

LES INSECTES COMESTIBLES

par

GASTON PORTEVIN

Les *Transactions of the Entomological Society of London* ont récemment publié (déc. 1932), un très intéressant article de M. Bristow sur les Insectes et autres Articulés servant de nourriture aux habitants du Siam.

Ce n'est pas la première fois qu'il est question de ces habitudes. En 1857, la *Revue et Magasin de Zoologie* contenait un mémoire de Guérin-Méneville « sur trois espèces d'insectes hémiptères, du groupe des punaises aquatiques, dont les œufs servent à faire une sorte de pain, nommé Hautlé, au Mexique » (1). En 1858, A. R. Wallace donnait, dans la même publication que M. Bristow, une liste des « Insectes mangés par les Indiens de l'Amazone ». Plus près de nous, enfin, le regretté abbé de Joannis publiait, dans la *Revue d'Histoire Naturelle* (1929), une étude sur les « Insectes comestibles au Tonkin ».

Entre temps, d'ailleurs, des observations particulières avaient été faites par divers voyageurs, Livingstone, dans l'Afrique centrale, G. A. Baer, au Pérou, d'autres encore.

Ces coutumes sont donc largement répandues, et tous les ordres d'Insectes sont mis à contribution.

Chose assez curieuse, on pourrait croire que les Hémiptères, par suite de l'odeur, généralement peu agréable,

qu'ils répandent, doivent être à l'abri des mangeurs d'Insectes. Il n'en est rien : ils sont, au contraire, parmi les plus recherchés.

Au Mexique, ce sont les œufs de trois espèces aquatiques, *Corixa lemorata* et *mercenaria*, *Notonecta unifasciata*, qui sont employés. On les recueille sur des joncs que l'on place tout exprès dans les eaux où elles vivent, et on en fabrique une sorte de gâteau, qui est, depuis longtemps, de consommation courante : vers 1625, il était déjà signalé par le religieux Thomas Gage, qui voyageait dans cette contrée. Il faut dire, d'ailleurs, que ce produit a un goût de poisson assez prononcé, et est légèrement acidulé.

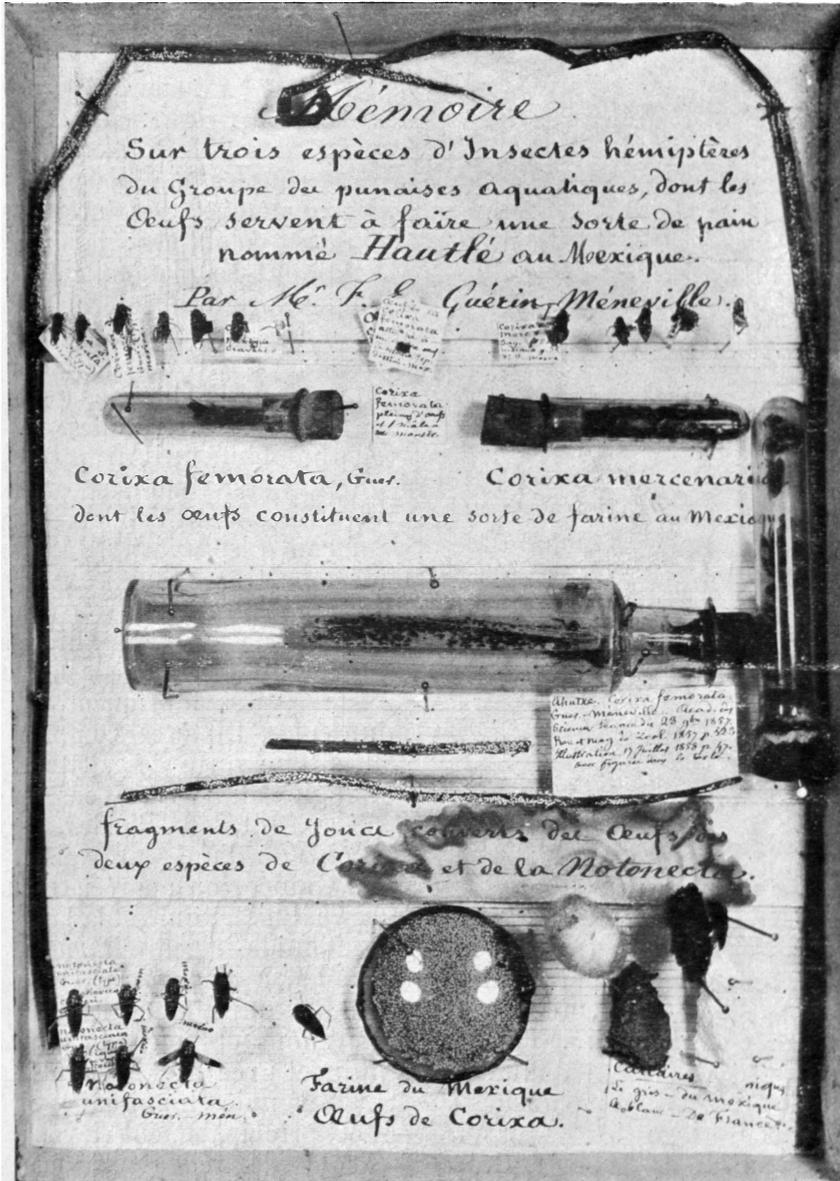
Au Tonkin, on consomme, outre diverses nymphes de Cigales, le *Belostoma indica*, grande Punaise aquatique voisine de notre Nèpe. On en extrait avec soin le liquide odorant secrété par les glandes thoraciques : il paraît que cet ingrédient, qui répand une vague odeur de cannelle, est indispensable pour parfumer certaines préparations culinaires. Mais on mange aussi l'Insecte entier, grillé, cuit à la vapeur, ou haché et sauté.

C'est, vraisemblablement, la même espèce qui est très recherchée au Siam, où, comme au Tonkin, elle paraît sur les marchés. Elle a, dit-on, une fois cuite, une odeur forte, — nul n'en sera surpris — qui rappelle celle du Gorgonzola.

(1) Les éléments de ce mémoire ont été réunis par Guérin-Méneville dans un carton de sa collection qui existe encore, intact, au Laboratoire d'Entomologie du Muséum et dont nous donnons ici une photographie

Les indigènes du Nord-Est de l'Inde mangent de grandes quantités d'un Hémiptère nommé *Erthesina fullo* ;

Je dois avouer la même ignorance en ce qui concerne l'*Umbonia spinosa*, que les Indiens de l'Amazone



Boîte de la collection Guérin-Ménéville renfermant tous les éléments de son mémoire, avec ses notes manuscrites.

je regrette de n'avoir pas de détails sur la manière de le préparer, ni sur sa valeur culinaire.

consomment lorsqu'il vient d'éclorre, et que ses téguments ne sont pas encore chitinisés.

Ces Indiens, d'ailleurs, de même que leurs congénères des régions voisines, semblent professer un large éclectisme dans le choix de leur nourriture. Wallace indique, parmi leurs régals, deux Hyménoptères. (*Ecodoma cephalotes*, dont ils mangent



Calcaires formés par l'agglomération des œufs des Hémiptères aquatiques.

l'abdomen, et *Termes flavicolle*, dont ils dévorent la tête et le thorax, ainsi que la larve d'un Curculionide vivant dans le tronc des Palmiers. Il ajoute même qu'ils se débarrassent mutuellement de leurs propres parasites à la manière des Singes !

Quant aux tribus voisines, G. A. Baer raconte que, durant son voyage au Pérou (1899), les Indiens Cholones lui « faisaient une concurrence très sérieuse, se montrant très friands de beaucoup de larves et de la plupart des gros Coléoptères, tels que Scar-

béides, Curculionides, Buprestides, Chrysomélides, etc... ». Il vit même une fois, chez ces mêmes Indiens, et non sans une certaine surprise, une marmite pleine de grosses chenilles très poilues.

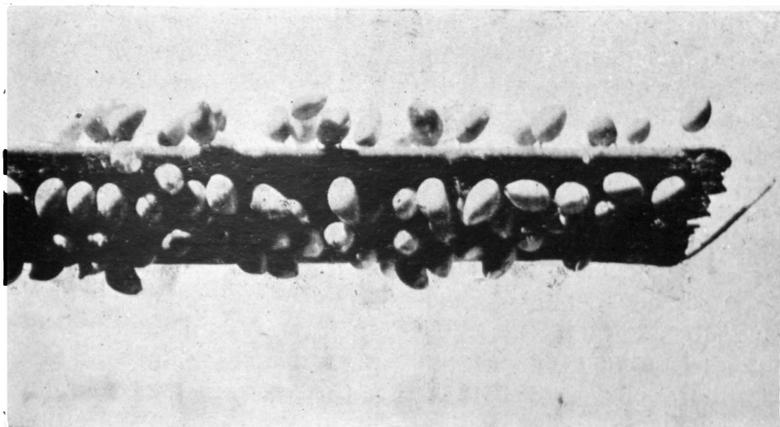
Passons maintenant, si vous le voulez bien, à l'Afrique. Nul n'ignore la consommation des Sauterelles par les divers peuples ou peuplades africaines; même les Européens s'y adonnent volontiers: le naturaliste C. Dumont se plaignait d'en avoir manqué durant son dernier voyage en Tunisie. Et, tout bien considéré, ce n'est qu'une revanche légitime des Hommes sur les Insectes qui les ont dépouillés de leurs récoltes.

Les habitants de l'Afrique Australe mangent aussi volontiers les femelles de Termites, dont l'abdomen, gonflé de façon disproportionnée par les œufs, constitue pour eux un mets délicat.

Mais ce n'est pas tout. Livingstone a signalé que les indigènes des bords du lac Nyassa fabriquent, avec de minuscules Diptères comprimés et séchés, une sorte de galette appelée « Kungu Cake »: on pense que ces Diptères sont des Culicides du genre *Corethra* ou d'un genre voisin.

En Guinée, on apprécie beaucoup le ver palmiste, qui est la larve d'un Curculionide du genre *Rhyncophorus*; de même, à Madagascar, celle d'un Lucanide, qui attaque les Cocotiers.

Revenons enfin en Asie, pour en terminer avec les habitants de la presqu'île indo chinoise. Les Siamois — et principalement les Laotiens — sont de redoutables mangeurs d'Insectes. Ils recherchent, en effet, beaucoup de larves de Coléoptères (Longicornes, Curculionides, Scarabéides), ainsi que leurs nymphes, et même les Insectes parfaits sans en excepter les Coprophages. Ils con-



Fragment de jonc couvert d'œufs.

somment aussi des Sauterelles, des Criquets, une espèce de Courtilière, une Mante; ils ne dédaignent même pas la Blatte orientale — notre cafard — ainsi que ses œufs. Toutefois cette dernière n'est pas très estimée; il n'y a vraiment pas lieu d'en être surpris.

Les Hyménoptères leur fournissent plusieurs espèces, dont ils mangent l'abdomen cru. *Secophylla amaragdina*, *Xylocopa confusa* et *latipes*, *Vespa cincta*. Les Termites sont également consommés, de même que les Ephémères; les chenilles elles-mêmes ne sont pas à l'abri: l'une d'elles, celle du *Zeuzera coffeae*, était le régal favori du dernier roi du Siam.

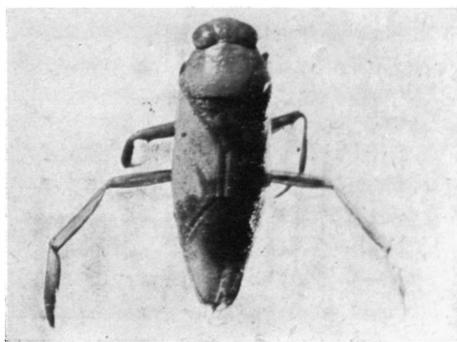
Leurs voisins tonkinois puisent aussi largement dans la faune entomologique, mais ils paraissent un peu plus raffinés, surtout dans la préparation de leurs captures.

En fait de Coléoptères, ils mangent deux aquatiques, vraisemblablement des *Hydrous*, qu'ils font griller ou sauter à la graisse, et la larve d'un Longicorne vivant dans le Mûrier.

Les Orthoptères leur fournissent deux espèces d'*Euconocephalus*, qu'ils font cuire dans une feuille de Chou,

pour en tirer un bouillon. Mais c'est surtout un Criquet, l'*Oxya velox*, qu'ils recueillent par grandes quantités et qu'ils mangent, sauté à la graisse, ou en bouillon comme les précédents.

Un de leurs mets favoris est, concurremment avec les Chinois, la chrysalide du Ver à soie. Ils la mangent cuite et sautée à la graisse, ou encore bouillie avec les feuilles de divers végétaux indigènes. On la vend aussi — car elle fait l'objet d'un commerce important — desséchée, et peut-être alors, comme en

*Notonecta unifasciata* Guérin.

Chine, la réduit-on en poudre, pour ajouter à certaines sauces.

Les Tonkinois consomment encore une chenille, celle du *Brihaspa atro-stigmella* qui vit sur les Graminées. Mais ils sont dépassés par certains indigènes australiens, qui recueillent une Noctuelle — probablement *Agrotis spina* — la dépouillent de ses pattes et de ses ailes, et la compriment en gâteaux qu'ils appellent « Bugong » ; la saveur de ce mets serait, paraît-il, celle d'une amande douce. Ces derniers indigènes considèrent encore, comme un mets délicat, la larve d'un *Macrotoma* qu'ils appellent « Bardé » et qui est surtout appréciée dans le district de Swan River.

Cette liste, déjà longue, est certainement incomplète. Je n'ai pas voulu faire état de renseignements douteux, ni y joindre les autres Articulés, tels que les Araignées, les Scorpions, etc.

Doit-on chercher l'origine de ces coutumes, comme on l'a dit, dans la difficulté de se procurer d'autre nourriture azotée ? Peut-être, mais en partie seulement. Il faut tenir compte aussi, et largement, des goûts spéciaux, qui varient d'un peuple à l'autre ; chaque unité ethnique a les siens, qui sait si ces mangeurs de larves, d'Araignées et de Scorpions ne nous verraient pas avec étonnement gober des Huitres ou déguster des Escargots ?

