

Diversité et importance des chenilles dans l'alimentation des populations du Zaïre

F. Malaisse*

Keywords: Africa — Zaire — Edible caterpillars — Nutritional value.

«These Lepidoptera larvae are the delicacies of connoisseurs, the equal of caviar, snails or truffles among the European gourmets»
Owen (7)

Résumé

L'article signale huit publications qui abordent ou traitent des chenilles comestibles du Zaïre. La note la plus ancienne date de 1945. Les chenilles consommées relèvent d'une dizaine de familles différentes. L'importance des chenilles dans l'alimentation varie avec les territoires; les zones dominées par les forêts claires et les savanes boisées coïncident avec une grande consommation.

Summary

Eight papers dealing with edible caterpillars of Zaire are listed; the oldest one being dated 1945. Edible caterpillars are relevant to a tenth of families. Their importance varies according to regions; those dominated by woodlands corresponding to the largest consumption.

Plusieurs travaux publiés pendant la période coloniale soulignent déjà l'importance des chenilles dans l'alimentation de certaines populations de l'actuel Zaïre. Citons pour exemple les commentaires de Chinn (2) et d'Adriaens (1). Ce dernier signale que la saison des pluies «apporte» au Kwango des chenilles comestibles, dont la récolte est une activité ancestrale. Les chenilles les plus recherchées seraient les «mikwati» observée sur *Erythrophleum africanum*, ensuite les «misasi» et «taiata» qui se nourrissent de *Burkea africana*. Adriaens fait encore état d'élevage de chenilles (elles sont déplacées avec précaution de la brousse sur un arbre identique situé à proximité de l'habitation), mais aussi de l'emploi de feu hâtif, en début de saison sèche, pour induire une nouvelle foliation favorable au développement des derniers stades larvaires de la chenille. Les chenilles qu'il a observées relèvent de cinq familles, à savoir les Saturniidae, les Sphingidae, les Notodontidae, les Noctuidae et les Nymphalidae.

D'autre part, dans une étude de Gomez et al. (3), publiée en 1961, figure une carte du Zaïre renseignant sur l'importance des protéines animales dans l'alimentation des villageois. Les insectes, au sein desquels les chenilles occupent une position prépondérante, intervenaient pour 10% en moyenne, mais ils constituaient une part importante de l'alimentation des populations de quelques territoires (22% pour l'ensemble du Kasai): Dekese (43%), Kahemba (42%), Paulis (26%), Popokabaka (23%) et Port-Francqui (22%) par exemple.

Divers articles récents développent davantage la diversité et la composition des chenilles comestibles du Zaïre.

Mbemba et Remacle (5) lors d'une étude relative aux aliments traditionnels du Kwango-Kwilu, signalent les noms vernaculaires de 24 chenilles comestibles. Malheureu-

sement bien que l'étude présente de nombreux tableaux de valeurs alimentaires, aucune analyse n'est fournie pour les chenilles.

En 1981, Tango (8) publie un ouvrage intitulé «Les insectes comme aliments de l'homme», aux Publications CEEBA qui éditent des Actes de Colloques tenus à Bandundu au Zaïre. Ce travail de 177 pages, à diffusion restreinte, représente une approche originale du thème énoncé. L'auteur envisage successivement les chenilles, les larves de Coléoptères, les Coléoptères, les Grillons et Criquets, les Sauterelles, les insectes aquatiques et les Termites. La démarche est principalement culturelle. Après une description succincte de chaque chenille, identifiée par son nom vernaculaire en dialecte «yansi» et accompagné d'un dessin élémentaire, l'auteur précise de façon détaillée un éventail de préparations culinaires, puis rapporte avec minutie tous les rites, chansons et berceuses qui évoquent l'animal. Les deux dernières sont écrites en dialecte «yansi» et accompagnées d'une traduction française.

Mais l'auteur a fait également oeuvre de naturaliste. Il s'est intéressé au cycle biologique des chenilles, à leur récolte (calendrier, biotope, écologie), à leur préparation pour la conservation, à leur commercialisation. L'oeuvre est riche en anecdotes de toute sorte, décrivant notamment d'une plume alerte les astuces et la discrétion de récolteurs, l'identification d'un voleur de chenilles, l'élimination des poils lors de la préparation, etc. Vingt-quatre «espèces» sont envisagées, à savoir: Miliem (= minkok), misii, misa-misa, misa-minka, miswe-swe, mampoo (= mifuu), mingwel, mitaam, besayong, minsweyi, minkiaa, mimem, mpormbwa, nkukab (= kom), minkiong, mindam (= mibor), mibam, misur, mitok, mikob, mputeb, mikia-woo et mitoon. Les dessins permettent parfois de reconnaître la famille dont relèvent les chenilles respectives.

*Laboratoire d'Ecologie, Faculté des Sciences agronomiques. 2 Passage des Déportés, B-5030 Gembloux, Belgique.

Reçu le 28.10.94 et accepté pour publication le 22.11.94.

Malaisse & Parent (4) fournissent une information détaillée relative aux chenilles du Sud-Est du Zaïre, à savoir le sud du Shaba qui correspond au district biogéographique du Haut-Katanga. Cette étude signale la consommation de 35 espèces, précise la valeur alimentaire de 23 d'entre elles. Elle envisage encore leur écologie (formation végétale où la chenille est observée), leur régime alimentaire (espèces végétales consommées), le nom vernaculaire (en dialecte kibemba), le nom scientifique (une démarche trop rare dans les études ethnobiologiques et qui a nécessité ici un élevage en vue de

l'obtention de l'adulte, le papillon). L'époque de récolte des diverses chenilles est encore figurée et leur abondance rapportée. Enfin les auteurs fournissent une clef d'identification des chenilles, après avoir défini le vocabulaire utilisé (fig. 1) et l'accompagnent de photographies de 21 d'entre elles. Ce travail reste un modèle pour le thème qui nous occupe.

L'examen comparatif de l'importance des chenilles dans le régime alimentaire des populations d'Afrique tropicale met en évidence l'importance variable de celles-ci. La région zambézienne, en général (Haut-Katanga, S-E de la Tanzanie, Zambie, Malawi, Zimbabwe, Mozambique et Angola) d'une part, le Kwango-Kwilu et le Centrafrique d'autre part, sont les territoires où la diversité des espèces comestibles paraît la plus élevée. Ces espèces relèvent d'une dizaine de familles: Agaristidae, Attacidae (= Saturniidae), Hesperidae, Lasiocampidae, Limacodidae, Noctuidae, Notodontidae, Nymphalidae, Sphingidae et Thaumetopoeidae. Plusieurs chenilles mentionnées dans la littérature présentent une distribution étendue dans le territoire zoogéographique éthiopien et la consommation d'une même espèce est parfois rapportée de contrées fort éloignées. Ainsi la consommation d'*Urota sinope*, une espèce appréciée en territoire bemba (Shaba, Zambie) est-elle signalée du Cameroun par Merle (6) qui signale encore le trafic commercial des bourses d'*Anaphe*, également appréciée au Shaba. *Cirine forda*, un Attacidae, est l'espèce dont l'aire de consommation semble la plus étendue. La large distribution de nombreux Lépidoptères laisse par ailleurs supposer l'existence vraisemblable de remplacement d'espèces végétales dans le régime alimentaire de leur chenille en fonction des territoires phytogéographiques concernés.

Un autre trait écologique est relatif à la dynamique des populations de ces chenilles. Des années de forte pullulation sont observées, mais leur occurrence est fréquemment irrégulière; elles sont habituellement suivies de période de durée variable où la densité passe sous le seuil de perception (type latent), tandis que de nouvelles pullulations sont observées en d'autres emplacements.

Les chenilles constituent, en conclusion, une source non négligeable de protéines animales pour divers territoires du Zaïre. La teneur protéique moyenne s'établit à $63,5 \pm 9,0\%$, la moyenne lipidique se situe à $15,7 \pm 6,3\%$, la valeur calorique moyenne est de 457 ± 32 calories.

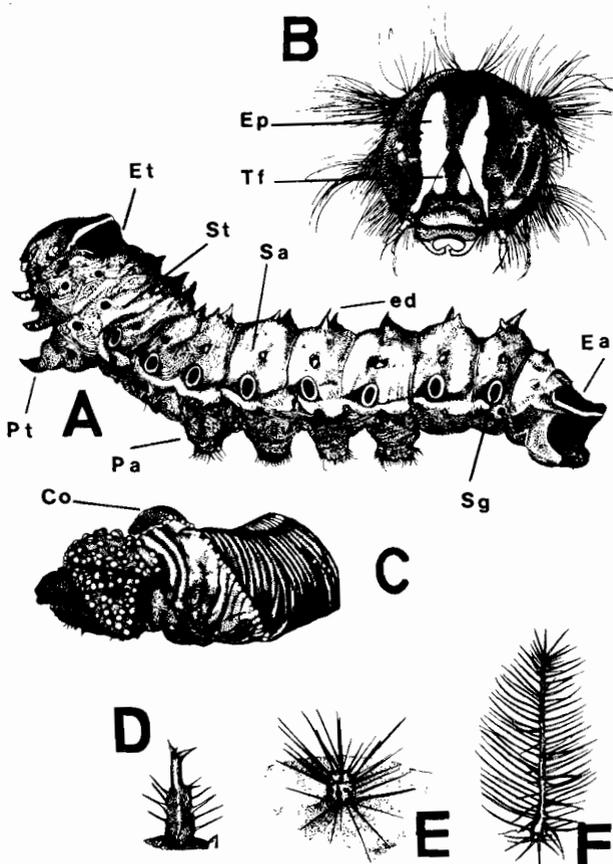


Fig. 1: Termes préconisés pour la description de chenilles comestibles: Co = corne, D = tubercule épineux, E = verrue couverte de soies raides épineuses, Ea = écusson anal, ed = épine dorsale, Ep = épicroâne, Et = écusson thoracique, F = protubérance, Pa = patte thoracique, Sa = segment abdominal, Sg = Stigmate, St = segment thoracique, Tf = triangle frontal (ou clypeus).

Bibliographie consultée

- Adriaens E.L., 1951. Bull. agr. Congo belge, 42:227-270 + 473-552.
- Chinn M., 1945. Ann. Soc. belge Méd. trop., 25:57-149.
- Gomez P.A., Halut R. & Collin A., 1961. Bull. agr. Congo 52:698-815.
- Malaisse F. & Parent G., 1980. Les Naturalistes belges 61:2-21.
- Mbemba F. & Remacle J., 1992. Inventaire et composition chimique des aliments et des denrées alimentaires traditionnels du Kwango-Kwilu au Zaïre. CEE-AGCD-FUCID, Presses univ. Namur.
- Merle, 1958. Notes Africaines 77:20-23.
- Owen D.F., 1973. Man's environmental predicament. An introduction to human ecology in tropical Africa. London, 214 p.
- Tango Mulay, 1981. Les insectes comme aliments de l'homme. Publ. CEEBA, Bandundu (Zaïre), sér. II (vol. 69), 177 p.