

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

Un Peuple-Un But-Une Foi
INSTITUT D'ECONOMIE RURALE



REPUBLIQUE DU MALI

CENTRE REGIONAL DE RECHERCHE
AGRONOMIQUE DE SOTUBA

PROGRAMME SORGHO

RAPPORT D'ACTIVITE



JUILLET 2018

I. Développement d'une filière de champignons comestibles au Mali

I.1. Chaîne de Production

La grande production a lieu sur le site de Béléco. Pour renforcer cette production un second site a été installé à Sotuba. En effet, des groupes de femmes ont été formés sur les techniques de production des champignons dans les conditions de maraîchage (Photo 1).

Ainsi, de janvier à février 2018 environ 6 300g de champignons dont 6 000g frais et 300g séchés ont été produits. La figure 1 illustre la fluctuation des productions suivant les périodes de culture.



Photo 1 : Production dans la champignonnière (A-B) ; Production dans le jardin (C-D).

Il faut signaler une panne d'électricité qui est intervenue dans la champignonnière de Béléco de 15 mars au 30 avril 2018. Cette absence d'électricité a baissé le suivi des cultures par les femmes et leur encadreur technique. La conséquence a été la suspension de la production de mai à juin 2018 (Tableau 1). Au rétablissement de la lumière dans la champignonnière, une équipe du centre de recherche a fait le déplacement pour faire l'état des cultures afin de prendre des dispositions de reprise de la production.

Tableau 1: Production des champignons comestibles sur les sites de Béléco et de Sotuba.

Périodes	Localités				Total
	Sotuba		Béléco		
	Chambre (g)	Jardin (g)	Chambre (g)	Jardin (g)	
Janvier 018	95	00	00	00	95g
Février 018	00	00	00	00	0
Mars 018	420	72	364	00	856g
Avril 018	720	672	230	00	1622g
Mai 018	466	1113	00	00	1579g
Juin 018	801	853	00	00	1654g
Total	2522g	2710g	594g	00	4152g
Total Général					5806g

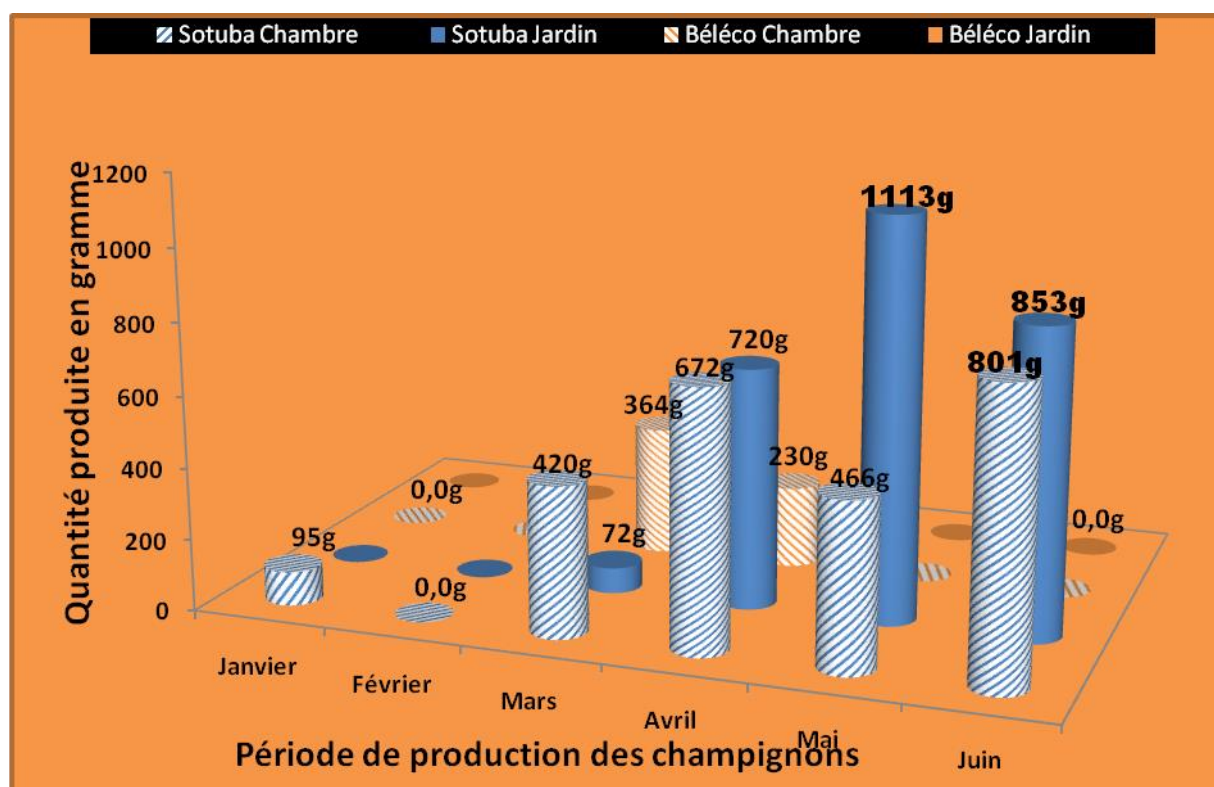


Figure 1: Comparaison des productions de champignons sur les sites de Béléco et de Sotuba.

I.2. Circuit court de commercialisation des champignons comestibles au Mali.

L'objectif est de créer un lien de partenariat producteur-consommateur dans le District de Bamako notamment entre les clients du marché bio et la coopérative des femmes de Béléco. La photo2 montre les produits hebdomadairement proposés au dit marché bio qui se tient chaque week end (samedi) de 9h à 14h.



Photo 2 : Conditionnement et emballage des champignons comestibles du Mali.

II. Domestication des souches de la collection de champignons comestibles du Mali

Les travaux préliminaires sur la collection des souches locales de champignons comestibles du Mali ont permis d'obtenir la production de 3 espèces (Photo 3).



Souche JD1478(*Lentinussquarrosulu*)**Souche KD001** (*Macrocybelobayensis*)



Souche JD 1484, Psathyrellatuberculata

Photo 3 : Souches de champignon local germées sur substrats végétaux au laboratoire.

Dans le cadre de la domestication des souches de la collection, des étudiants ont été recrutés pour étudier leur production et commercialisation. Les thèmes suivants ont été élaborés :

Thème 1 : Etudes de domestication : Tests de production de certaines souches de la collection des champignons sauvages comestibles des forêts claires du Mali.

Etudiant : Alassane DICKO

Cycle ingénieur agronome de l'IPR/IFRA-Katibougou, Mali

Encadreur : Dr Karim DAGNO, microbiologiste, CRRRA-Sotuba/IER

Co-encadreur : Prof TEMBELY, phytopathologiste, Professeur à l'IPR/IFRA-Katibougou, Mali.

Thème 2 : Champignons comestibles du Mali: Etudes des opportunités et potentialités commerciales dans le District de Bamako.

Etudiant : Youssouf DAGNO

Licence agro-économie, Université de Ségou-Mali

Encadreur : Dr Bourema KONE, agroéconomiste, Chef ECOFIL/IER

Co-encadreur : Dr Karim DAGNO, microbiologiste, CRRRA-Sotuba/IER