

African Journal of Tropical Entomology Research

ISSN : 2791-0113 (Online)

Journal homepage: www.ajter.com, Lenaf homepage: www.lenaf-ifa.org

Research article

OPEN ACCESS



Le savoir du peuple Budu concernant les chenilles comestibles dans le territoire de Wamba, Haut-Uélé, République Démocratique du Congo

⑧Juvenal Bogoga Kopa^{1,2*}, ⑧Germain Mabossy-Mobouna^{3,4} & ⑧François Malaisse^{5,6}

¹Chargé de Programme, Bureau d'Etudes et d'Appui au Développement (BEAD), Bunia.

²Assistant au Centre de recherche en langues et cultures africaines (CRLCA), Kisangani.

³Laboratoire de Nutrition et d'Alimentation Humaines, Université Marien Ngouabi, Congo Brazzaville.

⁴Equipe d'Entomophagie, Laboratoire d'Entomologie Appliquée et Fonctionnelle, Institut Facultaire des sciences Agronomiques de Yangambi, BP-1232 Kisangani, R.D. Congo.

⁵Unité de Recherche « Biodiversité et Paysage », Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège, Belgique.

⁶Botanical Garden Meise, Belgique.

*Corresponding author, E-mail: juvebogoga12@gmail.com

Copyright © 2023 Bogoga et al. | Published by LENAF/ IFA-Yangambi | [License CC BY-NC-4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)



Received: 23 Aug 2023

Accepted: 29 Dec 2023

Published : 31 Dec 2023

RÉSUMÉ

La consommation des chenilles par l'homme en République Démocratique du Congo est largement documentée à travers plusieurs provinces. Mais dans la province de Haut-Uélé, plus précisément dans le territoire de Wamba, aucune donnée existe sur les espèces qui y sont consommées. Le présent travail a été initié en vue de collecter auprès d'interlocuteurs Budu, des informations concernant ce thème. Des enquêtes auprès de 40 ménages et des observations directes dans huit villages ont permis de collecter, à l'aide d'un questionnaire monté sur KoboCollect, des données sur 16 espèces dont onze seulement, réparties en deux familles sont passées en revue dans ce travail. Des spécimens ont été photographiés à l'aide d'un appareil photographique et d'un téléphone android, puis identifiés par confrontation aux images des chenilles disponibles dans Latham et al. (2021). La famille des Saturniidae était la plus représentée avec 9 espèces (81,81%) et celle des Notodontidae n'a été représentée que par 2 espèces (18,18 %). Les noms vernaculaires, dont certains dérivent même de ceux des plantes hôtes, sont donnés pour toutes les espèces des chenilles renseignées. Celles-ci apparaissent dans le territoire de Wamba entre mi-juin et septembre. Les enfants (9 à 17 ans) et les jeunes sont les principaux acteurs tant pour le ramassage que pour la vente des chenilles fraîches, tandis que les jeunes filles et les femmes sont presque les seuls acteurs dans le commerce des chenilles séchées (X^2 : 0,0192 à 95% IC ; $p < 0,05$).

Mots-clés : Peuple Budu, Chenilles comestibles, Territoire de Wamba.

ABSTRACT

The knowledge of Budu people's concerning edible caterpillars in Wamba territory, Haut-Uélé, Democratic Republic of the Congo

Human consumption of caterpillars in the Democratic Republic is well documented in several provinces. However, in the province of Haut-Uélé, more specifically in the Wamba territory, no data exist on the species consumed there. The present work was initiated with a view to gathering information on this topic from Budu contacts. Surveys of 40 households and direct observations in eight villages made it possible to collect data on 16 species using a KoboCollect questionnaire, of which only eleven, divided into two families, are reviewed in this work. Specimens were photographed using a camera and an Android phone, then identified by comparison with caterpillar images available in Latham et al. (2021). The Saturniidae family was the most represented, with 9 species (81.81%), while the Notodontidae family was represented by just 2 species (18.18%). Vernacular names, some of which are derived from those of the host plants, are given for all caterpillar species. They appear in the Wamba territory between mid-June and September. Children (aged 9 to 17) and young people are the main players in both the collection and sale of fresh caterpillars, while young girls and women are almost the only players in the dried caterpillar trade (X^2 : 0,0192 at IC95%; $p < 0,05$).

Keywords: Budu people, edible caterpillars, Wamba Territory.

INTRODUCTION

Plusieurs recherches ont déjà révélé l'importance des chenilles dans l'alimentation des communautés en Afrique (Malaisse et al., 2017 ; Mabossy-Mobouna et al., 2022). En République Démocratique du Congo, les informations disponibles sur ces chenilles concernent plus les provinces de Katanga (Malaisse & Parent, 1980 ; Malaisse, 1997), de Bas-Congo (Latham, 2000 ; Latham, 2003 ; Kakani, 2006), de l'Equateur (Hulstaert, 1966 ; Pagezy, 1988 ; Bocquet et al., 2020), du Sud-Kivu (Ombeni & Munyuli, 2016) et de la Tshopo (Okangola, 2007 ; Okangola et al., 2016 ; Lisingo et al., 2010).

Cependant, dans la province de Haut-Uélé et plus précisément dans le territoire de Wamba, aucune investigation scientifique n'a été faite jusqu'à présent. L'objectif de la présente est de combler cette lacune. Elle a été effectuée sur le terrain d'août 2020 à octobre 2022. Elle aborde différents aspects concernant les chenilles consommées dans la région de Wamba, sur base des informations fournies par le peuple Budu, locuteur de la langue Budu (Ebudu, Kibudu, Bodo). Cette langue contient plusieurs dialectes (Bafwangada, Ineta et Wadimbisa) et leurs usages diffèrent selon la rive de la rivière Nepoko. A ces variantes, le contexte ethnolinguistique du territoire de Wamba fait état aussi de la langue Kilika très parlée dans certaines localités de la rive droite de la Nepoko, comme en chefferie de Balika Toriko. Nous passerons en premier lieu brièvement en revue les caractéristiques écologiques de la Région de Wamba.

MATERIELS ET METHODES

Localisation et caractéristiques écologiques de la Région de Wamba

Situé au nord-est de la République Démocratique du Congo, le territoire de Wamba forme avec Dungu, Faradje, Niangara, Rungu et Watsa, la Province de Haut-Uélé. Avec une altitude de 773 m, ce territoire s'étend sur une superficie de 10305 km² et est compris entre 2° 08' N et 27° 59' E.

Il est limité au nord et nord-ouest par le territoire de Rungu ; à l'est, par le territoire de Watsa ; au sud et sud-est par celui de Mambasa (dans l'Ituri), et enfin à l'ouest et au sud-ouest par le territoire de Bafwasende (dans la Tshopo).

Selon la classification de Köppen, le territoire de Wamba présente un climat du type Am. Il est caractérisé par deux saisons, la saison sèche de décembre à février et la saison des pluies de mars à novembre ; c'est durant cette dernière qu'apparaissent les chenilles comestibles. Les précipitations y sont abondantes toute l'année, avec une moyenne annuelle de 1.989 mm des pluies. La période sèche est peu marquée et la température moyenne annuelle est de 22,2°C. La figure 1 ci-dessous représente les tendances annuelles des précipitations (histogramme) et des températures (courbe) de la ville de Wamba.

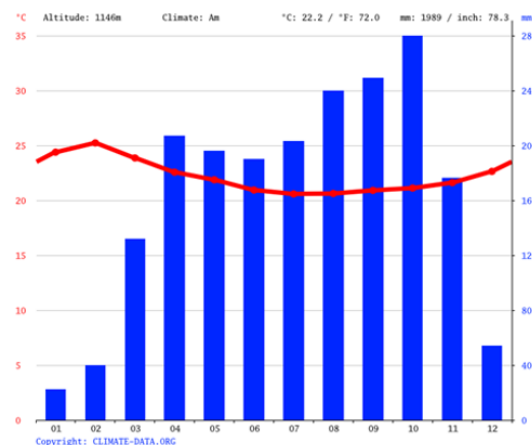


Fig. 1. Diagramme ombrothermique de la ville de Wamba

Le territoire de Wamba est situé en région équatoriale et la végétation originelle y est la forêt dense humide. *Petersianthus macrocarpus* (P. Beauv.) Liben, une Lecythidaceae, y est une espèce très répandue, notamment à cause du fait que les agriculteurs lui accordent de l'importance pendant les abattis d'ouverture de nouvelles parcelles agricoles. En outre, suite à un important réseau hydrographique, des végétations aquatiques et marécageuses s'y observent également.

Matériels

Comme mentionné plus haut, les données ont été collectées grâce à un questionnaire enregistré sur KoboCollect, à l'aide d'une tablette marque YOTOPT et les photos des spécimens des chenilles ont été prises à l'aide d'appareil photographique (SONY) et d'un téléphone android TECNO SPARK 5. La partie biologique de la présente étude est constituée de 11 espèces de chenilles comestibles et d'une vingtaine de plantes dont elles se nourrissent.

Collecte des données

Outre les observations directes sur terrain et la documentation littéraire, la réalisation du présent travail a nécessité des échanges sous forme d'entretiens individuels et focus group, avec quelques membres de 40 ménages dans huit villages choisis sur base de leur grande réputation à fournir des chenilles et leur accessibilité. Dans ce but, un questionnaire a été élaboré et enregistré dans KoboCollect, auquel les interviewés ont répondu entre août 2020 et octobre 2022, donc pendant 28 mois. Les informations collectées ont concerné la diversité et les noms locaux des espèces des chenilles consommées à Wamba, leurs plantes nourricières, le supplément économique généré par la vente de ces chenilles, la préférence des consommateurs vis-à-vis de ces espèces, les acteurs impliqués dans le ramassage des chenilles, etc.

Par ailleurs, différents spécimens des chenilles trouvées en forêt tout comme aux villages ont été photographiés pour l'identification. La confrontation de ces spécimens photographiés avec les images des chenilles disponibles dans Latham et al. (2021), a permis l'identification des chenilles signalées et a permis de disposer de leur dénomination scientifique. Enfin, les informations recueillies sur terrain ont été complétées et enrichies par des renseignements obtenus auprès de six anciens ressortissants de Wamba et vivant à Kisangani dans la Tshopo, une région voisine.

Analyses statistiques des données

Pour déterminer le niveau d'implication de différents acteurs dans le ramassage et la vente des chenilles, nous avons calculé la fréquence de chaque catégorie considérée divisée par la fréquence totale de toutes les catégories suivant la formule : $(C_c/C_t) \times 100$ où C_c désigne la catégorie considérée et C_t la fréquence totale de toutes les catégories. Le Microsoft Office Excel a permis de faire le test de Khi-carré de contingence afin de comparer les effectifs pour prouver l'indépendance ou l'association entre les acteurs et les activités de ramassage et de la vente.

Quant aux facteurs déterminant la préférence des consommateurs, le pourcentage de chaque facteur était obtenu suivant l'expression : $\% = 100 \times \text{effectif partiel} / \text{effectif total}$. Enfin, les valeurs moyennes pour le nombre de chenilles à vendre ainsi que pour le prix y afférent, ont été obtenues en additionnant l'ensemble des valeurs renseignées et en divisant la somme par le nombre de valeurs.

RESULTATS ET DISCUSSION

Diversité des chenilles comestibles dans le territoire de Wamba

L'étude a ressorti deux familles systématiques, Saturniidae et Notodontidae, auxquelles appartiennent les espèces de chenilles consommées et renseignées dans le territoire de Wamba. La famille des Saturniidae, non seulement reste largement abondante (9), comparée à l'autre ; mais elle est aussi celle à laquelle appartiennent six espèces les plus consommées de la zone (Tableau 2).

De nombreuses études relatives aux chenilles comestibles d'Afrique tropicale, telles que revues lors d'un colloque sur "les Insectes dans la tradition orale" organisé à Villejuif (France), positionnent également les Saturniidae avec les Notodontidae et les Sphingidae parmi les principales familles consommées en Afrique (Malaisse & Lognay, 2003) et en RDC (Ombeni et al., 2022). Dans les districts de Kisangani et de la Tshopo (RDC), Lisingo J. et al. (2010), ont également révélé une typicité des Saturniidae à l'ordre de 60%. Il convient de rappeler

que le nom d'Attacidae, utilisé par Okangola J. et al. (2016) est un synonyme de celui des Saturniidae.

Au total 16 espèces possédant une appellation propre leur attribuée par les Budu, ont été renseignées dont 11 seulement sont passées en revue dans ce présent travail. Ce nombre de chenilles comestibles identifiées à Wamba (16) est supérieur à celui signalé par Bocquet et al. (2020) chez le peuple Mongo de l'Equateur (six) et Okangola et al. (2016) dans la ville de Kisangani et ses environs (dix) ; il est voisin de celui (17) signalé chez le peuple Lamba du Northern Rhodesia par Doke (1931), mais bien inférieur à celui d'une trentaine signalée par Malaisse (1997) et aux 32 espèces des chenilles comestibles renseignées en République du Congo par Mabossy-Mobouna et al. (2023).

Comme mentionné plus haut, la présente étude a permis d'obtenir des informations concernant seulement 11 chenilles consommées dans la Région de Wamba, en plus desquelles, certains informateurs ont signalé l'existence de cinq autres espèces que, malheureusement nous n'avons pas pu avoir la chance de les photographier. On peut espérer que plus tard, cela sera possible. Nous passerons ainsi successivement en revue les 11 chenilles renseignées par ordre alphabétique.

La première chenille est *Anaphe panda* (Boisduval, 1847), de la famille des Notodontidae. Ses appellations locales sont Utaku [Pluriel : Taku] en langue Budu et Munzyogu [Pluriel : Bonzyogu] en langue Lika. Une seule plante nourricière est connue pour cette espèce. Il s'agit de *Bridelia micrantha* (Hochst.) Baill., de la famille des Phyllanthaceae. Localement on l'appelle Butaku en langue Budu et Bunzyogu en langue Lika.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 11 Septembre à Ndokajuu 2°15' N et 28°00' E, face dorsale de *Anaphe panda* (Boisduval, 1847)

La deuxième chenille est *Anaphe* sp., de la famille des Notodontidae. Elle est appelée Otakoko [Pluriel : Takoko] en langue Budu. Une seule plante nourricière est connue pour cette espèce dans la zone étudiée, le *Cola gigantea* Chev. (1908) de la sous-famille des Sterculioideae, de la famille des Malvaceae. Cette plante est appelée Botakoko en langue Budu et Bokpoko en langue Lika. *Anaphe* sp. est proche de Taku, mais se distingue de celle-ci par sa coloration, son alimentation (plante nourricière) et son habitat. Contrairement à la chenille Taku (*Anaphe*

panda) récoltée en jachère ; *Tókókó* (*Anaphe* sp.) se ramassent en forêts secondaires vieilles et en forêts primaires.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 6 Septembre à Abuu, 2°21' N et 28°01' E, à gauche chenilles et à droite procession de *Anaphe* sp. sur tronc du *Cola gigantea* Chev. (1908)

Ces deux premières espèces et *Cirina forda* (Westwood, 1881) ont été identifiées monophages en territoire de Wamba comme l'ont aussi signifié Lisingo J. et al. (2010) dans la Tshopo.

La troisième chenille est *Bunaea alcinoe* (Stoll, 1780) de la famille des Saturniidae. Son appellation en langue Budu est Nanguanguaba [Pluriel : Bananguanguaba ou Mananguanguaba]. Deux plantes de la famille de Fabaceae ont été identifiées comme nourricières pour cette espèce. La première est *Piptadeniastrum africanum* (Hook.f) Brenan. Cette plante est appelée Eyago en langue Budu et Likungu en langue Lika. La seconde est un *Albizia* sp. Celle-ci est appelée Bonjago et Akangba respectivement en langues Budu et Lika.



© Honorine Bakyabotane. Photo prise le 21 Juin 2022 à Mekoko, 2°15 N et 27°99 E

Pour cette espèce signalée par Okangola (2007) comme elle est inféodée à *Musanga cecropioides* à Ubundu, deux plantes nourricières ont été renseignées à Wamba : *Albizia* sp. et *Piptadeniastrum africanum* (Hook.f) Brenan. Ceci confirme que l'alimentation de chenilles dépend d'une région à une autre et surtout des espèces végétales nourricières disponibles. Il en va de même pour les espèces comestibles de chenilles. Une chenille comestible dans une région donnée ne l'est pas forcément dans une autre. C'est le cas de l'espèce *Cymothoe caenis*, qui est très consommée dans la région de Kisangani, mais considérée comme

fausse chenille, donc non comestible dans le territoire de Wamba.

La quatrième chenille est *Cirina forda* (Westwood, 1881), qui appartient à la famille des Saturniidae. Son appellation locale est « Nanda » en langue Budu et Mukpangba [Pluriel : Bakpangba] en langue Lika. Une seule espèce nourricière est connue pour cette chenille, à savoir *Erythrophleum suaveolens* (Guill. & Perr.) Brenan. C'est un arbre qui appartient à la famille des Fabaceae (sous-famille des Caesalpinioideae). Il est localement appelé « Bananda » en langue Budu et « Bokpangba » en langue Lika.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 18 Septembre 2022 à Bagoya, 2°05' N et 27°99' E, à gauche, face ventrale et à droite face dorsale

La cinquième chenille est *Cirina butyrospermi* (Vuillet, 1911) de la famille de Saturniidae. Elle est appelée Sengbetutu en langue Budu. Trois plantes nourricières ont été identifiées pour cette espèce. Il s'agit en langue Budu de Bopeyo (*Entandrophragma cylindricum* (Sprague), Bungbungbu (*Entandrophragma* sp.) et Naangá ou Ingbëndé (*Autranella congolensis* (De Wild.) A. Chev.). Cette dernière appartient à la famille des Sapotaceae.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 6 Septembre 2022 à Atine, 2°21 N et 28°02 E, à gauche, face longitudinale et à droite face dorsale

La sixième chenille est *Pseudanthraea discrepans* (Butler, 1878), qui appartient à la famille des Saturniidae. Son appellation locale est « Umbékúma [Pluriel Mbékúma] » en langue Budu ; « Mukanzya [Pluriel : Bakanzya] » en langue Lika. Deux plantes nourricières locales ont été identifiées. Il s'agit d'*Uapaca guineensis* Müll.Arg. C'est un arbre qui appartient à la famille des Phyllantaceae. Il est localement appelé « Bukongú » (en langue Budu) ou « Bakanzya » (en langue Lika). La deuxième plante nourricière est *Entandrophragma* sp. C'est un arbre qui appartient à la famille des Meliaceae, sous-famille des Cedreloideae. Il est appelé « Bungbungbu » en langue Budu et « Bungbu » en langue Lika.



© Juvenal Bogoga Kopa, photo prise le 06 Septembre 2022 à Atine, 2°20' N et 28°01' E

La septième chenille est *Imbrasia epimethea* (Drury, 1772) de la famille des Saturniidae. Elle est une chenille très abondante dans le territoire de Wamba. Elle y est appelée Ukuwonzi [Pluriel : Ikuyenzi] en langue Budu et Musukwawopi [Pluriel : Basukwabopi] en Kilika.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 6 Septembre 2022 à Atine, 2°20' N et 28°01' E, face dorsale de la forme noire de *Imbrasia epimethea*

Cette espèce possède une variante jaune. Son appellation est « Ochwa [Pluriel Bachwa] en langue Budu et « Musokwa Wopi Nino Wangbo [pluriel Basokwa Boni Nebo Bangbo] en langue Lika. Le terme Ochwa [pluriel Bachwa] utilisé pour désigner cette variante dans le milieu, réfère au peuple Bachwa (pygmées) à cause de la ligne noire sur la face dorsale qui fait penser au tatouage (une ligne noire réalisée en base de liquide d'un arbuste) que les pygmées (surtout les femmes) se font à partir du front jusqu'au menton en passant par le nez.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise à Atine, 2°21' N et 28°02' E, face dorsale de la forme jaune de *Imbrasia epimethea*

Plus au moins 10 plantes nourricières ont été identifiées pour *Imbrasia epimethea* (Drury, 1772). Dans le tableau 1, nous présentons les différentes plantes nourricières qui ont été renseignées pour ces deux variantes.

La huitième chenille est *Imbrasia obscura* (Butler, 1878) de la famille des Saturniidae. Localement elle est appelée Yakekeyake [Pluriel : Lhakekeyake] ou Guweahunengbaa en langue Budu. Trois plantes nourricières ont été renseignées pour

cette espèce. Il s'agit de Bukongu : *Uapaca guineensis* Müll.Arg., Bungbungbu : *Entandrophragma* sp. et Bopeyo : *Entandrophragma cylindricum* (Sprague).



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise à Septembre 2022 à Balobeya, 2°34' N et 28°11' E, face latérale de *I. obscura*

Bocquet et al. (2020) renseignent que plusieurs autres noms (appellations) existent pour cette même espèce. Il s'agit notamment de *Bunaea mopa* (Walker, 1885), *Imbrasia hebe* (Maassen & Weymer, 1885), *Imbrasia convexa* (Bouvier, 1927) et *Gonimbrasia hecate* (Gaede, 1955).

La neuvième chenille est *Gonimbrasia melanops* (Bouvier, 1930), qui appartient à la famille des Saturniidae. Ses appellations locales sont « Opeyo [pluriel Peyo] » en langue Budu et « Muboyo [pluriel Babuyo] » en langue Lika. *Entandrophragma cylindricum* (Sprague) Sprague est la seule plante nourricière qui a été identifiée pour cette chenille dans la zone d'étude. Appartenant à la famille des Meliaceae, *Entandrophragma cylindricum* (Sprague) Sprague est appelé localement « Bopeyo » en langue Budu et « Bobuyo » en langue Lika.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 14 Septembre 2022 à Bayenga, 1°97' N et 27°90' E

La dixième chenille est *Imbrasia petiveri* (Guerin-Meneville, 1875). Elle appartient à la famille des Saturniidae. Son appellation en langue Budu est Yapángé yénzi [Pluriel : dapángé dónzi]. Cette espèce avec *Imbrasia epimethea* sont connues comme les plus polyphages en territoire de Wamba. Plusieurs plantes nourricières de cette espèce ont été renseignées. Il s'agit entre autres de : *Alstonia boneil* (Agbagbá en Kibudu et Buto en langue Lika), *Mangifera indica* (Bománga en langues Budu et Lika), *Ricinodendron heudelotii*, *Aframamuum* sp. (Edóho [Pluriel : dedóho] en Kibudu et Pipindo en langue Lika), *Ficus* sp. (Époko en langue Budu et Kutuko en Lika), *Terminalia superba* (Limba), *Dacryodes spondias* (Magomba), *Dacryodes edulis* (Safoutier), *Milicia excelsa* (Bhemba), Abéso.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise en août 2020 à Bumbombi, 2°14' N et 27°54' E

Tableau 1. Liste des plantes nourricières renseignées pour *Imbrasia epimethea* (Drury, 1772) en territoire de Wamba

Nom budu	Nom lika	Noms scientifiques	Famille
Abowa	Libamba	<i>Albizia</i> sp.	Fabaceae Mimosoideae
Abeeso	Bongbengbelo	-	-
Angujayi	Bokpongbo	<i>Funtumia africana</i> (Benth) Stapf	Apocynaceae
Agbagba	-	<i>Alstonia boonei</i> De Wild.	Apocynaceae
Embebe	Botange	<i>Ricinodendron heudelotii</i> (Baill.) Pierre ex Heckel	Euphorbiaceae
Bananda	Bokpangba	<i>Erythrophloeum suaveolens</i> (Guill. & Perr.) Brenan	Fabaceae Caesalpinioideae
Bonjago	Akangba	<i>Albizia</i> sp.	Fabaceae Mimosoideae
Bosoo	Bonzo	<i>Petersianthus macrocarpus</i> (P.Beauv.) Liben	Lecythidaceae
Bukongu	Bokanzya	<i>Uapaca guineensis</i> Müll.Arg.	Phyllanthaceae
Bungbungbu	Bongbu	<i>Entandrophragma</i> sp.	Meliaceae

La onzième chenille est *Imbrasia truncata* (Aurivillius, 1909), qui appartient à la famille des Saturniidae. Ses appellations locales sont (en langue Budu : Edangba [Pluriel : dedangba] ; en langue Lika : Muzandye [Pluriel : Bagandye]. Trois plantes nourricières locales ont été inventoriées, à savoir *Petersianthus macrocarpus* (nom local « Bosô » en langue Budu), *Ricinodendron heudelotii* (nom local « Embébe » en langue Budu) et *Uapaca guineensis* (nom local « Bukongú » en langue Budu).



© Juvenal Bogoga Kopa. Photo prise le 26 Août 2020 à Bumbombi, 2°14' N et 27°54' E

La consommation de *Petersianthus macrocarpus* par *Imbrasia truncata* avait déjà été citée par Lubini (1999), N'Gasse (2003) et Mitashi (2009). L'intérêt nutritif d'*Imbrasia truncata* a été également souligné par divers auteurs dont notamment Lautenschläger et al. (2017) pour le nord de l'Angola, Mabossy-Mobouna et al. (2017) et récemment Mabossy-Mobouna, (2023) pour le Congo-Brazzaville. Il convient encore de signaler qu'une photo de la

chenille d'*Imbrasia truncata* a été publiée par Meutchieye et al. (2016). Ces auteurs qui travaillent au Cameroun, considèrent que leur photo concerne *Bunaea alcinoe* !

Ramassage, conservation et commercialisation des chenilles dans le territoire de Wamba

Dans le territoire de Wamba, les chenilles se ramassent de mi-juin à septembre selon les espèces, une période située dans la pleine saison des pluies. Cette saisonnalité a été signalée entre mars et mai dans le Katanga (Malaisse, 1997) et d'octobre à mai dans le Bas-Congo (Latham, 2000 ; Kakani, 2006). Néanmoins, il est aussi parfois possible de trouver à Wamba des chenilles (généralement *Imbrasia epimethea*) qui apparaissent en très faible quantité entre avril et mai. Celles-ci sont désignées par « Ikú Yé Mbópo » ou simplement « Mbópo », ce qui peut littéralement se traduire comme « chenilles précurseurs ».

Certains ramasseurs grimpent dans les arbres pour récolter les chenilles sur les troncs et les branches. D'autres secouent les plantes porteuses des chenilles par des coups de bois « Góna » pour occasionner leur chute. D'autres encore élaguent les branches ou abattent même des plantes nourricières pour ramasser les chenilles. Ces techniques très destructives sont généralement usuelles au début car les chenilles sont encore rares et concernent plus les espèces *Imbrasia epimethea* et *Imbrasia truncata* qui se consomment facilement au pénultième stade.

En général, les chenilles se ramassent au sol quand elles ont atteint le dernier stade et tombent au sol. A Wamba ce ramassage se fait très tôt de 6h00 à 8h00 pour *Imbrasia epimethea* et *Gonimbrasia melanops*, de 11h00 à 12h00 pour *Imbrasia truncata* et dans l'après-midi pour d'autres espèces notamment *Pseudantheraea discrepans*. Pour ce dernier, outre le ramassage au sol pendant la période de chute, ses larves sont également ramassées sur les herbes et arbustes, car contrairement au genre *Anaphe* dont les chrysalides sont formées dans des cocons ou les autres espèces qui forment les leurs dans le sol, *Pseudantheraea discrepans* est une chenille qui forme sa chrysalide sur les herbes et arbustes.



© Juvenal Bogoga Kopa. Photos prises le 20 septembre 2020 à Bindani, 2°06 N et 27°99 E, à gauche ramassage d'une chenille sur une herbe et à droite une chrysalide.

Dans ce territoire, les enfants (9 à 17 ans) et les jeunes sont les principaux acteurs tant pour le ramassage que pour la vente des chenilles fraîches. Tandis que les jeunes filles et les femmes sont presque les seuls acteurs signalés dans le commerce des chenilles séchées (Fig 3). Ceci est également confirmé par le test de Khi-carré de contingence (dont la valeur est de 0,0192 inférieure à la p-valeur de 0,05 au seuil de sécurité de 95%) qui montre qu'il y a une différence significative entre les acteurs intervenants dans le ramassage et la vente des chenilles. Certains acteurs interviennent plus dans le ramassage, tandis que d'autres sont plus dans la vente.

A ce sujet, quand bien même que de nombreux enquêtés reconnaissent avoir souvent vendu des chenilles, la part destinée à la vente ne représente cependant qu'une faible proportion. Ceci s'explique par deux aspects. Premièrement, ce ne sont pas toutes espèces renseignées qui peuvent faire l'objet d'une activité commerciale, que ce soit la vente ou l'achat. En second lieu, les chenilles pouvant se vendre ou s'acheter sont prisées par presque la quasi-totalité de la population de Wamba. Par ailleurs, le supplément économique que génère la vente des chenilles en Wamba est fonction de l'espèce vendue, voire même de l'état auquel elle est vendue, de la période et de la zone de vente. Alors que *Imbrasia truncata* peut économiquement mieux apporter à l'état sec, *Cirina fforda* et *Pseudantheraea discrepans* le peuvent eux à

l'état frais. Les unités de mesure utilisées sont généralement des gobelets pour les chenilles séchées. Celles-ci se vendent d'habitude entre décembre et mars. Selon le coin, le prix d'un gobelet varie de 1.000 à 2.500 francs congolais (Fc), tandis que pour des chenilles fraîches, le comptage (nombre) est d'usage courant. Ce nombre varie aussi en fonction de l'espèce, la grosseur des chenilles et la période de vente. Il peut être en moyenne de 25 chenilles se vendant à 1.000 Fc pour *Cirina fforda* et *Pseudantheraea discrepans* et de 40 pour *Imbrasia epimethea*, se vendant au même prix. Enfin, pour *Anaphe panda*, ce sont les cocons qui sont vendus, surtout localement et le prix est fixé suivant leurs volumes.

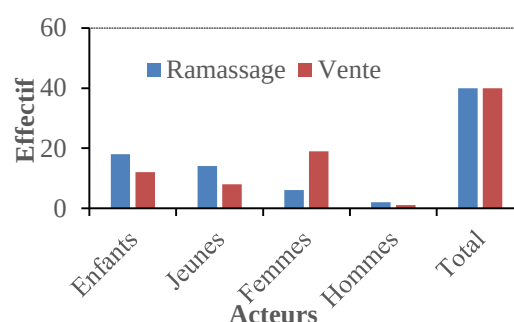


Fig. 2. Acteurs impliqués dans le ramassage et le commerce des chenilles

Prédilection gastronomique des chenilles par le peuple Budu

Les chenilles constituent un aliment très prisé par le peuple Budu. Les entretiens avec quelques membres de cette communauté ont révélé qu'environ seulement une personne sur quatre ne consomme pas les chenilles au sein d'un ménage. Bien que ce travail ait renseigné une importante diversité de chenilles (Tableau 2), celles-ci ne sont cependant pas prisées de la même manière par les consommateurs. L'analyse de cette préhension a donné lieu à une échelle préférentielle à quatre classes : les très consommées (A), les moyennement consommées (B), les faiblement consommées (C) et les rarement ou difficilement consommées (D) tel que repris dans le tableau 2.

Cette différenciation de préférence qu'affichent les consommateurs vis-à-vis de différentes espèces des chenilles renseignées s'explique en effet par plusieurs facteurs. Il s'agit notamment de l'apparence extérieure des chenilles, de leur goût, de l'odeur qu'elles émettent à la cuisson et du processus de préparation. L'analyse de différents paramètres précédemment mentionnés a montré que le goût influe sur le choix des consommateurs à l'ordre de 55%. Il est suivi de l'apparence (20%), puis de l'odeur à la cuisson (17,5%) et enfin du processus culinaire (7,5%) (Fig. 3).

Tableau 2. Répartition des chenilles selon la préférence des consommateurs

Famille	Espèces de chenilles	Classes de préférence
Notodontidae	Taku (<i>Anaphe panda</i>)	A
Notodontidae	Tokoko (<i>Anaphe</i> sp.)	B
Saturniidae	Bachwa (<i>Imbrasia epimethea variété jaune</i>)	A
Saturniidae	Edangba (<i>Imbrasia truncata</i>)	A
Saturniidae	Ikuyenzi (<i>Imbrasia epimethea</i>)	A
	Manogbee*	D
Saturniidae	Nanda (<i>Cirina forda</i>)	A
Saturniidae	Nangunguaba (<i>Nudaurelia nyassana</i>)	C
	Njago*	C
	Njibo*	D
Saturniidae	Peyo (<i>Gonimbrasia melanops</i>)	A
Saturniidae	Sengbetutu (<i>Cirina butyrospermi</i>)	C
Saturniidae	Umbekuma (<i>Pseudanthraea discrepans</i>)	A
Saturniidae	Yakekeyake (<i>Imbrasia obscura</i>)	B
	Yapange yengbo*	D
Saturniidae	Yapange yenzi (<i>Gonimbrasia petiveri</i>)	B
	Yasasipe*	D

*espèces que nous n'avons pas pu avoir la chance de photographier, A : Chenilles très consommées, B : Chenilles moyennement consommées, C : Chenilles faiblement consommées et D : Chenilles rarement ou difficilement consommées

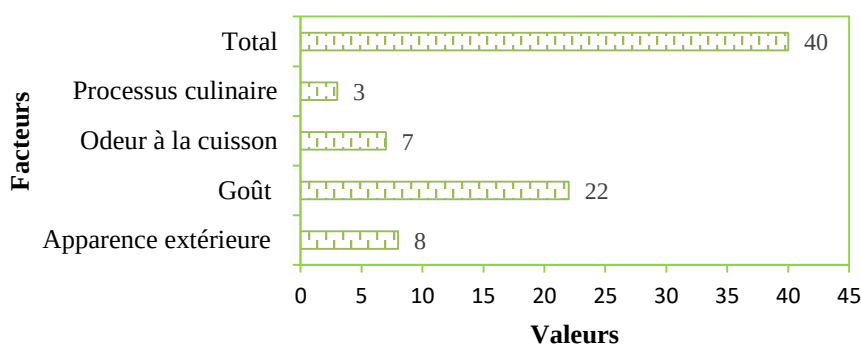


Fig. 3. Représentation graphique des facteurs influençant la préférence des consommateurs des chenilles à Wamba

Par ailleurs, pour une même espèce, les différentes phases du cycle biologique peuvent également faire objet d'un crédit pour une telle ou telle autre phase du cycle. C'est le cas par exemple de *Imbrasia epimethea* que de nombreuses personnes préfèrent manger au dernier stade plutôt qu'au pénultième stade où la chenille présente encore beaucoup de poils.

Enfin, l'état de la chenille même constitue un autre facteur déterminant l'intérêt ou le désintéressement des consommateurs. Certaines chenilles, comme *Cirina forda*, *Imbrasia petiveri*, *Pseudanthraea discrepans* etc., sont plus prisées à l'état frais, tandis que d'autres telles *Gonimbrasia hecate* et *Gonimbrasia melanops* sont bien consommées après un séchage.

Trois techniques sont utilisées pour sécher et conserver les chenilles. La première consiste à bouillir les chenilles et les sécher pendant trois à cinq jours sous soleil. Contrairement à la précédente, la

deuxième technique est un séchage des chenilles, après les avoir bouillies, dans un séchoir à vannerie appelé « Esänge (Pluriel : désänge) », suspendu au-dessus du feu. Ces deux techniques ne permettent cependant que six à huit mois de conservation. Pour prolonger la durée de celle-ci à une année ou plus, les conservateurs bouillent à nouveau les chenilles séchées, avec de l'huile et le sel de cuisine et les sèchent pendant un à deux jours naturellement au soleil avant de les conditionner dans un pot de terre à garder bien fermé ou dans une papillote à garder accrochée au-dessus du feu. Une dernière technique, peu fréquente et souvent utilisée par de vieilles personnes, elle consiste à préparer les chenilles fraîches jusqu'à laisser complètement sécher l'eau. Les chenilles cuites sont ensuite gardées dans l'huile de palme dans un pot de terre bien couvert. Cette technique permet d'étendre la consommation des chenilles fraîches même hors leur saisonnalité.

Savoir Budu sur les plantes nourricières des chenilles comestibles

La relation entre l'homme et la nature notamment la forêt, est une dimension culturelle connue de tous. Les différents éléments qui forment la forêt, c'est-à-dire les arbres, les animaux, les insectes, les oiseaux... ; sont des êtres auxquels chaque peuple attribue des valeurs identitaires considérables. Le peuple Budu dispose d'un important savoir sur les espèces d'arbres nourriciers des chenilles comestibles. Ceci justifie le non abattage de certains arbres lors de la conversion d'espaces forestiers à des parcelles agricoles, c'est le cas notamment de *Petersianthus macrocarpus*. D'autres espèces sont rapprochées des habitations pour servir également comme pilier de clôture ; mais qui une fois grandies peuvent héberger des chenilles comestibles, c'est le cas, comme exemple de *Ricinodendron heudelotii*, *Alstonia boonei*, etc.

Par ailleurs, les noms donnés à certaines chenilles dérivent de la phytonymie d'individus qui les nourrissent, c'est-à-dire des plantes nourricières. *Anaphe panda* et *Cirina forda* sont deux cas illustratifs parmi beaucoup d'autres, du rapport nominatif entre certaines espèces de chenilles et leurs plantes hôtes. [Butaku, terme budu utilisé pour désigner *Bridelia micrantha*, une plante nourricière de *Anaphe panda* nommée en langue budu Taku (Bu-taku). De même pour Bananda, appellation budu usée pour désigner *Erythrophleum suaveolens*, arbre nourricier de *Cirina forda* qui est une chenille nommée dans cette langue nanda (Ba-nanda)]. La dérivation des noms de certaines chenilles de ceux de leurs plantes nourricières a également été signalée chez d'autres peuples en République démocratique du Congo notamment les Mongo de l'Equateur et les Mbole de la Tshopo (Bocquet et al., 2020 ; Okangola, 2007).

Considérations culturelles liées à l'exploitation des chenilles chez le peuple budu

Chez le peuple Budu, des perceptions liées à la consommation des chenilles existent. Si certaines espèces des chenilles traduisent une considération à l'égard de la personne consommatrice [le cas des espèces de la classe A] ; d'autres laissent cependant un sentiment médisant à l'endroit de ceux qui les mangent [par exemple celles reprises dans la classe D]. D'autres espèces encore comme Sengbetutu (*Cirina butyrospermi*) qui, bien même comestible, est un sujet d'interdit alimentaire pour certaines catégories de la population notamment les enfants, les jeunes et les femmes, spécialement celles n'ayant pas encore atteint la ménopause. A cette espèce [Sengbetutu], on attribue une perception d'avoir la faculté de transférer le strabisme aux nouveaux nés. Aussi, au-delà des fonctions alimentaires qu'elles remplissent, d'autres chenilles occupent en outre une place de choix dans la médecine traditionnelle chez le peuple Budu. C'est

notamment le cas de Taku (*Anaphe panda*) dont les poils et le cocon sont utilisés pour traiter la convulsion.

Enfin, chez le peuple Budu la période de chenilles est aussi un moment pendant lequel les petits-fils rendent hommage à leurs grands-parents, en apportant en cadeau les prémices de leur ramassage. Il s'agit d'un moment où les grands-parents sont convaincus d'avoir réussi la mission d'assurer la progéniture. Pour les parents, ces prémices de ramassage que leurs enfants présentent à leurs grands-parents sont non seulement un signe d'honneur, mais traduisent également leur attention à l'égard de ceux-ci et confirment leur présence à leur côté. Quant aux ramasseurs, les jeunes surtout, le ramassage des chenilles est également une période de forte convivialité. Des groupes dans lesquels les jeunes se donnent des chenilles en ristourne se créent et resserrent les liens au sein de la société.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

Les insectes constituent un élément très prégnant dans les écosystèmes terrestres et plus spécialement tropicaux. Leur diversité et leur abondance les ont qualifiés comme ressource potentielle dans de nombreux domaines d'activités humaines, mais principalement comme source nutritionnelle (Le Gall et al., 2010). Comme pour beaucoup de peuples en Afrique, l'entomophagie est une pratique caractérisant également le peuple budu de Wamba. Parmi les insectes qui rentrent dans ses habitudes alimentaires figurent les chenilles. Ce travail a rassemblé des informations sur une dizaine d'espèces de chenilles consommées dans ce milieu. Leur position systématique fait état de deux familles dont celle des Saturniidae reste plus représentée. Par ailleurs, l'étude a montré que le peuple budu dispose d'un vocabulaire tout particulier (Annexe1), relatif aux espèces des chenilles auxquelles il attribue également un usage thérapeutique considérable. Baptisées sous le substantif générique « Iku : chenilles comestibles », ces espèces possèdent chacune un nom propre, dont certains dérivent même de leurs plantes hôtes.

Enfin, en dépit de sa familiarité avec les chenilles, le peuple Budu reste exclusivement dépendant de la nature pour accéder à cette ressource et dispose de peu d'informations sur sa bonne gestion ; ce qui pousse à suggérer que des études et des projets d'appui à l'élevage de ces insectes soient initiés à Wamba comme il en est déjà le cas dans d'autres milieux. Aussi un travail sur ce même sujet est indispensable pour compléter la description des chenilles consommées dans ce territoire, surtout à propos des cinq espèces dont nous n'avons pas pu avoir la chance de photographier les spécimens.

Remerciements

Les auteurs remercient en premier lieu, Monsieur Paul Latham, officier retraité de l'Armée du Salut qui

a travaillé plus de vingt ans en Afrique. Il demeure actuellement en Ecosse, à Croft Cottage, Forneth, Blairgowrie, Perthshire. Il a fourni un ensemble d'informations remarquables et nous lui en sommes profondément reconnaissant. En second lieu, nos remerciements sont adressés à Thierry Bouyer qui gère Afrinsect et a mis à notre disposition plusieurs informations concernant la nomenclature de divers Lépidoptères.

Conflit d'intérêts

Les auteurs du présent travail ne signalent aucun conflit d'intérêts, lié à sa rédaction.

REFERENCES

- Bocquet, E., Maniacky, J., Vermeulen, C., & Malaisse, F., (2020). A propos de quelques chenilles consommées par les Mongo en Province de l'Équateur (République démocratique du Congo). *Revue internationale de géologie, de géographie et d'écologie tropicales*, 44(1): 109-130. http://www.geoecotrop.be/uploads/publication/s/pub_441_06.pdf
- Doke, C. M., (1931). *The Lambas of Northern Rhodesia. A study of their customs and beliefs*. London: George G. Harrap, 408 p. ISBN: 0837137519-9780837137513
- FAO (2014). Chenilles et alimentation - <http://www.fao.org/food/fns/bonnes-pratiques/fr/>
- Kakani, K., (2006). Utilisation et gestion des ressources biologiques des forêts des communautés de la région de Kinsantu (RDC), Mémoire DEA inédit, Fac. Sciences, UNIKIN, 78 p.
- Latham, P., (2015). Edible caterpillars and their food plants in Bas-Congo province, Democratic Republic of Congo, 45 p. <https://www.researchgate.net/publication/275518494>
- Lautenschläger, T., Neinhuis, C., Monizi, M., Mandombe, J. L., Förster, A., Henle, T., & Nuss, M., (2017). Edible insects of Northern Angola. *African Invertebrates*, 58(2) : 55-82. <https://doi.org10.3897/AfrInvertebrates.58.21083>
- Le Gall, P., Fogoh Muafour, J., & Dubog, L., (2001). La biogéographie des insectes en Afrique centrale. Insectes comestibles: ressources menacées par des changements anthropiques ou ressources d'avenir pour l'Afrique centrale.
- Lisingo, J., Wetsi, J. L., & Ntahobavuka, N., (2010). Survey on the edible caterpillars and the use of their host plants in the Kisangani and Tshopo districts (DR Congo). *Revue internationale de géologie, de géographie et d'écologie tropicales*, 34 : 139-146. http://www.geoecotrop.be/uploads/publication/s/pub_341_12.pdf
- Lubini Ayingweu, C., (1999). Caractéristiques botaniques et phytogéographiques de *Petertianthus macrocarpus*.
- Mabossy-Mobouna, G., Kinkela, T., & Lenga, A., (2017). Apports nutritifs des chenilles d'*Imbrasia truncata* consommées au Congo-Brazzaville. *Journal of Animal & Plant Sciences*, 31(3): 5050-5062.
- Mabossy-Mobouna, G., Ombeni, J. B., Bouyer, T., Latham, P., Biseaux, F., Bocquet, E., Brinck, B., Konda Ku Mbuta, A., Madamo-Malasi, F., Nkulu Ngoie, L., Tabi Eckebil, P.P., & Malaisse, F., (2022). Diversity of edible caterpillars and their host plants in the Republic of the Congo. *African Journal of Tropical Entomology Research*, 1(1): 3-27. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6351855>
- Mabossy-Mobouna, G., Latham, P., Bouyer, T., & Malaisse, F., (2023). Actualisation de la Clef de détermination des chenilles de dernier stade consommées par la population locale en République du Congo. *Revue internationale de géologie, de géographie et d'écologie tropicales*, 46(2): 245-265. http://www.geoecotrop.be/uploads/publication/s/pub_462_07.pdf
- Mabossy-Mobouna, G. (2023). Caractérisation et valorisation alimentaire des chenilles d'*Imbrasia truncata* (Aurivillius, 1908) au Congo-Brazzaville. PhD thesis abstract, Université Marien NGOUABI, Faculté des Sciences et Techniques, Brazzaville, République du Congo, *African Journal of Tropical Entomology Research*, 2(1), 11-13. <https://doi.org/10.58697/AJTER020102>
- Malaisse, F., (1997). Se nourrir en forêt claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. Les Presses Agronomiques de Gembloux. CTA, Belgique, 384 p.
- Malaisse, F., & Lognay, G., (2003). Les chenilles comestibles d'Afrique tropicale. In E. Motte-Florac, JMC. Thomas (Eds.) Les insectes dans la tradition orale. Peeters Publication, Leuven, 271-295.
- Malaisse, F., Mabossy-Mobouna, G., & Latham, P., (2017). Un atlas des chenilles et chrysalides consommées en Afrique par l'homme. *Revue internationale de géologie, de géographie et d'écologie tropicales*, 41(1): 55-66. http://www.geoecotrop.be/uploads/publication/s/pub_411_05.pdf
- Meutchieye, E., Tsafo, K. E. C., and Niassy, S., (2016). Inventory of edible insects and their harvesting methods in the Cameroon centre region. *Journal of Insects as Food and Feed*, 2(3): 145-152. DOI:10.3920/JIFF2015.0082
- N'Gasse, G., (2003). Contribution des insectes de la forêt à la sécurité alimentaire. L'exemple des chenilles d'Afrique centrale. <http://www.fao.org/3/j3463f05.htm/>
- Okangola, E., (2007). Contribution à l'étude biologique et écologique des chenilles comestibles de la Région de Kisangani. Cas de Réserve de la Yoko. (Ubundu, République Démocratique du Congo). Mémoire présenté pour l'obtention du Diplôme d'Etudes Approfondies en Gestion de la Biodiversité. 79 p + 7 annexes.
- Okangola, E., Solomo, E., Tchatchambe, W. B., Mate, M., Upoki, A., Dudu A., Asimonyio J., Bongo, G.,

N., Tshimankinda Mpiana, P., and Koto-Te-Nyiwa, N., (2015). Valeurs nutritionnelles des chenilles comestibles de la ville de Kisangani et ses environs (Province de la Tshopo, République Démocratique du Congo). *International Journal of Innovation and Scientific Research*, 25(1): 278-286. <http://www.ijisr-issr-journals.org/>

Ombeni, J. B., & Munyuli, B. M. T. (2016). Évaluation de la valeur nutritionnelle des aliments sauvages traditionnels (Règne Animalia) intervenant dans la sécurité alimentaire des communautés rurales du

Sud-Kivu (République Démocratique du Congo). *Geo-Eco-Trop*, 40(2):115-132. http://www.geoecotrop.be/uploads/publications/pub_402_03.pdf

Ombeni, J. B., Mabossy-Mobouna, G., Looli, B. L., Latham, P., Malaisse, F., Monzenga, J.-C., & Munyuli, T. B. M. (2022). Entomophagy in the Democratic Republic of Congo: Challenges and Ways Forward for the Edible Insect Sector. *African Journal of Tropical Entomology Research*, 1(2), 116–139. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6968717>

Annexe 1 :

Glossaire relatif aux chenilles et termes techniques utilisés dans leur ramassage par le peuple Budu

ADHITO : Une chenille de *Pseudantheraea discrepans* se plaçant sur des tiges et feuillages des arbustes et herbes ; mais non encore enfermée dans la soie [Pluriel : Badhito].

AGBOKANDEYI: Terme utilisé pour désigner une chenille qui tombe juste à côté du ramasseur (de la ramasseuse). [Pluriel: Bagbokandeyi].

AKALEGBEE : Une chenille de *Pseudantheraea discrepans* se plaçant et/ou s'enfermant avec ses soies sur des tiges et feuillages des arbustes et herbes, pour préparer la mue en chrysalide. [Pluriel: Bakalegbee]. Synonyme: Aretoo, Gaa umbé.

ASABAKE : Une larve d'une chenille issue de la troisième métamorphose après l'éclosion de la grappe d'œufs. [Pluriel: Basabake].

BAABI: Colonie des chenilles d'*Imbrasia epimethea* de minime taille, issues de la première métamorphose après l'éclosion de la grappe d'œufs. [Singulier: Aabi]

BAKUTE: Petites larves des chenilles issues de l'éclosion de la grappe d'œufs. [Singulier: Akute].

BANJABI: Larves des chenilles issues de la deuxième métamorphose après l'éclosion de la grappe d'œufs. [Singulier: Anjabi].

BANJOBEE: Terme utilisé pour désigner des chenilles cuites, généralement *Imbrasia epimethea* préparées en pénultième stade.

EBABAYIKU: Colonie de chenilles sur des branches ou troncs d'arbres pour préparer une mue. [Pluriel : Lebabaye Liku].

EDENGA: Chenille de pénultième stade précédant le dernier stade. [Pluriel: Ledenga].

GONGA: Bois (grime) utilisé pour secouer un arbre hôte à chenilles afin d'occasionner la chute de ces dernières.

IGBIYIKU: Paquet des chenilles bouillies et séchées, fait des files de Raphia. [Pluriel: Mugbikiku].

ITUTE : Larve, généralement de *Pseudantheraea discrepans* qui, enfermée dans la soie ; est proche de devenir une chrysalide. [Pluriel: Litute].

KOKWAKAKAIKU: Technique de ramassage qui consiste à élaguer une branche portant de chenilles.

KONATOWAIKU: Technique de collecte de chenilles qui consiste particulièrement au ramassage de Bakalegbee.

KONGALA: Acquisition d'un goût aigre et d'une odeur typique par une chenille quand elle est blessée beaucoup de temps avant cuisson ou lorsque le feu de cuisson pour séchage n'a pas été bien entretenu.

KUGWIYOIKU: Collecter ou ramasser les chenilles en plein sol.

MANGAFEYA: Cordes servant à grimper pour aller chercher les chenilles dans les arbres.

MBOOPO: Chenilles comestibles dont l'apparition est hors de la saisonnalité habituelle connue dans la zone (Chenilles «précurseurs »).

NABOLOKOTO: Des chenilles qui, suite à une forte population; épuisent complètement le feuillage de la plante nourricière et tombent avant maturité ou font une procession sur le tronc de cette dernière. [Singulier: Nabolokoto].

NAKULOHU: La chenille qui, une fois pris un petit temps de repos après la chute; erre en plein sol sous son arbre hôte et dans la zone environnante. Ant. Akalegbee, [Pluriel: Banakulohu].

NGAANDA: Contenu blanc ou jaunâtre très nutritif des chenilles.

OMBOMBOWIKU: Une papillote des chenilles séchées habituellement de forme allongée, faite à l'aide de feuilles (Marantaceae). [Pluriel: Membomboyiku].

UKU: Nom commun à toute espèce de chenille comestible. Antonyme: YAFILI (chenille non-comestible). [Pluriel: Iku].

YAKOLOLO: Chrysalide. [Pluriel: Lakololo].

YALOKEYA: Larve d'*Imbrasia epimethea* de dernier stade avant la chrysalide. [Pluriel: Lalokeya].

YAPOPEYAPO: Un papillon [Pluriel: Lapopeyapo].

Annexe 2 :



Juvenal Bogoga Kopa (à droite) avec des enfants ramasseurs des chenilles dans la forêt d'Abeya, photo prise le 6 septembre 2022 à Atine. © André Lofanga Bolukaoto

Read online:



Scan this QR code with your smart phone or mobile device to read online.