Geo-Eco-Trop, 2008, 32: 1 - 8

Diversité des champignons consommés par les pygmées Bofi de la Lobaye (République centrafricaine)

Diversity of mushrooms eaten by Bofi Pygmies of the Lobaye (Central African Republic)

F. MALAISSE[1], A. DE KESEL[2], G. N'GASSE[3] & G. LOGNAY[4]

Abstract: The paper set up data dealing with the mycological knowledge of Pygmies of the Lobaye, as well published informations as new unpublished observations. The paper deals with Bofi's mushroom ethnotaxonomy. These results are discussed and ways to valorise this kind of food are developed.

Key words: mushrooms, pygmies, Central African republic

Résumé : L'article rassemble les données relatives à la connaissance mycophagique des Pygmées de la Lobaye, tant celles contenues dans la littérature que celles, inédites, rassemblées lors d'une mission récente. Il s'intéresse à l'ethnotaxonomie mycologique des Bofi. Ces données sont discutées et les pistes de valorisation de cet aliment examinées.

Mots-clés : champignons, pygmées, République centrafricaine

INTRODUCTION

L'existence de rapports entre Homme et Champignons remonte vraisemblablement à l'aube de l'humanité; toutefois les études détaillées à ce propos sont relativement récentes. Selon HAWKSWORTH et *al*. (1995) le terme d' « ethnomycologie » aurait été utilisé pour la première fois par WASSON & WASSON en 1957 dans leur ouvrage « Mushrooms, Russia and History ». Aujourd'hui, ce terme est d'usage courant et signale l'étude de la connaissance locale relative aux champignons et à leurs usages.

Les études ethnomycologiques africaines connaissent un intérêt grandissant. Le thème des champignons comestibles y est majoritairement abordé et fait l'objet de synthèse bibliographique (RAMMELOO & WALLEYN 1993). Pour l'Afrique tropicale quelques travaux émergent. Ils concernent le Bénin (DE KESEL et *al*. 2002), la République centrafricaine (ROULON-DOKO 1998), la Tanzanie (HÄRKÖNEN et *al*. 1995), le Burundi (BUYCK 1994), la région zambézienne (PARENT & THOEN 1977, MALAISSE 1997, DEGREEF et *al*. 1997), la Zambie (PEGLER & PIEARCE 1980), le Malawi (WILLIAMSON 1973, CHIPOMPHA 1985, MORRIS 1987, 1990), l'Afrique centro-australe soit le Malawi, la Zambie et le Zimbabwe (RYVARDEN et *al*. 1994).

En République centrafricaine, les champignons reconnus et consommés par les Pygmées ont fait l'objet de plusieurs études.

Ainsi, HEIM (1963a,c, 1964) élabore la nomenclature mycologique des Lissongo et décrit des taxons nouveaux à partir de champignons consommés par les pygmées de la République centrafricaine.

[1] Laboratoire d'Ecologie, Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques, B-5030, Gembloux, Belgique, malaisse.f@fsagx.ac.be
[2] Section Cryptogames, Jardin Botanique national de Belgique, B-1860, Meise, Belgique.
[3] Ministère des Eaux, Forêts, Chasses et Pêches, B.P. 380, Bangui, Rép. Centrafricaine.
[4] Unité de Chimie analytique, F.U.S.A.Gx, B-5030, Gembloux, Belgique.

En 1980, MOTTE, dans son travail magistral « Les plantes chez les Pygmées Aka et les Monzombo de la Lobaye (Centrafrique) », aborde les champignons. Elle développe les dénominations des champignons à seule fin de comprendre les rapprochements qui ont pu être faits, une démarche qui nous sera fort utile. Elle énumère 29 ethnospecies correspondant vraisemblablement à 39 taxons, mais aucune information ne concerne leur usage. Elle signale toutefois combien la collecte de champignons est importante pour cette société.

BAHUCHET (1985) signale, que pour les Pygmées Aka, les champignons (kòmbò) constituent un groupe intermédiaire entre les animaux et les plantes. Les champignons étaient fort appréciés et ramassés à chaque fois que cela était possible. Ils étaient rapportés au campement dans une hotte ou dans un ballot de feuilles. D'un point de vue de la phénologie de la production des sporophores, il note qu'il y a des champignons comestibles disponibles à toutes les saisons de l'année. Il distingue trois rythmes d'apparition : (i) tout le temps, (ii) en saison sèche, (iii) en saison des pluies. Enfin, en ce qui concerne la diversité, il énumère, en langue aka, 27 ethnospecies comestibles, dont plusieurs espèces déterminées par R. CAILLEUX (Tableau 1).

HLADIK (1994) note que les champignons troqués en novembre-décembre à N'Gotto, au campement des Pygmées, sont abondants, incluant au moins cinq espèces : kandara (caractéristique du début de saison sèche) ; takoloko, petits champignons marrons ; bouambou, indéré et bouanguéssé.

La présente note apporte diverses informations complémentaires au thème de l'ethnomycophagie en République centrafricaine.

MILIEU

Notre étude a été effectuée dans le massif forestier de la Lobaye en République centrafricaine, non loin de N'Gotto (17°18'E, 4°05 N).

Le territoire étudié bénéficie d'un climat tropical avec une saison sèche vraie de décembre à février (HLADIK 1994). Les données climatologiques publiées par BAHUCHET (1985) indiquent des températures moyennes mensuelles comprises entre 23,3 (août) et 25,8 °C (mars), des précipitations moyennes annuelles de l'ordre de 1630 mm.

Il convient de noter que pour les pygmées, la saison des pluies se situe de juillet à octobre; elle est subdivisée en trois époques, selon l'apparition de produits comestibles, à savoir de chenilles, de fruits « pulpeux » et d'ignames. La première de ces époques peut encore être subdivisée en trois, selon l'apparition de trois espèces principales de chenilles (BAHUCHET 1985).

Ce territoire est situé à l'écotone des forêts denses congo-guinéennes et des savanes soudaniennes ; son étude phytogéographique est bien documentée (YONGO 2002, YANGAKOLA 2004, YANGAKOLA et *al*. 2004). Les forêts denses humides de la Lobaye se caractérisent notamment par l'importance des espèces appartenant aux familles des Meliaceae, Sapotaceae, Marantaceae et Irvingiaceae, par une grande diversité floristique et un endémisme local marqué (YANGAKOLA et *al*. 2004).

Il est habité par plusieurs groupes de pygmées, notamment Aka, Bofi et Lissongo. Ces pygmées vivent de l'exploitation des ressources spontanées, par la chasse et la cueillette ; ils ne pratiquent ni agriculture, ni élevage (BAHUCHET 1985). Ils sont en contact avec d'autres populations principalement forestières.

MATERIEL ET METHODES

Matériel

Toutes les espèces de champignons récoltées en vue de la consommation ont été échantillonnées, les noms vernaculaires en langue bofi et les habitats ont été notés. Des

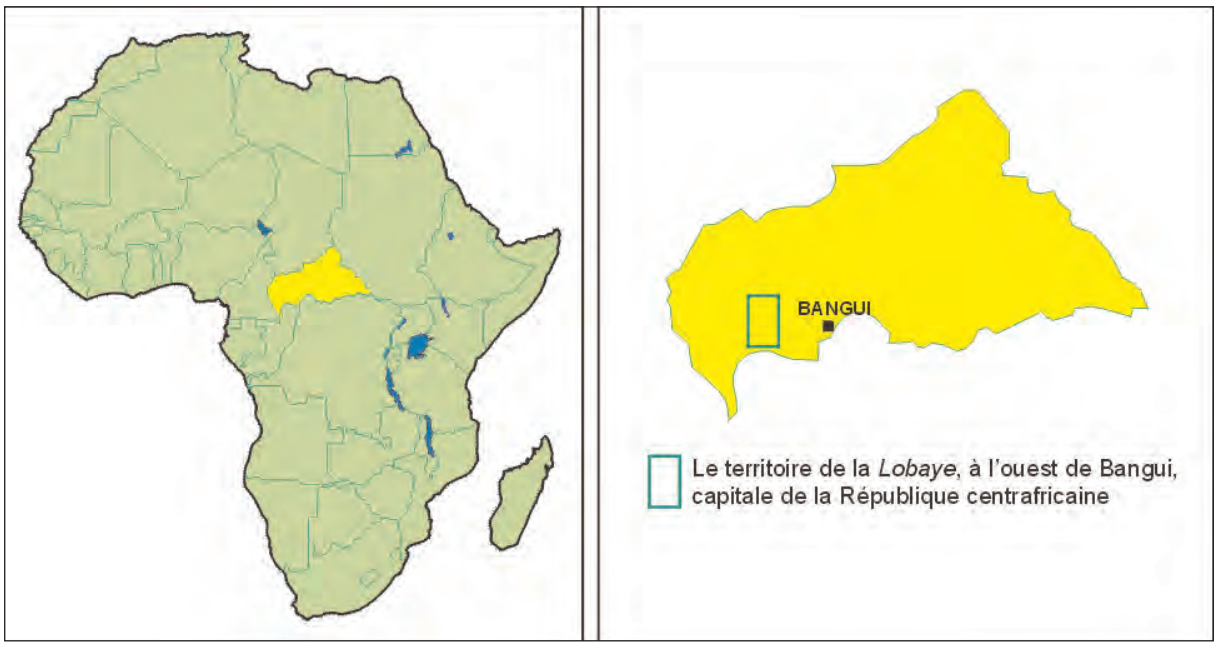


Figure 1: carte de situation

diapositives en couleurs complètent la description de terrain. Le matériel de référence (collection F. MALAISSE) a été déposé dans l'Herbier mycologique du Jardin botanique national de Belgique (acronyme BR selon HOLMGREN et *al*. 1990). Les noms scientifiques sont en accord avec BRUMMIT & POWELL (1992).

Méthodes et collecte des données

BAHUCHET (1985) a souligné que « l'usage de questionnaires est inadapté… et qu'il n'est possible que de regarder et d'attendre ». Nos observations ont été réalisées toutes les fins de journée du 4 au 14 août 1998 au campement des Pygmées de N'Gotto, lieu traditionnel de troc entre Pygmées et villageois de langue Bofi. De plus nous avons assisté et suivi des sorties de collectes diverses (graines et fruits, chenilles, champignons) d'un groupe de pygmées.

RESULTATS

Espèces consommées

Les observations journalières ont permis de dresser une première liste de vingt espèces consommées. Celles-ci ont été intégrée dans une synthèse (Tableau 1) prenant également en considération les études antérieures présentées ci-avant. Cette synthèse confirme la consommation d'au moins une quarantaine de taxons différents. Dix-neuf d'entre eux font l'objet d'une détermination spécifique. Ils relèvent de dix familles différentes. Le genre *Termitomyces* montre la diversité la plus élevée, avec sept espèces consommées.

Système de dénomination et de reconnaissance

Les systèmes de dénomination, voire de reconnaissance pratiqués par les groupes ethno-linguistiques des peuples mycophages d'Afrique centrale ont fait l'objet de plusieurs études (HEIM 1963a, 1963c, BAHUCHET 1985, ROULON-DOKO 1998). Celles-ci indiquent que, contrairement aux appellations latines qui recherchent leur inspiration fréquemment dans la forme du champignon, le profil du chapeau, la largeur ou la décurrence des lamelles, leur écartement, la robustesse du pied, la striation de la marge piléique, les dénominations vernaculaires d'Afrique centrale sont davantage comparatives, se basant sur des

ressemblances synthétiques avec un végétal ou un animal (HEIM 1963a). Ainsi *Termitomyces clypeatus*, c'est-à-dire littéralement le champignon « en bouclier », présente un perforatorium pointu et noir (Planche II c) comme les cornes de l'antilope *Cephalopus monticola* (HEIM 1963a) ; le chapeau est gris comme la robe de cette antilope et le stipe est fin comme les pattes du Céphalope bleu. Sa dénomination Aka, « mbólókómbólókó » est à rapprocher de celle du Céphalope bleu, à savoir mbólókó (BAHUCHET 1985). Boua-wei possède un sporophore rouge, comme l'annonce « wei », c'est-à-dire « le feu ».

Les divers *Termitomyces* reçoivent des appellations qui font appel à la dénomination de la termitière où ils se développent, un fait déjà rapporté par HEIM (1963b) et PIEARCE (1987). C'est par exemple le cas du boua-dole et du boua-mbilé. Ce fait souligne la qualité des observations effectuées par les populations pygmées ; celles-ci recoupent les connaissances

Tableau 1.- Champignons consommés par les Pygmées de la Lobaye

N° herbier(1)	Espèce	Noms vernaculaires			Habitat	Saisonnalité	Iconographie
		aka	bofi	lissongo			
	Amanitaceae						
	cf. *Pluteus* sp.	kòmbó-á-.bílá*					
	Termitomyces aurantiacus Heim	mbékámbéká*		mombakaka	(4)	iii	
14969	*Termitomyces clypeatus* Heim	mbólókómbó-lókó*	ndobolobo	momboloko		viii-ix	II c
	Termitomyces mammiformis Heim			olikoko	(4)		
14975	*Termitomyces microcarpus* (Berk. & Br.) Heim	gbánzà-mà.pìndì*	boua-mbome	momzokouli	(6)	viii	II a
	Termitomyces cf. *robustus* (Beeli) Heim	sèmbàsémbá*		saï	(6)		
14981	*Termitomyces schimperi* (Pat.) sensu Heim			boua-kombélé			II d-e
14967 (2)	*Termitomyces striatus* (Beeli) Heim		boua-dole	boua-mobaba		viii	I e-f
14983	*Termitomyces* sp. 1		tambanga			viii	
	Termitomyces sp. 2	bódí*					
	Termitomyces sp. 3	sélèlè*					
	Auriculariaceae						
14966 (2)	*Auricularia delicata* (Fr.) Henn.		indere		(3)	viii	I a
14965 (2)	*Auricularia tremellosa* Fr.	kodù*	indere	dédé	(3)	i-xii	IV e
	? cf. *Auricularia* sp. 1	sábè*, sabo**			(3)		
	Coprinaceae						
14976 (2)	*Coprinus* cf. *disseminatus* (Pers.:Fr.) S.F.Gray		boua-gbalofone		(6)	viii	IV d
14968	*Coprinus* sp. 1 [?*atramentarius* (Bull.:Fr.)Fr.]		boua-banga		(6)	viii	IV c
	cf. *Coprinus* sp.	mbébè*				i-xii	
	cf. *Favolus* sp.	sámbàdì*					
14974	*Psathyrella* sp. 1		foulou			viii	III e
	Lepiotaceae						
14978	*Macrolepiota procera* (Scop.:Fr.) Singer	ngomongomo**	gbin-keleng	mokangakanga		viii	III c, IV a-b
	Lycoperdaceae						
	cf. *Langermannia* sp. ***	bùbù*				i-xii	
	Marasmiaceae						
14972	*Marasmius zenkeri* Henn.		boua-ngoungou	boua-ngongo	(6)	viii	I d
14973	*Marasmius* cf *bekolacongoli* (sect. Alliaceae)		boua-ngoungou		(6)	viii	III d
14980	*Marasmius* sp.		boua-kalakassa		(3)	viii	
	Marasmius spp.	sékésékè*, sábò**				v-viii	
	Pleurotaceae						
	? sp. 1	kàtà*, kàta**				v-viii	
	? sp. 2	lóndò*				v-viii	
	Sarcoscyphalaceae						
14971 (2)	*Cookeina sulcipes* (Berk.) Kuntze	kótókó*, tókólò**	tokoloko	mokolokolo	(6)		III a
	Cookeina tricholoma (Mont.) Kuntze	kótókó*	tokoloko	mokolokolo	(6)		III b
	Schizophyllaceae						
14970	*Schizophyllum commune* Fr.		nzekebe	kakala	(6)	i-xii	III f
	Tricholomataceae						
	cf. *Collybia* sp.	kpàlà-.á-ngòmbá*				vi	
	Lentinus bouaya Heim	bùàyá*		bouaya		ii-iii	
	Lentinus squarrosulus Mont.		mboua-te				
	Lentinus sp.	nzámbèsùndá*			(5)	i-x	
14964 (2)	*Panellus* sp. 1		kouma		(6)	viii	I b
	Ethnotaxons non identifiés						
	?	mbèmá*				ii-iii	
	?	pàkà*				iii	
14977	?		boua-banga			viii	

(1) collection de référence F. Malaisse, déposée au Jardin botanique national de Belgique à Meise (BR); **(2)**taxon faisant l'objet de trocs fréquents (fide Hladik 1994, Malaisse: présent article); **(3)** sur bois mort; **(4)** champ de manioc; **(5)** milieu ouvert; **(6)** forêt dense humide

* d'après Bahuchet (1985)

** d'après Motte (1980)

*** Heim (1963a) signale Langermannia fenzlii (Reich.) Kreis. pour la dition

acquises par les scientifiques. A titre d'exemple, rappelons que *Termitomyces aurantiacus* serait inféodé aux nids de *Pseudacanthotermes militaris* (HEIM 1977).

Quant aux dénominations Bofi, elles se rapprochent de celles des Lissongo étudiées par HEIM (1963 a, 1963c). On y retrouve fréquemment le radical « boua » qui signifie champignon (MALAISSE 1998).

Macrolepiota procera est dénommé gbin-keleng en bofi, c'est-à-dire « cassé directement ». La forte consommation de ce champignon dans le jeune âge (2 ans) fragiliserait l'ossature de l'enfant qui, à l'adolescence, se briserait fréquemment les os.

DISCUSSION

L'information synthétisée ci-dessus concerne les environs de N'Gotto, et notamment la forêt de la Lobaye. Le tableau 1 confirme la diversité relativement élevée des espèces de champignons comestibles reconnues par les Pygmées de République centrafricaine, en fait au moins une quarantaine d'ethnotaxons. Il est intéressant de se souvenir que pour les Gbaya 'Bodoé de Centrafrique, ROULON-DOKO (1998) avait établi une liste de 60 ethnotaxons de champignons consommés, ce qui confirme une bonne connaissance mycologique dans divers territoires de ce pays et l'importance de la mycophagie pour les peuples qui y vivent.

Par ailleurs, la pérennité des dénominations vernaculaires, déjà reportée pour d'autres territoires africains, notamment le Katanga (DEGREEF et al. 1997) se confirme. Ainsi BAHUCHET (1985) et HLADIK (1994) signalent des dénominations que nous avons retrouvé au cours de notre enquête et qui correspondent respectivement à des taxons identiques.

Plusieurs études antérieures relatives aux champignons comestibles d'Afrique tropicale signalent l'une ou l'autre espèce de notre inventaire. La consommation locale de certains champignons s'observe sur divers territoires dispersés de l'Afrique occidentale à l'Afrique centro-australe, voire australe. C'est notamment le cas de *Termitomyces clipeatus* et de *Lentinus squarrosulus* (du Bénin au Malawi), de *T. microcarpus* (du Nigeria à l'Afrique du Sud), d'*Auricularia delicata* (du Cameroun au Malawi). C'est toutefois *Schizophyllum commune* qui montre la distribution la plus étendue (du Nigeria à Madagascar).

La collecte de champignons fournit aujourd'hui un apport alimentaire non négligeable pour les pygmées de la Lobaye. Elle constitue également un produit apprécié en vue des activités de troc. Une commercialisation des champignons récoltés par les Bofi apparaît par contre plus difficile à mettre sur pied. Aliments essentiellement produits et disponibles en saison des pluies, présentant une teneur en eau élevée, à l'exception du genre *Schizophyllum*, les sporophores de champignons de forêt dense humide se conservent mal et incitent à une consommation immédiate. De plus, leur diversité et leur distribution spatiale clairsemée ne prédisposent pas ce type de produit à une récolte abondante. De ce fait, le créneau « champignons de la forêt dense africaine » apparaît comme moins porteur que celui ventant les qualités d'un produit mieux défini que le consommateur potentiel assimile plus aisément. C'est du côté des *Termitomyces* spp. qu'une étude conduite sur une plus longue période devrait s'orienter. Ainsi, *Termitomyces letestui* , en provenance de milieux savanicoles, fait l'objet d'une offre importante sur les marchés de Bangui (Planche II, B). En forêt dense humide, l'abondance du bois en décomposition, la longueur de la saison pluvieuse alliée à la température élevée plaident par contre en faveur de la mise en chantier d'expériences de culture d'espèces lignicoles. Il y a là un axe à privilégier et une réflexion à développer.

REMERCIEMENTS

Les auteurs remercient le programme ECOFAC pour les facilités apportées au cours de la mission de terrain de l'un des auteurs (FM). Merci encore à Mr. Bakalo, pour les sporophores mis bénévolement à notre disposition.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ANTONIN V. 2007. Monograph of *Marasmius, Gloiocephala, Palaeocephala* and *Setulipes* in Tropical Africa. Fungus flora of Tropical Africa, vol I, National Botanic Garden, Meise (Belgium), 179 pp + 19 pl.

BAHUCHET S. 1985. *Les pygmées Aka et la forêt Centrafricaine*. Selaf, Paris, 640 pp.

BRUMMIT R.K., POWELL C.E. (Eds.) 1992. Authors of Plant Names. Royal Botanic Gardens, Kew, U.K., 732 pp.

BUYCK B. 1994. UBOBWA : *les champignons comestibles de l'Ouest du Burundi.* Administration Gén. Coop. Dév., Bruxelles, Publ. Agricole, 34 : 124 p.

CHIPOMPHA N.W.S. 1985. *Some mushrooms of Malawi*. Forest Research Institute of Malawi. Malawi Government Printer, Record 63, 54 p.

DEGREEF J., MALAISSE F., RAMMELOO J. & BAUDART E. 1997. Edible mushrooms of the Zambezian woodland area : a nutritional and ecological approach. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ*. 1, 3 : 221-231.

DE KESEL A., CODJIA J.T.C. & YOROU N.S. 2002. *Guide des Champignons comestibles du Bénin*. Jardin bot. nat. Belgique / Cecodi, 274 p. ISBN 99919-953-2-3

FOLCH J., LEES M. & STANLEY G.H.S. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. *J. Biol. Chem*., 226 : 497-509.

HÄRKHÖNEN M., SAARIMÄKI T. & MWASUMBI 1995. Edible mushrooms of Tanzania. *Karstenia* 35 (suppl.) : 1-91.

HAWKSWORTH D.L., KIRK P.M., SUTTON B.C., AINSWORTH G.C., BENNY G.L. & CANNON P.F. 1995. Dictionary of fungi (8th ed.). CAB International, Wallingford, U.S.A., 616 pp.

HEIM R. 1963a. Signes imprévus de civilisation : Les champignons des Lissongos. *Sciences et l'enseignement des sciences* 26: 16-37.

HEIM R. 1963b. Les Termitomycètes de la République Centrafricaine. *Cahiers de la Maboké* , 1, 1: 20-26.

HEIM R. 1963c. La nomenclature mycologique des Lissongos. *Cahiers de la Maboké* 1, 2: 77-85.

HEIM R. 1964. Champignons consommés par les pygmées de la République Centrafricaine. *Cahiers de la Maboké* 2, 2: 93-104.

HEIM R. 1977. *Termites et Champignons. Les champignons termitophiles d'Afrique Noire et d'Asie méridionale*. Boubée, Paris, 205 p. ISBN 2-85004-004-5

HLADIK A. 1994. Valorisation des produits de la forêt dense autres que le bois d'œuvre. Rapport de mission, Projet ECOFAC, Groupement AGRECO/CIRAD-Forêt. 57 p.

HOLMGREN P.K., HOLMGREN N.H., BARNETT L.C. 1990. Index Herbariorum. Part I : The Herbaria of the World. 8th edit., New-York, New York Bot. Garden, 693 pp.

MALAISSE F. 1997. Se nourrir en forêt claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. Les Presses agronomiques de Gembloux (Belgique)/Centre technique de coopération agricole et rurale (C.T.A.), Wageningen (Pays-Bas), 384 p. ISBN 2-87016-045-3.

MALAISSE F. 1998. Approche ethno-écologique de la perception de l'environnement en Afrique tropicale. *Probio-Revue*, 1998, 4 : 279-287.

MORRIS B. 1987. *Common mushrooms of Malawi.* Fungiflora, Oslo, 108 p.

MORRIS B. 1990. An annoted check-list of the macrofungi of Malawi. Kirkia 13 : 323-364.

MOTTE E. 1980. Les plantes chez les pygmées Aka et les Monzombo de la Lobaye (Centrafrique). Contribution à une étude ethnobotanique chez des chasseurs-cueilleurs et des pêcheurs-cultivateurs vivant dans un même milieu végétal. Société d'Etudes linguistiques et anthropologiques de France, Paris, Etudes Pygmées V, 80-81-82: 573 p.

PARENT G. & THOEN D. 1977. Food value of edible mushrooms from Upper Shaba region. *Econ. Bot.* 31 : 436-445.

PEGLER D.N., PIEARCE G.D. 1980. The edible mushrooms of Zambia. *Kew Bull*. 35 : 475-491.

PIEARCE G.D. 1987. The genus *Termitomyces* in Zambia. *Mycologist* 1 : 111-116.

RAMMELOO J. & WALLEYN R. 1993. The edible fungi of Africa South of the Sahara, a literature survey. *Scripta Bot. Belgica* 5 : 3-62.

ROULON-DOKO P. 1998. Chasse, cueillette et cultures chez les Gbaya de Centrafrique. L'Harmattan, Paris, 540 pp.

RYVARDEN L, PIEARCE G.D. & MASUKE A.J. 1994. *An introduction to the larger Fungi of South Central Africa. Baobab Books,* Harare (Zimbabwe), 201 p.

WILLIAMSON J. 1973. Preliminary list of some edible fungi of Malawi. *Soc. Malawi J.* 26 : 15-27.

WILLIAMSON J. 1975. Fungi. I. In: *Useful Plants of Malawi* (revised and extended edit.). University of Malawi, Zomba (Malawi), 312-336.

YANGAKOLA J-M. 2004. Biodiversité floristique et phytosociologique des végétations culturale, post-culturale, savanicole et étude du gradient le long du contact forêt-savane dans la région de Ngotto (République centrafricaine). Thèse de doctorat, Univ. De Lille 2 - Univ. libre de Bruxelles, 190 p.

YANGAKOLA J-M., de FOUCAULT B., YONGO O.D. & LEJOLY J. 2004. Analyse phytogéographique comparative des savanes et forêts de Ngotto (Rép. Centrafricaine). *Acta bot. Gallica* 151, 1 : 221-229.

YONGO O.D. 2002. Contribution aux études floristiques, phytogéographiques et phytosociologiques de la forêt de Ngotto (Rép. Centrafricaine). Thèse de doctorat, Univ. de Lille 2 - Univ. libre de Bruxelles, 319 p.

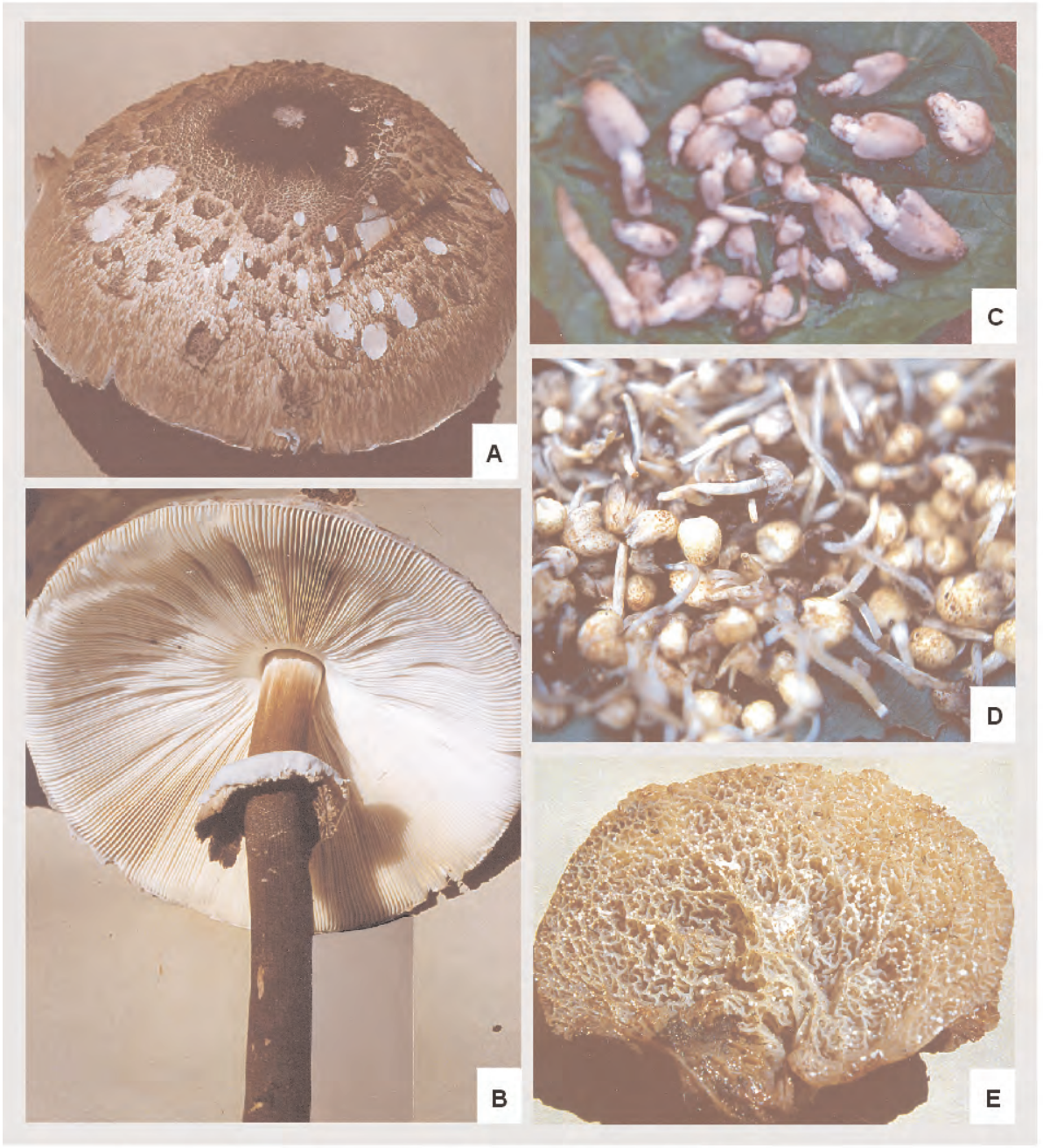
Planche I

Quelques champignons consommés en territoire de la Lobaye :
A.- *Auricularia delicata*, B.- *Panellus* sp. (FM 14963),
C-F.- *Termitomyces striatus* (crédits photographiques : F. Malaisse).

Planche II

Quelques *Termitomyces* consommés en territoire de la Lobaye :
A.- *Termitomyces microcarpus*, B.- *T. le testui*, C.- *T. clypeatus*,
D-E.- *T. schimperi* (crédits photographiques : F. Malaisse).

Quelques champignons consommés en territoire de la Lobaye :
A.- *Cookeina sulcipes*, B.- *Cookeina* cf. *tricholoma*, C.- *Macrolepiota procera*, D.- *Marasmius* cf *bekolacongoli* (FM14973), E.- *Psathyrella* sp. (FM 14974), F.- *Schizophyllum commune* (crédits photographiques : F. Malaisse).



Quelques champignons consommés en territoire de la Lobaye :
A et B.- *Macrolepiota procera*, C.- *Coprinus* cf. *atramentarius*, D.- *Coprinus* cf. *disseminatus*, E.- *Auricularia tremellosa* (crédits photographiques : F. Malaisse).