



L'Expérience de Culture de Champignons Comestibles par Assainissement à Baïgom, Cameroun



« Avec le soutien financier de Global Greengrants Fund (GGF) »

1. Introduction

L'arrondissement de Foumbot, située dans la région de l'ouest Cameroun, est emblématique des défis socio-économiques et environnementaux auxquels sont confrontées de nombreuses communautés rurales en Afrique centrale. Caractérisée par une forte dépendance à l'agriculture de subsistance, elle est particulièrement vulnérable aux fluctuations des marchés, aux aléas climatiques et à la pression démographique. Ces facteurs exacerbent la pauvreté rurale et l'insécurité alimentaire, tandis que les pratiques agricoles conventionnelles, souvent intensives et peu durables, contribuent à la dégradation des sols, à la perte de biodiversité et à l'accumulation de déchets agricoles. La gestion inefficace de ces résidus, fréquemment éliminés par brûlis, engendre des émissions de gaz à effet de serre et une pollution atmosphérique, aggravant ainsi les effets du changement climatique. Dans ce contexte complexe, l'organisation de la société civile Assainissement a initié un projet pilote de formation à la culture de champignons comestibles dans le village de Baïgom. Cette initiative s'inscrit dans une démarche d'agroécologie et d'économie circulaire, cherchant à transformer des contraintes locales en opportunités de développement durable. La culture de champignons comestibles est reconnue mondialement pour son faible encombrement, sa rapidité de production et sa capacité à valoriser des substrats organiques souvent considérés comme des déchets. Au-delà de ses avantages agronomiques, elle représente un levier potentiel pour l'autonomisation économique des populations marginalisées, en particulier les femmes et les jeunes, en leur offrant une source de revenus alternative et une amélioration de leur régime alimentaire.

Ce rapport vise à documenter et analyser l'expérience de culture de champignons comestibles menée par Assainissement à Baïgom. Il détaillera le contexte et la problématique, la méthodologie de formation et de production, les résultats préliminaires observés, l'approche durable sous-jacente, ainsi que les contributions de cette initiative aux Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. Enfin, il explorera les perspectives de réplcation et l'impact potentiel de ce modèle sur la résilience des communautés rurales et la transition écologique en Afrique centrale.



Figure 1 : phase théorie et réception de la broyeurse

2. Méthodologie

L'initiative de culture de champignons comestibles à Baïgom, portée par l'organisation Assainissement, vise à renforcer l'autonomisation des femmes et des jeunes en leur transmettant des compétences pratiques en myciculture, dans une démarche participative et

durable. Lors d'une formation intensive, les bénéficiaires ont été formés à toutes les étapes du processus, de la préparation du substrat à la commercialisation des champignons. Un aspect innovant du projet repose sur l'utilisation des rafles de maïs, résidus agricoles locaux, comme substrat de culture, permettant à la fois la valorisation de déchets, la réduction des coûts de production, la diminution de l'impact environnemental et l'enrichissement des sols. Ce projet illustre une approche intégrée alliant inclusion sociale, sécurité alimentaire et durabilité environnementale.



Figure 2 : Broyage et préparation de la solution de stérilisation



Figure 3 : Mélange du substrat et emballage



Figure 4 : Stérilisation au feu de bois



Figure 5 : Ensemencement et dépôt dans la salle d'incubation

3. Résultats Obtenus

La mise en œuvre de l'initiative de culture de champignons comestibles à Baïgom par l'organisation Assainissement a rapidement montré des résultats concrets, confirmant son potentiel pour améliorer les conditions de vie en milieu rural. Les premières récoltes, obtenues quelques semaines après la formation, ont permis aux participants, majoritairement des femmes et des jeunes, de maîtriser le processus de production et de bénéficier à la fois d'une meilleure alimentation et de revenus supplémentaires. Les champignons, riches en protéines, vitamines et minéraux, ont contribué à diversifier et enrichir l'alimentation des ménages, renforçant ainsi la sécurité nutritionnelle. Parallèlement, la réduction des dépenses alimentaires et la vente des surplus ont permis une réallocation des ressources financières vers d'autres besoins essentiels, favorisant l'autonomie économique. L'initiative a également dynamisé l'économie locale en stimulant la création de petites entreprises et en développant les compétences entrepreneuriales des bénéficiaires, jetant ainsi les bases d'un développement durable et inclusif.



Figure 6 : Fructification et Récolte

4. Approche Durable et Contribution aux Objectifs de Développement Durable (ODD)

L'initiative de culture de champignons comestibles à Baïgom, portée par l'organisation Assainissement, illustre une démarche de développement local profondément ancrée dans les principes de durabilité et d'agroécologie. En valorisant les rafles de maïs comme substrat, ce projet s'inscrit dans une logique d'économie circulaire, réduisant les déchets agricoles, les brûlis polluants, et promouvant le recyclage des substrats en amendements organiques pour enrichir les sols. En excluant les engrais et pesticides chimiques, la méthode adoptée préserve la biodiversité, restaure les sols et renforce la résilience des écosystèmes agricoles. Cette approche contribue directement à plusieurs Objectifs de Développement Durable (ODD), démontrant qu'une intervention ciblée, inclusive et respectueuse de l'environnement peut générer des impacts positifs à la fois écologiques, sociaux et économiques.

5. Conclusion et Perspectives

La formation menée par l'organisation Assainissement à Baïgom, constitue un modèle innovant de développement local durable, combinant lutte contre la pauvreté, sécurité alimentaire et préservation de l'environnement. En formant les femmes et jeunes à la myciculture à partir de déchets agricoles comme les rafles de maïs, le projet a généré des bénéfices rapides et concrets : amélioration de l'alimentation, réduction des dépenses ménagères, autonomisation économique et adoption de pratiques agroécologiques. Alignée avec plusieurs Objectifs de Développement Durable (ODD), cette approche présente un fort potentiel de réplique dans d'autres zones rurales grâce à sa simplicité, son accessibilité et sa capacité d'adaptation. En renforçant la résilience des communautés face aux crises économiques et climatiques, elle contribue activement à la transition écologique en Afrique centrale, en valorisant les ressources locales et en réduisant les pratiques agricoles destructrices. L'expérience de Baïgom démontre ainsi que des solutions locales, inclusives et écologiques peuvent catalyser un changement durable à plus grande échelle.