

Les insectes comestibles en Amérique latine : de nourritures d'Indiens à patrimoine alimentaire

Esther Katz

Il y a un grand nombre d'espèces de fourmis dans ce pays... Il en est d'autres qui habitent les terres froides ; elles sont noires et petites et elles mordent, et leurs œufs sont blancs. On les mange en certains pays, et c'est pour cela qu'on les appelle *azcamolli*¹... Il en est d'autres qu'on appelle *nequázcatl*², c'est-à-dire fourmi de miel. Elles habitent sous terre, et portent à la queue une petite vessie, transparente comme un grain d'ambre, remplie d'un miel excellent qui se mange comme celui de l'abeille. [...] Il y a plusieurs espèces de sauterelles dans ce pays ; elles ressemblent à celles d'Espagne. Il en est qu'on appelle *acachapoli*³, c'est-à-dire sauterelles qui sont comme une flèche. Parfois on les mange. Il en est d'autres qui sont rouges et de taille moyenne. On les voit au temps de la récolte du maïs. Elles sont bonnes à manger...

Bernardino de Sahagún, *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne*⁴.

C'est ainsi que le moine franciscain Bernardino de Sahagún décrivit, tel un ethnographe, sans jugement de valeur, les pratiques entomophages des Indiens du plateau central mexicain, telles qu'il les observa dans les décennies

1. En nahuatl, langue des Aztèques, de *azcatl*, « fourmi » et *molli*, « ragoût » [NDT – note du traducteur].
2. De *necutli*, « miel », et *azcatl*, « fourmi » [NDT].
3. De *acatl*, « roseau, flèche », et *chapolin* ou *chapulin*, « criquet, sauterelle » [NDT].
4. Sahagún R.P. Fray Bernardino, *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne*, traduit et annoté par Denis Jourdanet et Rémi Siméon, Paris, Masson, 1880, p. 724-727 (traduction de *Historia general de las cosas de Nueva España*, 1582).

qui suivirent la conquête espagnole. La majorité des Européens qui s'établirent sur le continent américain avaient un rejet pour les insectes ; seuls certains d'entre eux adoptèrent les coutumes alimentaires des peuples indigènes. Plusieurs siècles après le début de la colonisation du continent, la population reste divisée entre consommateurs et non-consommateurs d'insectes. Or, depuis quelques années, dans divers pays d'Amérique latine, les insectes suscitent un engouement de la part de chefs cuisiniers. Cette revalorisation conduit-elle à augmenter le nombre d'entomophages ? Y a-t-il une reconfiguration dans le profil des consommateurs ? Nous nous demanderons tout d'abord pourquoi les Européens rejettent la consommation des insectes alors que les Amérindiens mais aussi de nombreux peuples d'Asie, d'Afrique et d'Océanie sont entomophages. Nous verrons ensuite comment se distribuent géographiquement et socialement la consommation et la non-consommation d'insectes en Amérique latine. Nous examinerons également le type d'insectes consommés, leur répartition et leur éventuelle valorisation. À partir de l'exemple du Mexique, mais avec quelques points de comparaison dans d'autres pays d'Amérique latine, nous analyserons les mutations sociales autour de l'entomophagie. Dans quelles conditions certains insectes passent du statut de nourritures d'Indiens à nourriture « gourmet » ? En viennent-ils à constituer un patrimoine alimentaire ?

Classification des insectes : consommation ou rejet

En ne considérant pas les insectes comme comestibles, les Européens font figure d'exception car en Asie, Afrique, Amérique et Océanie, de nombreux peuples sont entomophages⁵. Quelles sont les raisons d'un tel rejet alimentaire⁶ ? Gene DeFoliart⁷ suggère que les habitants de l'Europe et du Moyen-Orient ont abandonné la consommation des insectes lorsque l'agriculture

5. Bergier Émile, *Peuples entomophages et insectes comestibles*, Avignon, Pullière Frères, 1941 ; Bodenheimer Friedrich S., *Insects as Human Food*, The Hague, W. Junk, 1951 ; DeFoliart Gene R. *The Human Use of Insects as a Food Resource: A Bibliographic Account in Progress*, 2002, <http://labs.russell.wisc.edu/insectsasfood/the-human-use-of-insects-as-a-food-resource> ; van Huis Arnold et al., *Edible Insects. Future Prospects for Food and Feed Security*, Rome, FAO, 2013 ; Costa Neto Eraldo M., « Anthro-entomophagy in Latin America: An Overview of the Importance of Edible Insects to Local Communities », *Journal of Insects as Food and Feed*, n° 1, 2015/1, p. 17-23.
6. Voir Rudy Caparros Megido, Taofic Alabi, Éric Haubruge, Christophe Blecker et Frédéric Francis, « Consommation d'insectes : des arguments santé à l'acceptation et au changement de comportement alimentaire », cet ouvrage.
7. DeFoliart Gene R., « Insects as Food: Why the Western Attitude is Important », *Annual Review of Entomology*, n° 44, 1999, p. 21-50.

et l'élevage leur ont permis d'obtenir des aliments de manière plus régulière que par la chasse et la collecte et que les insectes ont alors été perçus comme nuisibles aux récoltes. Or, l'agriculture et l'élevage sont aussi pratiqués dans des sociétés où l'on mange des insectes. Si l'on suit les hypothèses des anthropologues anglais Mary Douglas⁸ et Edmund Leach⁹, ce rejet serait plutôt lié au mode de classification des animaux. En analysant les interdits alimentaires juifs à partir du texte de la Bible, Mary Douglas a montré que certains critères sont attribués à chaque catégorie animale, qui se doit d'être parfaite. Aussi les animaux qui ne correspondent pas aux critères de la catégorie sont considérés comme des monstres, impropres à la consommation humaine. Les poissons, par exemple, doivent avoir des nageoires et des écailles ; ceux sans écailles sont donc prohibés. Edmund Leach a montré que les Anglais (à l'égal d'autres Européens) considèrent trois catégories d'animaux comme potentiellement comestibles : les mammifères (quadrupèdes terrestres), les oiseaux (ovipares avec deux pattes et des ailes) et les poissons (animaux de l'eau), tandis que les reptiles et les insectes ne le sont pas car ils sont ambigus (comme les « abominations du Lévitique » décrites par Mary Douglas). Les serpents, par exemple, sont terrestres, mais n'ont pas de pattes et sont ovipares. À cela s'ajoute une autre catégorie transversale non comestible : celle de *vermin* (la « vermine » ou les « nuisibles ») qui inclut la majorité des insectes, certains oiseaux et animaux terrestres (rats, renard, serpents), des animaux que l'on cherche à éliminer. Les insectes ont donc deux raisons de ne pas être comestibles.

Le mode de classification des animaux chez les Amérindiens entomophages pour lesquels on dispose de données diverge de la classification européenne ; en l'occurrence, ils n'ont pas de terme générique pour les insectes et ne les séparent pas des autres animaux. C'est le cas des Itza (Mayas de la forêt du Petén, au Guatemala) qui les classent comme des « petits animaux », inclus dans la catégorie des « animaux de la forêt¹⁰ », des Tzeltal (Mayas des

8. Douglas Mary, *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, London, Routledge, 1966.

9. Leach Edmund, « Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse », in Eric H. Lenneberg (dir.), *New Directions in the Study of Language*, Cambridge (Massachusetts), MIT, 1964.

10. Atran Scott, « Core Domains Versus Scientific Theories: Evidence from Systematics and Itza-Maya Folkbiology », in Lawrence A. Hirschfeld et Susan A. Gelman (dir.), *Mapping the Mind, Domain Specificities in Cognition and Culture*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994, p. 316-334 ; Atran Scott, « Ethnoecology's Relevance: Local Knowledge in Global Context », *Journal of Ethnobiology*, n° 17, 1997, p. 17-43, cités par Le Guen Olivier, *Le rapport homme/animal dans la culture maya*, maîtrise d'ethnologie, Université Paris V, Paris, 2001.

hautes terres du Chiapas, au Mexique¹¹) et des Mixtèques de l'État d'Oaxaca au Mexique, auprès desquels j'ai mené des recherches de terrain. Ces derniers divisent le monde animal entre animaux terrestres, aquatiques (poissons et autres animaux qui vivent dans l'eau) et ceux volant dans le ciel. Les insectes ne constituent pas une catégorie séparée. Ils sont considérés comme « des petits animaux » qui « naissent tout seuls », hors du contrôle des humains, cette expression indiquant qu'ils sont sauvages¹². Certains sont terrestres, d'autres aquatiques, d'autres encore aériens, et ceux qui passent d'un habitat à l'autre ne sont pas vus comme des « abominations ». Par exemple, les *chicatanas*, reines (ou parfois les sexués ailés, mâles et femelles) de fourmis *Atta*, qui, au début de la saison des pluies, sortent de leur nid souterrain pour le vol nuptial, sont perçues positivement, pour relier le monde souterrain et le ciel. Selon les conceptions locales, les nuages se forment dans des grottes à l'intérieur des montagnes puis montent dans le ciel avant de retomber en une pluie bénéfique à la pousse du maïs¹³. Pour la plupart des Indiens d'Amazonie, il n'y a pas de séparation au sens strict entre les humains, les animaux, les plantes et les astres. À l'origine du monde, les humains et les animaux étaient semblables, et ils partagent encore des valeurs sociales : un comportement similaire, des relations de parenté, un même langage (de nombreux mythes relatent comment certains animaux étaient dotés autrefois de parole). Pour les Enawenê-Nawê, un peuple de langue arawak du Mato Grosso, il y a même des tabous alimentaires sur les animaux supérieurs car ils sont perçus comme très semblables à l'homme : ils ne mangent ni mammifères ni oiseaux ni tortues, seulement du poisson et des insectes, qu'ils ne conçoivent pas comme étant de nature différente, mais situés à un degré différent¹⁴. Les Baniwa de la région du Rio Negro, au nord-ouest de l'Amazonie, mangent toutes sortes d'animaux dont des insectes, qu'ils ne désignent pas par un terme générique. Ils les incluent dans les catégories « animaux de la forêt », « de l'eau » ou « de l'air » et considèrent que certains d'entre eux peuvent se manifester en

11. Hunn Eugene S., *Tzeltal Folk Zoology. The Classification of Discontinuities in Nature*, New York, Academic Press, 1977, cité par Le Guen Olivier, *Le rapport homme/animal dans la culture maya*, op. cit. Les Tzeltal ont des termes particuliers pour les guêpes et les insectes aquatiques, tous faisant partie du règne animal.
12. Katz Esther, « Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique) », *Anthropozoologica*, n° 23, 1996, p. 77-84.
13. Id., « Les fourmis, le maïs et la pluie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, n° 37, 1995/1, p. 119-132.
14. Mendes dos Santos Gilton, « Nem humanos nem insetos. Aspectos de cosmologia e formas alimentares indígenas: o caso Enawenê da Amazônia Meridional », in Eraldo M. Costa Neto (dir.), *Antropoentomofagia. Insetos na alimentação humana*, Feira de Santana (Bahia), UEFS Editora, 2011, p. 155-169. L'auteur présente dans cet article la synthèse de diverses recherches portant sur la relation homme/animal en Amazonie.

tant qu'esprits maléfiques de ces divers habitats et provoquer des maladies. Ils font ainsi l'objet d'interdits alimentaires dans des contextes de vulnérabilité tels que la menstruation ou le *post-partum*¹⁵. À l'échelle du continent, on constate que l'ensemble des Amérindiens, plutôt que de tenter d'éliminer les insectes, vivent avec eux, les mangent et s'adaptent à eux¹⁶.

Entomophagie/non-entomophagie dans l'Amérique latine d'aujourd'hui

Après la conquête du continent américain, Européens et Amérindiens se sont métissés. Des populations amérindiennes sont restées distinctes, conservant leur langue et leur identité, certaines uniquement leur identité. Dans bien des cas, c'est parmi ces populations que l'entomophagie et les savoirs concernant les insectes se sont perpétués¹⁷. L'entomophagie existe encore aussi chez des populations qui se déclarent aujourd'hui métisses mais descendent en grande partie d'Amérindiens. À grands traits, les descendants d'Amérindiens sont plutôt entomophages et ceux d'Européens plutôt non-entomophages, mais il est impossible de tracer une frontière nette entre consommateurs et non-consommateurs. Tout d'abord, les métissages sont tels que les frontières ethniques sont floues et fluctuantes. Ensuite, l'importance de l'entomophagie varie selon les populations amérindiennes et de nombreux descendants d'Amérindiens ont abandonné cette pratique dépréciée par les colonisateurs. D'autre part, dès les premiers contacts, certains Européens ont surmonté leurs préjugés. Face à des aliments jugés *a priori* non comestibles, certaines personnes éprouvent un véritable dégoût tandis que d'autres sont disposées à expérimenter de nouvelles saveurs¹⁸. La consommation d'insectes a donc également varié au fil du temps.

15. Petiza Sunny, Hamada Neusa, Bruno Ana Carla et Costa Neto Eraldo M., « Ethnoentomología Baniwa », *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, n° 52, 2013, p. 323-343.

16. Posey a montré que les Indiens d'Amazonie se servent des repellents pour le corps, bâtissent leurs maisons dans les emplacements les moins fréquentés par les insectes (à une certaine distance de la rivière, avec certains types de sols), les construisent souvent sur pilotis, utilisent la fumée comme répellent et brûlent leurs maisons lorsqu'elles sont trop infestées : Posey Darrell A., « Ethnoentomological Survey of Amerind Groups in lowland Latin America », *The Florida Entomologist*, n° 61, 1978/4, p. 225-229.

17. Savoirs sur leur habitat, ce dont ils se nourrissent, où, quand et comment les trouver, les collecter, le tout sans se faire agresser par ceux qui piquent ou qui mordent, etc.

18. Voir par exemple Ruby Matthew B., Rozin Paul et Chan Christen, « Determinants of Willingness to Eat Insects in the USA and India », *Journal of Insects as Food and Feed*, n° 1, 2015, p. 215-225.



Fig. 1. Carte d'Amérique latine indiquant les lieux cités.
[© Laurence Billault]

Le Mexique (fig. 1) est le pays d'Amérique latine où la consommation d'insectes a été le mieux documentée, notamment grâce aux recherches de l'entomologiste Julieta Ramos-Elorduy¹⁹ et, pour le XVI^e siècle, au témoignage de Bernardino de Sahagún²⁰. Il semble aussi que ce soit l'un des pays où les insectes sont actuellement le plus consommés et en plus grande variété. Le Mexique est justement un pays où un pourcentage relativement important de la population se déclare « indigène » (par rapport à d'autres pays d'Amérique latine), soit entre 7 et 10 %. Or, ce pourcentage s'élevait à plus de la moitié de la population

19. Julieta Ramos Elorduy est l'auteur de très nombreux travaux scientifiques. Nous nous référons ici principalement à deux de ses ouvrages de synthèse : Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, México, Limusa, 1982 ; Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo. Estudio etnoentomológico*, México, AGT, 1989.
20. Sahagún R.P. Fray Bernardino a décrit la consommation des insectes non seulement dans *L'histoire générale de la Nouvelle Espagne* (cf. *supra*), mais aussi dans le *Codex Florentino*, qui est illustré. Sahagún, Fray Bernardino, *Códice Florentino*, fac-similé, México, Archivo General de la Nación, 1980. D'autres sources citent aussi la consommation d'insectes, mais Sahagún est le seul à y avoir consacré un chapitre entier de son ouvrage.

au début du XIX^e siècle, au moment de l'Indépendance²¹. C'est à partir de cette période que de nombreux Indiens ont abandonné leur langue. Bien que conservant leur culture – et souvent leurs pratiques entomophagiques –, ils ont été considérés comme métis. C'est surtout, mais pas uniquement, dans les régions du centre (y compris à Mexico) et du sud du pays, aux fortes racines indigènes, que la consommation d'insectes est la plus courante.

Les sources historiques indiquent que dès le début de la colonisation, des Espagnols se sont mis à manger des insectes hautement valorisés par les Indiens, du moins l'*ahuautli*, œufs de punaises aquatiques des lacs du plateau central, que nous décrirons ci-dessous. Bernardino de Sahagún relate qu'avant la conquête, on apportait ce mets à la cour de l'empereur aztèque pour sa consommation personnelle ainsi que pour les cérémonies au dieu du feu²². Pomar écrit en 1582 dans sa *Relación de Texcoco* que « déjà les Espagnols en mangent le vendredi », et le frère Antonio de Ciudad Real observe en 1585 que « les Créoles, qui sont nées sur cette terre, en font des plats qu'elles [ou ils ?] mangent et trouvent très savoureux²³ ». Du XVI^e au XXI^e siècle, des sources historiques et ethnographiques attestent que l'*ahuautli* a été et est encore vendu sur les marchés de Mexico et de ses alentours, recherché non seulement par les riverains des lacs qui l'ont toujours exploité mais aussi par un secteur plus ample de la population régionale.

Les données sur l'Amérique centrale et les Antilles sont très éparpillées²⁴. Pour les Antilles, cela peut être dû, en partie, à la perte de culture amérindienne.

Les pays andins comptent également une population indigène relativement importante ; en revanche la consommation d'insectes y a été assez peu documentée. Est-ce dû au fait qu'une grande partie de la population réside à de hautes altitudes où les insectes sont moins nombreux ? Ils sont effectivement plus abondants en zone tropicale, néanmoins l'entomophagie existe aussi dans des zones tempérées, au Mexique et en Asie²⁵. Il est vrai que les Andes se situent à une altitude plus élevée, mais l'intérêt moindre des Andins

21. Navarrete Linares Frederico, *Las relaciones interétnicas en México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004.

22. Sahagún R.P. Fray Bernardino, *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne*, op. cit., cité par Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit.

23. Parsons Jeffrey R., *The Last Pescadores of Chimalhuacán, Mexico. An Archeological Ethnography*, Ann Arbor, Museum of Anthropology, University of Michigan, 2006. Parsons a décrit dans cet ouvrage la continuité de l'exploitation des ressources lacustres du plateau central, de l'époque préhispanique à nos jours, à partir de données archéologiques et ethnographiques et de sources historiques (voir citations de Pomar et Ciudad Real p. 79-80).

24. DeFoliart Gene R., *The Human Use of Insects as a Food Resource...*, op. cit. ; Costa Neto Eraldo M., « Anthro-po-entomophagy in Latin America... », art. cit.

25. van Huis Arnold et al., *Edible Insects...*, op. cit., p. 36-37.

pour l'entomophagie peut aussi être un fait culturel. Pour l'Équateur, le Pérou, la Bolivie et le Chili, Gene DeFoliart n'a réuni que de rares mentions de la consommation de chenilles, de larves de palmiers et d'une larve aquatique du lac Titicaca²⁶. Néanmoins, dans les Andes équatoriennes, des entomologistes attestent avec précision la consommation de larves (*cuzo*) et d'adultes (*catso*) de plusieurs espèces de coléoptères, particulièrement abondants au début de la saison des pluies (fin octobre/début novembre) et collectés par centaines dans les prairies naturelles d'altitude. On les trouve à cette époque sur les marchés de Quito. Ils sont principalement consommés par des gens de basse extraction sociale et sont, à peu d'exceptions près, rejetés par les citoyens de classe moyenne²⁷. Dans les Andes colombiennes, la région de Santander (fig. 1) est réputée pour ses fourmis comestibles, les *hormigas culonas*, « fourmis à gros derrière » (sexués ailés d'*Atta laevigata*). Ces fourmis sont collectées dans les basses vallées, au-dessous de 1 000 m d'altitude. Au moment de la conquête, les Indiens Guane pratiquaient un « élevage » des *hormigas culonas*. Des Espagnols, voyant la richesse que procurait l'exploitation des nids de fourmis, s'en seraient accaparés dès le début de la colonisation et auraient surmonté leur dégoût initial pour les consommer à leur tour²⁸. Un naturaliste du XVIII^e siècle cite des écrits indiquant qu'en Nouvelle-Grenade (actuelle Colombie), à cette époque, ces fourmis étaient vendues sur les marchés, et « élevées » pour être mangées²⁹. Leur consommation touchait donc probablement un éventail plus large de la population dans cette région et pas uniquement les descendants d'Indiens. Depuis au moins plusieurs décennies, on en vend également dans la capitale, Bogota, où ont émigré de nombreuses personnes originaires de Santander. Susana Contesti considère

26. DeFoliart Gene R., *The Human Use of Insects as a Food Resource*, op. cit.

27. Onore Giovanni, « A Brief Note on Edible Insects in Ecuador », *Ecology of Food and Nutrition*, n° 36, 1997, p. 277-285 ; Smith Andrew B.T. et Paucar C. Aura, « Taxonomic Review of *Platycoelia lutescens* (Scarabaeidae: Rutelinae: Anoplognathini) and a Description of its Use as Food by the People of the Ecuadorian Highlands », *Annals of the Entomological Society of America*, n° 93, 2000/3, p. 408-414.

28. Contesti Susana, « Caviar criollo », *El Tiempo*, 21 mars 1993, <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-79309>, cité par DeFoliart Gene R., *The Human Use of Insects as a Food Resource...*, op. cit. ; Arango Gutiérrez Gloria Patricia, « Pasado, presente y futuro del uso de insectos en la alimentación colombiana », in Eraldo M. Costa Neto, *Antropo-entomofagia...*, op. cit., p. 85-99.

29. « "These ants are so large as to be sold in the markets in New Granada, where they are carefully looked after and brought up for food." [« Ces fourmis sont si grandes qu'elles sont vendues sur les marchés de la Nouvelle-Grenade, où l'on en prend bien soin et on les élève pour les manger »] Lact. p. 333 & p. 379. » (Sloane Hans, *A Voyage to the Islands Madera, Barbados, Nieves, S. Christophers and Jamaica*, vol. II : *The Natural History of Jamaica*, book II : *Of Insects*, London, 1725, p. 221, cité par Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit.)

les *hormigas culonas* comme « un régal national », comparable au caviar³⁰. Cependant, elles sont rarement commercialisées dans d'autres régions de la Colombie, où elles sont perçues comme un mets exotique, propre à la région de Santander. Seule l'Amazonie colombienne, où l'on collecte aussi des fourmis *Atta*, fait exception³¹.

Sur les piémonts du nord des Andes et les plaines adjacentes, les *Llanos orientales*, à la frontière entre la Colombie et le Venezuela, Kenneth Ruddle a relevé chez les Indiens Yukpa, un peuple Carib, la consommation d'une vingtaine d'espèces d'insectes, mais cette zone est située à relativement basse altitude³².

L'Amazonie compte encore aujourd'hui un grand nombre de petites ethnies amérindiennes, de différentes familles linguistiques, et une assez grande proportion de métis, appelés *caboclos* au Brésil ou *ribeirinhos* (« rive-rains ») lorsqu'ils vivent au bord des fleuves, dont l'équivalent est *riberiños* dans les pays hispaniques. Beaucoup d'entre eux sont des Indiens détribalisés qui ont perdu leur langue. Toutes ces populations indiennes et « métisses » consomment des insectes, ce qui est un indicateur de leur réelle identité, même lorsque leur indianité est niée³³. Sur le Rio Negro, au nord-ouest de l'Amazonie brésilienne (fig. 1), dans une petite ville où j'ai réalisé des recherches, Santa Isabel, les habitants, qu'ils soient métis ou amérindiens, consomment presque tous des insectes, pour le moins des fourmis *Atta* (dites *saúva*) et des termites (*maniwára*) (pl. 7)³⁴.

30. Contesti Susana, « Caviar criollo », art. cit.

31. Données recueillies à Bogota en septembre 2015 dans le cadre des projets Sorbonne-Universités PALIM (Patrimoines alimentaires et pratiques culinaires) et ANR-CULT FoodHerit (Patrimoines alimentaires et gastropolitique). Je remercie Juana Camacho, anthropologue, pour m'avoir guidée et informée sur ce sujet, ainsi que les anthropologues et archéologues Carlos Humberto Illera Montoya, Elizabeth Ramos Roca et Klaudia Cardenas. En Colombie, il n'y a pas de cuisine nationale. C'est la diversité régionale qui est mise en avant. Voir Ministerio de Cultura, *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, Bogotá, Ministerio de Cultura, Dirección de Patrimonio, Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales de Colombia, 2012.

32. Ruddle Kenneth, « The Human Use of Insects: Examples from the Yukpa », *Biotropica*, n° 5, 1973, p. 94-101.

33. Grenand Françoise et Grenand Pierre, « L'identité insaisissable. Les *Caboclos* amazoniens », *Études rurales*, n° 120, 1990, p. 17-39.

34. Katz Esther, « Consumir: alimentação e diversidade agrícola », in Laure Emperaire (dir.), *Dossiê de Registro. O sistema agrícola do Rio Negro*, Brasília, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2010, p. 125-143. Les termes locaux des insectes et des plats sont en nheengatu ou *lingua geral*, tupi véhiculaire utilisé à l'époque coloniale dans tout le Brésil et encore parlé aujourd'hui sur le Rio Negro. Ces termes sont passés dans le portugais local. Plus de vingt langues de famille tukano oriental – tukano, desâna,

De même, dans le Nordeste (nord-est du Brésil) (fig. 1), une grande partie de la population descend d'Indiens et continue de consommer des insectes, en particulier les *tanajuras* ou *iças*, fourmis *Atta*³⁵. Dans cette région, les identités amérindiennes, gommées au XIX^e siècle, ressurgissent depuis le changement de constitution au Brésil (1988), qui reconnaît les droits des Amérindiens³⁶. Là aussi la consommation d'insectes est un indicateur ethnique. Gabriel Soares de Souza, Portugais qui vécut à Bahia au XVI^e siècle, relata que les Indiens se réjouissaient de manger des fourmis *iça*, qu'ils faisaient griller, et que les quelques Blancs qui vivaient parmi eux, ainsi que les métis, en mangeaient et les considéraient savoureuses³⁷.

Eraldo Costa Neto et Julieta Ramos Elorduy³⁸ estiment que le nombre d'insectes comestibles recensés jusqu'à présent au Brésil est en deçà du nombre de ceux qui sont effectivement consommés, même si les quelques références sur l'Amazonie dont nous disposons indiquent déjà une large palette d'espèces comestibles³⁹.

piratapuaia, wanano, tuyuka, etc. –, arawak – baniwa, curipaco, tariano – et maku (ou nadahup) – nadebe, hupdah, etc. – sont parlées dans cette région multi-ethnique. La recherche a été réalisée dans le cadre du projet franco-brésilien CNPq/Unicamp/IRD Pacta (Populations, agrobiodiversité et connaissances traditionnelles associées) coordonné par Mauro Almeida (Unicamp – Université de Campinas) et Laure Emperaire (IRD – Institut de recherche pour le développement) (Accords CNPq/Unicamp/IRD n°s 492693/2004-8, 490826/2008-3 et 490376/2013-4. Autorisation du CGEN n° 139 – DOU 04/04/2006 et 26/03/2014), avec l'appui de financements du CNPq, de l'IRD, de ANR (Agence nationale pour la recherche, projet « Biodivalloc ») et du BRG (Bureau des ressources génétiques), et en collaboration avec l'ACIMRN (Association des communautés indiennes du moyen Rio Negro). Le dossier cité ci-dessus (coordonné par Laure Emperaire) a été réalisé afin d'appuyer la demande des communautés indiennes du Rio Negro pour l'enregistrement du système agricole du Rio Negro au Patrimoine immatériel du Brésil (sections « Savoirs ») par l'IPHAN (Institut du patrimoine historique et artistique national), ce qui a été entériné en 2010.

35. Costa Neto Eraldo M., « Insetos como recursos alimentares nativos no semi-árido do Estado da Bahia, nordeste do Brasil », *Zonas Áridas*, n° 8, 2004 ; Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil: etnicidad, diversidad e importancia en la alimentación », *Boletín Sociedad Entomológica Aragonesa*, n° 38, 2006, p. 423-42.
36. Oliveira João Pacheco de, « Uma etnologia dos “índios misturados”? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais », *Mana*, n° 4, 1998/1, p. 47-77.
37. Soares de Souza Gabriel, *Tratado descritivo do Brasil em 1587*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1971, cité par Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil: etnicidad... », art. cit.
38. *Ibid.*
39. Posey Darrell A., « Ethnontomological Survey of Amerind Groups... », art. cit. ; Milton Katharine, « Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians of Northwestern Amazonia », *American Anthropologist*, n° 86, 1984/1, p. 7-27 ; Dufour Darna L., « Insects as Food. A Case Study from the Northwest Amazon », *American Anthropologist*, n° 89,

Les données sur le sud des basses terres d'Amérique du Sud indiquent que les diverses ethnies du Chaco (zone semi-aride du Paraguay, sud de la Bolivie et nord de l'Argentine) (fig. 1), dont les Guaraní qui s'étendent aussi au sud du Brésil, sont avant tout des amateurs de miel et ont une grande connaissance des espèces d'abeilles et de guêpes qui en produisent⁴⁰. Ils consomment aussi quelques insectes, qui semblent prendre une part moins importante dans leur alimentation que dans celle des ethnies amazoniennes⁴¹.

Répartition géographique des espèces consommées

Fourmis (hyménoptères)

S'il est un type d'insectes que l'on consomme d'un bout à l'autre des régions tropicales du continent, ce sont les fourmis *Atta* – *Atta laevigata*, *A. sexdens* et *A. cephalotes* en Amérique du Sud, *Atta mexicana*, *A. cephalotes*, *A. texana* – ainsi qu'un autre genre proche, *Pogonomyrmex*, au Mexique. L'habitat d'*Atta mexicana* est situé entre 1 000 et 1 500 m d'altitude et celui des autres espèces en dessous de 1 000 m d'altitude. Comme nous l'avons mentionné ci-dessus, les *Atta* sont la spécialité de la région de Santander en Colombie; dans le Nordeste brésilien, elles sont le principal insecte consommé⁴² et en Amazonie

1987, p. 363-387; DeFoliart Gene R., *The Human Use of Insects as a Food Resource...*, op. cit.; Marconi Stefania et al., « Nutritional Evaluation of Terrestrial Invertebrates as Traditional Food in Amazonia », *Biotropica*, n° 34, 2002, p. 273-280; Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.; Choo Juanita, Zent Eglée L. et Simpson Beryl B., « The Importance of Traditional Ecological Knowledge for Palmweevil Cultivation in the Venezuelan Amazon », *Journal of Ethnobiology*, n° 29, 2009, p. 113-128; Mendes dos Santos Gilton, « Nem humanos nem insetos... », art. cit.; Petiza Sunny, Hamada Neusa, Bruno Ana Carla et Costa Neto Eraldo M., « Etnoentomología Baniwa », art. cit.

40. Kamienowski Nicolás et Pastor Arenas, « La colecta de miel o "meleo" en el Gran Chaco: su relevancia en etnobotánica », in Pastor Arenas (dir.), *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*, Buenos Aires, Pastor Arenas, 2012, p. 71-116; Cebolla Badie Marilyn, « El conocimiento y consumo de himenópteros, coleópteros y lepidópteros en la cultura Mbya-Guaraní, Misiones, Argentina », in Eraldo M. Costa Neto (dir.), *Antropoentomofagia...*, op. cit., p. 70-77.
41. Tempass Martín César, *A doce cosmologia Mbyá-Guaraní: uma etnografia de saberes e sabores*, Curitiba (Paraná), Editora Appris, 2012; Arenas Pastor, *Etnografía y alimentación entre los Toba-Nachilamole'ek y Wichi-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*, Buenos Aires, Pastor Arenas, 2003.
42. Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.

le plus commun⁴³ ; elles sont aussi très recherchées dans certaines régions du Mexique⁴⁴. Dans toutes ces régions, on récolte les reines (ou plutôt les sexués ailés, mâles et femelles) au moment du vol nuptial, pendant une période de quelques jours, au début de la saison des pluies. Au Mexique, ce vol se produit entre fin mai et début juin. Selon les Indiens mixtèques, il a lieu autour du 13 juin, jour de la fête de Saint-Antoine⁴⁵. En Amazonie, certaines ethnies ne consomment pas uniquement les sexués ailés, mais ont aussi développé des techniques pour attirer à tout moment de l'année les fourmis soldats à l'extérieur de leur nid. Par exemple, les populations de langues tukano et arawak du nord-ouest de l'Amazonie les font sortir du nid en y introduisant une tige le long de laquelle les fourmis montent, ce qui permet de les attraper une à une pour les enfermer dans un récipient. En général, ces petites fourmis sont mangées crues⁴⁶. Chez certaines populations tukano, les fourmis sont prescrites pour la diète qui doit être suivie lors des rites de puberté. Les nombreuses ethnies amazoniennes qui mangent les sexués ailés d'*Atta* les font généralement griller et parfois les fument pour les conserver plus longtemps⁴⁷. Pour les Nordestins du Brésil, la collecte des *tanajuras*, attestée dès l'époque coloniale, est source d'allégresse ; des chants sont entonnés à cette occasion. Ils les font griller, frire ou les cuisinent en *farofa* (semoule de manioc frite⁴⁸). Les *tanajuras* ou *iças* sont aussi consommées dans quelques endroits des États de São Paulo et Minas Gerais⁴⁹, ainsi que chez les Guarani-Ñandeva du Mato Grosso do Sul⁵⁰ (fig. 1).

43. *Ibid.* ; Posey Darrell A., « Ethnoentomological Survey of Amerind Groups... », art. cit.

44. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit.

45. Katz Esther, « Les fourmis, le maïs et la pluie », art. cit.

46. Katz Esther, notes de terrain, Santa Isabel do Rio Negro (Amazonas, Brésil), 2007-2013 ; Dufour Darna L., « Insects as Food... », art. cit. Dufour a relevé chez les Tatuyo, un groupe tukano du Vaupès, en Colombie, l'exploitation d'*Atta cephalotes*, *A. laevigata* et *A. sexdens*. Selon Mendes dos Santos Gilton, « Nem humanos nem insetos... », art. cit., les Enawenê ramassent les fourmis soldats d'*Atta cephalotes* de la même façon que sur le Rio Negro ; et pour les manger, ils les écrasent et les mélangent à la pâte de la cassave.

47. Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit. J'ai également eu l'opportunité de goûter à Brasília, grâce à Zelandes Oliveira, étudiant de l'Université de Brasília, à un délicieux condiment préparé dans l'État du Roraima (à la frontière du Venezuela) par son oncle, un Indien Taurepang, à base de fourmis, piment et jus concentré de manioc (liquide extrait du manioc râpé cuit pendant plusieurs heures jusqu'à devenir noir et épais).

48. Costa Neto Eraldo M., « Insetos como recursos alimentares nativos no semi-árido... », art. cit.

49. Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.

50. Vera Cajetano et Brand Antonio, « *Aramanday guasu* (*Rhynchophorus palmarum*) como alimento tradicional entre os Guarani Ñandéva na aldeia Pirajuí », *Tellus*, n° 23, 2012, p. 97-126.

À Santander où, comme indiqué ci-dessus, leur consommation et leur « élevage » sont attestés depuis l'époque coloniale, un chroniqueur du XVII^e siècle indiquait qu'elles étaient mangées grillées, éventuellement accompagnées de cassave⁵¹. C'est aussi grillées qu'on les mange aujourd'hui⁵².

Au Mexique, les ouvrières des fourmis *Atta*, appelées *arrieras* (« fourmis muletières »), apparaissent dans les mythes d'origine du maïs de diverses ethnies du centre et du sud du pays : ce sont elles qui auraient rapporté aux humains des grains de maïs du monde souterrain en les portant sur leur « dos ». Elles s'attaquent effectivement aux récoltes et transportent des grains dans leurs fourmilières. Les reines, appelées selon les régions *chicatanas*, *zompopos*, *nuku*, *sontetas*, *cuatalatas* sont principalement capturées sur le versant Pacifique des États de Guerrero, Oaxaca et Chiapas, et aussi sur le versant Atlantique, dans l'État de Veracruz (fig. 1). Elles suscitent un fort engouement de la part des personnes qui vont les chercher, au risque de douloureuses morsures, et sont vendues sur les marchés régionaux, ainsi qu'à Mexico. À Oaxaca, les nids sont souvent appropriés, et dans ce cas il est dangereux d'y toucher. Les *chicatanas* sont surtout mangées grillées. Les Mixtèques les cuisinent aussi en *salsa* (sauce piquante d'accompagnement) et en *tamales* (pâte de maïs cuite à la vapeur) avec un *mole amarillo* (sauce épaisse pimentée⁵³) (pl. 8). Deux autres types de fourmis sont également très appréciés au Mexique, et ce depuis plusieurs siècles, comme indiqué par la citation de Sahagún en exergue. Elles font depuis longtemps l'objet d'un commerce vers la capitale. Il s'agit tout d'abord des *Myrmecocystus melliger* et *M. mexicanus* (« fourmis à miel ») récoltées surtout dans les régions au nord de Mexico, comme l'État d'Hidalgo, et dont l'abdomen est rempli d'une substance sucrée. Les *escamoles*, larves de fourmis de la caste reproductrice de *Liometopum* spp., également collectées dans l'État d'Hidalgo et sur le plateau central (région de Mexico et ses alentours), sont extrêmement valorisés et commercialisés (pl. 9). Dans l'État d'Hidalgo, chaque nid a son propriétaire et il est hors de question d'exploiter celui d'autrui. La gestion de

51. « Lucas Fernández Piedrahita, in his *Historia General de las Conquistas del Nuevo Regno de Granada* [Anvers, J.B. Verdussen, 1688], states that cakes of cazave and ants were eaten in that country: *Al tiempo de tostarlas para este efecto dan el mismo olor que los quesillos, que se labran para comer asados.* » [Cowan Frank, *Curious Facts in the History of Insects; Including Spiders and Scorpions*, Philadelphia, J.B. Lippincott, 1865, <https://archive.org/details/curiousfactsinhioocowan> (consulté le 5 août 2014), p. 160.]

52. Contesti Susana, « Caviar criollo », art. cit.

53. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; Katz Esther, « Les fourmis, le maïs et la pluie », art. cit.

ces nids s'apparente à un élevage. Les Aztèques leur dédiaient des chants et des danses⁵⁴. Actuellement, on les sert dans certains restaurants.

Scarabées (coléoptères)

En Amazonie, selon Darrell Posey⁵⁵, en dehors du miel, les insectes les plus consommés sont les fourmis et les larves de scarabées qui nichent dans les palmiers (notamment l'espèce *Rhynchophorus palmarum*⁵⁶). Les larves de *Rhynchophorus* sont d'ailleurs vendues sur certains marchés d'Amazonie, en l'occurrence Iquitos et Pucallpa au Pérou (fig. 1), où elles sont connues sous le nom de *suri*⁵⁷ (pl. 10). En Amazonie colombienne, on les appelle *mojojoy*.

Certaines populations favorisent la reproduction des larves de *Rhynchophorus* en abattant des palmiers qu'ils laissent se décomposer afin que les scarabées viennent y pondre⁵⁸. Au nord-ouest de l'Amazonie, les Indiens des familles linguistiques tukano et arawak mangent les larves de *Rhynchophorus* (*muxiwa* en *lingua geral*), mais certaines personnes n'apprécient pas cette espèce⁵⁹. Les Maku, qui vivent dans les interfluvies de la même région, mangent aussi des larves ; ils consomment plus d'insectes entre juin et septembre, lorsque la chasse est moins abondante⁶⁰. En Amazonie, les larves du genre *Pachymerus* sont aussi souvent recherchées dans les palmiers⁶¹.

54. Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit., p. 31-38. Les noms mexicains de nombreux insectes proviennent du nahuatl, langue des Aztèques, qui a été la « langue générale » (langue véhiculaire) du Mexique à l'époque coloniale.

55. Posey Darrell A., « Ethnoentomological Survey Of Amerind Groups... », art. cit.

56. Voir Philippe Le Gall, « Les coléoptères dans l'alimentation de l'homme », cet ouvrage.

57. Katz Esther, observation personnelle, Pérou, 2010.

58. Choo Juana, Zent Eglée L. et Simpson Beryl B., « The Importance of Traditional Ecological Knowledge... », art. cit., décrivent en détail cette pratique chez les Joti d'Amazonie vénézuélienne, également citée par Dufour Darna L., « Insects as Food... », art. cit., pour les Taruyo et pour différentes ethnies amazoniennes par Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.

59. Katz Esther, notes de terrain, Santa Isabel do Rio Negro, 2007-2013 ; Petiza Sunny, Hamada Neusa, Bruno Ana Carla et Costa Neto Eraldo M., « Etnoentomología Baniwa », art. cit.

60. Milton Katharine, « Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians... », art. cit. Les Maku sont plutôt chasseurs-cueilleurs tandis que les Tukano et les Arawak sont plutôt pêcheurs-agriculteurs. Les Maku pratiquent aussi l'agriculture, qu'ils auraient adoptée de leurs voisins, mais elle est moins importante que pour ces derniers.

61. Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.

Les Guarani du sud du Brésil et du nord de l'Argentine mangent aussi des larves de coléoptères, dont des *Rhynchophorus*⁶². Dans le Nordeste brésilien, ce sont les larves de *Pachymerus* qui sont consommées⁶³. Eraldo Costa Neto et Julieta Ramos Elorduy mentionnent aussi la consommation de larves de scarabées pour quelques endroits des États de São Paulo et Minas Gerais⁶⁴. Les Yukpa du nord de la Colombie mangent des larves et aussi des adultes de coléoptères, comme les habitants des Andes équatoriennes. *Platycoelia lutescens* (*catso blanco*) est la principale espèce collectée autour de Quito. Dans d'autres régions alentour, le terme *catso blanco* désigne d'autres espèces et l'on consomme aussi le *catso verde* (*Pelidnota nigricauda*, synonyme de *Platycoelia parva*), mais *Platycoelia lutescens* est jugé le plus savoureux. La préparation de ces coléoptères dure deux à trois jours : on doit d'abord les purger, puis retirer les pattes, les élytres et les ailes, puis les faire tremper dans de l'eau salée pour éliminer l'amertume. Ensuite, ils sont généralement frits avec des oignons et des tomates, et souvent servis avec du *mote* (grains de maïs bouillis⁶⁵).

Au Mexique, diverses larves de coléoptères (*Cerambycidae* et *Passalidae*) qui nichent dans les troncs d'arbres font aussi partie des régimes alimentaires indigènes, tel les *tikoko* (*Cerambycidae*), appréciés des Mixtèques qui les mangent grillés⁶⁶ (pl. 11).

Termites (isoptères)

En Amazonie, les termites, en particulier les *Syntermes*, à nid souterrain, sont très appréciés par de nombreuses ethnies⁶⁷. Comme les Enawenê, les Indiens

62. Cebolla Badie Marilyn, « El conocimiento y consumo de himenópteros, coleópteros y lepidópteros... », art. cit. ; Tempass Martín César, *A doce cosmologia Mbyá-Guarani...*, op. cit., p. 152. Tempass n'indique pas d'identification scientifique mais note que les larves de scarabées qui se nichent dans les palmiers *pindó* sont appelées *ixó* en guaraní-mbya. Vera Cajetano et Antonio Brand, « *Aramanday guasu* (*Rhynchophorus palmarum*) como alimento tradicional... », art. cit.

63. Costa Neto Eraldo M., « Insetos como recursos alimentares nativos no semi-árido... », art. cit.

64. Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.

65. Onore Giovanni, « A Brief Note on Edible Insects in Ecuador », art. cit. ; Smith Andrew B.T. et Paucar C. Aura, « Taxonomic Review of *Platycoelia lutescens* (Scarabaeidae: Rutelinae: Anoplognathini)... », art. cit.

66. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; Katz Esther, « Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique) », art. cit.

67. Marconi Stefania *et al.*, « Nutritional Evaluation of Terrestrial Invertebrates... », art. cit. ; Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... »,

Arawak et Tukano du Rio Negro dénichent des termites (*maniwára*) (*Syntermes* spp., *Macrotermes* sp.) de la même manière que les fourmis soldats (pl. 11). Dans cette région où il était autrefois difficile de se procurer du sel, les Indiens utilisaient les termites pour saler la nourriture. Ils les cuisinent de la même façon que le poisson, dans un bouillon pimenté appelé *quinhapira*, les termites remplaçant le poisson lorsque celui-ci se fait rare (pl. 12). Les Maku, de la même région, en consomment aussi⁶⁸ et dans le Chaco, autrefois, c'était aussi le cas des Wichi⁶⁹. Néanmoins, pour les Baniwa, Arawak du Rio Negro, les termites – qui mordent – sont jugés dangereux pour les femmes menstruées ou qui viennent d'accoucher. Ils leur sont alors prohibés et ne peuvent être réintroduits dans leur alimentation qu'après un rituel. Comme décrit ci-dessus, ils sont perçus dans ce cas comme la manifestation d'un esprit maléfique de la forêt⁷⁰.

Chenilles (lépidoptères)

Au Mexique, deux types de chenilles font l'objet d'un commerce : celles qui parasitent les agaves : *Aegiale hesperiaris* (*gusano blanco del maguey* ou *meocuilli*, « ver blanc de l'agave ») et *Comadia redtenbacheri* (*gusano rojo*, « ver rouge »). Le « ver blanc » est commun dans une grande partie des hautes terres du Mexique, du Jalisco à l'ouest à Oaxaca à l'est et jusqu'à San Luis Potosí au nord⁷¹. Sa consommation a été attestée au XVI^e siècle par Bernardino de Sahagún⁷². Aujourd'hui, on le mange frit ou grillé ; on le sert

art. cit. ; Mendes dos Santos Gilton, « Nem humanos nem insetos... », art. cit. Les Enawenê consomment des termites à nid souterrain (*Syntermes* spp.) et à nid arboricole (*Nasutitermes* spp.).

68. Katz Esther, notes de terrain, Santa Isabel do Rio Negro, 2007-2013. L'usage des termites pour remplacer le sel m'a été signalé par M^{me} Concessão Dias (ethnie tukano) et son mari, M. Vicente Garcia (ethnie piratapua), âgés d'une soixantaine d'années et originaires du Rio Papuri. Dufour Darna L., « Insects as Food... », art. cit. ; Petiza Sunny, Hamada Neusa, Bruno Ana Carla et Costa Neto Eraldo M., « Etnoentomología Baniwa », art. cit. ; Milton Katharine, « Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians... », art. cit.
69. Arenas Pastor, *Etnografía y alimentación entre los Toba-Nachilamole'ek...*, op. cit., p. 387-388.
70. Petiza Sunny, Hamada Neusa, Bruno Ana Carla et Costa Neto Eraldo M., « Etnoentomología Baniwa », art. cit.
71. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit.
72. Sahagún, R.P. Fray Bernardino, *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne*, op. cit., les décrit ainsi : « Il y a des vers [...] qu'on appelle *meocuilli*, c'est-à-dire vers de

depuis longtemps déjà dans certains restaurants. Le « ver rouge » est plutôt consommé sur le plateau central et à Oaxaca, de la même façon que le « ver blanc », mais il a surtout acquis sa réputation en aromatisant les bouteilles de mezcal⁷³ produites à Oaxaca.

D'autres espèces trouvées à l'unité ou en petites quantités sont consommées plus localement et plus rarement vendues sur les marchés. La chenille la plus communément mangée est *Helicoverpa zea* (*gusano de maíz*, « ver du maïs »), qui parasite les épis de maïs⁷⁴. Bernardino de Sahagún l'a également mentionnée :

Il en est d'autres qu'on appelle les vers du maïs. Ils procréent dans les épis verts de cette plante qu'ils rongent et détruisent. Ils sont bons à manger.⁷⁵

Les Indiens mixtèques, mais probablement aussi d'autres Indiens, considèrent que c'est un très bon aliment car cette chenille ne se nourrit que de maïs, base de l'alimentation traditionnelle mexicaine⁷⁶. *Eucheira socialis* (*gusano de modroño*, « ver d'arbousier ») est aussi mentionné dans plusieurs régions du centre, du Sud et du Nord⁷⁷.

En Amazonie, les chenilles sont très appréciées des Yanomami qui en consomment plusieurs espèces. De nombreuses autres ethnies amazoniennes, comme les Tatuyo et les Maku, en mangent aussi. C'est aussi le cas des Mbya-Guarani argentins et des Yukpa de Colombie⁷⁸.

maguay [agave]. Ils sont très blancs. Ils vivent sur cette plante dans laquelle ils pénètrent au moyen d'un trou qu'ils y pratiquent... ils sont très bons à manger... » Il l'a également illustré dans le *Codex Florentino*.

73. Alcool distillé d'agave.

74. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit.

75. Sahagún R.P. Fray Bernardino, *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne*, op. cit.

76. Katz Esther, « Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique) », art. cit.

77. Bye Robert, « A Social Lepidoptera Edible between Tarahumar », *Journal of Ethnoentomology*, 1980 ; Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit. ; Katz Esther, « Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique) », art. cit.

78. Marconi Stefania et al., « Nutritional Evaluation of Terrestrial Invertebrates... », art. cit. ; Dufour Darna L., « Insects as Food... », art. cit. ; Milton Katharine, « Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians... », art. cit. ; Cebolla Badie Marilyn, « El conocimiento y consumo de himenópteros, coleópteros y lepidópteros... », art. cit. ; Ruddle Kenneth, « The Human Use of Insects... », art. cit.

Criquets et sauterelles (orthoptères)

Au Mexique, des *Acrididae* (criquets) et *Tettigoniidae* (sauterelles) de diverses espèces sont consommées dans de nombreux endroits⁷⁹, ce qui est attesté depuis le XVI^e siècle⁸⁰, mais c'est dans la vallée d'Oaxaca qu'elles sont devenues une spécialité culinaire, vendues sur le marché déjà purgées, grillées, aromatisées de citron et de piment, éventuellement d'ail (pl. 13). Toutes ces espèces sont désignées sous le terme « sauterelles » (*chapulines*, en espagnol du Mexique).

Diverses ethnies amazoniennes ainsi que les Yukpa du Nord de la Colombie consomment aussi des criquets ou des sauterelles. C'était également le cas des Toba et des Wichi du Chaco, mais ils ont abandonné cette pratique⁸¹.

Abeilles et guêpes (hyménoptères)

Les Toba et Wichi du Chaco, grands connaisseurs d'abeilles et de guêpes, dont ils recherchent avant tout le miel, consomment les larves de ces animaux plus que d'autres insectes; ils les mangent crues, au moment de la collecte⁸². Des Amazoniens comme les Tatuyo, les Maku, les Enawenê-Nawê, les Kaiabi, les Kayapó en mangent aussi, également en association avec la collecte du miel, ainsi que des habitants du Nordeste brésilien, les Mbya-Guarani argentins et les Yukpa de Colombie⁸³.

Au Mexique, les larves de guêpes (*Polybia* spp. et *Polistes* spp.) sont consommées surtout à Oaxaca, sur le versant Pacifique, chez les Mixtèques

79. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit.; Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit.

80. Voir la citation de Sahagún en exergue et les illustrations du *Codex Florentino*.

81. Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.; Ruddle Kenneth, « The Human Use of Insects... », art. cit.; Arenas Pastor, *Etnografía y alimentación entre los Toba-Nachilamole'ek...*, op. cit., p. 387-388.

82. *Ibid.*, p. 159.

83. Dufour Darna L., « Insects as Food... », art. cit.; Milton Katharine, « Protein and Carbohydrate Resources of the Maku Indians... », art. cit.; Costa Neto Eraldo M., « Insetos como recursos alimentares nativos no semi-árido... », art. cit.; Mendes dos Santos Gilton, « Nem humanos nem insetos... », art. cit.; Posey Darrell A., « Keeping of Stingless Bees by the Kayapo Indians of Brazil », *Journal of Ethnobiology*, n° 3, 1983, p. 63-73; Costa Neto Eraldo M. et Ramos Elorduy Julieta, « Los insectos comestibles de Brasil... », art. cit.; Ferreira Márcio N., Ballester Wemerson C., Dorval Alberto et da Costa Reginaldo B., « Conhecimento tradicional dos Kaiabi sobre abelhas sem ferrão no Parque Indígena do Xingu », Mato Grosso, Brasil, *Tellus*, n° 10, 2010/19, p. 129-144; Cebolla Badie Marilyn, « El conocimiento y consumo de himenópteros, coleópteros y lepidópteros... », art. cit.; Ruddle Kenneth, « The Human Use of Insects... », art. cit.

notamment qui, pour collecter un essaim accroché à une branche d'arbre, l'enfument pour en faire partir les guêpes adultes. Ils le rapportent ensuite à la maison et le font griller sur une plaque de terre cuite sur laquelle tombent au fur et à mesure les larves, qu'ils consomment lorsqu'elles sont bien cuites. Les Mayas et les P'urhépecha, bien que plus intéressés par le miel, les mangent aussi. Dans le village p'urhépecha de Cherán, les essaims de guêpes sont d'ailleurs portés en procession à l'occasion du *Corpus Christi*⁸⁴.

Punaises aquatiques et terrestres (hémiptères)

Des hémiptères appréciés au Mexique sont peu communément consommés ailleurs. Il s'agit de punaises aquatiques des lacs du plateau central, appelées *axayacatl* (*Krizousacorixa* spp., *Corisella* spp., *Notonecta* spp.), et surtout de leurs œufs, l'*ahuautli*⁸⁵. L'*ahuautli* est très estimé et vendu sur les marchés depuis des époques anciennes, comme attesté par des sources historiques du XVI^e au XIX^e siècle et déjà mentionné ci-dessus. En 1992, quatre mesures (des boîtes de sardines) d'*ahuautli* valaient l'équivalent d'environ 23 €. Les riverains des lacs ont développé depuis l'époque préhispanique un système d'« élevage » de ces insectes en disposant, dans les zones peu profondes des lacs, des graminées sur lesquelles ces punaises (généralement décrites comme des « mouches ») viennent se poser et déposer leurs œufs. Ceux-ci seraient plus abondants au début de la saison des pluies, mais on en trouve pendant toute l'année. Pour les vendre, les riverains les font sécher, pouvant ainsi les conserver pendant plusieurs mois⁸⁶. Au XVI^e siècle, l'*ahuautli* était produit en abondance. Il n'était d'ailleurs pas le seul type d'insecte aquatique exploité, mais c'était le plus apprécié ; les autres n'étaient mangés que par les pauvres⁸⁷. Au XIX^e siècle, sa production était déjà moindre. L'assèchement

84. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; Katz Esther, « Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique) », art. cit. ; Argueta Villamar Arturo et Castilleja González Aída, « Las uauapu en la vida de los p'urhépecha o tarascos de Michoacán », *Relaciones*, n° 131, 2012, p. 283-320.

85. Voir Jean-Paul Haenni, « Se nourrir de mouches ? », cet ouvrage.

86. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; Parsons Jeffrey R., *The Last Pescadores of Chimalhuacán, Mexico...*, op. cit.

87. Hernández Francisco, *Historia natural de Nueva España*, 1570 (México, UNAM, 1959), cité par Parsons Jeffrey R., *The Last Pescadores of Chimalhuacán, Mexico...*, op. cit., p. 62, mentionne un insecte moins apprécié, appelé *ocuiliztac* (peut-être des larves d'*axayacatl*), qu'on trouve en abondance : « No se hallan en la mesa de los más ricos [...] sino en las de quienes no tienen abundancia de alimentos mejores. » (« On ne les trouve pas sur la table des plus riches [...] mais sur celle de ceux qui n'ont pas d'aliments meilleurs en abondance. ») Parsons a relevé une dizaine d'espèces d'insectes aquatiques.

des lacs a en effet commencé dès l'époque coloniale, et Mexico s'est progressivement étendu sur les lacs asséchés; une grande partie de la ville actuelle a été construite sur les anciens lacs. Dans les années 1970, il ne restait déjà plus qu'une infime partie des lacs, réduite aujourd'hui à une peau de chagrin: au sud de la ville, autour de Xochimilco et Chalco, et au nord, vers Texcoco. Quelques petits lacs subsistent un peu plus au nord, dans la vallée du Lerma, dans l'État d'Hidalgo. Néanmoins, les habitants des anciennes zones lacustres de Mexico, Indiens nahuas aujourd'hui considérés comme métis, gardent en mémoire toutes les ressources qu'ils exploitaient (insectes, canards, grenouilles, salamandres, algues...⁸⁸). Ils se souviennent qu'ils consommaient couramment l'*abuautil* autrefois, tandis qu'aujourd'hui il est si rare et vendu si cher qu'ils ne le mangent qu'occasionnellement, de préférence à l'occasion de fêtes; à la Toussaint, l'*abuautil* fait partie de leurs offrandes aux défunts⁸⁹. Actuellement, les habitants des bords du lac de Texcoco préparent l'*abuautil* en *tamales*, en broyant les œufs sur une pierre à moulin et en les faisant cuire à la vapeur dans des spathes (sortes de feuilles entourant l'épi) de maïs, comme on le fait généralement avec de la pâte de maïs. Ils les mélangent aussi à d'autres plats. Les punaises elles-mêmes, l'*axayacatl*, sont aussi consommées, en *tamales* notamment, et servent aussi à nourrir les oiseaux⁹⁰. Des recettes de galettes et de bouillon d'*abuautil* ont également été collectées dans des quartiers de Mexico autrefois riverains des lacs⁹¹.

Les *jumiles*, punaises des bois (hémiptères) (*Edessa* spp., *Euschistus* spp., *Euschistus taxcoensis*) sont appréciés particulièrement sur la façade Pacifique des États de Guerrero et d'Oaxaca, et vendus sur les marchés de ces régions. Ils sont même célébrés dans une fête annuelle au mois de novembre à Taxco, dans l'État de Guerrero, où un temple leur est dédié au sommet d'une montagne⁹². Les Mixtèques du versant Pacifique les cherchent dans des Broméliacées épiphytes. Ils décrochent ces plantes des arbres, les renversent et les

88. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit.; Parsons Jeffrey R., *The Last Pescadores of Chimalhuacán, Mexico...*, op. cit.

89. Garza Marcué Rosa Maria, « Comida ritual del día de muertos en Iztapalapa y Culhuacán, pueblos originarios de la Ciudad de México », p. 93-111; Velasco Ana Maria Luisa, « La historia y la cultura de la comida lacustre entre los pueblos originarios de la Cuenca de México », in C. Good Eshelman et L.E. Corona de la Peña (dir.), *Comida, cultura y modernidad en México*, México, Conacyt/Enah/Inah/Conaculta, 2011, p. 129-149.

90. Parsons Jeffrey R., *The Last Pescadores of Chimalhuacán, Mexico...*, op. cit.

91. Avila Serratos Mauricio Antonio, *Recetario tradicional del Distrito Federal*, México, Conaculta, coll. « Cocina indígena y popular », n° 58, 2013.

92. Ramos Elorduy Julieta, « Les *jumiles*, punaises sacrées au Mexique », in Élisabeth Motte-Florac et Jacqueline M.C. Thomas (dir.), *Les « insectes » dans la tradition orale. « Insects » in Oral Literature and Traditions*, Leuven/Paris/Dudley (Massachusetts), Peeters, coll. « Ethnoscience », n° 407, 2003, p. 325-353.



secoquent pour en faire sortir les *jumiles*. Certaines personnes transfèrent ces épiphytes dans des arbres autour de leur maison, pour les exploiter plus facilement. On les trouve surtout en saison sèche et plus encore lorsqu'il y a du vent. Ces punaises se réfugient probablement dans ces plantes pour y trouver de l'humidité et se protéger du vent. Les *jumiles* se mangent vivants, crus, grillés ou écrasés après avoir été grillés sous forme de sauce. Ils sont estimés pour leur saveur iodée et piquante qui rappelle celle du piment⁹³ (pl. 14).

Conclusion sur les espèces consommées

Eraldo Costa Neto note que les espèces commercialisées en Amérique latine sont celles non seulement considérées comme savoureuses, mais encore accessibles en relative abondance ou bien gérées selon un « élevage » ou « semi-élevage ». Les fourmis *Atta*, les larves de fourmis *Liometopum* (*escamoles*), les punaises (*jumiles*), les sauterelles et les œufs de punaises aquatiques (*ahuautli*) entrent en effet dans ces cas de figure⁹⁴. De toutes les espèces présentées, les fourmis *Atta* font l'unanimité sur le continent, tant auprès de populations indigènes que d'un public plus large, proposées sur des marchés régionaux mais aussi dans des capitales comme Bogota ou Mexico, et maintenant à la table de grands restaurateurs, au Mexique, en Colombie et au Brésil⁹⁵.

En ce qui concerne les autres espèces, chaque ethnie ou région a ses préférences. Des espèces très appréciées par des populations indigènes et métisses des basses terres, comme les larves du coléoptère *Rhynchophorus palmarum*, sont vendues sur des marchés régionaux mais ne semblent apparaître que sur la carte de restaurants péruviens et colombiens, principalement en Amazonie⁹⁶. La consommation de larves et adultes d'autres espèces de coléoptères est très localisée. Les *catsos* des Andes équatoriennes sont commercialisés sans grande visibilité et principalement consommés par les classes populaires, mais ils ne font pas pour l'instant l'objet d'une valorisation.

93. Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; Ramos Elorduy Julieta et Pino Moreno José Manuel, *Los insectos comestibles en el México antiguo...*, op. cit. ; Katz Esther, « Insectes comestibles du haut pays mixtèque (Mexique) », art. cit.

94. Costa Neto Eraldo M., « Anthro-po-entomophagy in Latin America... », art. cit.

95. Selon des expériences réalisées sur le dégoût et l'acceptation des insectes par des non-entomophages, les fourmis sont aussi les mieux acceptées : Ruby Matthew B., Rozin Paul et Chan Christen, « Determinants of Willingness to Eat Insects in the USA and India », art. cit.

96. Divers sites journalistiques ou commerciaux sur internet indiquent que le *suri* est servi dans des restaurants de Lima et Iquitos, et sous le nom de *mojojoy* à Leticia, en Colombie. Il n'y en a pas de traces pour l'instant dans des restaurants brésiliens.

Les termites font aussi presque l'unanimité chez les populations indigènes et métisses d'Amazonie mais n'attirent pas l'attention des citadins. Les sauterelles sont très populaires au Mexique mais ne semblent pas l'être ailleurs, restant réservées à une consommation localisée. Il en est de même pour les chenilles (à l'exception des « vers d'agave » du Mexique) et plus encore pour les larves d'abeilles et de guêpes, appréciées surtout des collecteurs de miel. Quelques espèces rares ailleurs qu'au Mexique mais hautement estimées depuis longtemps dans ce pays continuent à y être valorisées : les larves de fourmis (*escamoles*), les « fourmis à miel », les œufs de punaises aquatiques (*ahuautili*), spécialités du plateau central, et les punaises du versant Pacifique. Mais comment la consommation d'insectes évolue-t-elle ?

De nourriture d'Indiens à nourriture « gourmet »

Rejetée par une partie de la population, la consommation d'insectes a été pendant longtemps considérée comme une coutume de sauvages, une arriération, et l'est encore d'une certaine façon aujourd'hui, plus ou moins selon les régions ou les pays. « Les gens de la ville pensent que nous mangeons des choses dégoûtantes », me disait une Indienne mixtèque il y a quelques années.

D'aucuns pensent aussi que les gens qui consomment des insectes le font par pauvreté, y sont acculés pour n'avoir rien d'autre à manger⁹⁷. Or, pour les Indiens et métis d'Amérique latine qui consomment traditionnellement des insectes, ceux-ci ne sont pas perçus comme des aliments de disette mais comme une friandise. Certaines espèces en particulier n'apparaissent que pendant une période limitée (les reines de fourmis *Atta*, les scarabées des Andes équatoriennes, les *jumiles*...). Par leur rareté, elles sont encore plus désirées. De plus, peu d'espèces sont trouvées en grande quantité à un même moment. Pour les Mixtèques, par exemple, les insectes ne peuvent pas constituer un plat de résistance car ils ne permettent pas de combler la sensation de faim. Ils ne sont pas conçus non plus comme des aliments de disette car lors des périodes de soudure, ce qui manque, ce sont les aliments de base (maïs et haricots⁹⁸). Bien qu'étant valorisés, peu d'entre eux sont servis comme nourriture de fête, toujours à cause des petites quantités. L'*ahuautili*, autrefois

97. Il est vrai que les insectes peuvent être très nutritifs, contenant surtout une forte proportion de protéines et des minéraux, mais souvent on n'en consomme que quelques grammes. Voir à ce sujet Ramos Elorduy Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*, op. cit. ; van Huis Arnold et al., *Edible Insects...*, op. cit.

98. Lorsque j'ai étudié les aliments de disette chez les Mixtèques, ils m'ont énuméré toute une liste de plantes qui permettaient de compenser le manque de maïs, mais n'ont jamais mentionné d'insectes : Katz Esther, « Emergency Foods of the Mixtec

abondant, se prêtait justement à cette fonction. Aujourd'hui, il est encore un aliment festif, en raison de sa rareté et de ce qu'il représente du point de vue culturel et identitaire pour les habitants des anciennes zones lacustres⁹⁹.

Les insectes ne sont pas des aliments de pauvres mais, vis-à-vis des citadins, certains entomophages ont honte de montrer qu'ils apprécient ce type de nourriture. Et lorsqu'ils migrent à la ville, il arrive qu'ils associent ces pratiques à une vie de pauvreté et les délaissent. Cela arrive plus fréquemment à la seconde génération. À titre d'exemple, en mars 2015, à Mexico, des amis m'ont invitée dans un bar où sont servis du mezcal et autres spécialités d'Oaxaca, comme des galettes de maïs craquantes aux sauterelles (*tlayuda con chapulines*). Conversant avec le serveur, je lui ai demandé s'il aimait les sauterelles et s'il en mangeait. Il m'a dit qu'il éprouvait au début un certain rejet pour ce mets lorsqu'il a commencé à travailler dans cet établissement, mais que maintenant il l'appréciait. Son père était originaire d'un village près de Toluca (ville proche de Mexico, à l'ouest) où il avait l'habitude de consommer des insectes – et même des rats des champs –, et il continuait à en manger en ville. Lui avait rejeté cette coutume alimentaire qui lui paraissait probablement trop rurale. Dans la même veine, un habitant de Mexico m'a raconté que lorsqu'il avait une dizaine d'années, au début des années 1980, il vivait à Iztapalapa, une banlieue de Mexico qui était alors encore semi-rurale. Ses parents l'envoyaient chercher des sauterelles avec ses copains dans les champs de maïs autour de leur maison, et ils les mangeaient. Aujourd'hui, il n'a plus envie de consommer des insectes. Il est possible que cela évoque pour lui une période de pauvreté.

À l'inverse des préjugés, depuis déjà plusieurs décennies, voire plusieurs siècles, quelques insectes sont considérés comme des spécialités locales et sont appréciés non seulement par les habitants qui les consomment localement, mais aussi par un public plus large. Ce phénomène n'est cependant attesté que dans certains pays, en l'occurrence le Mexique et la Colombie. En Colombie, nous avons vu qu'à Santander, les colonisateurs se sont appropriés il y a plusieurs siècles le lucratif commerce des *hormigas culonas* qui sont devenues un régal national. Quant au Mexique, ce pays a la particularité d'avoir conservé, plus que d'autres, des habitudes alimentaires indigènes. Là aussi, dès l'époque coloniale, des Espagnols se sont mis à manger des mets d'exception aztèques, comme l'*ahuautli*. Les racines aztèques de la nation mexicaine sont glorifiées et certains plats jugés authentiquement mexicains

Highlands (Mexico) », in S.K. Jain (dir.), *Ethnobiology in Human Welfare*, New Delhi, Deep Publications, 1996, p. 54-61.

99. Parsons Jeffrey R., *The Last Pescadores of Chimalhuacán, Mexico...*, op. cit.; Garza Marcué Rosa María, « Comida ritual del día de muertos en Iztapalapa y Culhuacán... », art. cit.; Velasco Ana María Luisa, « La historia y la cultura de la comida lacustre... », art. cit.

sont valorisés dans toutes les classes sociales¹⁰⁰. C'est dans le cadre de cette idéologie que l'un des principaux livres de cuisine mexicains de la fin du XIX^e siècle, le *Nouveau cuisinier mexicain sous forme de dictionnaire*, proposait des recettes de vers d'agave et d'*ahuautli*, classées dans l'index à « Platillos de la cocina antigua mexicana » (« Plats de la cuisine ancienne mexicaine¹⁰¹ »). Quelques insectes hautement appréciés par les populations rurales locales le sont aussi par des membres des classes hautes et moyennes urbaines des mêmes régions, par exemple à Oaxaca et dans l'État d'Hidalgo¹⁰² ; ils ne sont pas rejetés de tous et ont ainsi acquis le statut de spécialités régionales. Deux ouvrages publiés dans les années 1980 sur la gastronomie mexicaine mentionnent des insectes comme spécialités régionales, indiquant leur notoriété publique : les « sauterelles » à Oaxaca et les *escamoles* dans l'Hidalgo¹⁰³. Pour les consommateurs qui recherchent ces spécialités, manger des insectes n'est pas quelque chose de honteux, mais plutôt une démarche de gourmets qui apprécient les spécialités de leur pays. Au Pérou où la gastronomie a pris de l'ampleur dans les quinze dernières années, le *suri* (larve de *Rhynchophorus*) et la *siquisapa* (ou *hormiga culona*, *Atta*) apparaissent dans un récent dictionnaire de gastronomie¹⁰⁴. En revanche, dans l'Équateur voisin, il ne semble pas que les insectes soient valorisés, même si l'on en consomme dans la capitale.

Dans les pays où la cuisine est moins amérindienne, la consommation des insectes est restée marginale. Néanmoins, au Brésil où des Portugais établis au XVI^e siècle à Bahia mangeaient des fourmis *tanajuras* (*Atta*), il y a eu des tentatives pour intégrer des insectes dans la gastronomie. Au XIX^e siècle,

100. J'ai développé ces aspects dans d'autres travaux à paraître. Voir également Bak-Geller Sarah, *Des identités coloniales à l'imaginaire national : cuisine, société et politique au Mexique, XVII^e-XIX^e siècle*, thèse de doctorat, EHESS, Paris, 2011.

101. Anonyme, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, fac-similé, Paris, Charles Bourret, 1888 (México, Porrúa, 1989). Il est simplement indiqué que le *gusano de maguey* se mange grillé. Une recette de *torta* (galette) de *ahuautli* est proposée. Voir Bak-Geller Sarah, *Des identités coloniales à l'imaginaire national...*, op. cit., sur le rapport entre livres de cuisine et construction de la nation mexicaine au XIX^e siècle.

102. L'anthropologue Marina Goloubinoff (communication personnelle) témoigne l'enthousiasme que manifestait une famille de la classe moyenne de l'État d'Hidalgo à vouloir lui faire partager des spécialités locales comme des *escamoles* ou des vers d'agave chaque fois qu'ils apparaissaient sur le marché.

103. Moedano Gabriel (dir.), *Atlas cultural de México. Gastronomía*, México, SEP/INAH/Plañeta, 1988 ; Anonyme, *Directorio nacional gastronómico*, México, Secretaría de Turismo, s.d. (1989 ?).

104. Zapata Acha Sergio, *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2006. Il y a une rubrique dans le dictionnaire pour l'ingrédient (*suri*) et pour un plat appelé *suri kuru* : il s'agit simplement de *suri* frit ou grillé, indiqué comme « entrée » servie en Amazonie. Le terme *siquisapa* est mentionné comme provenant de Moyobamba (dans la haute Amazonie, au nord du pays).

après l'Indépendance, les *tanajuras* apparaissent dans un livre de cuisine publié à Rio de Janeiro, *Cozinheiro Nacional* (« Cuisinier national¹⁰⁵ »). Dans cet ouvrage, conçu, comme son contemporain le *Cocinero mexicano*, sur un modèle européen, la recette de « *tanajura* frite » est classée dans le chapitre « Coquillages et crustacés », et l'auteur (anonyme) écrit que son goût se rapproche de celui des crevettes. Comme l'analyse l'historien Almir El-Kareh, le *Cozinheiro Nacional* propose des recettes de gibier, poissons et insectes typiquement brésiliens, dans le but d'affirmer une identité nationale brésilienne. Les ingrédients cités (perroquet, singe, jaguar, tatou, *tanajura*, etc.) étaient totalement exotiques voire insolites aux yeux des Européens qui affluaient alors à Rio, mais en fait ils l'étaient aussi pour les élites brésiliennes de cette ville ; manger du gibier (et des insectes) était en effet perçu comme une coutume d'Indiens¹⁰⁶. Rien n'indique d'ailleurs que les élites aient exécuté ces recettes, probablement tombées ensuite dans l'oubli.

Depuis quelques années, dans plusieurs pays d'Amérique latine, des chefs formés à la haute cuisine française puisent dans le terroir de leur pays afin d'en valoriser la gastronomie. Dans la continuité de ce que nous avons présenté ci-dessus, en Colombie et au Mexique, des chefs cuisiniers ont inscrit des insectes à leur carte. En Colombie, les fameuses *hormigas culonas* sont servies dans des restaurants de Bogota et le *mojojoy* (larve de *Rhynchophorus*) à Leticia, en Amazonie¹⁰⁷. Au Mexique, ce sont les *escamoles* qui apparaissent le plus souvent sur les cartes des chefs de la capitale, les vers d'agave et l'*ahuautli* peut-être aussi ; les fourmis *chicatanas* (*Atta* spp.) et les saute-lles sont plus communes dans les restaurants d'Oaxaca. Au Pérou, divers sites internet indiquent que les *hormigas culonas* (*siquisapa*) et le *suri* sont servis dans des restaurants. Au Brésil, le chef actuellement le plus prisé, Alex

105. Anônimo, *Cozinheiro Nacional. Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e européias*, São Paulo, SENAC/Ateliê Editorial, 2008 (1^{re} éd. Rio de Janeiro, entre 1874 et 1888). Cela semble aussi indiquer que la *tanajura* devait être consommée dans les zones rurales de la région de Rio de Janeiro, donc sur une aire bien plus ample que celle qui a été relevé actuellement par Costa Neto et Ramos Elorduy.

106. El-Kareh Almir C., « Comer papagaio e ser brasileiro: receitas culinárias e construção da identidade brasileira », *Demetra*, n° 8, 2013/1, p. 289-308. Notons d'ailleurs que si de nombreux Indiens du Brésil apprécient le singe et le tatou, il n'est pas sûr qu'ils aient mangé du perroquet et du jaguar.

107. J'ai eu l'occasion de goûter un mets à la sauce de fourmi proposé par un chef colombien lors d'une semaine de la gastronomie à Brasília en 2008. Le restaurant Mini-Mal à Bogota, où je me suis rendue en septembre 2015, propose de temps en temps des plats élaborés avec des *hormigas culonas* de Santander et des fourmis soldats amazoniennes provenant de Leticia. Son propriétaire, l'agronome Eduardo Martinez, dit avoir tenté de servir du *mojojoy* mais y a renoncé car certains clients éprouvaient un rejet vis-à-vis de cet insecte.

Atala, de réputation internationale, sert dans son restaurant de São Paulo, le D.O.M., des *saúva* (*Atta* spp.) qu'il a découvertes en Amazonie sur le Rio Negro¹⁰⁸. Plus d'un siècle après la publication du *Cozinho Nacional*, les fourmis reviennent à l'honneur, à nouveau destinées à une élite.

Pour les chefs cuisiniers latino-américains, servir des insectes signifie non seulement valoriser les produits de terroir de leur pays, mais encore se démarquer des cuisines occidentales. Cela rejoint la démarche entreprise au XIX^e siècle par le *Cozinho Nacional*. Les insectes apportent un exotisme, une originalité, une distinction, une plus-value. Servir des insectes, c'est aussi un peu provocateur et dans un pays comme le Brésil, presque à contre-courant d'une morale établie. Là aussi, cela permet d'affirmer une originalité. Aujourd'hui, par les processus de patrimonialisation qui animent les cuisines latino-américaines, les insectes se trouvent inclus dans les patrimoines alimentaires régionaux et nationaux. La cuisine mexicaine a été consacrée par l'Unesco, les Péruviens cherchent à obtenir la même distinction, le Brésil patrimonialise des savoirs, des lieux ou des célébrations, dont certains associés à l'alimentation, la Colombie a mis en place une politique de valorisation et de sauvegarde de l'alimentation et des cuisines traditionnelles. Dans le document correspondant, publié en 2012 par le ministère de la Culture colombien, les fourmis d'Amazonie et les *hormigas culonas* de Santander sont citées comme spécialités régionales¹⁰⁹. Dans le dossier de patrimonialisation du système agricole du Rio Negro au Brésil (Patrimoine culturel immatériel, section « Savoirs »), l'alimentation est incluse et, sous la responsabilité de ma plume, fourmis, termites et larves de palmiers ont été mentionnés¹¹⁰.

Des insectes ont ainsi été élevés au rang de patrimoine alimentaire et de nourriture gastronomique. Est-ce que cela contribue à promouvoir leur consommation ? Les élites impulsent souvent des modes qui sont ensuite suivies par les autres classes sociales, y compris des modes alimentaires¹¹¹. Cela

108. Alex Atala s'est rendu plusieurs fois sur le Rio Negro, dont en 2009 à l'occasion de l'Année de la France au Brésil, lors d'un voyage organisé par Laure Emperaire (IRD) et Beto Ricardo (Instituto Socioambiental) pour promouvoir la cuisine amérindienne de cette région, voyage auquel j'ai participé. Dona Braz, indienne baré, cuisinière de l'Instituto Socioambiental à São Gabriel da Cachoeira, lui a fait découvrir les fourmis. Elle a publié depuis son propre livre de cuisine, préfacé par Alex Atala : Trefaut Maria da Paz, *Dona Braz. Cozinha tradicional amazônica*, São Paulo, Editora Bei, 2013. Voir le site internet D.O.M., <http://domrestaurant.com.br/pt-br/home.html> (consulté en juin 2014).

109. Ministerio de Cultura, *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación...*, op. cit.

110. Katz Esther, « Consumir: alimentação e diversidade agrícola », art. cit.

111. De Suremain Charles-Édouard et Katz Esther, « Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine », *Anthropology of Food*, n° S4, 2008, <http://aof.revues.org/4033>.

se réalise-t-il dans le cas des insectes ? La consommation des insectes est-elle en train d'augmenter à nouveau ? Rien n'est moins sûr. J'ai mené en 2015 une courte enquête à ce sujet, à Mexico en mars et Bogota en septembre¹¹².

À Bogota, j'ai interrogé le gérant d'une *cigarrería* du centre historique, près de la Place Bolivar où siègent des édifices du gouvernement, et à courte distance de plusieurs universités. Les *cigarrerías*, épiceries « gourmet », proposent des spécialités régionales et étrangères et des alcools nationaux et importés. Dans la capitale, c'est généralement dans ce type d'établissements, destinés à une classe moyenne plutôt aisée, que l'on trouve de temps en temps des *hormigas culonas*, et non dans des marchés populaires. La disponibilité de ce produit est annoncée par une pancarte en vitrine. Les fourmis, grillées au moment où elles sont encore vivantes, peuvent se conserver plusieurs mois (pl. 15). Elles sont généralement livrées quelque temps après la récolte. La *cigarrería* où j'ai enquêté a pour principale clientèle des fonctionnaires des ministères et des professeurs d'université, et vend aussi les fourmis à des restaurateurs chinois. Le prix des fourmis est élevé : 160 000 pesos colombiens la livre (soit un peu plus de 50 €), 20 000 pesos le sachet de 50 grammes (soit presque 7 €), forme sous laquelle elles sont vendues le plus souvent. Le prix a quasiment triplé en cinq ans car les fourmis se raréfient. Les éleveurs de Santander font disparaître les fourmilières qui se trouvent sur leur terrain pour éviter les intrusions de personnes qui viennent y capturer les fourmis. La consommation serait en augmentation mais, en revanche, les jeunes n'en sont plus du tout amateurs¹¹³.

À Mexico, j'ai enquêté tout d'abord dans le restaurant Don Chon, situé près des Halles de la Merced, qui a établi sa réputation sur des plats considérés comme préhispaniques (insectes, gibier), puis dans le marché de San Juan, situé dans le centre historique, pas très loin de la Merced. Chez Don Chon, je m'attendais à ce qu'on me dise que la clientèle avait augmenté et commandait plus souvent des insectes. Or, le serveur, employé de très longue date, m'a affirmé le contraire : les consommateurs d'insectes sont moins nombreux qu'autrefois. Lorsque cet établissement a été fondé, dans les années 1920, c'était pour servir des repas aux travailleurs des halles et du quartier. Ceux-ci, de souche populaire, probablement originaires de zones rurales du plateau central, appréciaient de consommer des *escamoles*, de l'*ahuautli*, des vers d'agave, typiques de ces zones-là, et qui sont encore sur la carte (pl. 16). Ce n'est qu'à partir des années 1980 que ce restaurant est devenu « branché » et n'a plus été fréquenté par les travailleurs du quartier¹¹⁴. La diminution du nombre de consommateurs

112. Dans le cadre des projets PALIM et FoodHerit, cités *supra*.

113. Katz Esther, notes de terrain, Bogota, 2015, en collaboration avec Juana Camacho.

114. Depuis le décès récent du précédent propriétaire, le restaurant est même un peu sur le déclin.

d'insectes m'a été confirmée par les commerçants du marché de San Juan. Ce marché, autrefois populaire, fournit maintenant la bourgeoisie « branchée » et les restaurateurs puisque c'est l'un des rares endroits où l'on trouve aujourd'hui du gibier et des insectes. Peut-être des insectes sont-ils encore vendus à la Merced et dans des marchés de quartiers de Mexico qui, il y a quelques décennies, n'étaient encore que des villages où l'on parlait nahuatl, et dont certains, comme on l'a vu ci-dessus, étaient au bord des lacs aujourd'hui asséchés. L'anthropologue Aline Hémond¹¹⁵ se souvient aussi d'une Indienne de Milpa Alta, un village nahua situé tout près de Mexico, au sud, qui, autour de 1990, venait de temps en temps vendre des produits agricoles à un angle de rue, dans un quartier de classe moyenne, et occasionnellement vendait de petites quantités de « sauterelles ». Les habitants de Mexico de souche rurale et les amateurs de diverses classes sociales achetaient des insectes par tous ces biais. Mais aujourd'hui, au marché de San Juan, il en est autrement. Les insectes ne sont plus vendus au fil des saisons, sinon congelés au moment où ils sont livrés (ou congelés par le fournisseur) et vendus décongelés au fur et à mesure. On peut trouver à tout moment de l'année des *chicatanas* même si elles ne sortent que trois jours par an ! Les principaux acheteurs sont les élèves des écoles de cuisine. En mars 2015, les différentes espèces proposées (*chicatanas*, *jumiles*, *escamoles*, vers rouges d'agave ainsi que les *acociles*, crustacés des lacs du plateau central) étaient vendues à 200 pesos les 100 g, soit environ 12 €, prix comparable à celui des fourmis de Bogota (pl. 17). Il est évident que ce prix est totalement prohibitif pour des membres des classes populaires. En même temps, le processus de dépréciation, décrit ci-dessus, continue d'agir sur ces personnes. La consommation des insectes suit donc une tendance observée pour d'autres aliments nutritifs abandonnés par les classes sociales les plus défavorisées : ces aliments sont délaissés parce qu'ils portent des stigmates de minorité ethnique ou de pauvreté, ou encore parce qu'ils sont substitués par des produits jugés plus prestigieux ou bien plus faciles ou plus rapides à préparer, le tout dans un contexte d'urbanisation et de mondialisation¹¹⁶. Une fois de plus, les changements alimentaires, qui peuvent être bénéfiques aux plus riches, ne favorisent guère les plus pauvres¹¹⁷. Les élites qui vont dans les grands restaurants savourent des insectes hautement protéiques – mais dont la saveur et les qualités nutritives sont probablement altérées si ceux-ci ont été congelés. Pendant ce temps, des gens pauvres rejettent ou n'accèdent plus aux nutritifs insectes.

115. Hémond Aline, communication personnelle.

116. De Suremain Charles-Édouard et Katz Esther, « Introduction... », art. cit.

117. Peltó Gretel et Peltó Pertti, « Diet and Delocalization: Dietary Change since 1750 », *Journal of Interdisciplinary History*, n° 14, 1983, p. 507-528.

Conclusion

Nous avons vu qu'en Amérique latine, les insectes sont principalement consommés par des populations de souche indigène. Dans de nombreux pays, cette consommation est un phénomène marginal, même si elle concerne des aliments hautement nutritifs et témoignant d'une ample biodiversité. Le Mexique, et dans une moindre mesure la Colombie, font figure d'exception car certains insectes y sont valorisés depuis plusieurs siècles et ont naturellement trouvé leur voie vers la table des grands restaurateurs. Des restaurateurs au Brésil et au Pérou les incluent aussi dans leur carte, mais ils touchent un nombre réduit d'amateurs. Dans un processus d'urbanisation, de globalisation, de migrations, de dégradation environnementale, le nombre de consommateurs traditionnels diminue. Certains membres des élites s'entichent des insectes, ce qui pourrait servir de modèle, mais leur prix devient si prohibitif qu'ils ne sont plus à la portée de tous ; c'est le cas du moins de certaines espèces phare. Les processus de patrimonialisation et de valorisation gastronomique sont relativement récents en Amérique latine. Il est donc un peu prématuré d'évaluer dès maintenant leur impact sur la consommation des insectes. Néanmoins, même si le prix des insectes ne reste pas élevé, il me paraît finalement difficile que la mode de l'entomophagie puisse être suivie de manière unanime, d'une part à cause du dégoût ou rejet, pas toujours facile à surmonter, que ressentent de nombreux Latino-Américains, et d'autre part à cause des préjugés encore très ancrés dans divers secteurs de la population associant les insectes à une alimentation de « sauvages » ou de pauvres. Et si l'élevage des insectes se développait, permettant d'en produire en grande quantité, resteraient-ils des aliments de gourmet ou, perdant leur rareté, seraient-ils encore plus délaissés ?

Katz Esther (2016)

Les insectes comestibles en Amérique latine : de
nourritures d'Indiens à patrimoine alimentaire

In : Motte-Florac E. (ed.), Le Gall Philippe (ed.).

*Savoureux insectes : de l'aliment traditionnel à
l'innovation gastronomique*

Tours ; Rennes ; Marseille : PUFR ; PUR ; IRD, p. 89-117.
(Table des Hommes)

ISBN 978-2-7535-5142-8