



Chasse aux libellules dans les rizières, à Bali. - Cliché Bill Scull

Par Nicolas Césard | Sauf mention contraire, les clichés sont de l'auteur

Des libellules dans l'assiette : les insectes consommés à Bali

La consommation d'insectes aquatiques est un aspect méconnu des sociétés rizicoles. L'île de Bali (Indonésie) est plus célèbre pour ses superbes paysages de rizières étagées que pour l'entomophagie de ses habitants, lesquels se régalaient de libellules ("nymphe" et adultes) et d'abeilles (larves, nymphes et miel). Une tradition séculaire, singulière par son ampleur passée, menacée de désintérêt.

■ UNE RESSOURCE ALIMENTAIRE ESSENTIELLE DES SOCIÉTÉS RIZICOLES

Dans le monde, plusieurs sociétés rizicoles consomment des libellules et d'autres insectes aquatiques. Thaïlandais et Laotiens mangent les libellules adultes frites ou rôties. Au Laos, *Anax guttatus* (Odonate Aeschnidé) est capturée au moyen

d'une chandelle placée au milieu d'un grand bol d'eau. Les Vietnamiens en consomment également les larves. Les Japonais mangent les libellules cuites, ainsi que plusieurs Coléoptères aquatiques (*Dytiscus*, *Cybister*...) qu'ils attirent à l'aide d'une tête de poisson salée immergée. À Madagascar, les populations des hauts plateaux consomment



Pratiquée par les enfants, la chasse aux libellules prend la tournure d'un jeu

ment les larves séchées des grosses libellules. Comme leurs lointains parents indonésiens, les riziculteurs des ethnies Merina et Betsileo apprécient les libellules frites. Sur le continent africain, les Pangwés du



Pour piéger les libellules, l'extrémité d'une tige est enduite de la sève collante du jacquier



Au bout de cette tige, utilisée telle une canne à pêche, la libellule se trouve rapidement engluée

Sud du Cameroun consomment les larves et leur trouvent des qualités diurétiques, que les Balinais attribuent aux insectes adultes.

■ LES LIBELLULES BALINAISES

Il existe à Bali plus de 45 espèces de libellules. Les Balinais interrogés en distinguent une quinzaine, rassemblées sous le vocable *capung*, un même nom local désignant parfois plusieurs espèces distinctes. Toutes les demoiselles et les libellules capturées sont consommées, principalement celles des espèces des genres *Anax*, *Crocothemis* et *Neurothemis* (Libellulidés) (d'après Pemberton, 1995). Les libellules sont consommées dans l'ensemble de l'île mais les noms vernaculaires, les méthodes de capture et les

croyances peuvent différer d'une région à l'autre. Dans deux localités, parmi les espèces capturées et consommées, j'ai pu identifier *Orthetrum sabina*, *O. glaucum*, *Potamarcha obscura*, *Crocothemis servilia*, *Neurothemis ramburii*, ainsi que *Cratilla lineata assidua*, *Trithemis aurora* et *Pantala flavescens*. Les Balinais connaissent les habitudes de certaines libellules : *O. sabina* se rencontre dès le matin tandis que *C. servilia* vole le soir ; la grande libellule *gelandok* (de couleur jaune, non identifiée) a la particularité de s'installer à l'envers, alors que celle appelée *mas* (mêmes caractéristiques) se pose rarement. Les larves, appelées *belau'k* ou *blauk*, sont récoltées dans les rizières inondées de préférence

lorsque les pousses de riz atteignent une vingtaine de centimètres. Elles se vendent le matin sur certains marchés de l'intérieur de l'île : une portion comprenant une centaine de larves se vend l'équivalent d'environ 0,50 €. Elles seront consommées grillées ou en friture.

■ TECHNIQUES DE CAPTURE

De nos jours, seuls les enfants continuent à chasser les libellules. Les méthodes de capture varient selon les régions, le matériel à disposition et les terrains prospectés. Deux techniques utilisent la sève collante du jacquier (*Artocarpus heterophyllus*) et parfois celle d'un frangipanier (*Plumeria* sp.). La première consiste à approcher lentement une longue et fine tige dont l'extrémité est enduite de sève et, d'un coup sec, à coller la libellule au repos. La seconde, rapportée par Pemberton, consiste à agiter en cercle au-dessus d'une rizière une boule de sève placée à l'extrémité d'une longue tige, puis à attendre que les libellules se laissent prendre à cet appât. Connaissant la voracité des insectes, les Balinais utilisent également de petites libel-

Expressions et croyances populaires

Un dicton populaire souligne combien la préparation des libellules peut être longue et, tout comme leur capture, demander de la patience. *Ngelawar capung* (*lawar* désignant les mélanges d'ingrédients caractéristiques de la cuisine balinaise) signifie quelque chose comme : "beaucoup d'efforts pour peu de résultat", un repas de libellules étant composé de nombreuses épices et, finalement, de peu de viande. Les libellules *capung mas*, presque toujours en vol, difficiles à attraper, sont à l'origine de l'expression *ngarangin capung mas*. Elle fait référence à une chasse vouée d'avance à l'échec, autrement dit au fait d'apprendre quelque chose d'utile ou de bien, mais sans résultat. *Ngalih balang*, *ngaba alutan* signifie "attraper des sauterelles, apporter le feu" et évoque, au sens figuré, une personne qui dépense l'argent aussi vite qu'elle le gagne. Enfin la tradition populaire veut que les libellules de petite taille (*capung lamedi*, peut-être des demoiselles *Agriocnemis femina* ou *Agriocnemis pygmaea*) sont porteuses de nouvelles, mais augurent un événement embarrassant.



Pour en faciliter le transport, les libellules sont embrochées...

lules (*Acisoma panorpoides* ou *Diplacodes trivialis*) comme appât vivant. La captive est agitée à l'extrémité d'une perche : il suffit alors d'attendre quelques minutes pour qu'une libellule plus grosse fonde sur cette proie, laquelle est rapidement capturée. Une méthode plus simple consiste à attraper les insectes à la main. Pour ce faire, les enfants saisissent l'insecte par l'arrière, entre le pouce et l'index. Une technique plus brutale consiste à assommer les libellules, au repos ou en vol, avec un éventail ou un balai de tiges. Une fois leurs ailes coupées à la main, elles sont embrochées sur une tige ou placées dans un sac.

■ ENTOMOPHAGIE DOMESTIQUE ET RITUELLE

L'entomophagie des Balinais est un aspect peu connu de leur culture. Elle échappe souvent au voyageur de passage, mais il suffit de demander à tout autochtone un peu âgé de vous raconter ses chasses pour que le sujet déclenche l'enthousiasme. Jusque dans les années 1950 les familles consommaient des libellules jus-

qu'à trois fois par jour. Ces pratiques se sont estompées progressivement pour disparaître à la fin des années 1970. Avec les poissons, les anguilles, les grenouilles et les escargots, tous pêchés en rizière, les insectes représentaient auparavant une part indispensable des apports journaliers en protéines. À chaque repas, une vingtaine d'insectes, accompagnés de maïs, de fruits du jacquier et de patates douces cuisinés, étaient servis avec le riz. Denrée chère, la viande de porc, comme celle de poulet, était réservée aux nombreuses fêtes religieuses, familiales ou communautaires, ponctuant le calendrier hindouiste balinais.

Aujourd'hui encore, chaque Balinais a pour obligation de consommer au moins une fois dans son existence des libellules. Au premier anniversaire de l'enfant (de 3 mois à 210 jours, c'est-à-dire une année balinaise), lors du repas qui suit la cérémonie de purification où les premiers cheveux sont coupés, des libellules, mais aussi des sauterelles frites, sont ainsi offertes. Certains Balinais se souviennent également avoir suivi un régime forcé de libellules dans leurs premières années pour soi-

gner leur incontinence nocturne. Plusieurs modes de cuisson et recettes culinaires simples permettent de préparer les insectes. Si les libellules peuvent être rôties à même la flamme, les moins pressés préféreront une cuisson avec épices. Les insectes peuvent alors soit être emballés et rôtis dans une feuille de bananier, soit être bouillis accompagnés d'épices. Mais les libellules seront le plus souvent frites dans un large wok : les insectes entiers sont mélangés à de l'ail, à une variété de gingembre (*Kaempferia galanga*), à des feuilles de curcuma (*Curcuma domestica*), à des piments (*Capsicum* sp.), du sucre, du sel, et parfois aussi à de la noix de coco râpée. Les larves de libellules frites avec des épices constituent un mets fortement apprécié des connaisseurs. Comme dans d'autres pays, la dégradation de leur écosystème constitue une menace pour les insectes aquatiques. De l'avis même des Balinais, l'abondance des libellules a été considérablement réduite par l'usage des insecticides dans les rizières et les vergers. Le désintérêt actuel des Balinais pour les plats de libellules s'explique par une amélioration générale du niveau de vie sur l'île (grâce au



... leurs ailes ayant été préalablement coupées



Friture de libellules accompagnées de différentes épices



Les insectes sont consommés avec du riz et des légumes

tourisme notamment) et à la diversification des menus. À entendre les Balinais, le manque d'enthousiasme des enfants, plus prompts à jouer, à la sortie de l'école, aux jeux vidéo chez un voisin qu'à courir les rizières à la recherche de libellules, serait aussi en cause...

■ AUTRES INSECTES CONSOMMÉS ET UTILISÉS À BALI

Les Balinais consomment également des Hyménoptères : principalement des larves et des nymphes d'abeilles sans aiguillon et de deux variétés de guêpes. Deux espèces d'abeilles sont concernées : *nyawan limpe* (*Melipona favosa*, Apidé, Méliponiné) et *nyawan kerang* (non identifiée). Les nids sont collectés à l'état sauvage dans les jardins et les forêts mais peuvent aussi provenir d'élevages, le collecteur abandonnant un petit morceau du couvain pour permettre à celui-ci de se reconstituer (une nouvelle récolte pouvant avoir lieu après une quinzaine de jours). Une plante odorante (*krasi*) est utilisée pour garder les abeilles à distance. Les nids et leurs larves se vendent le matin au marché pour l'équivalent d'environ 3 € le kilogramme. Après avoir pré-



Les abeilles sont tenues à distance par une plante aromatique



Les rayons fondent dans l'eau bouillante et les larves d'abeilles sont filtrées à la passoire

levé le miel, les rayons sont bouillis. Les larves et les nymphes sont tamisées, puis recuites avec une mixture d'épices. Le résidu de cire fondue flottant à la surface, à qui les Balinais accordent des vertus thérapeutiques, est donné sous forme de boulettes à tout volatile précieux et à la patte cassée (coq de combat et volailles domestiques).

Les Balinais consommaient aussi différents criquets (*balang*, famille des Acridiidae) récoltés dans les rizières. Cuisinés de la même façon que les libellules, ils étaient préférés grillés. Deux petits Orthoptères comestibles sont aussi utilisés dans la préparation d'une huile de massage. Auparavant les Balinais consommaient les larves de fourmis tisserandes (*Oecophylla sma-*

ragdina, *semangga* en Balinais), ainsi que de grosses larves d'un Coléoptère, nommées *jubel* (non identifié), que les paysans prélevaient dans les petits talus bordant leurs rizières. ■

L'auteur

Nicolas Césard est ethnologue. Ses travaux sur les insectes portent principalement sur l'Indonésie et l'Amazonie.

Contact : ncesard@wanadoo.fr

Pour en savoir plus

- Menzel P., D'Aluisio F. 1998. *Man Eating Bugs. The Art and Science of Eating Insects*. Ten Speed Press, Berkeley, 191 p.
- Pemberton R. W. 1995. Catching and eating dragonflies in Bali and elsewhere in Asia. *American entomologist*, 41, 97-102