

***Phlebopus sudanicus* ou « la viande des Bobos », un champignon comestible dans le département de Satiri au Burkina Faso**

K. Marie Laure GUISSOU, Philippe SANKARA et Sita GUINKO

*Université de Ouagadougou,
UFR – SVT, Laboratoire de Biologie et Ecologie Végétales,
03 BP 7021 Ouagadougou,
Burkina Faso*

Résumé – L’ethnomycologie de *Phlebopus sudanicus* a été abordée dans cette étude au niveau de la Réserve de la Biosphère de la Mare aux Hippopotames de Bala et de ses villages riverains. Des enquêtes ont été réalisées dans 6 villages où 180 personnes ont été interrogées pour recueillir les informations relatives aux usages de ce champignon. Des sorties de collectes ont été effectuées dans la forêt pour apprécier l’écologie de l’espèce. Quarante vingt dix huit pour cent (98 %) des personnes interrogées affirment que *P. sudanicus* est une espèce fortement consommée comme sauce accompagnée de diverses céréales. Sa cueillette est surtout pratiquée par les femmes aux alentours de la mare et au sein de la forêt au début de la saison pluvieuse.

***Phlebopus sudanicus* / ethnomycologie / champignons comestibles / écologie / Burkina Faso**

Abstract – The ethnomycology of *Phlebopus sudanicus* has been addressed in this study. The survey was conducted at the Bala Hippopotamus Reserve Pond biosphere and in the surrounding villages. Six villages and 180 people were concerned by this survey which aimed at collecting ethnomycological information on this mushroom. Specimens of the mushroom have been collected in the forest to assess its precise ecology. Ninety eight percent (98 %) of the interviewees affirmed that *P. sudanicus* is highly consumed in the form of sauce accompanying various cereals. It is generally collected by the woman around the pond and in the forest at the beginning of the rainy season.

***Phlebopus sudanicus* / ethnomycology / edible mushrooms / ecology / Burkina Faso**

INTRODUCTION

La flore mycologique est estimée à 1,5 million d’espèces, soit 6 fois plus importante que la flore des plantes vasculaires (Hawksworth, 1991). Cependant, au niveau mondial moins de 10 % du nombre total des espèces de champignons seraient connus. Dans certains pays africains, il n’existe ni guide, ni même les prémices d’un inventaire des champignons supérieurs. Pourtant, partout dans le monde, des champignons sont consommés. Appelés « viande des pauvres », les champignons comestibles constituent une excellente base d’alimentation dans la

zone de Satiri au Sud-ouest du Burkina Faso. De manière générale, les champignons contiennent davantage de matières protéiques et des taux de sels minéraux à peu près égaux aux meilleurs légumes ; ils fournissent également diverses vitamines. En outre, la plupart des champignons apportent entre 100 et 800 Kcal par kilogramme de poids frais.

Au Burkina Faso, la collecte des macromycètes constitue une activité à laquelle s'adonnent les femmes pendant la saison des pluies au niveau de la Mare aux Hippopotames de Bala (Taïta, 1997). Pour une meilleure connaissance des macromycètes dans cette zone, nous avons mené des investigations afin de mieux cerner l'utilisation et l'écologie de ceux-ci. La présente synthèse est une contribution à la connaissance de *Phlebopus sudanicus* (Har. & Pat.) Heinem. appartenant à la famille des Gyrodontaceae (Boletineae) (Singer, 1986).

MATÉRIEL ET MÉTHODES

Caractéristiques de la zone d'étude

L'étude s'est déroulée dans la Réserve de la Biosphère de la Mare aux Hippopotames et de ses villages riverains. Elle est située dans la province du Houet, dans le département de Satiri. Elle est localisée entre les latitudes 11°30' et 11°45' nord et les longitudes 04°05' et 04°05' ouest. Cette Réserve constitue une forêt classée depuis 1937 par l'administration coloniale. A la suite d'une étude menée par Maldague (1986), cette forêt fut inscrite dans le Réseau International des Réserves de la Biosphère le 12 janvier 1987 par arrêté n° 836 SE.

La forêt classée couvre une superficie de 19 200 ha avec une mare permanente variant entre 120 et 660 ha selon la crue du fleuve Mouhoun. La superficie de la réserve est de 16 300 ha. Elle est formée d'une plaine relativement plate dont l'altitude varie entre 300 et 320 m. Le fleuve Mouhoun constitue le principal affluent de la mare. Par endroits, on rencontre des zones marécageuses. La réserve est située dans le domaine phytogéographique soudanien (Guinko, 1984) avec une pluviométrie moyenne annuelle de 1100 mm, s'étalant sur 5 mois. Au cours de l'étude, deux sites ont été concernés par la prospection. Le premier site se situe au bord de la mare et plus généralement dans les zones inondées où l'espèce pousse sous les pieds de *Mitragyna inermis*. Durant le développement du champignon, la mare est en période de basses eaux, caractérisé par une zone d'inondation temporaire. La végétation à cette période est une formation herbacée constituée de *Vetiveria nigriflora*, de *Hypparrhenia rufa* et de *Echinochloa colona* surmonté par un boisement variable de *Mitragyna inermis*. Les sols de la zone d'inondation sont essentiellement hydromorphes. Le second site est localisé dans les galeries de la Réserve. L'espèce a été abondamment récoltée sous des pieds de *Piliostigma thoninghii*.

L'humidité relative pendant la saison des pluies varie entre 62,5 et 82 % tandis qu'en saison sèche, elle fluctue entre 20,5 et 44,2 % d'après les données du service météorologique National du Burkina Faso en 2002. Quatre principaux types de sols sont rencontrés au niveau de la réserve : des sols tropicaux lessivés, des sols sur cuirasses, des sols alluviaux et des sols hydromorphes (ENGREEF, 1989). Les formations végétales rencontrées sont constituées essentiellement de savanes boisées et de forêts claires avec comme espèces dominantes, *Burkea africana*, *Isberlinia doka*, *Isberlinia dalzielii* et *Detarium microcarpum* (ENGREEF,

1989). La zone d'inondation est dominée par *Vetiveria nigriflora* et *Mitragyna inermis*. Au bord de la mare et en basses eaux, on rencontre *Mimosa pigra* et *Echinochloa colona*.

Les populations riveraines de la réserve sont regroupées dans les villages de Badéma, Bala, Bossora, Fina, Sokourani et Tiarako. Les Bobos sont les autochtones de ces villages. Cependant, on assiste de plus en plus à une installation massive de migrants Mossi, Samo, Marka, Bwaba et Peulh (Taïta, 1997). Les principales activités sont l'agriculture, l'élevage et la pêche. La culture itinérante du mil et du sorgho pour l'autoconsommation est observée dans la zone. Le coton constitue la principale culture de rente. L'élevage de la volaille, des bovins, des ovins et des caprins est pratiqué par la plupart des familles. La pêche est une activité génératrice de revenu et elle se pratique autour du fleuve Mouhoun par des pêcheurs professionnels (Bozos du Mali) et au niveau de la mare par un groupement de pêcheurs artisanal. La présence d'hippopotames dans la mare attire de nombreux touristes venant de Bobo et de Ouagadougou.

Techniques d'enquêtes ethnomycologiques

Six villages (Bala, Bossora, Kadomba, Fina, Sokourani et Tiarako) ont été choisis et un échantillon de 30 ménages choisis au hasard a été retenu par village pour la conduite de l'enquête. L'objectif était de rassembler des informations relatives aux champignons comestibles. L'enquête s'est déroulée de juin 2001 à Août 2001. Les interviews se sont déroulés généralement le soir à cause des travaux champêtres. Toute personne rencontrée dans le ménage ciblé a été interrogée. Les questions ont porté sur le nom vernaculaire du champignon, sur sa comestibilité, sa période d'apparition, son habitat son mode de cuisson, sa vente, sa récolte, sa conservation... (Annexe 1). Au total, 180 personnes dont 69 % de femmes et 31 % d'hommes (Tab. 1a) ont été concernés ; parmi celles-ci, on dénombrait en outre, 97 % de Bobos et 3 % de migrants (Tab. 1b).

Tableau 1a. Répartition des personnes interrogées par sexe.

	Villages					
	Bala	Bossora	Kadomba	Fina	Sokorani	Tiarako
Composition des échantillons						
Nombre de femmes	22	25	19	23	15	24
Nombre d'hommes	8	5	11	7	15	6

Tableau 1b. Répartition des personnes interrogées par origine ethnique.

	Villages					
	Bala	Bossora	Kadomba	Fina	Sokorani	Tiarako
Composition des échantillons						
Nombre de Bobos	27	28	29	30	30	30
Nombre de migrants	3	2	1	0	0	0

Reconnaissance et récoltes de *P. sudanicus*

Au cours de l'étude, les descriptions ont été inspirées de celles de De Kesel *et al.* (2002) et de Heinemann et Rammeloo (1980, 1982) afin de se familiariser aux caractères de *P. sudanicus*. Sur la base de ces éléments, la collecte s'est faite à travers les forêts et les savanes suivant les pistes écologiques durant la saison pluvieuse de juin à juillet 2001. Afin de couvrir une large zone, la collecte s'est poursuivie dans les marchés. Les champignons rencontrés ont été photographiés sur pied, récoltés et les meilleurs échantillons ont été numérotés (Guissou 142, 200, 201, 253, 254 et 290), puis séchés à l'aide d'un séchoir de terrain alimenté par des lampes à pétrole pour la constitution d'un herbier à l'Université de Ouagadougou, Burkina Faso. Des descriptions ont été faites suivant les caractères décrits dans De Kesel *et al.*, (2002).

RÉSULTATS

Appellations locales

Phlebopus sudanicus est une espèce que l'on rencontre dans la Réserve de Biosphère de la Mare aux Hippopotames. Elle est très fréquente aux alentours de la mare aux pieds de *Mitragyna inermis* et dans la forêt sous les pieds de *Ptilostigma thonningii*. Elle bien connue des populations riveraines à la forêt classée. Dans les villages de Bala, Fina, Sokourani et Tiarako toutes les personnes enquêtées reconnaissent l'espèce. Au niveau de Bossora et Kadomba respectivement 98 % et 92,5 % des personnes interrogées reconnaissent l'espèce.

Phlebopus sudanicus a trois appellations Bobo légèrement différentes dans les villages enquêtés : A Bala, l'espèce est appelée « Wourzouzou », à Bossora, « Wourouzouzo », tandis qu'à Fina, Kadomba et Sokourani, le champignon est appelé « Wourozouzou ». Il est appelé « Goundou » par les migrants Mossi et « Fienna » par les Dioula. Littéralement traduit, l'appellation Bobo désigne « quelque chose qui pousse sur l'eau, se référant au milieu dans lequel pousse le champignon, à savoir au voisinage de l'eau.

La récolte et la consommation de *Phlebopus sudanicus*

La récolte des champignons est une tâche dévolue surtout aux femmes comme d'ailleurs toute autre activité de cueillette : 98,42 % d'entre elles pratiquent cette activité contre seulement 5 % d'hommes. Elle s'effectue surtout aux alentours de la mare et dans les zones inondées de la forêt de juin à juillet. Les quantités récoltées sont très variables et n'ont pas pu être estimées. Les champignons sont récoltés en entier mais toutes les parties ne sont pas consommées.

Les champignons sont déterrés à la main et mis dans des sacs, paniers ou cuvettes pour faciliter le transport. Dans les villages de Bala, Fina et Tiarako, au moins 95 % des personnes interviewées consomment le champignon tandis qu'à Kadomba, Sokorani et Bossora, où le champignon est moins abondant, respectivement 56 %, 58 % et 61 % des personnes interviewées le consomment (Tab. 2). Quatre vingt dix pour cent (90 %) des récoltes sont destinées à l'autoconsommation, 7 % à la vente et 3 % aux dons.

Les personnes interrogées des villages de Bala, Fina et Tiarako ont affirmé que le champignon est très abondant. Celles de Bossora et Sokorani disent

Tableau 2. Récapitulatif des informations relatives à la connaissance de *Phlebopus sudanicus* dans les 6 villages enquêtés.

Villages	Nom vernaculaire	Personnes enquêtées (%)		Abondance*
		Connaisseur P. sudanicus	Consommant P. sudanicus	
Bala	Wourzouzou	100	95	+ + +
Bossora	Wourouzouzou	98	61	+
Fina	Wourozouzou	100	96	+ + +
Kadomba	Wourozouzou	92,5	56	+
Sokorani	Wourozouzou	100	58	+ +
Tiarako	Wourozouzou	100	97	+ + +

: abondance selon l'appréciation de la population
 + : assez abondant + + : abondant + + + : très abondant

que l'espèce est assez abondante, tandis qu'à Kadomba et Tiarako les personnes enquêtées trouvent que le champignon est abondant.

Les champignons sont récoltés au voisinage de la mare et dans la forêt au début de la saison pluvieuse. La commercialisation de l'espèce à l'état frais par les femmes est fréquente dans le village de Bala. Le champignon desséché et vendu n'a été observé qu'une seule fois au marché de Kadomba.

Les champignons sont préparés de la même manière dans tous les villages. Ils sont préalablement nettoyés. La base du pied recouvert souvent de fragments terreux est supprimée et l'hyménophore, partie très spongieuse, appelée « langue », est également écartée. Le reste du champignon est alors découpé en petits morceaux et rincé à l'eau, puis, cuit à l'eau bouillante additionnée de potasse. Ensuite, les champignons ramollis sont retirés pour être recuits dans une autre marmite contenant de l'huile en y ajoutant des oignons, de la tomate fraîche, du soumbala (assaisonnement préparé à partir des graines de *Parkia biglobosa* fermentées et moulues), de l'ail et du sel. En somme, selon la disponibilité, toutes sortes d'assaisonnements peuvent y être intégrées. Dès que cette mixture est homogène, les champignons y sont rajoutés et on laisse mijoter quelque temps afin de faire évaporer le maximum d'eau des champignons. La sauce finale obtenue est servie et peut être accompagnée de pâte de mil, de sorgho, de maïs ou de spaghetti. En ce qui concerne la préparation des champignons desséchés, il faudrait d'abord les tremper dans de l'eau pour les ramollir davantage avant de les bouillir. Selon les populations, *Phlebopus sudanicus* préparé à l'état frais est comparable à la viande de bœuf ; à l'état sec, il est comparable au foie sauté. Quatre vingt dix sept pour cent (97 %) des consommateurs ont une préférence pour le champignon frais ; seulement 3 % d'entre eux apprécient le champignon séché.

Quatre vingt pour cent des personnes interrogées consomment le champignon. Il s'agit essentiellement des Bobos, autochtones de la zone d'étude. *Phlebopus* est très apprécié par 80 % des consommateurs, moyennement apprécié par 17 % et non apprécié par 3 %. Selon les Bobos, le champignon est abondamment consommé ; la fréquence moyenne de consommation étant de 3-4 fois par semaine pendant la période de récolte (de juin à fin juillet). Néanmoins, aucun trouble digestif n'a été signalé par les personnes interrogées. Vingt pour cent des personnes enquêtées qui sont des migrants ne reconnaissent pas le champignon et refusent de le consommer.

Séchage et conservation

Le séchage constitue l'unique méthode de conservation des champignons. Il est pratiqué par 95 % des femmes. Les champignons sont débarrassés de leur pied et de la « langue » (l'ensemble des tubes) puis découpés en petits morceaux en éliminant les parties attaquées par les larves. Les morceaux sont alors exposés directement au soleil. Au bout de 3 jours, les champignons sont secs et sont alors ramassés et conservés dans des sacs en jute, des sachets ou des canaris et peuvent y rester pendant toute la durée de la saison sèche. Selon les personnes interrogées, la conservation ne déprécie pas les qualités organoleptiques des champignons qui, trempés dans de l'eau avant la préparation, retrouvent leurs formes initiales.

DISCUSSION

L'étude a montré que *P. sudanicus*, connu sous plusieurs appellations locales, est effectivement utilisé dans le Sud-ouest du Burkina Faso. Heim (1936) a recensé cette espèce à Samandini, localité située au nord-ouest de Bobo-Dioulasso au Burkina Faso où il est connu sous le nom Bobo de « Kounan Gouri » ou « Fanankécou ». En Bobo-Dioula, il est appelé « Sama Frama » ou « Tiéna ». En effet, le dialecte Bobo de Samandina diffère de celui de notre zone d'étude.

P. sudanicus est sujette à des interprétations diverses quant à son mode de vie. Il est considéré tantôt comme espèce saprophyte (Onguene (2000), Verbeken & Buyck (2001), tantôt comme espèce ectomycorhizienne. En effet, Thoen & Ducouso (1989) ont établi pour la première fois le statut mycorhizien de *P. sudanicus* qui paradoxalement n'est pas compatible avec les espèces locales du genre *Acacia* mais associé aux espèces introduites d'*Acacia* provenant d'Australie. Ducouso et al. (2003) ont cité *P. sudanicus* parmi les espèces comestibles impliquées dans la symbiose mycorhizienne. Au Burkina Fasso, une étude sur la symbiose éventuelle entre *P. sudanicus* et *Piliostigma thonningii* mérite une attention car cette essence ligneuse fait partie de la famille hébergeant la plupart des espèces à ectomycorhizes connues en Afrique de l'Ouest.

Les indigènes de Samandini, des bobo-dioula, le consomment après l'avoir fait bouillir dans l'eau. Ce champignon fait partie des habitudes alimentaires des populations Bobo (Heim, 1936). Frais ou séché, il est utilisé dans une sauce qui est fortement appréciée. Il pourrait servir de nourriture aux populations burkinabé. *P. sudanicus* est souvent vendu dans certains marchés locaux. Dans la synthèse bibliographique de Rammeloo et Walley (1993), il a été noté que le champignon est aussi très apprécié au Congo et au Malawi. Au Congo, l'espèce est bouillie simplement à l'eau avant d'être consommée tandis qu'au Malawi, elle est séchée avant d'être blanchie et préparée comme sauce. Cependant, l'espèce semble causer des problèmes d'intoxication dans certains pays de l'Afrique de l'Ouest et au Kenya (Walley et Rammeloo, 1994). Au Burkina Faso, l'absence de problèmes d'indigestion ou d'intoxication après consommation du champignon peut susciter des interrogations. Il faut noter qu'au Congo, la cuisson n'inclut pas la potasse alors que celle-ci est utilisée au Burkina Fasso. Mais on ne peut pas exclure dans les cas d'intoxication mentionnés ci-dessus une fausse identification de l'espèce incriminée. A l'heure actuelle, la comestibilité de *P. sudanicus* reste donc insuffisamment claire.

Le refus manifeste des migrants à consommer le champignon prouve que l'exode rural engendre une perte d'informations ethnomycologiques. Il est donc nécessaire d'intensifier les inventaires mycologiques afin de préserver ce patrimoine en voie de disparition.

Remerciements. Les auteurs remercient le Programme DANIDA à travers le projet Enreca/Botanique pour le financement de la présente étude.

RÉFÉRENCES

- DE KESEL A., CODJA J.T.C. & YOROU N. S., 2002 — *Guide des champignons comestibles du Bénin*. Jardin Botanique National de Belgique, Meise (Belgium) & Cotonou (Bénin), CECODI, 274 p.
- DUCOUSSO M., BA A.M. & THOEN D., 2003 — Les champignons ectomycorhiziens des forêts naturelles et des plantations d'Afrique de l'Ouest : une source de champignons comestibles. *Bois Forêts Tropiques* 275: 51-63.
- ENGREEF, 1989 — *Réserve de Biosphère de la mare aux Hippopotames. Etude préalable à un aménagement de la réserve et de la zone périphérique*. Fonds du Patrimoine Mondial, UNESCO/MAB/MET/Burkina Faso, 111 p.
- GUINKO S., 1984 — *Végétation de la Haute Volta*. Thèse ès Sciences Naturelles. Université de Bordeaux III, France, 318 p.
- HAWKSWORTH D.L., 1991 — The fungal dimension of Biodiversity: magnitude, significance and conservation. *Mycological Research* 95: 641-655.
- HEIM R. 1936 — Observations sur la flore mycologique malgache. III. Trois bolets gigantesques d'Afrique et de Madagascar. *Revue de Mycologie* 1: 1-18, pl. 1-4.
- HEINEMANN P. & RAMMELOO J. 1980 — *Gyrodontaceae* p.p. (Boletineae). *Fl. III, champignons Afrique Centr.* 7: 128-131, pl. 21-22.
- HEINEMANN P. & RAMMELOO J. 1982 — Observations sur le genre *Phlebopus* (Boletineae). *Mycotaxon* 15: 384-404.
- MALDAGUE G., 1986 — *Projet de Réserve de la Biosphère de la Mare aux Hippopotames*. Rapport de la consultation au Burkina Faso du 30 juin au 9 juillet 1986, UNESCO, Paris, 40 p.
- ONGUENE N.A., 2000 — *Diversity and dynamics of mycorrhizal associations in tropical rain forests with different disturbance regimes in South Cameroon*. Wageningen Univ., PhD., 167 p.
- RAMMELOO J. & WALLEYN R., 1993 — The edible fungi of Africa south of the Sahara, a literature. *Scripta Botanica Belgica* 5: 1-62.
- SINGER R., 1986 — *The Agaricales in Modern Taxonomy*. Koeltz Scientific Books D-6240, Koenigstein/Federal Republic of Germany, 809 p.
- TAÏTA, P. 1997 — *Contribution à l'étude de la Réserve de la Biosphère de la Mare aux Hippopotames (Bala, Ouest du Burkina)*. Thèse 3^e Cycle, Université de Ouagadougou, FAST/Laboratoire de Botanique et de Biologie Végétale. 137 p + annexes.
- THOEN D. & DUCOUSSO M., 1989 — Mycorrhizal habitat and sclerogenesis of *Phlebopus sudanicus* (Gyrodontaceae) in Sénégal. *Agri. Eco-Syst. Environn.* 28: 519-523
- VERBEKEN A. & BUYCK B., 2001 — *Diversity and ecology of tropical ectomycorrhizal fungi in Africa*. In: WALTING R., FRANKLAND J.C., AINSWORTH A.M., ISAAC S. & ROBINSON C. (eds.) — *Tropical mycology*, vol. 1: 11-24.
- WALLEYN R. & RAMMELOO J., 1994 — The poisonous and useful fungi of Africa south of the Sahara. *Scripta Botanica Belgica* 10: 1-56.

Annexe 1. Fiche d'enquête sur la connaissance et l'utilisation des macromycètes au Burkina Faso.

I – Généralités

Nom et prénom de l'enquêté :
 Province :
 Village :
 Date :
 Sexe Age Religion Ethnie
 Statut matrimonial : Célibataire Monogame Polygame
 Statut de résidence : Autochtone Allochtone Origine
 Motif de l'installation :
 Nombre d'enfants :
 Activités socioprofessionnelles : Cultivateur Fonctionnaire Autre activité
 Habitudes alimentaires :

II – Connaissance des champignons

Connaissez-vous les champignons ? Oui Non
 Comment reconnaissez-vous les différentes espèces ?
 Existe-t-il des champignons dans votre région ?
 Où trouvez-vous les champignons ? Autour des concessions Dans le sous-bois Dans les champs
 Autre à préciser
 Sur quels types de sols les champignons poussent préférentiellement ?
 Sont-ils abondants ? Oui Non
 Etaient-ils abondants ? Oui Préciser la date Non

Appellation locale	Description	Lieu de prédilection (type de sol substrat)	Nom scientifique	Type d'utilisation	Parties utilisées	Période de collecte	Autres informations
--------------------	-------------	--	------------------	--------------------	-------------------	---------------------	---------------------

III – Organisation de la récolte

Cultivez-vous les champignons comme vos céréales ?	Où récoltez-vous vos champignons ?	Avec qui pratiquez-vous la récolte ?	Période de récolte	Comment récoltez-vous les champignons ?	Quelle partie récoltez-vous ?	Quelles quantités récoltez-vous ?	Quelle est la destination de vos récoltes ?
Oui	Au champ	Seul	Début de saison pluvieuse	A la main	Chapeau seul	Infime	Autoconsommation
Non	En forêt	En groupe Femmes Hommes Jeunes filles Jeunes garçons Tout le monde	Milieu saison pluvieuse Fin saison pluvieuse Toute la période	Avec un outil précisez :	Entier	Moyen Beaucoup	Vente Pharmacopée

IV – Consommation des champignons

Appellation-locale	Nom scientifique	Lieu de prédilection	Période d'apparition	Période de collecte	Partie récoltée	Recettes	Qui consomme les champignons	Goût	Appréciez-vous les champignons ?	Fréquence de consommation	Avez-vous eu des problèmes d'indigestion après consommation de champignons ?
			Saison des pluies	Matin	Chapeau		Hommes	Bon	Oui	Tous les jours	Oui
			Saison sèche	Soir	Entier		Femmes	Amer Aigre Mauvais	Non	1 fois/semaine	Non
			Tout moment				Tout le monde			occasionnelle	

V – Utilisation des champignons par des tradithérapeutes

Nom et prénom :
 Province :
 Village :
 Sexe : Age : Ethnie :
 Village d'origine :

Statut : Plein temps Temps partiel Autre profession :
 Origine du savoir : Initiation au sein de la famille Initiation auprès d'un guérisseur
 Remède acheté
 Révélation
 Utilisez-vous des champignons pour soigner des maladies Oui Non
 Maladies soignées

Appellation locale	Signification en médecine moderne	Symptômes	Causes probables	Champignon utilisé	Période de récolte	Techniques d'obtention du produit	Mode d'administration	Posologie	Effets indésirables	Conservation
--------------------	-----------------------------------	-----------	------------------	--------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------------------	-----------	---------------------	--------------

1.
*
*n

Connaissez-vous des guérisseurs ayant la ou les mêmes spécialités ? Oui Non
 dans le même village
 autres villages (précisez)
 Recevez en consultation des malades venant de loin ? Lieu de provenance :
 Recevez-vous en consultation des malades suivant un traitement pour la même maladie dans un dispensaire ou un hôpital moderne ? Précisez
 Recevez-vous en consultation des malades ayant suivi sans succès apparent un traitement en médecine moderne ?
 Oui Non Précisez
 Quelle est la nature de vos honoraires ? Les percevez-vous ? Avant le traitement ? Au moment du traitement ? Après guérison
 Collaborez-vous avec le corps médical moderne ? Après guérison ? Précisez
 Faites-vous consulter vos malades par un devin ? Oui Non
 Pour quelle maladie en particulier ?

VI – Questions diverses

Connaissez-vous un champignon vénéneux ? Oui Non
 Si oui, où le trouvez-vous ?
 Qu'en faites-vous ?
 Décrivez-le :