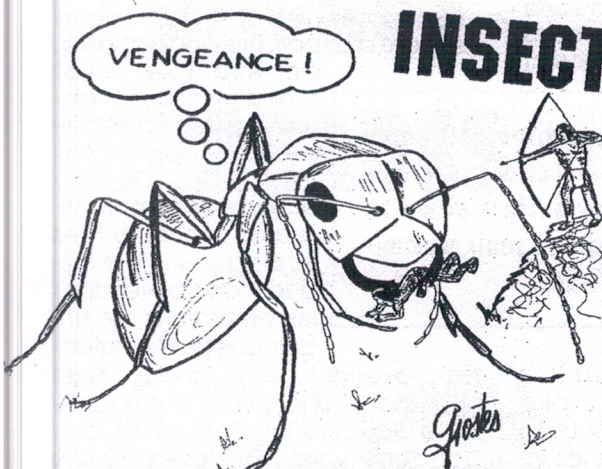


Le Rond' Agouti, Guyane 1997
no 19



DELICES DU PALAIS

SAVOUREUX INSECTES!



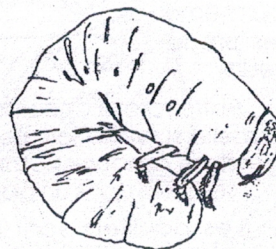
IL EXISTE, DANS NOTRE MONDE, DE NOMBREUSES SOCIÉTÉS QUI MANGENT CERTAINS INSECTES. C'EST LE CAS, EN GUYANE, DES INDIENS WAYANAS VIVANT SUR LE HAUT MARONI.

La nourriture quotidienne des Wayanas est peu variée: cassave et poisson. De ce fait, de gros déséquilibres alimentaires sont à noter. Pour pallier le manque de certaines vitamines (C, surtout), de sels minéraux (calcium) ou d'oligo-éléments, et pour rompre la monotonie des repas, la nature leur a donné maintes espèces d'insectes qu'ils consomment occasionnellement avec plaisir.

Ces insectes représentent, avant tout, des friandises dont les enfants raffolent. Mais ils sont dégustés rapidement, à l'abri des regards indiscrets, de peur de devoir les partager.

.....
- Petite mise en bouche -
.....

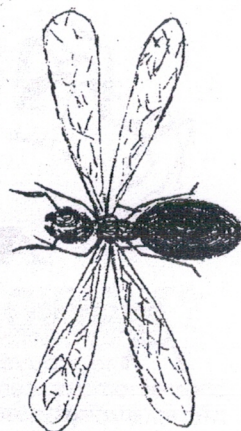
- Le plus apprécié est ILIPE, une grosse larve de coléoptère (vraisemblablement de l'ordre des scarabéidés), vivant dans le comou ou le basilier. De la taille d'un doigt humain, elle est décapitée vivante, puis pressée sur un morceau de cassave.



-ULUHUI est une autre larve, légèrement plus grosse, consommée de même manière. Parfois, lors de grandes fêtes, ILIPE et ULUHUI sont cuits pour faire une sauce.

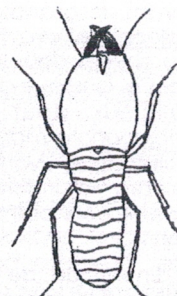
.....
- Garniture forestière -

-La fourmi manioc EMTELEM (ou KJAWEK) se rencontre de fin décembre à fin janvier. A leur éclosion, les reines sont capturées une à une, alors qu'elles sortent de terre. Les enfants leur courent après, car elles s'envolent pour aller bâtir leur fourmilière. Mesurant environ 2 cm, tout l'insecte est comestible, à l'exception des ailes et des pattes. On la cuit parfois, le goût en est différent.

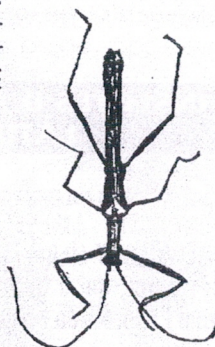


.....
- La surprise du chef -

- Autres hyménoptères dont les Wayanas sont friands: les termites HELI. Elles se rencontrent de décembre à février, et sont aussi capturées à leur éclosion, la méthode est simple: une jeune feuille de palmier est plongée dans le trou et les termites, de 2 cm, s'y accrochent avec leurs puissantes mandibules. Il suffit de retirer la brindille et de conserver les insectes qui ne lâchent pas prise. Avant de les consommer, vivants, on casse ses mandibules pouvant blesser et on presse sur la tête afin d'en extraire l'acide formique qu'elle contient. Seule la tête est mangée, même si quelques uns se plaisent à tout avaler avec un morceau de cassave.



- Enfin, les Wayanas recherchent les nids de certaines guêpes, OKOME, pour en manger les petites larves. Une fois débarrassé des adultes, le nid en «pâte à papier» est découpé comme un gâteau, duquel on sort minutieusement chaque larve. La guêpe OKOME PEINOM est présente toute l'année.



**Les insectes sont une source de vitamines
inimaginable.**

**Nos sociétés occidentales en font des animaux
repoussants. C'est dommage !**

Et, qui plus est, leur saveur est fort délicate.

*Guillaume COSTES
Ecole de Twenke-Taluhwen*