

# Consommation de criquets, sauterelles et autres insectes dans le nord du Cameroun

Christian Seignobos

« Bon à manger. »  
C'est ainsi que sont d'abord regardés les insectes  
dans le nord du Cameroun,  
si bien que le plus méprisé d'entre eux, la libellule  
(surtout sa variété « la demoiselle »)  
est appelée dans la plupart des langues comme en peul :  
*sa'da kusel* (« rare en viande »).  
Les personnes dont il convient de se méfier  
sont alors affublées du surnom de « libellules ».

Avouée par les seuls enfants, maladroitement réfutée par les adultes mais dénoncée par les voisins, l'entomophagie est encore très pratiquée dans les monts Mandara et beaucoup moins dans les plaines du Diamaré et du Logone. Elle fut dans le passé un volet alimentaire essentiel qui reposait sur une consommation régulière d'insectes au cours de l'année et sur de véritables cures d'insectes lors de périodes de pullulement de certains d'entre eux.

## La longue liste des insectes consommés

Le début de la saison des pluies est une période particulièrement favorable à l'explosion de l'entomofaune. Certaines formations arborées à *Boswellia dalzielii*, *Commiphora africana*, *Lannea microcarpa*, en fleurs dès avant les premières pluies, constituent des milieux privilégiés pour un grand nombre d'espèces mêlées où dominent les coléoptères. On les chasse avec des paniers de vanneries légères montées sur des tiges de sorghos ou des perches. Les

populations s'en régalaient... tout en traitant cette nourriture de *zay gedey* (mofu) : « merde de chien<sup>1</sup> ».

Au début de la saison pluvieuse, entre la « pluie des potières » et la « pluie du mil », que les agronomes désignent comme « pluie utile », sur les piémonts des Mandara et en plaine, des termites ailés occasionnent pendant un mois à un mois et demi des chasses mobilisant des spécialistes. Il s'agit principalement de *Macrotermes subhyalinus*, gros termite noir qui construit des termitières basses dans les champs, et d'*Odontotermes magdalena*, termite rougeâtre qui élève des termitières hypogées<sup>2</sup> sur les sols halomorphes<sup>3</sup>.

Ces termitières sont appropriées et louées à des chasseurs, généralement giziga, dans la région de Maroua. La capture au moment de l'envol des termites ailés<sup>4</sup> (imagos) relève de techniques savantes. Les termitières sont habillées de paille, de branchages avec feuillages où domine *Combretum glutinosum* qui opère sur le termite un effet répulsif. L'habillage mis en place le contraint à sortir par le bas, vers des rigoles en eau aménagées avec des torches végétales, voire des Led. Les envols d'imagos s'effectuent plutôt au crépuscule. Les recettes pour provoquer et mieux contrôler ces envols, dont se vantent quelques chasseurs de termites, n'ont jamais été très probantes. Ces termites ailés (*kurbanaani* en fulfulde, ou *dladlak* en mofu et giziga), commercialisés par sac ou cuvette sur les marchés citadins, suscitent un véritable business. Même les musulmans avouent leur goût pour ces termites que l'on grille, sale et consomme également avec une boule de mil. Insecte gras, le termite rancit rapidement, aussi sa conservation dépasse-t-elle rarement le mois.

Pendant les périodes de repos reproducteur, les femelles à l'abdomen chargé d'œufs sont particulièrement recherchées, qu'il s'agisse de hannetons comme *Brachylepis bennigseni*, de cétoines de type *Pachnoda marginata* ou du bupreste *Sternocera interrupta* (fig. 1) qui se collecte durant la saison des moissons. Pour les consommer, on détache bien évidemment les élytres comme pour les Dytiscidae et jusqu'au bélostome (sorte de punaise aquatique) dont on ôte également le pygidium<sup>5</sup>. Les grillons de type *Brachytrupes membranaceus* (fig. 1) ou des grillons noirs pouvaient, lors d'invasions accidentelles, entraîner des consommations massives. On assistait même à la mobilisation de toute la communauté villageoise pour collecter ces grillons devenus des

1. Seignobos Christian, Deguine Jean-Philippe et Aberlenc Henri-Pierre, « Les Mofu et leurs insectes », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, n° 38, 1996/2, p. 125-187, ici p. 152.
2. Voir le « Petit lexique entomologique », *supra* p. 38.
3. Sols incultes.
4. Termites sexués. Voir Edmond Dounias, « Des moissons éphémères. L'art de collecter et de consommer les termites sous les tropiques », cet ouvrage.
5. Partie terminale du corps des arthropodes, qui porte souvent l'anus.

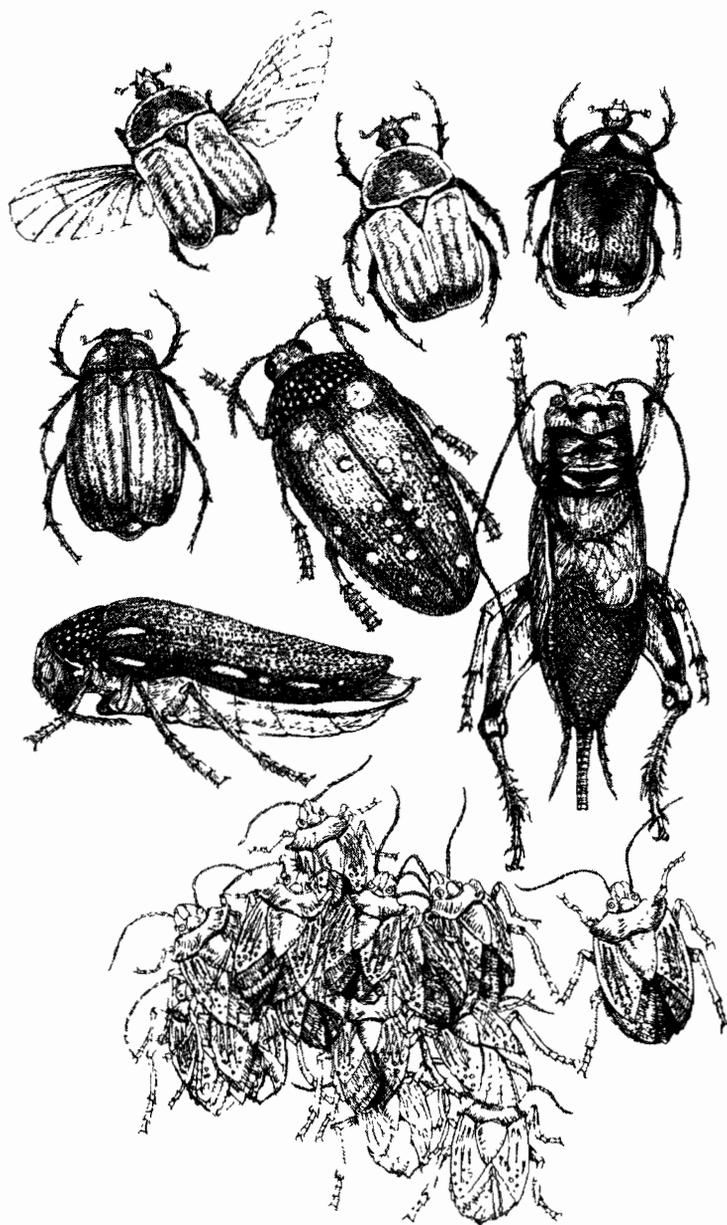


Fig. 1. De gauche à droite et de haut en bas, premier rang: trois dessins de cétoine (*Pachnoda marginata*); deuxième rang: hanneton (*Brachylepis bennigseni*), bupreste (*Sternocera castanea*), grillon (*Brachytrupes membranaceus*); troisième rang: bupreste (*Sternocera interrupta*); quatrième rang: « punaises à huile » (Pentatomidae)  
 [© Christian Seignobos]

prédateurs des cultures. Cette discipline aboutissait à la cessation de toute activité, les houes étant remisées à la maison.

À la fin de la saison des pluies, on récolte les chenilles<sup>6</sup>. Autant les papillons ne représentent aucun intérêt pour les populations qui les affublent de noms génériques relevant d'onomatopées et s'intéressent fort peu à associer larves et imagos, autant les chenilles de lépidoptères, les plus nombreuses, se révèlent une nourriture importante à certains moments de l'année. Les plus grosses intéressent les Saturniidae<sup>7</sup>. Aux *mangawal*, chenilles glabres toujours comparées à de la viande, le mofu oppose *tol*, chenilles non comestibles souvent déprédatrices des cultures, et *magambaf*, chenilles poilues urticantes. Au contraire des groupes soudaniens plus proches des zones forestières, comme les Gbaya (RCA), on ne brûle pas les poils des chenilles et on ne les met pas à sécher pour les consommer<sup>8</sup>. On relève néanmoins une appropriation des chenilles sur leurs arbres supports. Après que le propriétaire a assuré la récolte, il peut autoriser une sorte de glanage des chenilles restantes<sup>9</sup>.

On consomme également les larves charnues de coléoptères du bois mort et bien d'autres insectes, des mantes religieuses presque partout surnommées « mesurer la boule de mil » par allusion à un jeu de société, jusqu'aux blattes de maison (*Gyna* sp.).

Une sorte d'histoire de l'entomophagie pourrait être tentée pour les monts Mandara. Des insectes abondants dans le passé se sont raréfiés ou ont même disparu. D'autres sont apparus en nombre tout en changeant de plantes hôtes. Le goût des populations pour certaines catégories d'insectes a également pu évoluer : promotions, répulsions et interdits se déplaçant à la faveur de contacts de nouveaux voisins.

On retient l'abondance passée de certains insectes comme les « punaises à huile », *ho'hom* (mofu), *nso'som* (mafa), (*Acrosternum millieri*, *Carbula pedalis*, *Diploxys cordofona*) de couleurs beige ou marron clair,

6. On les désigne du nom de l'arbre hôte où on les retrouve le plus souvent : *mangawal tor* (chenille/*Khaya senegalensis*), *mangawal mindek* (chenille/*Ficus dicranostyla*).

7. Voir François Malaisse, Paulette Roulon-Doko, Georges Lognay et Maurizio G. Paoletti, « Chenilles et papillons dans l'alimentation humaine », cet ouvrage.

8. Chez les Gbaya [Roulon-Doko Paulette, « Peuples d'Afrique centrale et consommation d'insectes », in Frédéric Marion-Poll et Philippe Le Gall (dit.), journée scientifique *L'entomophagie et les insectes comestibles : ressources traditionnelles et enjeux d'avenir*, Paris, CNRS Éditions, 2014), sur 82 chenilles répertoriées une majorité est consommée selon un grand nombre de recettes. Beaucoup d'insectes semblent intégrer régulièrement la cuisine et sont dédiés à des recettes répertoriées. Quant à la dizaine de punaises, elles sont soit consommées, comme les coléoptères, soit en condiments, tout comme certaines fourmis.

9. Seignobos Christian, Deguine Jean-Philippe et Aberlenc Henri-Pierre, « Les Mofu et leurs insectes », art. cit., p. 151.

assez semblables. Elles suscitaient des campagnes de collectes dans les grottes ou les abris sous roche où elles s'agglutinaient sur parfois 10 cm d'épaisseur ainsi que sur les grands jujubiers. Les montagnards fabriquaient avec elles une huile mais dès le début du xx<sup>e</sup> siècle cette ressource s'est tarie, sans doute les causes seraient-elles à rechercher dans les zones de départ. Ailleurs ce sont d'autres insectes qui produisent de l'huile, la *Ruspolia* chez les Gbaya de RCA, alors que les Zande (à l'est du pays) confectionnent, eux, de l'huile avec les imagos de termites comme dans le Soudan voisin, chez les populations du Bahr El Gazal.

Les informateurs énumèrent les insectes devenus rares ou ayant disparu et de nouveaux, souvent des ravageurs de cultures, venus de la plaine et baptisés de noms peuls. Fort heureusement disparus, les criquets pèlerins n'en ont pas moins marqué les esprits, à travers les récits de vieux adultes. Les populations des montagnes craignent encore leur retour, réactivant parfois certains rituels à leur rencontre.

Jusque dans les années 1930-1936 (où sont intervenues les dernières grandes famines des criquets), lors d'invasions acridiennes récurrentes quasi annuelles, les populations se livrèrent à d'énormes consommations de *Schistocerca gregaria*, de *Locusta migratoria* (fig. 2) et de leurs aptères. Appelés lors de leur phase grégaire « criquets de la famine », *zaray*, *tsaray*, *jaray* (de l'arabe *jarâd*), ces criquets constituaient un fléau qui touchait l'ensemble du circum tchadien. En dépit de leur absence aujourd'hui, les « edible insects » (FAO) les mieux représentés dans le nord du Cameroun appartiennent toujours aux familles de criquets et de sauterelles.

### Criquets et sauterelles, au cœur de l'entomophagie

De tous les insectes, ceux qui sont les mieux connus, les mieux nommés sont les orthoptères et plus précisément les criquets (entre vingt et trente taxons chez les montagnards). Pour le linguiste Daniel

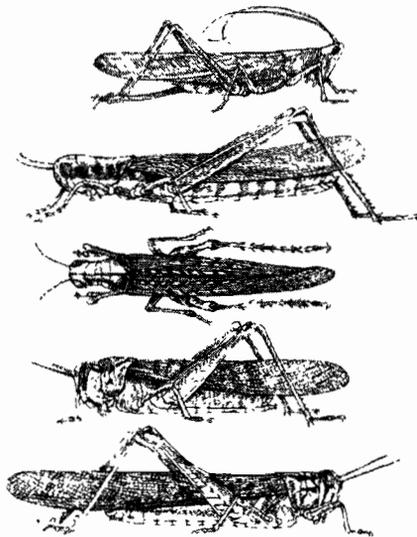


Fig. 2. De haut en bas : *Ruspolia* sp., *Homoxyrrhepes punctipennis*, *Anacridium melanorhodon*, *Locusta migratoria migratorioides*, *Schistocerca gregaria*.  
[© Christian Seignobos]

Barreteau<sup>10</sup>, l'attrait marqué des Mofu Gudur pour les acridiens leur font dire qu'ils se sont « appropriés » les criquets. Si différents par la taille, les nuances de couleur, le bruitage, les criquets manifestent en revanche une quasi-conformité morphologique au type de base.

Le terme « générique » du criquet ou celui d'une variété de criquet se voit précisé par un second terme signalant un trait distinctif comme le végétal sur lequel l'insecte apparaît le plus souvent : le criquet du *Piliostigma reticulatum*, celui du jujubier, de l'indigotier, etc., les criquets herbicoles des graminées en général, d'*Imperata cylindrica*, de *Loudetia togoensis* en particulier, etc. Les termes « vache », « chèvre » font référence à des échelles de tailles, quant à ceux de « chien », de « forgeron » ils relèvent d'une image péjorée et désignent des insectes inconsommables. On peut également adjoindre « cadavre » en référence au milieu de feuilles et herbes en décomposition où le criquet se complait<sup>11</sup>. La liste comprend bien évidemment des couleurs : l'éclat du fer, le mouchetage, le brun des peaux de chèvre des ballots mortuaires, la couleur de certaines bières de mil...

Le discours associé aux criquets confirme l'intimité que les populations entretiennent avec eux. L'approche des orthoptères n'en demeure pas moins sélective et prioritairement utilitaire. Mis à part leur rôle dans quelques manifestations rituelles ou sous la forme de médium comme par exemple les criquets sacrificiels (*Pyrgomorpha vignaudii* et *Morphacris fasciata*<sup>12</sup>) (fig. 3), chez les Masa des rives du Logone<sup>13</sup> où ils sont même intégrés dans des spirales divinatoires<sup>14</sup>, les criquets intéressent avant tout l'alimentation.

10. Barreteau Daniel, « Les Mofu-Gudur et leurs criquets », in Catherine Baroin et Jean Boutrais (dir.), *L'homme et l'animal dans le bassin du lac Tchad*, 1999, Paris, IRD, coll. « Colloques et séminaires », p. 133-169, p. 153.

11. Exemples chez les Mofu du nord : *hoyok vagay* (criquet/cadavre), *Chrotogonus senegalensis*; *hoyok ma mbeceu'* (criquet des épines), *Anacridium melanorhodon*; *hoyok dlaw* (criquet/gombo), une des appellations de *Homoxyrhopes punctipennis*.

12. On retrouve *Morphacris fasciata*, ce petit criquet brun, ailleurs dans d'autres rituels. Chez les montagnards, parmi des clans apparentés à l'antique chefferie de Movo ou comme à Giriya (massif mboku), le chef enterre ces criquets dans son champ derrière sa maison pour faire venir la pluie lors de sécheresse. L'héritage de pratiques rituelles immémoriales dans le bassin du lac Tchad par le biais d'Acrididae peut surprendre.

13. Melis Antonino, *Dictionnaire masa-français. Dialectes Gumay et Haara (Tchad)*, Sassari, Democratia Sarda, 2006

14. Matérialisation au sol d'une spirale composée de tiges de graminées ou de tessons de poterie représentant l'univers d'un consultant : famille, maison, village, rituels... Le devin officie sur ces représentations pour en tirer des réponses.

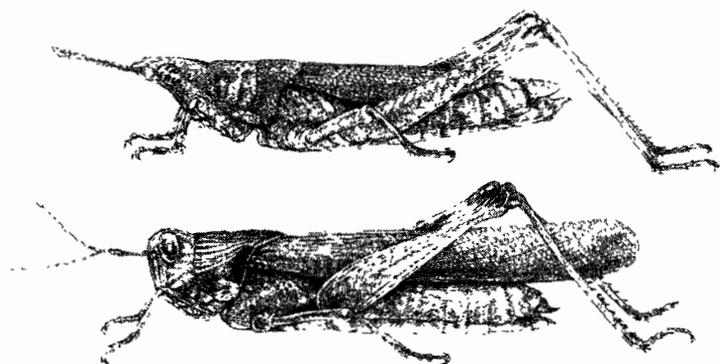


Fig. 3. De haut en bas : *Pyrgomorpha vignaudii* et *Morphacris fasciata*.  
[© Christian Seignobos]

### Chasse et commercialisation des criquets

Les criquets sont chassés avec des tapettes de vannerie à l'extrémité de manches plus ou moins longs, avec des sortes de filets montés sur des fourches ou encore au bâton. Les enfants fabriquent une glu issue de fruits immatures de *Loranthus* mâchés et dont ils enduisent l'extrémité de branches sur lesquelles se prendront les ailes des criquets. La chasse intervient aussi après la mise à feu de la brousse. On peut reproduire le bruit caractéristique de certains criquets (*Eyprepocnemis plorans*) pour les attirer et les faire sortir des herbes. On peut enfin, pour les gros, les chasser à l'arc avec les mêmes flèches à embout de latex que celles utilisées pour les oiseaux. Les criquets sont réputés faire l'objet de véritables chasses, ce dont rendent compte certaines épreuves de sélection pour l'initiation depuis les Kapsiki jusqu'aux Mofu du nord.

Il existe des comptines entonnées lors des chasses aux criquets, et s'il s'agit de les amadouer on les désigne de leur nom de louange. Celles concernant les *Heteracris*, *Cataloipus*, etc., se chante sur le mode aigu : « épouse du chef, il ne faut pas fuir, fuir est déshonorant, épouse du chef il ne faut pas fuir ». Les collectes par les enfants sont censées se dérouler au hasard du chemin. Les adultes, eux, ne se déplacent pour des campagnes d'insectes qu'après s'être assurés que la récolte sera suffisante par rapport à la mobilisation envisagée.

À la fin de la saison des pluies, d'importantes chasses nocturnes réservées aux adultes concernent *Ornithacris turbida*. On gaule les arbres repatoires (fig. 4) et les criquets engourdis – la rosée alourdissant leurs ailes – se laissent choir au sol. On en remplit des sacs. Il en va de même des *Hieroglyphus daganensis* collectés dans des milieux graminéens inondables et du plus gros des criquets, *Homoxyrhopes punctipennis*, que l'on retrouve commercialisé



Fig. 4. Enfants giziga récoltant des insectes en mai-juin sur les collines de Mogazam (région de Maroua).

[© Christian Seignobos]

jusque dans les cabarets à bière de mil au prix en 2010 de 50 FCFA (0,076 €) les trois. Toutefois, c'est une sauterelle verte, *Ruspolia* sp., dont les fines ailes couvrent l'abdomen qui reste la plus recherchée. Appelée chez les Mafa *manda kada mbza* que l'on peut traduire par « cœur de la graisse » tant elle est appréciée, elle fait l'objet de campagnes de chasse en pleine saison des pluies dans les graminées hautes et sur certains *Ficus*. Des sacs entiers sont alors écoulés sur les marchés.

## Entre consommations ludiques et ressources alimentaires stratégiques

L'intérêt porté aux criquets par les populations ne relève pas d'un passé d'extractivistes, il appartient à des sociétés d'agriculteurs éleveurs de petit bétail. Les criquets font partie de la vie des pasteurs préposés au gardiennage du troupeau familial. C'est leur ouverture sur le monde, leurs premières responsabilités, leur premier rôle social. Les enfants apprennent ainsi à tout connaître des criquets, cette faune bondissante qui les entoure, leurs fuites, leurs trajectoires de sauts, le bruit des ailes, leurs multiples stridulations, leurs artifices enfin. Il leur faut distinguer les maîtres sauteurs (*Acorypha glaucopsis*) de ceux qui se fauflent au sol sous les herbes, comme *Hieroglyphus daganensis*

ou encore *Cataloipus fuscocoeruleipes*. Ils ne doivent pas se laisser leurrer par leur mimétisme dans les herbes, les graviers, avant et après le passage des feux. Ils repèrent les criquets grégaires et les solitaires, relèvent les incompatibilités entre espèces à partager le même site et, à l'inverse, ceux qui manifestent des fréquentations privilégiées. Tout cela permet d'attribuer un caractère à chacun. Il existe chez les Mofu du nord des criquets malins, *hoyok dirwewer* (*Acrotylus patruelis* et *A. blondeli*), et des criquets stupides, *hoyok madala* (*Gastrimargus africanus*), ou encore ceux qui portent chance<sup>15</sup>. Il s'agit là d'un ensemble cognitif propre à l'enfance, plus précisément réservé aux jeunes garçons. Les adultes y font référence souvent avec nostalgie et l'entretiennent également à travers de nombreux contes et fables.

Tous les petits bergers jouent avec des criquets après leur avoir ôté les ailes. Ils représenteront alors leurs bœufs dans des corralles de brindilles. Ils mimeront ainsi les clubs de buveurs de lait de leurs aînés chez les Masa et les Tupuri, alors que les petits montagnards mafa construiront des cases de terre miniatures comme celles des taureaux claustrés pour la célébration de la fête du *maray*. Les jeunes Masa et Muzuk donnent des rôles à leurs criquets. Ils figurent les personnages d'une chefferie de canton ou d'une mairie. *Jerena* (*Homoxyrhapes punctipennis*) est le chef ou le maire, *hottna* (*Catantops axillaris*) son adjoint. *Tufon ndina* (*Morphacris fasciata*), le criquet des devins, est le chef des notables et *kagulida* (*Cataloipus cymbiferus*) est le factotum du chef. *Girimgimba* (indéterminé), enfin, endosse le rôle de gardien de prison. Les autres constituent le petit peuple et les criquets « bossus » à cause de leur pronotum<sup>16</sup> très bombé (*Humbe tenuicornis* et *Gastrimargus africanus*), dont les noms font partie de l'arsenal des insultes communes, jouent ici le rôle des bœufs servant à payer des amendes. Tous ces jeux finissent inmanquablement par une grillade générale de criquets. Ces festins d'insectes précèdent ceux de souris cuites à la braise lorsque se rapproche l'âge adulte. Le temps où l'on mange des criquets désigne parfois une sorte de proto-classe d'âge dans les monts Mandara.

Avant d'être consommés, les criquets sont débarrassés de leurs ailes et de leurs pattes, mais pas des « gigots ». On les cuit dans de l'eau additionnée de sel de potasse, avant de les mettre à sécher et de les faire griller, avec ou sans huile. Ils sont le plus souvent cuisinés dans des marmites spécifiques appelées *meseley* chez les Mofu Gudur<sup>17</sup>. Elles existent dans la batterie de cuisine de la plupart des groupes montagnards.

15. Seignobos Christian, Deguine Jean-Philippe et Aberlenc Henri-Pierre, « Les Mofu et leurs insectes », art. cit., p. 169.

16. Le prothorax est le premier segment du thorax de l'insecte. Il est formé par un exosquelette en plusieurs parties, dont le pronotum est la partie dorsale.

17. Barreteau Daniel, « Les Mofu-Gudur et leurs criquets », art. cit., p. 154.

En enlevant la tête des gros criquets, les viscères viennent avec. Les autres sont mangés entiers. Les petits bergers rapportent le soir leurs prises dans une besace portée en sautoir. On les prépare alors à la maison avec du sel et, le lendemain, les bergers repartent avec cette préparation et leur part de boule. Cette façon de consommer la boule de mil sans sauce porte un nom dans toutes les langues de la région. Certains informateurs se plaisent à souligner les bienfaits de ces consommations régulières de criquets pour la croissance des jeunes enfants, comme d'autres dans les plaines évoquent celle régulière des petites anoures séchées, *Ptychadena* spp., capables aussi de lutter efficacement contre le rachitisme.

Bien peu d'acridiens sont impropres à la consommation. On signale la grande sauterelle verte aux ailes oranges-rouges (*Phymateus cinctus*), le criquet *Acrotylus patruelis* ou encore le « criquet puant » (*Zonocerus variegatus*<sup>18</sup>). Les montagnards le considèrent comme toxique alors que les Masa, comme les Gbaya, après l'avoir laissé macérer plusieurs fois dans de l'eau chaude pour enlever son odeur, s'accordent à lui trouver une chair des plus goûteuses. *Zonocerus variegatus* est par ailleurs largement consommé dans la région du Centre du Cameroun.

Les criquets ne sont pas qu'un aliment pour les enfants. Collectés en grandes quantités, ils seront préparés et consommés à la maison même si aujourd'hui les adultes préfèrent taire ces repas d'insectes qui, par ailleurs, représentent une ressource de temps de crise. On assiste partout, en effet, à une recrudescence de l'entomophagie lors des périodes de soudure et de disette, ce qui n'était pas le moindre de ses rôles.

Ce fut dans le passé une « viande » au même titre que d'autres protéines animales, disponibles toute l'année. Certains criquets se capturent pendant les pluies et d'autres au cours de la saison sèche pour des problèmes de goût et de teneur en graisse.

Nos informateurs ont toujours souligné que l'ingestion, même à forte dose et sur un temps long, de ces insectes dépourvus de parasites n'apporte aucun désagrément au consommateur.

18. Chez les Mofu Gudur, le « criquet puant » est appelé *ayaku kelfaya* (criquet/*Calotropis procera*) ou *ayaku mauwar* (criquet/poison). Barreteau Daniel, « Les Mofu-Gudur et leurs criquets », art. cit., p. 148. Les Giziga Bwi Marva voisins différencient *Zonocerus variegatus* (*dengirdaw*) de *hoyek kulfaya* (criquet/*Calotropis*), un autre Pyrgomorphidae, plus gros, jaune pâle légèrement moucheté, *Poekilocerus bufonius hieroglyphicus* inféodé aux Asclepiadaceae comme *Calotropis*. Il est bien connu que ces criquets développent une certaine toxicité par le stockage de certaines molécules de la plante hôte, le *Calotropis* étant par ailleurs chargé de pouvoir occulte. Ils ne sont pas consommés.

Seignobos Christian (2016)

Consommation de criquets, sauterelles et autres  
insectes dans le nord du Cameroun

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. 119-  
128. (Table des Hommes)

ISBN 978-2-7535-5142-8