

## **LA MYCICULTURE AU TOGO : une activité très rentable**

Les enquêtes menées auprès des producteurs révèlent qu'aucun n'arrive à satisfaire la demande en champignon comestible dans les ménages Togolais et dans la sous-région malgré son prix très élevé variant de 1 500 à 2 000 FCFA) le kilogramme. Même si l'activité se développe à pas lents, la demande est sans cesse croissante.

### ***Les avantages de pratiquer la myciculture (Production du Champignon)***

- En cas de difficulté à vendre le produit, on peut le conserver plus de 8 mois.
- Le champignon contient beaucoup de protéines.
- Il peut se manger seul ou accompagné de viande ou de poisson.
- La myciculture demande très peu d'espace et est très rentable; à titre d'exemple sur une superficie de 35 mètres carrés on peut faire un bénéfice allant de 175 000 francs à 400 000 francs tous les 3 mois (du hachage jusqu'à fin récolte)
- Le rendement est de 0,75 à 1 kg par emballage
- La production d'une vague (03 mois) varie entre 375 à 500 kg de champignon frais
- Le chiffre d'Affaire varie de 562 500 à 750 000 FCFA
- La myciculture ne dégrade pas l'environnement.
- C'est une culture facile à conduire.
- Son cycle de production est très court (3 mois) avec au moins 3 récoltes.

### ***Les questions que beaucoup de personnes se posent :***

- Où trouver la semence?
- Quelle quantité de champignon peut-on produire par mètre carré de surface?
- Que faire lorsque les champignons produits sont de mauvaise qualité (impropre à la consommation humaine) malgré la semence de bonne qualité.
- Quelles sont les conditions à remplir avant de pratiquer la myciculture.
- La myciculture peut-elle se pratiquer dans toutes les zones agro-écologiques?

***Le devis pour la culture de champignon comestible***

Capacité de la champignonnière : 500 emballages (substrats) inoculés

<b>Désignation</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Coût unitaire (FCFA)</b>	<b>TOTAL (FCFA)</b>
<b>A - INVESTISSEMENTS</b>				
Champignonnière (8m x 5 m) + Etagères	U	01	250 000	250 000
Tonneaux	U	02	12 500	25 000
Pulvérisateur à dos	U	01	15 000	15 000
Bâchettes	U	02	5 000	10 000
Bassines	U	01	2 500	2 500
Cache-nez	PM	PM	2 000	2 000
Seaux d'eau	U	02	1 200	2 400
Machettes (coupe-coupe)	U	02	2 500	5 000
<b>Total des Investissements (A)</b>				<b>311 900</b>
<b>B - FONCTIONNEMENTS (Moyens de productions)</b>				
Bottes de pailles	Botte	25	600	15 000
Sacs de son de riz	Sac	02	1 500	3 000
Paquet de chaux vive	Paquet	01	5 000	5 000
Ballot de sachets plastiques biodégradables	U	01	15 000	15 000
Alcool	Litre	0,5	1 000	500
Bois de chauffe	Tas	01	8 000	5 000
Semences Mycélium	Kg	65	2 000	130 000
M.O Hachage de pailles	Botte	25	200	5 000
Conduite Production sur trois (03) mois	HJ	90	1 000	90 000
<b>Total Fonctionnements (B)</b>				<b>268 500</b>
<b>TOTAUX (A + B)</b>				<b>580 400</b>

**NB :**

- 1- Besoins en matériaux de construction de la champignonnière : 03 poteaux centraux, 08 poteaux latéraux, 16 perches, 16 traverses, 30 bottes de pailles, 30 claies, 05 paquets de ciment, 02 kg de pointe de 100, 03 kg de pointe de 80, 03 kg de pointe de 60, 03 rouleaux de fil de fer recuit, 05 rouleaux de fil nylon et du sable.
- 2- Étagère : 20 perches de 2 m; 16 traverses de 6 m, et 100 traverses de 1,2 m  
Remarque : les perches et traverses peuvent être des chevrons et ou certains en bambou.

