

## Burundi : cultiver des champignons, simple et rentable

Dans le nord du Burundi, la culture des champignons prend de l'ampleur. Facile, elle procure rapidement des revenus et enrichit une alimentation souvent insuffisante dans cette région très peuplée.

Des plates bandes couvertes de feuilles de bananier et d'herbes sauvages ressemblant à de petites huttes ou des maisons en paille sont aujourd'hui nombreuses dans les villages de la commune Kabarore, au nord du Burundi. Ce sont des champignonnières qui traduisent le récent engouement des agriculteurs pour cette nouvelle culture. Fin 2010, des agriculteurs de cette région frontalière avec le Rwanda ont, sous l'impulsion de l'Ong locale, ADISCO (Appui au développement intégral et à la solidarité sur les collines), commencé à cultiver des champignons. Facile à produire, à consommer et à vendre, cette production a aujourd'hui la cote. "C'est une culture pratique, une culture de substitution quand les légumes sont rares en saison sèche dans cette région où l'exiguïté des terres décourage l'activité agricole. Nous les cultivons à l'intérieur des maisons ou sur des bandes de terre à l'extérieur", explique Thomas Miburo, un producteur, qui se réjouit des revenus qu'il en tire.

Les techniques de production sont très simples. Des déchets du coton ou d'autres détritux végétaux, de l'herbe, des feuilles de bananiers, le tout bien secs sont ébouillantés quelques minutes pour les désinfecter puis introduits dans un sachet en plastique en même temps que la semence achetée au laboratoire de l'université du Burundi. Quelques jours plus tard, quand la moisissure se dégage, signe de germination, le tout est sorti du sachet, déposé sur les plates bandes bien paillé et arrosé lorsqu'il ne pleut pas. Au bout d'une semaine, il est possible de faire une première récolte puis d'autres au fur et à mesure que les champignons poussent et ce pendant environ trois à six semaines.

### Culture de substitution en saison sèche

Dans cette province, la densité démographique dépasse 400 habitants au km<sup>2</sup> et la taille moyenne de la famille est de sept personnes. La malnutrition et la sous-alimentation sont courantes. Les caféiers qui leur rapportaient le gros de leurs revenus sont vieux et peu productifs. Les champignons apparaissent ainsi comme une nouvelle culture de rente mais ils ont l'avantage de pouvoir sont aussi être consommés.

Libère Bukobero, coordinateur de l'ADISCO témoigne : "Le champignon ne nécessite pas de vastes étendues. Son cycle cultural est court (deux mois) et procure souvent un rendement intéressant. Un kilo de semences de champignons peut produire 12 kilos en deux mois. La première récolte intervient après une semaine. Sur le marché local, un kilo se vend entre 1,5 et 2,5 \$". Ce sont essentiellement les tenants des hôtels et des restaurants qui les achètent. C'est ainsi, par exemple, que Juvenal Nyandwi, un producteur de Kayanza s'est procuré grâce cette culture, trois chèvres et un vélo en huit mois. Prosper Kiyuku, un chercheur en agronomie à l'Université du Burundi et qui expérimente depuis plus de cinq ans la culture du champignon n'en revient des revenus que procure cette culture.

Des associations naissent progressivement et propagent les informations, les semences, la technique de culture et l'organisation. Sébastien Nzeyimana, initié par ADISCO explique : "Après la formation, j'ai réuni mes voisins et nous avons créé notre association INTATANGWA (ceux qui sont toujours au devant) et nous avons commencé la culture. Les champs de l'association mis à part, les membres en recevaient chacun six mottes de germe à développer chez eux. »

#### Sains et nutritifs

La vieille crainte qu'éprouvaient les Burundais à manger du champignon se traduit par le nom de certaines de leurs variétés "Nsubiza aho unkuye", (remets moi où tu m'as pris). Une seule variété de champignon sauvage était consommée, ramassée dans la nature souvent par des groupes marginalisés tels que les Batwa (Pygmées). Désormais, les préjugés tombent et les Burundais commencent à en manger. "C'est une délicieuse denrée alimentaire. Malheureusement, certaines gens ne le savent pas encore ", affirme J B, un client d'un restaurant de Bujumbura. Selon un nutritionniste de l'Institut national de la santé publique, les champignons sont des aliments sains à très haute valeur nutritive : "C'est un aliment complet avec des sels minéraux, des protéines ainsi que des vitamines A, B, D...".

**Eric Nshemerimana**