

## Inventaire des champignons de l'aire protégée Karthala pour une valorisation en service écosystémique

### Information

#### Auteurs :

RAIHATI MAHAMOUD AHMED  
AFFANDE<sup>1</sup>  
ANDILYAT MOHAMED<sup>1</sup>  
RAMADHOINI ALI ISLAM<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Herbier National, laboratoire de Biodiversité et écosystème, LBE-HKM/FST-UDC

.....

\* raihador@gmail.com

#### Mots-clés (Keywords) :

- (1) Aire protégée
- (2) Champignon
- (3) comestible
- (4) inventaire

### Résumé (Abstract)

Tous les supermarchés comoriens vendent différents produits issus de la biodiversité locale ou externe. Certaines sont cultivées aux Comores d'autres ne sont pas adaptés au climat comorien, ils sont donc importés. Les champignons font partie de la biodiversité comorienne adaptée au climat mais sont 100% importés et absents dans les marchés villageois. L'objectif est de connaître la quantité et la qualité des champignons qui se développent dans la forêt du Karthala. Des enquêtes socio-économiques sont organisées pour savoir si la population ou les consommateurs directs (restaurant et supermarché) seront intéressés par des champignons 'made in Comores'. L'enquête est complétée par un inventaire biologique rapide réalisé sur les 4 flancs de la forêt du Karthala pour voir s'il y a effectivement une quantité suffisante d'individus, d'habitat pour la culture et une diversité conséquente d'espèces qui pourront faire l'objet d'une culture de rente. Une analyse biostatistique des différentes espèces récoltées suivant leur localité est réalisée. En tout 246 espèces différentes ont été recensées sur les 4 flancs du Karthala entre 500 et 1700 m d'altitude à la limite des forêts humides et mésophylle dont 59 sont confirmés comestibles et 152 à tester leur toxicité avant de donner une confirmation qu'ils ne sont pas comestibles et 39 qui ne sont pas encore déterminées. Les espèces communes par localités sont aussi définies pour faciliter la valorisation plus tard. Ils sont probablement de nouvelles espèces. Donc 191 vont faire l'objet d'une étude approfondie pour connaître leur principe actif dans d'autres utilisations autres qu'alimentaires etc.

© JSFST-2026 Proceedings

### Références

Margot Hinry (2022) *Comment savoir si un champignon est comestible ou toxique ?*, National Geographic. Disponible sur: <https://www.nationalgeographic.fr/environnement/sciences-comment-savoir-si-un-champignon-est-comestible-ou-toxique>

Thomas Lassoe et Jen H.Petersen (2020) « les champignons d'Europe tempérée LES Roues d'Identifications ».