	NEST 1151, 2148, 2194, 2223, 2306	Dikaliké		FMTF, FGD	Termitière souterraine
<i>Termitomyces microcarpus</i> (Berk. & Br.) Heim	NEST 1160, 1290, 1354	Ndzokobouka	Mobóli, Ndòbòlòbò, Ndzokobouka	FMTF	Pâte jaunâtre sur débris végétaux, bois mort, par terre ou sur de termitière
<i>Termitomyces robustus</i> (Beeli) Heim	NEST 1369	Kouakoualakoua	Motikalike	FMTF	Termitière souterraine
<i>Termitomyces striatus</i> (Beeli) Heim	NEST 1122, 1269, 1280, 1289, 1291, 1340, 1344, 1352, 1893, 1916	Mosèlèlè	Moboli, Mosèlèlè	FMTF, FGD	Termitière souterraine
<b>MARASMIACEAE</b>					
<i>Gerronema holochlorum</i> (Berk. & Br.) Pegler	NEST 2003, 2016, 2035	Malikouòlòlò		FGD	Bois mort
<i>Marasmius bekolacongoli</i> Beeli	NEST 1942, 2007, 2245	(Ma)Sèkèsèkè		FMTF, FGD	Bois mort, débris végétaux
<i>Marasmius buzungolo</i> Singer	NEST 727, 833, 1120, 1576, 1589, 1643, 1644, 1761, 2288	Ndjingo	Mondjingola ndjingola; Ndjingola	FMTF	Débris végétaux, terre
<i>Marasmius haediniformis</i> Singer	NEST 2206, 2250, 2287	Masèkèsèkè		FMTF	Bois mort, débris végétaux
<i>Marasmius sierraleonis</i> Beeli	NEST 1110, 1663, 2196	Masèkèsèkè		FMTF	Débris végétaux, feuilles mortes
<i>Marasmius</i> sp.1	NEST 1198, 1551, 1904, 1972, 2149, 2150	Gbasèlè		FMTF, FGD	Toujours sur rhizome, jeune pousse, tige mûre, gaine foliaire de <i>Haumania danckelmaniana</i> ou vivant
<i>Marasmius staudtii</i> Henn. var. <i>staudtii</i>	NEST 865, 1244, 1666		Toulou Gbasèlè	FMTF	Débris végétaux
<i>Trogia infundibuliformis</i> Berk. & Br	NEST 864, 1204, 1208, 1332, 1355, 1510, 1620, 1808	Kingili		FMTF, FGD	Bois mort
<b>MYCENACEAE</b>					
<i>Mycena myxocaulis</i> Pegler	NEST 1927, 2165, 2266	Mbaso		FMTF	Bois mort
<b>PHYSALACRIACEAE</b>					
<i>Armillaria heimii</i> Pegler	NEST 729, 1085, 1145, 1161, 1177, 1192, 1440, 1955		Mawòlouwòlou	FMTF, FGD	Bois mort

**Ebika et al, J. Appl. Biosci. 2018 Les champignons sauvages comestibles et connaissances endogènes des peuples autochtones Mbènzèlè et Ngombe de la République du Congo.**

<i>Oudemansiella</i> sp.	NEST 2325, 2336, 2341		Mawòlouwòlou	FGD	Bois mort
<b>PLEUROTACEAE</b>					
<i>Pleurotus tuber-regium</i> (Rumph. ex Fr.) Singer	NEST 758, 1255, 1271, 1378, 1516	Gombo; Toulou yaka	Kououtou	FMTF, FGD	Sur une sorte de boule appelée Sclérote.
<b>PLUTEACEAE</b>					
<i>Pluteus</i> sp.1	NEST 2207	Mbèlèkouvou.		FMTF	Bois mort
<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer	AGB 20	Mambèlèkouma		Scierie	Mélange de terre plus débris de bois mort
<b>POLYPORACEAE</b>					
<i>Echinochaete brachypora</i> (Mont.) Ryv.	NEST 703, 721, 1188, 1275, 1567, 1812, 2177	Bèbèsou ba basoumbou	Koto lé Seko	FMTF, FGD	Bois mort
<i>Lentinus brunneofloccosus</i> Pegler	NEST 1279, 1335, 1338			FMTF	Bois mort
<i>Lentinus sajor-caju</i> (Fr.) Fr.	NEST 705, 1091, 1284, 1430, 2231	Koombili, Ndzambe sounda.	Botótó, Koombili, Moyakayaka.	BR, FMTF	Bois mort
<i>Lentinus squarrosulus</i> Mont.	NEST 750, 781, 1301, 1351, 1353, 1381, 1577, 1747, 1897, 2082	Bomòngò, Bototo, Mboko.	Koombili, Ngebe aya.	FMTF, FGD, CBC, CM	Bois mort
<i>Polyporus tenuiculus</i> (P.Beauv.) Fr.	NEST 699, 733, 757, 857, 1169, 1436, 1591, 1716, 1856, 1940, 2081, 2151	Bokata		FMTF, FGD	Bois mort
<b>RUSSULACEAE</b>					
<i>Lactifluus gymnocarpus</i> (R. Heim ex Singer) Verbeke	NEST1103, 1770, 1913	Ndjoumboulela	Mandòngò	FGD	Terre
<i>Lactarius</i> sp.1	NEST 2265	Mandòngò		FGD	Bois mort
<i>Russula roseostriata</i> Buyck	NEST 1168, 1380, 1558, 1573	Mombindombindo	Mombindombindo	FGD	Feuilles mortes, terre
<i>Russula</i> sp.1	NEST 1098	Ewayi	Ewayi	FGD	Terre
<i>Russula</i> sp.2	NEST 1115		Nie mandòngò	FGD	Terre
<i>Russula</i> sp.3	NEST 1608	Mandòngò		FGD	Terre
<i>Russula</i> sp.4	NEST 1538		Mandòngò	FGD	Terre
<b>SARCOSCYPHACEAE</b>					
<i>Cookeina speciosa</i> (Fr.) Dennis	NEST 735, 1416, 1640, 2009, 2073, 2146	Tokomba, Tokosa	Totokomba	FMTF, FGD	Bois mort
<i>Cookeina tricholoma</i> (Mont.) Kuntze	NEST 736, 2071, 2072	Tokomba.		FMTF	Bois mort
<i>Collybia confluens</i> (Pers. ex Fr.) Kummer	NEST 1415, 1884			BV	Débris végétaux

AGB : ATIKANI Gallion Berdol, BR: bordure de route, CBM : clairière à *Berlinia* et Cyperaceae, CM : Ancien champ de manioc, FGD: forêt à *Gilbertiodendron dewevrei* de terre ferme, FMTF : forêt mixte de terre ferme, NEST : Ndolo Ebika Sydney Thony, Sc : Scierie.

**Usages des champignons :** A la différence des plantes qui sont utilisées comme des aliments, des médicaments, des produits de beauté et aussi dans des pratiques magiques par les peuples autochtones de la zone d'étude (Bahuchet, 1991; Lewis, 2002), les champignons sont principalement classés en deux groupes: comestibles ou non comestibles. Ils sont principalement récoltés pour l'autoconsommation. Seuls trois espèces sont utilisées dans la pharmacopée traditionnelle. Il s'agit de *Auricularia cornea* et *A. delicata*. Ces dernières sont bouillies et la solution résultante administrée par voie orale permet de traiter la diarrhée. En outre, *Lentinus squarrosulus* est utilisée comme purge après préparation. Sept espèces notamment *Cantharellus congolensis*, *C. cyanoxanthus*, *Lactifluus gymnocarpus*, *Lentinus sajor-caju*, *L.*

*squarrosulus*, *Marasmius buzungolo* et *Russula roseostriata* font l'objet d'une vente de porte-à-porte ou encore d'échange sous forme de Troc. Ce troc est uniquement fondé sur l'échange de ces champignons avec un bol de farine de manioc ou encore avec du sel de cuisine.

**Composition, signification et variation de la nomenclature locale des CSC :** Les noms vernaculaires sont attribués aux champignons soit par rapport à la ressemblance du champignon avec un autre être vivant ou une partie d'un être vivant, soit par rapport à leur écologie ou encore par rapport à la consistance que donne le champignon à la soupe. Le Tableau 2 fournit les détails sur la signification des noms vernaculaires de certains champignons.



**Tableau 2 :** Signification de quelques noms vernaculaires des espèces fongiques de la zone d'étude

<b>Nom scientifique</b>	<b>Nom Mbènzèlè/ signification</b>	<b>Nom Ngombel/ signification</b>	<b>Caractère utilisé</b>
<i>Armillaria heimii</i>		Mawòlouwòlou/ nom donné au champignon à cause de l'aspect gluant de la sauce.	Consistance de la sauce après cuisson du champignon
<i>Auricularia cornea</i>	Maloyi ma Sumbu/ Oreilles du chimpanzé		Ressemblance avec une partie d'un animal
<i>Auricularia delicata</i>		Djè bolol/ Oreille du chien	Ressemblance avec une partie d'un animal
<i>Cantharellus cibarioides</i>	Bilemi ba babikal/ Langues des Perroquets	(Ba)Bikal/ Perroquet(s)	Ressemblance avec une partie d'un animal ou à l'animal entier
<i>C. congolensis</i>	Makundu ma (ba)Bemba/ Boyaux du <i>Cephalophus sylvicultor</i>	Mbu Bemba/ Boyaux du <i>Cephalophus sylvicultor</i>	Ressemblance avec une partie d'un animal
<i>Craterellus aureus</i>	(Ba)Bika, Belemi ba babikal/ Perroquet(s), langues des Perroquets	(Ba)Bikal/ Perroquet(s)	Ressemblance avec une partie d'un animal ou à l'animal entier
<i>Coprinus lagopus</i>	Tokamòkòlò/ champignon apparaissant le soir		Phénologie de l'espèce
<i>Echinochaete brachypora</i>	Bèbèsou ba basoumboul/ Lèvres des chimpanzés	Koto lé Sekol/ lèvres vaginales du chimpanzé	Ressemblance avec une partie d'un animal
<i>Marasmius sp.1</i>	Gbasèlè/ nom vernaculaire de la plante herbacée ( <i>Haumania danckelmaniana</i> , Marantaceae) sur laquelle pousse ce champignon.		Etroite relation entre le champignon et son support
<i>Mycena myxocaulis</i>	Mbaso/ nom vernaculaire du bois ( <i>Dialium</i> spp., Leguminosae-Caesalpinioideae) sur lequel pousse ce champignon.		Etroite relation entre le champignon et son support
<i>Oudemansiella sp.</i>	Mawòlouwòlou/ nom donné au champignon à cause de l'aspect gluant de la sauce.		Consistance de la sauce après cuisson du champignon
<i>Termitomyces cf. entolomoides</i>	Dikaliké/ Orphelin, Solitaire car ce champignon pousse toujours de façon solitaire		Phénologie de l'espèce
<i>T. robustus</i>		Motikalike/ Orphelin, Solitaire car ce champignon pousse toujours de façon solitaire	Phénologie de l'espèce
<i>T. striatus</i>	Mosèlèlè/ nom vernaculaire des termites	Mosèlèlè/ nom vernaculaire des termites	Correspondance avec les insectes partageant le même milieu

## DISCUSSION

Le présent travail a montré que les genres *Cantharellus*, *Marasmius*, *Russula* et *Termitomyces* sont les plus représentées avec dix (10), six (06), cinq (05) et quatre (04) espèces respectivement. En RDC, Madamo et al. (2017) reportent pour la Région de Kikwit que ce sont les genres *Marasmius*, *Termitomyces*, *Cantharellus*, *Lentinus* et *Auricularia* qui possèdent plus d'espèces comestibles. Chez les peuples autochtones Bofi de la Lobaye en RCA, *Termitomyces* est le genre le plus riche en espèces comestibles (Malaisse et al., 2008). Au total 51 espèces de champignons comestibles ont été répertoriées dans la partie Nord du Congo dont sept (07) notamment *Cantharellus goossensiae*, *Echinochaete brachypora*, *Marasmius haediniformis*, *M. sierraleonis*, *M. staudtii* var. *staudtii*, *Mycena myxocaulis* et *Polyporus tenuiculus* sont reportées pour la première fois comme comestibles en

Afrique. Ce nombre total d'espèces est considérablement élevé par rapport aux neuf (09) espèces reportées pour toute la République du Congo dans les travaux antérieurs (Heim, 1977; Rammeloo & Walley, 1993). Cette augmentation en nombre correspond bien à l'hypothèse émise par Boa (2006) qui stipulait déjà qu'il existerait un usage large des champignons comestibles au Congo. Ce nombre (51) bien qu'étant encore partiel pour tout le Congo est nettement inférieur aux 74 espèces enregistrées en République Démocratique du Congo (Heim, 1977; Rammeloo & Walley, 1993; Dibaluka et al., 2010), aux 60 espèces du Bénin (Yorou et al., 2017) et largement supérieur aux 25 espèces du Burundi (Rammeloo & Walley, 1993; Buyck, 1994) et aux 24 espèces de la Rép. Centrafricaine (Heim, 1977; Rammeloo & Walley, 1993; Malaisse et al., 2008).

## CONCLUSION

L'état des connaissances scientifiques sur les champignons sauvages comestibles (CSC) en République du Congo reste encore embryonnaire. Au Nord du Congo en général et dans les villages Bomassa, Makao et Thanry en particulier, les connaissances sur les CSC sont détenues par deux groupes de peuples autochtones: les Ngombe (ou Aka) vivant à Bomassa et les Mbènzèlè (ou Baka) vivant à Makao et Thanry et aussi à Bomassa. Les résultats de cette étude ne représentent qu'environ 50% de la connaissance endogène de ces deux groupes ethniques étudiés. Ainsi, face à la destruction des forêts et aux changements

d'habitudes de ces groupes par rapport à l'influence de la société moderne sur leur culture, d'intenses missions de terrain auprès de ces populations sont donc très nécessaires afin de conserver ces connaissances traditionnelles sur les CSC. Aussi, ces études devraient être étendues à d'autres parties du Pays pour permettre d'avoir un guide sur les Champignons Sauvages Comestibles en République du Congo. La réalisation d'un tel ouvrage est l'une des priorités de recherche que proposait Boa (2006) pour la meilleure connaissance de la mycoflore africaine.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Bahuchet S, 1991. Les Pygmées d'aujourd'hui en Afrique centrale. *Journal des Africanistes*, Société des Africanistes, 61(1): 5-35.
- Bahuchet S, et Thomas JMC, 1986. Linguistique et histoire des Pygmées de l'Ouest du Bassin Congolais. *Sprache und Geschichte in Afrika*, 7(2): 73-103.
- Boa E, 2006. Produits Forestiers Non Ligneux 17. Champignons comestibles sauvages. FAO, Rome. 157 p.
- Bouka Owoko R, et N'zobo RE, 2011. Les peuples autochtones de la République du Congo: discrimination et esclavage. OGDH, Brazzaville, 68 p.
- Buyck B, 1994. UBWOBA: Les champignons comestibles de l'Ouest du Burundi. Administration Générale de la Coopération au Développement Bruxelles. 123 p.
- Codjia JEI, et Yorou NS, 2014. Ethnicity and gender variability in the diversity of Wild Useful Fungi in Pobe region, Benin. *Journal of Applied Biosciences*, 78: 6729 – 6742.
- De Kesel A, 2001. A mushroom dryer for the travelling mycologist. *Field Mycology*, 2(4): 131-133.
- Dibaluka MS, Lukoki LF, De Kesel A, et Degreef J, 2010. Essais de culture de quelques champignons lignicoles comestibles de la région de Kinshasa (R.D. Congo) sur divers substrats lignocellulosiques. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.*, 14(3): 417-422.
- Eyi Ndong H, Degreef J, et De Kesel A, 2011. Champignons comestibles des forêts denses

- d'Afrique centrale: Taxonomie et identification. ABC taxa, **10**, Meise. 254 p.
- Gillet J-F, et Doucet J-L, 2012. A commented checklist of woody plants in the Northern Republic of Congo. *Plant Ecology and Evolution*, **145**(2): 258–271.
- Harris DJ, 2002. The vascular plants of the Dzanga-Sangha reserve. National Botanic Garden (Belgium), Meise. 274 p.
- Heim R, 1977. Termites et champignons: les champignons termitophiles d'Afrique Noire et d'Asie Méridionale. Boubée, Paris. 205 p.
- Kimpouni V, Lejoly J, et Lisowski S, 1992. Les Eriocaulaceae du Congo. *Fragmenta Floristica et Geobotanica*, **37**(1): 127-145.
- Lewis J, 2002. Forest hunter-gatherers and their world: a study of the Mbendjele Yaka Pygmies of Congo-Brazzaville and their secular and religious activities and representations. London School of Economics and Political Science, London, 311 p.
- Madamo MF, Lubini A, Lukoki F, et Kidikwadi E, 2017. Champignons comestibles de la région de Kikwit en République Démocratique du Congo : Approche écologique, nutritionnelle et socioéconomique. *International Journal of Innovation and Applied Studies*, **21**(1): 124-136.
- Malaisse F, De Kesel A, et Lognay G, 2008. Diversité des champignons consommés par les pygmées Bofi de la Lobaye (République centrafricaine). *Geo-Eco-Trop*, **32**: 1-8.
- Moutsamboté J-M, Yumoto T, Mitani M, Nishihara T, Suzuki S, et Kuroda S, 1994. Vegetation and list of plant species identified in the Nouabalé-Ndoki Forest, Congo. *Tropics*, **3**(3/4): 277-293.
- Ndolo Ebika ST, 2014. Rapport de stage sur les techniques d'identification des champignons au Jardin Botanique National de Belgique (16 Septembre - 1 Octobre 2013). Initiative des Champignons et des Plantes du Congo (ICPC), Brazzaville, 35 p.
- Ndolo Ebika ST, 2015. Rapport de stage sur la microscopie des macromycètes du Congo. ICPC & LEB, Brazzaville, Parakou, 36 p.
- Ndolo Ebika ST, Degreef J, Harris DJ, Morgan D, De Kesel A, et Sanz C. (2013a). Safeguarding traditional knowledge of wild edible plants and mushrooms in Bayaka communities (Republic of Congo). Poster., *International conference in Nutrition and Food Production in the Congo Basin*. Brussels, Belgium: [http://kaowarsom.be/documents/Conference\\_Posters/Ebika.pdf](http://kaowarsom.be/documents/Conference_Posters/Ebika.pdf).
- Ndolo Ebika ST, Harris DJ, et Degreef J. (2013b). Safeguarding traditional knowledge of wild edible plants and mushrooms in Bayaka communities (Republic of Congo). In J. Rammeloo (Ed.), *International Conference on Nutrition and Food Production in the Congo Basin* (Vol. 17, pp. 107-108). Brussels: Royal Academy for Overseas Sciences: National Committee for Biological Sciences.
- Olivero J, Fa JE, Farfán MA, Lewis J, Hewlett B, Breuer T, Carpaneto GM, Fernández M, Germi F, Hattori S, Head J, Ichikawa M, Kitanaishi K, Knights J, Matsuura N, Migliano A, Nese B, Noss A, Ongbwa Ekoumou D, Paulin P, Real R, Riddell M, Stevenson EGJ, Toda M, Vargas JM, Yasuoka H, et Nasi R, 2016. Distribution and numbers of pygmies in Central African forests. *PLoS ONE*, **11**(1): e0144499.
- Rammeloo J, et Walley R, 1993. The edible fungi of Africa south of the Sahara: a literature survey. National Botanic Garden of Belgium, Meise. 62 p.
- Seshadri RJ, 2005. Pygmies in the Congo Basin and Conflict. *ICE Case Studies*, 163.
- Vennetier P, 1966. Géographie du Congo-Brazzaville. Gauthier-Villars, Paris. 169 p.
- Yorou NS, Codjia JEI, Sanon E, et Tchan KI, 2017. Les champignons sauvages utiles: une mine d'or au sein des forêts béninoises *Bulletin de la Recherche Agronomique du Bénin*, EAFFC: 31-45.
- Zent S, et Zent EL. (2011). Ethnobiological methods for ethnomycological research: quantitative approaches. In A. B. Cunningham & X. Yang (Eds.), *Mushrooms in forests and woodlands: resource management, values and local livelihoods* (pp. 61-85). London: Eartscan.