



HAL
open science

Images et usages du crabe au sein de la population Guadeloupéenne

Gisèle Alexandre, Anaïska Daisir, Agathe Cheval, Arnaud Larade, Cyril Feidt

► **To cite this version:**

Gisèle Alexandre, Anaïska Daisir, Agathe Cheval, Arnaud Larade, Cyril Feidt. Images et usages du crabe au sein de la population Guadeloupéenne. *Ethnozootechnie*, 2020, 107. hal-02958144

HAL Id: hal-02958144

<https://hal.inrae.fr/hal-02958144v1>

Submitted on 5 Oct 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Images et usages du crabe au sein de la population Guadeloupéenne

Gisèle ALEXANDRE ⁽¹⁾, Anaiska DAISIR ⁽¹⁾, Agathe CHEVAL ⁽¹⁾,
Arnaud LARADE ⁽²⁾, Cyril FEIDT ⁽³⁾

(1) INRAE, UR Zootechniques, 97170 Petit-Bourg, FWI-Guadeloupe. Contact : gisele.alexandre@inrae.fr

(2) Parc National de la Guadeloupe (PNG)

(3) Université de Lorraine, UR Animal et fonctionnalités des produits animaux

Résumé : Le crabe (notamment *Cardisoma guanhumi*) est très ancré dans la culture populaire Guadeloupéenne : fête annuelle du crabe, maison du crabe et même emblème d'une commune. Différentes enquêtes et observations ont permis de décrire les images et usages de ce membre de la faune sauvage au sein de la société avec laquelle il est en interrelations serrées. Il est traditionnellement capturé en milieu naturel, remmené aux abords de la maison, maintenu en captivité quelques jours, alimenté et abreuvé avant d'être consommé. Les enquêtés sont majoritairement (84%) capables de citer de 3 à 6 espèces de crabe. Ils connaissent leurs modes d'alimentation (frugivores 34%, détritivores 63%). Ils en consomment (84% de réponses) à partir d'une multitude de mets (10 sont cités). Les chasseurs connaissaient bien l'habitat et les modes de reproduction et d'alimentation (4 techniques de capture et 3 modes d'engraissement sont décrits avec le vocabulaire créole usité). Ils font de la chasse au crabe une activité économique complémentaire à leur économie familiale.

Mots-clés : crabe, tradition, connaissances vernaculaires, économie familiale, Antilles.

Introduction

Dans la zone néo-tropicale (Caraïbe élargie à la zone américaine proche), selon les différents travaux de l'ouvrage coordonné par Garcia (2005), les animaux de la faune sauvage ou ressources animales néo-tropicales (RANT) présentent un fort potentiel de niche économique. Elles font vivre des chasseurs, des néo-fermiers et des restaurateurs, et leur importance est marquée pour les Caraïbiens. Il y a 30 espèces natives de cette zone et, par exemple il y en a 12 natives de Trinidad and Tobago. Les connaissances accumulées, étaient restées très partielles jusqu'à ces deux dernières décennies (Lall et al 2020).

Aux Antilles Françaises, le territoire de ces populations animales néo-tropicales et la biodiversité qui leur est associée ont énormément diminué du fait de la pression sur l'espace et les modifications culturelles dues à la marche de la modernité des modes de bâti et d'alimentation. Cependant, un animal – le crabe – garde encore une importance dans les images et usages qu'il suscite au sein de la population. La citation suivante (obtenue lors d'une interview anonymisée) en est l'illustration : « *Le crabe est une ressource naturelle renouvelable qui a contribué à améliorer les conditions de vie de beaucoup de monde avant et même après les années 60-70... Utilisé en tant que ressource en plus des jardins créoles, des cultures de cannes, il permettait de faire vivre les familles ...en tant que complément de revenu non négligeable...* ».

Le crabe est le nom vernaculaire de très nombreux crustacés décapodes marcheurs du groupe des brachyours. Ils sont pour la plupart marins, mais certains sont dulçaquicoles et même terrestres. De façon mondiale, les crustacés constituent des mets de qualité très prisés. En Guadeloupe il en va de même, ils rentrent même dans la préparation de plats traditionnels ou sont présents dans toutes les fêtes annuelles. Un des plus réputés est la langouste très recherchée par les touristes mais qu'en est-il du crabe qui semble être beaucoup plus ancré dans la culture populaire ?

Le crabe de terre est bien connu aux Antilles et constitue un ingrédient principal des recettes de fête de Pâques et Pentecôte. Il est traditionnellement capturé en milieu naturel, remmené aux abords de la maison, maintenu en captivité quelques jours, alimenté et abreuvé avant d'être consommé. Chaque année, une fête du crabe se déroule en Guadeloupe, dans la commune de Morne-à-l'Eau, et rassemble plus de 1000 participants dont des invités internationaux. Ce travail rapporte les analyses menées dans trois études variées (Bienville 2005, Daisir 2015, Cheval 2018) qui permettent de décrire les images et usages d'un type de faune sauvage au sein de la société avec laquelle elle est en interrelations serrées.

Quelques notions

Les espèces les plus répandues sur les côtes de l'Europe occidentale sont : le crabe vert ou crabe enragé, ou chancre (*Carcinus maenas*), le tourteau (*Cancer pagurus*), l'étrille (*Macropipus puber*) (Bauchau 1967). Aux Antilles on rencontre plus ou moins facilement les espèces suivantes : le « cémafot » (*Uca pugilator* ; Figure 1), le cirique de rivière (*Callinectes sapidus*), le crabe « à diable » (*Secarcinus ruricola*), le touloulou (*Secarcinus lateralis*), le mantou (*Ucides cordatus*) et le crabe



Figure 1. Crabe violoniste (*Uca pugilator*) appelé « cémafot » aux Antilles en référence au geste de contrition effectué lors de la prière de confession dans le culte catholique. © E. Verrier (octobre 2017).

En Guadeloupe, l'utilisation des crabes pour la consommation concerne essentiellement le « krab a bab » (*Ucides cordatus*) et le « krab blan » (*Cardisoma guanhumi*). Ainsi, c'est d'un point de vue pragmatique que nous avons choisi de cibler notre étude sur la zone élargie autour de Morne-à-l'Eau (MAL) et principalement sur le crabe blanc.

Le crabe blanc est la plus grande espèce de crabe de terre aux Antilles (Bourgeois et al., 2017) et dans le golfe du Mexique (Hostetler et al., 2010 ; Perger et Wall, 2014). Il se rencontre naturellement sur la côte Est américaine de la Floride au Brésil (Oliveira-Neto et al., 2014), ainsi qu'aux Bermudes et dans de nombreuses îles de la Caraïbe. Il existe cinq autres espèces de crabes terrestres dans le genre *Cardisoma* rencontrés partout dans la zone tropicale, des côtes Est

blanc (*Cardisoma guanhumi* ; Figure 2). En majorité ce sont des animaux marins, et quelques espèces terrestres sont encore marquées par un passé marin : (i) système respiratoire aquatique (respiration branchiale), (ii) incapacité de survivre plus de quelques heures à une déshydratation prolongée, (iii) milieu aquatique obligatoire pour la reproduction, et (iv) milieu aquatique indispensable pour les premiers stades de développement du jeune crabe (Bauchau 1967, Bourgeois et al, 2017).



Figure 2. Crabe blanc (*Cardisoma guanhumi*), un des plus grands crabes de terre. © D.A. Cheval (2018).

et Ouest de l'Afrique aux régions côtières du Pacifique (Perger et Wall, 2014).

Le crabe blanc vit dans les zones argileuses aux abords de cours d'eau, où il creuse son terrier. En Guadeloupe, la commune de Morne-à-l'Eau est la plus célèbre pour ses crabes. En effet, la plaine argileuse mornalienne constitue un lieu idéal de vie pour les crabes de terre et ses zones de plages et ses mangroves abritent encore d'autres espèces de crabes (<https://fr.guadeloupe-tourisme.com/109/maison-du-crab-le-moule>). Cependant les crabes se retrouvent dans toutes les régions de la Guadeloupe, même s'ils sont d'avantage exploités dans les communes de Morne-à-l'eau, Baie-Mahault, Port-Louis, Petit-Canal et Le Moule. Ces communes sont celles qui disposent des mangroves les plus belles et les plus étendues, en liens avec des plaines côtières.

Lieu d'étude et méthode d'enquête

La zone cible, est la commune de Morne-à-l'Eau (MAL) et ses environs proches (Figure 3), vaste zone agricole et naturelle où l'on observe des élevages de

différents types et des cultures cannières et maraîchères extensives de petits producteurs et de particuliers.



Figure 3. Carte de la Guadeloupe et localisation de la zone d'étude (ellipse rouge). Fond de carte IGN.

Dans l'étude de Daisir (2015), un guide d'entretien ouvert semi-structuré a été élaboré afin d'évaluer les connaissances de la population, les représentations et les différents usages qu'ils ont du crabe. Ce questionnaire comportait une vingtaine de questions, regroupées en différents thèmes d'intérêt : les choix et habitudes de consommation ; la chasse (période, techniques) ; les connaissances propres au développement, à la vie et au milieu des crabes ; les différents problèmes pouvant affecter les crabes (environnement et société). Ainsi, cette enquête a eu la particularité de cibler plusieurs intervenants regroupés en catégorie d'étude (scientifiques, experts, population, anciens, associations,...) afin d'articuler les connaissances entre ces différents acteurs.

Chaque personne interrogée a été recommandée et identifiée par la méthode d'enquête par « buissonnement » selon laquelle les interviewés sont choisis par les recommandations d'autres interviewés (Harper et al, 2013). Beaucoup de questions ne

pouvant être posées par le seul biais du questionnaire, les informations ont pu être complétées par des observations directes du milieu en établissant un contact rapproché entre le corps scientifique et les interlocuteurs et ainsi de faciliter la compréhension de l'information présentée. Cette enquête d'une durée de quatre mois a été réalisée dans la commune de MAL et des environs. Les données ont été analysées qualitativement en considérant toutes les informations présentées par les différents interviewés (Kling-Eveillard et Frappat, 2012). Tous les interviewés ont été au début de leur entrevue, présentés et identifiés (nom, prénom, ville de résidence, lien avec les crabes,...).

Les enquêtes ont été menées auprès de 36 personnes (17 étaient dans la région avoisinante de la commune), dont 53% de « simples citoyens » et 47% de « *krabièlès* » (personnes chassant et élevant des crabes), d'experts de MAL, d'agriculteurs et de scientifiques.

La perception du crabe

Représentations multiples

Les personnes interrogées se montrent très prolixes et intéressées par l'étude. Plus de 50% des enquêtés donnent des réponses multiples (Figure 4a) à la question ouverte « que représente le crabe pour vous ? ». Sur 58 occurrences de réponses qui ont été reclassées, il y a un équilibre, (autour de 25% des occurrences) pour quatre types de représentation, (Figure 4b) : i) dans les images autour des fêtes ou de

l'emblème de MAL ; ii) de la tradition ou souvenirs d'enfance ; iii) les réponses indiquent aussi un lien à la ressource biologique qu'est le crabe (au sens large, quelle que soit l'espèce) voire la biodiversité ou plus généralement aux zones de mangrove ou forêt humide ; iv) bien entendu les enquêtés évoquent les aspects économiques et alimentaires.

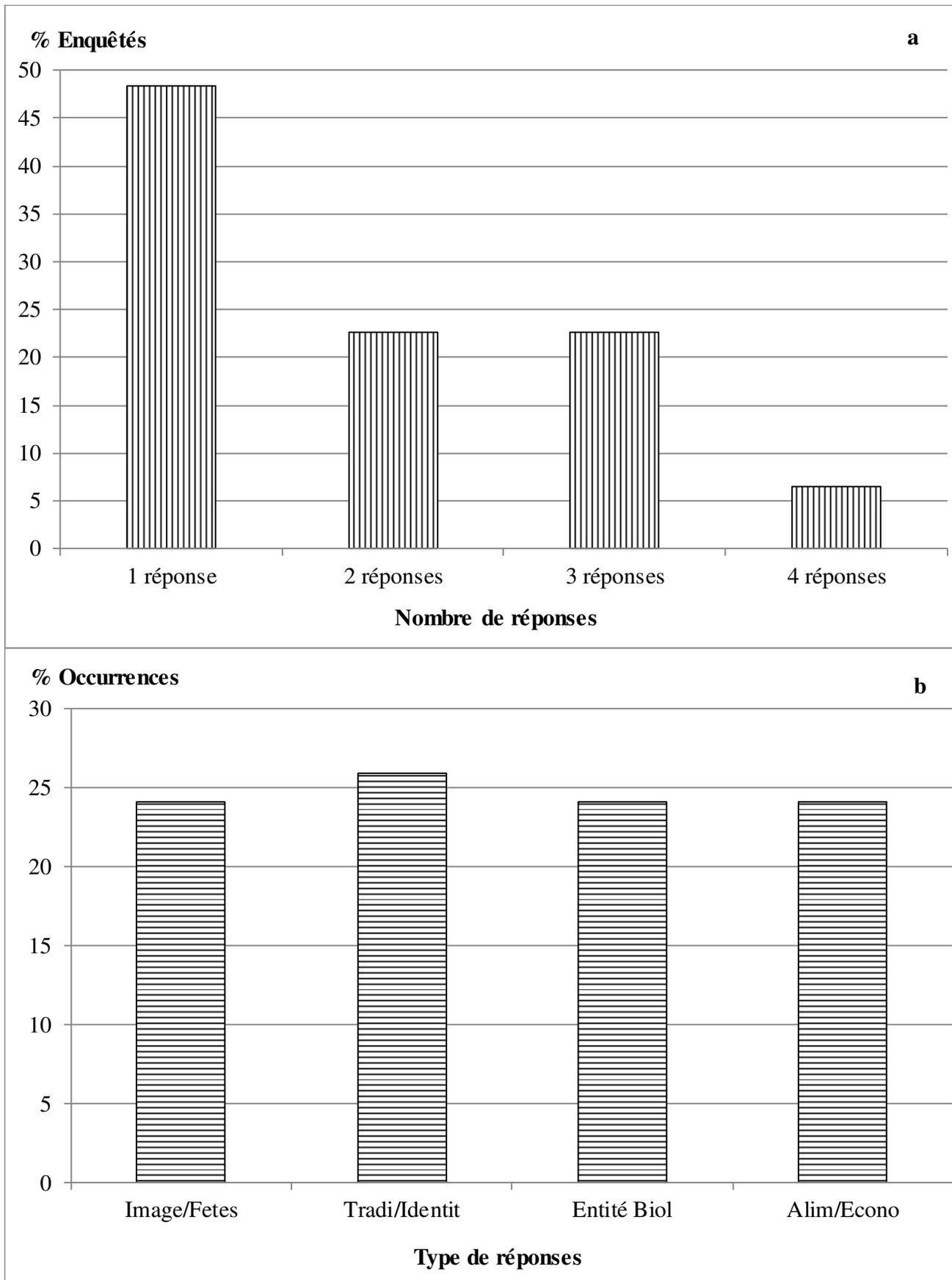


Figure 4. Réponses à la question “que représente le crabe pour vous ?” (réponses multiples possibles). **a)** Nombre de réponses apportées, en % de l’effectif enquêté ($n = 36$ personnes). **b)** Répartition des réponses obtenues dans quatre types de représentation du crabe ($n = 58$ occurrences).

Cela se retrouve aussi au Brésil, l'importance des crabes pour l'économie familiale est reportée (Magalhães et al, 2007). Par ailleurs, de nombreuses autres RANT jouent un rôle sociétal fort, en plus bien entendu d'être transformé en animal de compagnie, les rôles économiques, culturels ou gastronomiques sont

reportés dans la zone tropicale (Drews, 2003; Lall et al, 2020). “... le crabe était lié au bas peuple même si tout le monde le mangeait. Ceux qui allaient chercher les crabes étaient considérés comme le bas peuple...” “... progressivement le mornalien a été assimilé au crabe : moun mon a lo sé nèg a krab.”

Connaissances variées

Les personnes interrogées se sont montrées très réservées quant à leurs connaissances sur le cycle biologique du crabe avec 56 % de réponses négatives et 22 % qui disent en avoir une connaissance partielle. Ce sont principalement les « krabièlès » et experts de MAL qui ont donné les détails de leurs observations. En revanche, les personnes interrogées ont été capables de citer les types de crabes (par leur nom vernaculaire) : 19% citent au moins trois espèces, 37% quatre ou cinq espèces et même 28% plus de six espèces. En réalité, il y a de nombreuses espèces de crabes dans des zones néo-tropicales comme la nôtre, et même au sein de *Cardisoma* (Hill, 2001; Perger et Wall, 2014). Il en va de même de leurs observations sur l'habitat de cette RANT, puisque seuls 9% des enquêtés n'en savent rien, sinon 56% citent au moins un type de terrain ou une zone. Les détails apportés par les autres personnes se rapportent à leurs propres zones de « chasse », de proximités domestiques ou rattachés à leurs souvenirs (arrière-mangrove, plages, plaines côtières). Quant aux modes d'alimentation du crabe, seuls 12% des interviewés n'en savent rien, 62% apportent une seule réponse et les autres donnent plus de détails. Sur les 38 occurrences reportées, 34% concernent les fruits et feuilles, tandis que les autres sources alimentaires montrent le comportement omnivore voire de détritivore du crabe (le terme charognard est reporté plusieurs fois).

Les observations des usagers du crabe sont corroborées par les connaissances scientifiques qui indiquent comment, du fait de sa double nature terrestre et aquatique, ces animaux ont besoin de terrains inondables par moments (mangroves, zones côtières) ou proches de l'eau (mer, mare) pour réussir notamment la phase de reproduction (Hill, 2001; Hostetler et al, 2010 ; Oliveira-Neto et al, 2014). Les sources alimentaires sont effectivement diverses qui font des crabes des omnivores ayant des capacités digestives élevées (Linton et Greenaway, 2007 ; Hostetler et al, 2010). En réalité, la plupart des enquêtés sont des ruraux ou ont un ancrage fort à leurs usages traditionnels du crabe comme il a été indiqué plus haut. Il est traditionnellement capturé en milieu naturel, ramené aux abords de la maison, maintenu en captivité quelques jours, alimenté et abreuvé avant d'être consommé.

Il apparaît bien que la population rurale ou la société en général développent depuis toujours des activités informelles, pour soutenir l'économie familiale notamment, qui prennent au cours de l'histoire une réalité de plus en plus structurée telle que jardin créole, animaux multifonctionnels (Zebus 1999 ; Alexandre et al, 2002).

La capture des crabes

Les données récupérées lors des interviews approfondies de cette catégorie d'acteurs proviennent

de trois études (Bienville, 2005; Daisir, 2015, Cheval, 2018).

Les périodes de chasse

Toute l'année, il est possible de trouver des crabes en Guadeloupe avec plus ou moins de facilité et d'attention, ceci étant fonction de l'espèce, du stade physiologique de l'animal, de la période de l'année et des capacités d'observations de l'utilisateur. En quête de rentabilité, le chasseur, ne s'applique, en général à sa tâche, que s'il a accepté la commande d'un client. Pourtant il existe une réelle « saison du crabe », qui regroupe va de février à avril et durant laquelle les

crabes pullulent dans les sous-bois... ainsi que les « krabièlè ». En vue des festivités de Pâques et de Pentecôte, les chasseurs se mettent en action pour effectuer leurs réserves et honorer leurs commandes.

“ ... petit, je chassais quand les crabes « courraient » « krab té ka kouri ». Je chassais avec les « bwèt a krab », la boulette... le plus souvent la semaine de Pâques...”

Les techniques de chasse

La chasse des crabes s'effectue depuis plusieurs années suivant les mêmes stratégies, consistant à appâter ou à leurrer l'animal. En termes locaux la capture peut se faire au « zatriap », à la « boulet » ou au « toufé ».

La technique du « zatriap » nécessite la construction préalable d'une boîte en planches de bois (planches de coffrage), dont l'entrée et le dessus sont articulés (le zatriap). Le piège sera disposé en fin d'après-midi, à l'entrée du terrier comportant un crustacé. Les chasseurs s'en assurent par plusieurs indices qu'ils veulent garder secrets, un des plus connus est la présence de boue fraîche devant le trou, signe d'une activité récente du crabe et donc d'une occupation de l'abri. Avant sa mise en place, le dispositif est armé à l'aide d'une roche, d'une ficelle et par la mise en place de l'appât sur un clou. A la tombée de la nuit le crabe sort de son terrier pour se nourrir de l'aliment mis à sa disposition. En le saisissant de ses pinces il décroche l'appât du clou et détache ainsi la ficelle qui maintenait le couvercle en position ouverte. Par l'action du poids de la pierre sur le couvercle, celui-ci se referme et le piège retient le crabe, jusqu'à la levée par le chasseur. Il va sans dire que la réalité ne suit pas toujours ce principe et que la réussite dépend de l'aptitude du chasseur, tant à savoir détecter un trou habité qu'à construire et à armer son piège. D'autres types de pièges sont répertoriés dans d'autres zones (Magalhães et al, 2007) et suivent la même logique qui en fait est liée à une observation du comportement de l'animal.

La technique de la boulette (« boulet ») demande moins d'investissements que la précédente. Cependant elle demande une plus grande technicité de la part du chasseur car la bonne identification du terrier et une mise en place correcte ne suffisent pas pour lui garantir la récupération de son butin. Par cette technique le « krabièlè » constitue une boulette de boue de 10 à 20 centimètres de diamètre. Elle est retenue à l'entrée du terrier par une petite tige ou un morceau de canne à sucre. En sortant le soir, le crabe pousse cette tige qui obstrue alors son terrier en le laissant enfermé à l'extérieur. Le crustacé, surpris par la situation reste piégé et plaqué contre la boue. A son arrivée, le

chasseur n'a plus qu'à le ramasser, avec précautions. Il peut arriver que l'animal, parvienne à dégager ou à dégrader la boulette quand celle-ci est mal positionnée ou mal confectionnée.

La capture à l'étouffée (« toufé ») ne requiert qu'un chiffon. Le chasseur enfonce le torchon dans le terrier de façon à le fermer hermétiquement. Avec l'accumulation de chaleur dans son terrier, le crabe tente de remonter et de pousser en vain le bouchon en tissu. Quand le chasseur dégage l'entrée du terrier il retrouve le crabe juste derrière le torchon et n'a plus qu'à l'attraper.

Pour les deux dernières méthodes, il convient de rappeler que le terrier du crabe est une véritable galerie avec un réseau de tunnels et de nombreux orifices d'entrée-sortie. Ainsi pour la réussite par ces procédés, le « krabièlè » doit être capable de repérer les issues de secours d'une galerie, afin de toutes les obstruer.

Il existe une autre méthode pratiquée en Guadeloupe mais que nous n'avons pas répertoriée car celle-ci s'applique majoritairement à la capture des babettes ou mantou (*Ucides cordatus*). Il s'agit ici d'aller littéralement chercher le crabe dans son terrier en creusant ou fouillant dans celui-ci, sur des mètres, jusqu'à la récupération du butin. Cette méthode est à proscrire car elle ne donne aucune chance au crustacé de s'enfuir, en plus elle permet d'accéder même aux animaux en cours de mue et donc sans défense. Elle est très pratiquée dans des zones de mangroves Brésiliennes (Magalhães et al, 2007 ; Nordi et al, 2009).

En fait les observations du terrain sur la présence d'orifices des tunnels, sur l'accumulation de terre, sur les déplacements des individus sont primordiales pour ces techniques de chasse, et témoignent, non seulement de savoir-faire des hommes, mais indiquent aussi leur grande ouverture et sensibilité 'écologiques' au fonctionnement de leur territoire (terrains, climats, ressources). Des études dans beaucoup de pays tropicaux en font état (Hostetler et al., 2010).

La vie en crabièrè

Les crabes fraîchement récupérés ne sont généralement pas proposés tout de suite à la vente. Ils sont entreposés dans une cage ou crabièrè (« krabyè ») où ils sont mis à jeun puis purgés quelques jours avant la vente. Durant sa vie captive, le crabe est nourri de feuillages, fruits ou de pain et surtout de piment et de citron, aliments qui, selon les personnes rencontrées,

confèrent à la chair saveur et couleur. Beaucoup d'eau est fournie.

Selon l'importance qu'a cette activité pour le « krabièlè », il dispose d'une simple cage ou d'un véritable enclos construit sur une dalle de béton. En fait les véritables « krabièlè » se doivent de toujours

avoir des crabes et quelle que soit la période ils les chassent et les gardent en réserve dans leur « krabyè », d'où l'importance de leur construction. Le crabe étant un fouisseur très habile, l'importance de la dalle en béton comme base de construction est cruciale. Cependant, cette parade visant à éviter la fuite des crustacés, présente par la même occasion l'un des

obstacles majeurs à l'engraissement des crabes en captivité. En effet, du fait que la mue annuelle est obligatoire dans le cycle du crabe, si celui-ci ne peut pas s'enfouir, cette phase est limitée. Le crabe peut être conservé jusqu'à 6 à 8 mois dans la crabière, période après laquelle il meurt s'il n'a pas été tué.

La consommation du crabe

Les usages en cours

La très grande majorité des personnes consultées consomme du crabe (84% des personnes). A cette question fermée, (de type oui/non) des précisions sont apportées grâce à l'autre question sur la fréquence de consommation (question ouverte) où on retrouve 20% des enquêtés qui n'en consomment plus (donc plus que la proportion précédente) sans que des raisons particulières soient avancées. Les réponses majoritaires (77% des enquêtés) indiquent une fréquence de consommation liée aux dates de Pâques ou Pentecôte. Les 3% de cas présentant une fréquence plus élevée sont tous de MAL, la commune du crabe par excellence. Seules 34% des personnes indiquent ne manger qu'un seul type de crabe, autrement il est

indiqué 2 (34%), 3 ou 4 types (12%). Il s'agit principalement du crabe blanc (81% des réponses) mais aussi du crabe à barbe (45%). Particulièrement 16% des consommateurs ne s'intéressent qu'aux pinces de crabe sinon toute la partie consommable est incluse dans les préparations de mets. La consommation de pinces est plus fréquente dans d'autres zones tropicales qu'ici (Hostetler et al, 2010).

“... j'estime que les crabes récupérés sur mon terrain sont fiables donc je ne m'inquiète pas vraiment de leur qualité...”

“...tout est consommé chez le crabe ... sauf les branchies que j'enlève...”

Les modes d'approvisionnement

Plus de 30% des personnes disent avoir plusieurs sources d'approvisionnement (Figure 5a). Cependant (figure 5b), cela reste une action délicate à mettre en place, en effet seules 22% des personnes s'autorisent à acheter au marché ou sur le bord des routes (à des vendeurs à la sauvette). C'est d'avantage envers des sources connues et/ou répertoriées que les usagers se

tournent avec 50% des occurrences de réponses. Mieux encore, 27% pratiquent l'autoconsommation. Ces réponses montrent que la traçabilité est de mise et que la confiance doit régner dans cet échange, sans doute en lien avec les caractéristiques mêmes de cette RANC, son habitat en zones boueuses ou son mode d'alimentation de détritivore.

Préparations culinaires à base de crabe

Quelques mets ont été inventoriés au cours des échanges :

- Dombrés (préparation de boulettes de farine et d'eau cuites dans la sauce) et crabes :
- Crabes au gros sel.
- Fricassée de crabes (recette simple où il s'agit de faire bouillir le crustacé, avec quelques épices).
- Calalou de crabes (plat local à base de feuille de madère, tubercules de saison, consommé à la Pentecôte).
- Matété de crabes (plat local consommé pour la Pâque appellation guadeloupéenne avec du riz à part ou en cuisson conjointe) ; Matoutou de crabes (appellation martiniquaise avec du riz à part).
- Colombo de crabes (épices indiennes du colombo de cabris appliquées aux crabes).

- Crabes farcis.
- Soupe de crabes.
- Sirop de crabes.

Cette variété de mets montre les adaptations à toutes les situations de consommation familiales et/ou festives : symbolique de l'occasion de la réunion familiale, nombre de convives, moyens de l'hôte ou du chef de famille. Souvent il s'agit de réaliser, grâce au savant mélange d'épices, une sauce suffisamment relevée et porteuse du goût des crabes (même si peu nombreux) pour accompagner, dombrés, tubercules, riz ou autres, permettant de démultiplier le nombre de portions servies (à dire d'experts).

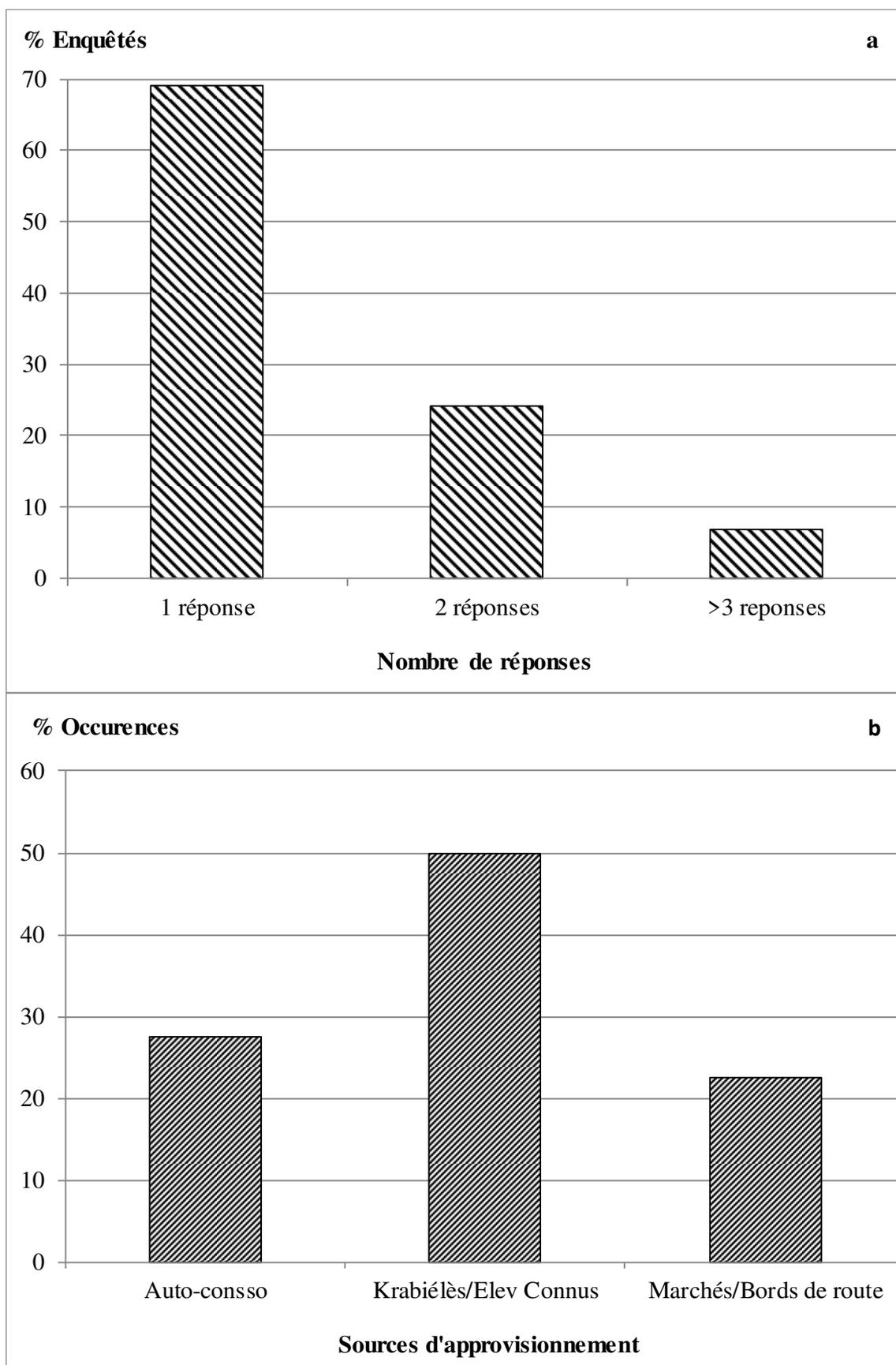


Figure 5. Réponses à la question “quelle est votre source d’approvisionnement ?” (réponses multiples possibles). **a)** Nombre de réponses apportées, en % de l’effectif enquêté ($n = 36$ personnes). **b)** Répartition des différentes sources d’approvisionnement évoquées ($n = 40$ occurrences).

Autres aspects

Le crabe, un animal menacé

En Guadeloupe, les crabes sont des animaux menacés. En effet, la demande croissante sur le marché local provoque des captures anarchiques et un non-respect du cycle reproductif de ces animaux. De ce fait, le PNG précise que des standards, des seuils de crabes/ha restent à établir. Consécutivement à l'intervention humaine (bâti et industries polluantes), leurs milieux de vie se trouvent continuellement détruits (mangrove, plages, zones lacustres). Il s'en suit la raréfaction de différentes espèces, fuyant ces milieux devenus hostiles. En Martinique, un quasi état de non-retour a été atteint ces dernières années, du fait que cela soit une activité informelle (non cadrée et portée par des institutions), du fait de sa grande dépendance aux espaces naturels qui eux-mêmes se rétrécissent, peu d'actions collectives sont menées.

Cette menace existe dans d'autres zones caribéennes (Rodriguez-Fourquet et Sabat, 2009) Le ralentissement de cette dynamique, en Guadeloupe passerait par un changement des comportements des

usagers, des agriculteurs ou des urbains : i) apprendre à connaître les différentes espèces ; ii) respecter leur cycle de développement ou encore iii) éviter les captures anarchiques (respect des zones d'interdiction, des tailles de capture recommandées,...). Une prolongation de l'étude est présentée dans un "companion paper" qui abonde ces données biotechniques (Alexandre et al., en préparation).

"... pour protéger, il faut connaître ... dans le but d'établir un équilibre."

En réalité le PNG s'est emparé depuis des années de ce sujet et c'est l'objet du protocole 'crabes' conçu et mis en œuvre par le PNG (Bourgeois et al, 2017) avec le partenariat des communes partenaires sur l'aire d'adhésion. Cette année est l'entrée en vigueur de la réglementation sur les tailles et périodes de capture (cf. arrêté Direction de la Mer 971-2019-08-20-003 ; S25C-919082015150 page 7).

Le crabe, un animal parfois considéré comme nuisible

Par nature, les crabes sont craintifs et inoffensifs pour les hommes, à moins d'être attrapés à mains nues. Cependant, dans d'autres localités tels la Floride aux Etats-Unis, les crabes de terre pullulent et ils sont considérés comme un fléau (Hostetler et al, 2010). Du fait de leurs comportements naturels, les crabes de terre creusent des terriers, endommageant ainsi les pelouses et les jardins particuliers. Ils préfèrent aussi consommer les jeunes pousses des jardins domestiques

et des plantations maraîchères. Leurs interrelations (effets négatifs et/ou positifs) à l'environnement sont questionnées et font l'objet d'une première analyse (Alexandre et al en préparation).

"... là où il y a un ou des trous à crabes, rien ne pousse, pas même les adventices car ils mangent les cultures de carotte, laitues, etc..."

Le crabe dans l'imaginaire collectif

Lors de nos investigations il nous a vaguement été dévoilé des utilisations en sorcellerie : à quelles fins ? Les acteurs en mesure de nous renseigner ne font pas partie de l'échantillon enquêté. L'entité biologique 'crabe' du fait de son anatomie, de son comportement mais aussi des fonctions qu'elle occupe pour nos sociétés est utilisée dans les proverbes créoles (Benjamin et Recoque, 1994).

"Ou ka fè kon an krab" (tu te comportes comme un crabe), qui reflète les modes de déplacement du crabe qui se déplace dans tous les sens et qui signifie 'poltron tu fuis, tu fais marche arrière'.

"Dé mal krab pa ka rété an menm tou-la" (deux crabes mâles ne vivent pas dans le même trou), arborant de grosses pinces, les mâles s'en servent aussi

pour la défense de leur territoire, et pour beaucoup de mâles dans les populations animales. L'autorité ou le pouvoir ne se partage pas.

"Tout krab-la mô an bari-la" (tous les crabes qui étaient dans le baril sont morts), en tant que crabièr, le récipient peut être un baril, mais l'accumulation de crabes de taille et vigueur différents et surtout durant une trop longue période ou du fait d'une inadéquation des soins génèrent une forte mortalité. Il ne s'agit pas de capturer, ou d'acheter des crabes, il faut un savoir-faire pour la période de mise en crabièr et de purge, et de ce fait par inexpérience ou trop d'espairs mal ajustés (les carottes sont cuites).

"Sé tro palé ki fè si krab pa ni tet" (c'est de trop parler qui a fait que le crabe n'a pas de tête). A la création, dit un conte, Dieu a fait le travail en série : distribution de

corps, de membres, puis de têtes. Le crabe, était si content de toutes ses nombreuses pattes qu'il s'est attardé à parler d'un côté et de l'autre (comportement de marche). Quand il arriva, il n'y avait plus de têtes à distribuer. Voyant le chagrin du crabe, par pitié Dieu

lui a donné deux yeux sur le haut de sa carapace, tel que nous le voyons aujourd'hui. Moralité de cette histoire : trop parler nuit. Il convient donc de clore cette étude.

Conclusion

La population Guadeloupéenne noue des interrelations fortes avec les ressources de son territoire. Dans cette étude, il s'agit d'un exemple de faune sauvage intégrée aux pratiques familiales traditionnelles.

“...mon premier grand pantalon, je l'ai acheté avec l'argent du crabe, il n'y avait pas les moyens d'acheter des vêtements, ma première solex (mobylette) aussi avec le crabe. ... l'argent du crabe nous permettait de vivre...”

Les interviewés ont montré un grand intérêt pour les thèmes abordés, tant sur le plan culturel mais aussi économique voire environnemental. La pression sur leur population naturelle est forte et il serait de plus en plus menacé par la surpêche. Selon Cheval (2018) c'est une activité informelle bien connue en agroforesterie des zones de mangroves où ils ont leur place (5% des ateliers). L'aquaculture, au sens large,

est une opportunité encore mal valorisée dans nos zones. Les interviewés, appartenant à la catégorie des agriculteurs, sont conscients des liens des crabes à l'environnement et aux activités agricoles, d'éboueurs, de révélateurs et aux risques de surpêche. Conscients de l'importance des crabes pour l'économie familiale ou les traditions culturelles mais aussi de la menace qui existe sur leur population, il semble primordial de réfléchir sur des pratiques qui permettraient de satisfaire la demande du marché, tout en respectant les cycles biologiques de ces animaux.

Ce présent travail nécessite d'être complété par des études biotechniques sur les potentiels productifs de cette RANT mais aussi les interactions avec l'environnement. Ces considérations méritent une étude approfondie reportée dans un “*companion paper*”.

Remerciements

Toutes les personnes, citoyens, chasseurs, consommateurs ou experts qui ont accepté de répondre aux questions et de fournir de nombreuses données sont remerciées. Les études de stagiaires relèvent de projets différents tels que les projets : DIVA CORRIDOM (trames vertes et bleues en Guadeloupe, coordonné par Angeon V.), FEDER (AgroEcoDiv

Transition Agroécologique de la Guadeloupe, coordonné par Mandonnet N.) et FEADER, mesure 16-1 (Valorisation écosystémique intégrée de l'AgroBiodiversité en forêt de Guadeloupe ;VALAB, coordonné par Vinglassalon A.) financés par l'Europe et la Région Guadeloupe.

Références

- ALEXANDRE G., ASSELIN-DE-BEAUVILLE S., BIENVILLE Y., SHITALOU E.. 2002, La Chèvre multifonctionnelle dans la société antillaise. *Ethnozootechnie* 70 : 35-52.
- ALEXANDRE G., DAISIR A., CHEVAL A., LARADE A., FEIDT C., 2020, First insights into the ecosystemic services of the crab *Cardisoma guanhumu* in the swampy zones of Guadeloupe : biotechnical data and environmental impacts. *Agrof. Syst.* En préparation.
- BAUCHAU A. 1967, la vie des crabes. *Encyclopédie Biologique.* pp138.
- BENJAMIN M., RECOQUE MN., 1994. Dictionnaire des expressions créoles par mots. Ed Désormeaux pp 319.
- BIENVILLE Y., 2005, *Approche globale de quelques élevages non conventionnels aux Antilles.* MST mention ‘Agronomie Tropicale et Développement Rural’. Université Antilles-Guyane. pp 59.
- BOURGEOIS-LEBEL S., MARTIAL K., MEGE S., 2017, *Projet de stratégie pour une gestion durable des espèces de crabes semi-terrestres comestibles, Cardisoma guanhumu Crabe blanc et Ucides cordatus Crabe à barbe.* Document de travail PNG, pp7.
- CHEVAL A., 2018, *Quelle place pour l'élevage dans la valorisation des sous-bois de Guadeloupe ?* Mémoire ISTOM ; pp 82.
- DAISIR A., 2015, *Etude préliminaire de Cardisoma guanhumu, Latreille 1828, au sein du Projet DIVA CORRIDOM à la Plaine Gripon.* M2. Biologie- Santé. Université Antilles-Guyane ; pp 30.
- DREWS C., 2003. *The state of wild animals in the minds and households of a neotropical society: The Costa Rican*

- case study. Book Chapter In SALEM D.J. and ROWAN A.N. Eds., The state of the animals II, pp.193-205. Washington, DC: Humane Society Press.
- HARPER C., JONES, N., MARCUS R., 2013. Research for Development: A Practical Guide. Sage
- HILL K. 2001, "Cardisoma guanhumii" Accès le 13 Mai 2020. https://naturalhistory2.si.edu/smsfp/irlspec/Cardis_guanhu.htm.
- HOSTETLER M.E., MAZZOTTI F.J., TAYLOR A.K., 2010. Blue Land Crab *Cardisoma guanhumii*. Dept. of Wildlife Ecology and Conservation, Florida Cooperative Extension Service, Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida. WEC 30. https://www.researchgate.net/profile/Mark_Hostetler/publication/Blue-Land-Crab-Cardisoma-guanhumii-1.pdf
- KLING-EVEILLARD F., FRAPPAT B. 2012, Les enquêtes qualitatives en agriculture : de la conception à l'analyse des résultats. IDELE, Paris.
- LALL K.R., JONES K.R., GARCIA G.W., 2020, Natural habitat, housing, and restraint of six selected Neotropical Animals in Trinidad and Tobago with the potential for domestication. *Hindawi Scientifica* ID 9741762, <https://doi.org/10.1155/2020/9741762>
- LINTON S.M., GREENAWAY P., 2007, A review of feeding and nutrition of herbivorous land crabs: adaptations to low quality plant diets. *J Comp Physiol B* 177:269–286
- MAGALHÃES A., MARINHO DA COSTA R., DA SILVA R., PEREIRA L.C.C., 2007, The role of women in the mangrove crab *Ucides cordatus*, *Ocypodidae* production process in North Brazil Amazon region, Pará. *Ecol. Econ.* 61 : 559 – 565.
- NORDI N., NISHIDA A.K., ALVES R.R.N., 2009, Effectiveness of two gathering techniques for *Ucides cordatus* in Northeast Brazil: Implications for the sustainability of mangrove ecosystems. *Hum Ecol* 37:121–127
- OLIVEIRA-NETO, JF., BATISTA, E., METRI, R., METRI, CB., 2014, Local distribution and abundance of *Cardisoma guanhumii* Latreille, 1928 *Brachyura: Gecarcinidae* in southern Brazil. *Braz. J. Biol.*, 74, 1-7.
- PERGER R., WALL A., 2014, The description of a new species of the Neotropical land crab genus *Gecarcinus* Leach, 1814 *Crustacea, Decapoda, Brachyura, Gecarcinidae*. *ZooKeys*, 435: 93–109
- RODRIGUEZ-FOURQUET C., SABAT A.M., 2009, Effect of harvesting, vegetation structure and composition on the abundance and demography of the land crab *Cardisoma guanhumii* in Puerto Rico. *Wetlands Ecol. Manag.* 17:627–640.
- TROELL M., 2009, *Integrated marine and brackishwater aquaculture in tropical regions: research, implementation and prospects*. Integrated mariculture: a global review. FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper, 529, 47–131.
- ZEBUS MF., 1999, Paysannerie et économie de plantation le cas de la Guadeloupe 1848-1980. *Ruralia*, 5 : 23.

