

UN INSECTE à la page



Charançon rouge du palmier - Cliché Didier Rochat-INRA

Par Alain Fraval

Le délectable tueur de palmiers

Il se nomme *Rhynchophorus ferrugineus* ; jadis appelé « vulgairement » Calandre ferrugineuse – et *grugru* chez les indigènes¹, il est désormais plus connu comme le Charançon rouge. C'est un Coléoptère Curculionidé, de 2 à 4 cm de long, rouge orangé avec des points variables sur le thorax. Sa larve, grosse et dodue, apode, creuse dans les palmiers – qu'elle détruit – puis se nymphose dans une coque grosse comme un œuf. L'espèce, originaire probablement d'Inde méridionale, qui se répand au gré du transport de plants infestés, a atteint la France en 2006, après s'être manifestée au Moyen-Orient et en Espagne. Déjà en péril du fait des attaques de *Paysandisia archon* (Lép. Castniidé)², également foreur des



La larve du Charançon rouge ou « Ver palmiste » - Cliché Hervé Guénégo-INRA

stipes, les palmiers de la Côte d'Azur et du Languedoc-Roussillon risquent de disparaître. La lutte est d'autant plus difficile que, contrairement au beau et grand papillon sus cité, le Charançon rouge est fort discret. Arbres d'ornement chez nous, les palmiers prisés par ce ravageur sont dans bien des régions des ressources essentielles : cocotier et dattier, entre autres, sont très sensibles. En Papouasie, une fête est organisée chaque année en son honneur. Ceci se passe chez les Kombai, connus pour habiter des huttes

perchées dans les arbres, utiliser des haches de pierre, pratiquer occasionnellement le cannibalisme et se nourrir de sagou (féculé tirée du sagoutier, *Metroxylon sago*). Le même sagoutier produit une friandise, mâchée crue par les enfants (surtout), obtenue en coupant l'arbre, en le recouvrant au bout d'un mois de feuilles, en le laissant « pourrir » ainsi ; trois mois plus tard, les restes grouillent de larves de Charançon rouge, délicieuses. Le genre *Rhynchophorus*, inféodé aux palmiers (Arécacées) est répandu. En Asie, on trouve, outre *R. ferrugineus*, *R. vulneratus*, *R. bilenatus*, *R. distinctus* et *R. lobatus*. *R. phoenicis* et *R. quadrangulus* sont africains. Ce sont les nsombé, tsombi ou ntchombé récoltés sur les palmiers à huile et surtout les raphias, et vendus sur les marchés. Aux Amériques, *R. palmarum* et *R. cruentatus* sont en francophonie les « vers palmi(s)tes », localement *pisu*, *huaorani*, etc., également fort consommés, pareillement frits ou fumés.

Ce sont des aliments intéressants. À raison de 333 cal/100 g, contre le double pour des termites séchés³, ils sont toutefois à ranger sur le rayon « light ». ■

³ FAO, 1968.

DANS L'ENCYCLOPÉDIE DE DIDEROT ET D'ALEMBERT (1758)

« Les vers palmistes pris dans leur grosseur parfaite, font un mets dont les habitants de la Martinique et ceux de la Grenade sont très friands ; ils les noyent dans du jus de citron, les lavent bien, les enfilent dans des brochettes de bois dur, et les font rôtir devant un feu de charbon ; l'odeur que ces vers exhale en cuisant, flatte l'odorat, et invite à en goûter ; mais leur figure modère un peu l'appétit de ceux qui n'en ont jamais mangé. La peau du ver palmiste est mince, croquante, renfermant un peloton d'une graisse plus fine que celle du chapon, très agréable à voir et d'un très bon goût. »

Texte intégral à [//diderot.alembert.free.fr](http://diderot.alembert.free.fr)

¹ Dans le *Larousse agricole* de 1921, en ligne (illustré) à www.inra.fr/opie-insectes/1921agri-c.htm#cal

² Épinglé en 2002, sous le titre « Envahisseuse, envahisseur ! » à www.inra.fr/opie-insectes/epingle02.htm#env