

Considérations sur la domestication et l'élevage du pigeon vert *Treron australis* (Columbidae) au Zaïre

Bobé Leta

Le pigeon vert *Treron australis* (Columbidae) (photo 1) est un oiseau que l'on rencontre localement dans de nombreux pays d'Afrique tropicale et dont les mouvements migratoires ne sont pas encore parfaitement connus [1]. Au Zaïre [1], il est représenté par plusieurs sous-espèces : au Nord, à l'Ouest et dans la partie centrale, par *T. australis calva* Temminck et Knip, au Sud et à l'Est par *T. australis salvadorii* Dubois et, dans le Nord-Est, par *T. australis uellensis* Reichenow. *T. australis calva* a la tête, le cou et la partie ventrale du corps jaune-vert vif, un col gris à la base arrière du cou, des ailes mauves de 150 à 164 millimètres d'envergure, une queue grise à la partie supérieure, un cercle péri-oculaire bleu avec une membrane externe blanc-crème, un bec rouge écarlate se terminant par un bout blanc grisâtre, des pattes et des griffes jaunes. *T. australis salvadorii* se distingue par sa queue verte sur la partie supérieure, avec habituellement du gris badigeon à la base, des ailes de 161 à 185 millimètres, des pattes et des griffes écarlates. *T. australis uellensis* est caractérisé par l'absence ou la quasi-absence de col gris, par une tête jaune-vert moins vif et par des ailes mesurant 157 à 171 millimètres [1]. Les pigeons verts vivent généralement regroupés en bandes, parfois nombreuses,

sous le couvert des grands arbres et demeurent silencieux et invisibles à l'approche des humains. Ils se nourrissent principalement de fruits, particulièrement de figes sauvages, et se reproduisent pendant toute l'année en région équatoriale [1].

Actuellement, cet oiseau est capturé, chassé et consommé par des populations autochtones ; son exploitation en mini-élevage pourrait combler en partie les carences en protéines animales qui affectent les populations de pays comme le Zaïre. D'après Hardouin [2], le terme de mini-élevage désigne l'élevage d'animaux de petite taille et peu connus tels que grenouilles, escargots, vers de terre, termites, iguanes, pigeons, etc., utilisés pour l'ali-

mentation de l'homme et des animaux et susceptibles de générer des revenus de complément dans les pays en voie de développement.

Au travers d'une enquête, nous avons étudié la consommation du pigeon vert par différentes tribus au Zaïre et évalué si un programme de domestication et d'élevage de cet oiseau était susceptible d'être bien reçu par ces groupes sociaux.

La phase préparatoire de ce travail a été réalisée dans la province de Kinshasa, où 96 personnes ont fourni des fragments d'informations sur leur consommation du pigeon vert. Sur cette base, un questionnaire a été élaboré pour l'enquête proprement dite, qui a porté sur la présence du



Photo 1. Pigeon vert (RV) *Treron australis*.

Photo 1. The green pigeon, *Treron australis* (RV).

B. Leta : Département de biologie, Faculté des sciences, Université de Kinshasa, BP 190, Kinshasa XI, Zaïre.

Tirés à part : B. Leta

pigeon vert dans les villages d'origine, l'appellation de l'oiseau dans différents dialectes du Zaïre, la cuisson, la consommation et l'appréciation du goût de sa viande, la provenance des spécimens consommés, les tabous ou interdits relatifs à cet animal, la possibilité d'en faire l'élevage et, enfin, les avantages et les inconvénients éventuels liés à cet élevage.

Les données ont été recueillies par enquête d'opinion des populations zaïroises, effectuée en différents espaces publics (rues, marchés, gares, ports, aéroports...) dans les chefs-lieux des provinces de Kinshasa, du Bas-Zaïre et du Haut-Zaïre. Un nombre minimal de personnes choisies de façon aléatoire a été interrogé dans chaque tribu ou clan rencontré afin d'obtenir des données diversifiées sur l'animal. Nous avons ensuite extrapolé les résultats à l'ensemble du Zaïre. Un total de 472 personnes adultes représentant les onze provinces du Zaïre (129 au Bas-Zaïre, 121 au Haut-Zaïre et 222 à Kinshasa) ont répondu au questionnaire (tableau 1). Les résultats d'enquête sont consignés dans le tableau 2. Le pigeon vert, dans ses trois sous-espèces, semble être très populaire au Zaïre où il possède 88 noms dans 67 dialectes. Il est bien connu des populations et se distribue conformément aux données déjà publiées [1]. Si 84 % des personnes interrogées affirment que cet oiseau existe dans leur village d'origine, 7 % attestent qu'on ne le rencontre pas chez eux et 9 % n'ont aucune idée sur cet animal.

La viande du pigeon vert se prépare de différentes manières. Parmi les personnes interrogées, 53 % la préfèrent grillée ou en sauce, 16 % la consomment grillée seulement et 12 % l'apprécient en sauce seulement, tandis que 19 % sont sans avis ; 84 % des personnes interrogées rapportent que le pigeon vert est consommé tant dans leur village d'origine que dans leur famille résidant en milieux urbains, 4 % uniquement dans leur village d'origine et 1 % uniquement dans leur famille en villes. Par ailleurs, 5 % considèrent que l'animal n'est pas consommé chez eux et 6 % ne savent rien à ce sujet. La viande est consommée à l'état boucané (53 %) ou à l'état frais (47 %). La viande boucanée est appréciée à cause de l'arôme, de la saveur et de la couleur particulière due au boucanage, qui joue par ailleurs un rôle antiseptique [3].

Parmi les personnes questionnées, 89 % attribuent à la viande du pigeon vert un excellent goût, 5 % la trouvent passable et 6 % disent qu'elle a un goût tout à fait particulier.

Tableau 1

Répartition des personnes interrogées par province d'origine

Province d'origine	Nombre de personnes interrogées			Total
	Kinshasa	Bas-Zaïre	Haut-Zaïre	
Bandundu	56	11	5	72
Bas-Zaïre	55	76	35	166
Équateur	24	2	5	31
Haut-Zaïre	25	18	52	95
Kasai-Occidental	5	1	1	7
Kasai-Oriental	20	4	7	31
Kinshasa	2	0	0	2
Nord-Kivu	12	0	4	16
Maniema	6	12	8	26
Shaba	8	4	0	12
Sud-Kivu	9	1	4	14
	222	129	121	472

Breakdown of the sampled population according to province of origin

Summary

Domestication and rearing of the green pigeon *Treron australis* in Zaire

B. Leta

Nowadays, a major challenge for developing countries is to solve the problem of meat shortage. Therefore, it is imperious to find and improve new animal food-resources, including rearing of wild small animals whose flesh is well appreciated by native populations. Many projects are now working on the domestication and rearing programs of such animals, in order to promote their conservation and breeding as source of meat and income for the expanding populations. An investigation conducted with 472 Zairean adults representing different tribes in Zaire, was carried out to test their appreciation of the consumption of the green pigeon, *Treron australis* (Columbidae) (plate 1) a wild tropical african dove, and to indicate if a domestication and rearing program of this pigeon would be easily accepted by the social groups involved. The study has shown that the green pigeon does exist in the eleven provinces of Zaire and is well-known by most populations there: he possesses 88 names in 67 dialects. Despite taboos and prohibitions observed by some persons, green pigeon meat is generally well appreciated, as 89% of the questioned people find its taste delicious. The possibility to domesticate and rear the green pigeon is agreed by 53% of the population sample, who find it very interesting and advantageous, while 38% oppose it. It is now up to the scientists to find methods and techniques to domesticate the green pigeon and to rear it in captivity in african countries.

Cahiers Agricultures 1997 ; 6 : 133-6.

Pour 81 % des consommateurs, les pigeons verts proviennent directement de la chasse ou des chasseurs, tandis que 19 % d'entre eux se les procurent au marché.

Malgré sa large consommation, le pigeon vert est récusé par une minorité des personnes interrogées (8 %) qui le considèrent comme un oiseau tabou ou un inter-

Tableau 2

Résultats par province

Provinces	BDD	BZ	Éq.	HZ	KO	KE	K	NK	Ma	Sh	SK	Total	%
1. Présence du pigeon vert au Zaïre :													
- réponse affirmative	62	144	15	88	7	25	2	2	26	12	14	397	84
- réponse négative	7	2	15	-	-	-	-	10	-	-	-	34	7
- aucune idée	3	20	1	7	-	6	-	4	-	-	-	41	9
2. Existence de tabous et interdits :													
- réponse affirmative	2	14	5	11	-	2	-	-	3	-	2	39	8
- réponse négative	61	122	21	74	7	29	2	14	21	10	12	373	79
- aucune idée	9	30	5	10	-	-	-	2	2	2	-	60	13
3. Consommation du pigeon vert :													
- au village seulement	2	9	-	3	-	-	-	-	2	-	2	18	4
- en ville seulement	-	3	-	-	-	-	-	2	-	-	-	5	1
- au village et en ville	70	127	24	87	7	29	2	8	24	10	12	400	84
- ni au village ni en ville	-	12	4	2	-	2	-	2	-	-	-	22	5
- aucune idée	-	15	3	3	-	-	-	4	-	2	-	27	6
4. Préparation de la viande :													
- en sauce seulement	7	19	4	19	-	4	-	2	-	2	-	57	12
- en grillade seulement	17	7	2	17	3	8	-	5	5	4	7	75	16
- en sauce et en grillade	43	84	18	48	4	14	2	4	21	5	7	250	53
- aucune idée	5	56	7	11	-	5	-	5	-	1	-	90	19
5. État de consommation de la viande :													
- frais	27	78	18	45	7	10	-	9	11	10	7	222	47
- boucané	45	88	13	50	-	21	2	7	15	2	7	250	53
6. Goût de la viande :													
- délicieux	72	141	31	74	7	29	1	14	26	12	14	421	89
- passable	-	10	-	13	-	2	-	-	-	-	-	25	5
- particulier	-	15	-	8	-	-	1	2	-	-	-	26	6
7. Provenance des spécimens :													
- des chasseurs ou de la chasse	61	160	26	57	7	21	2	10	18	9	11	382	81
- du marché	11	6	5	38	-	10	-	6	8	3	3	90	19
8. Possibilité de domestiquer et d'élever le pigeon vert :													
- avis favorable	45	106	16	32	3	14	2	1	19	8	6	252	53
- avis défavorable	25	44	10	58	4	12	-	10	7	4	4	178	38
- sans avis	2	16	5	5	-	5	-	5	-	-	4	42	9

BDD : Bandundu ; BZ : Bas-Zaïre ; Éq. : Équateur ; HZ : Haut-Zaïre ; KO : Kasai-Occidental ; KE : Kasai-Oriental ; K = Kinshasa ; NK : Nord-Kivu ; Ma : Maniema ; Sh : Shaba ; SK : Sud-Kivu.

Breakdown of the results according to the province

dit, ce qui le rend impropre à la consommation. Pour 79 % des personnes interrogées, ces tabous n'existent pas. Parmi ceux qui rejettent le pigeon vert, 35 % prétendent qu'un simple contact avec l'animal, surtout pour les enfants, peut causer l'épilepsie. Cette croyance provient, à tort, de l'appellation même de cette maladie en lingala et swahili (langues nationales du Zaïre, outre le kikongo et le tshiluba) que l'on peut traduire en français par « maladie des oiseaux » ; certains (35 %) affirment que la consommation de la viande de cet oiseau peut provoquer chez la femme une affection de la peau (gale), une fausse-couche, une diminution de lait mater-

nel (hypogalactie) ou encore favoriser la débauche. D'autres (9 %), enfin, prétendent que le pigeon vert est un oiseau porte-malheur car, à travers lui, les sorciers peuvent jeter un mauvais sort. Pour 9 %, sa viande est strictement interdite aux jeunes gens, aux nouveaux mariés et aux gendres en présence de leurs beaux-parents ; 8 % croient que son roucoulement est un signe porte-malheur pour l'étranger arrivant dans un village et 4 % sont d'avis qu'une consommation excessive du volatile peut provoquer des diarrhées. Ces types de tabous ou d'interdits sont rencontrés fréquemment dans les sociétés africaines traditionnelles ou même modernes, quand les coutumes

ancestrales sont encore appliquées. S'agissant du pigeon vert, les tabous ou interdits ont été rapportés par des ressortissants du Bas-Zaïre (40 %), du Haut-Zaïre (26 %), de l'Équateur (13 %), du Maniema (9 %), du Bandundu (4 %), du Kasai-Oriental (4 %) et du Sud-Kivu (4 %).

Parmi les personnes interrogées, 53 % estiment possible de domestiquer et d'élever le pigeon vert, 38 % jugent que c'est impossible, tandis que 9 % sont sans opinion.

Les partisans de l'élevage de l'oiseau proposent d'étudier d'abord son éco-éthologie et de créer ensuite des conditions favorables à son élevage (volière, alimen-

tation) ou encore suggèrent d'obtenir des œufs du pigeon vert et de les faire couvrir par un couple de pigeons domestiques. Les sceptiques justifient leur opinion par le fait qu'il s'agit d'un oiseau sauvage, migrateur et difficile à capturer, de sorte que son exploitation en mini-élevage serait très onéreuse.

Les personnes favorables à la domestication et à l'élevage du pigeon vert envisagent la conservation de l'espèce et y voient une source appréciable de viande et de revenus ; le pigeon pourrait aussi être utilisé comme oiseau ornemental.

Ceux qui rejettent de telles possibilités craignent d'être gênés à la longue par le roucoulement de l'oiseau et par son stress en captivité.

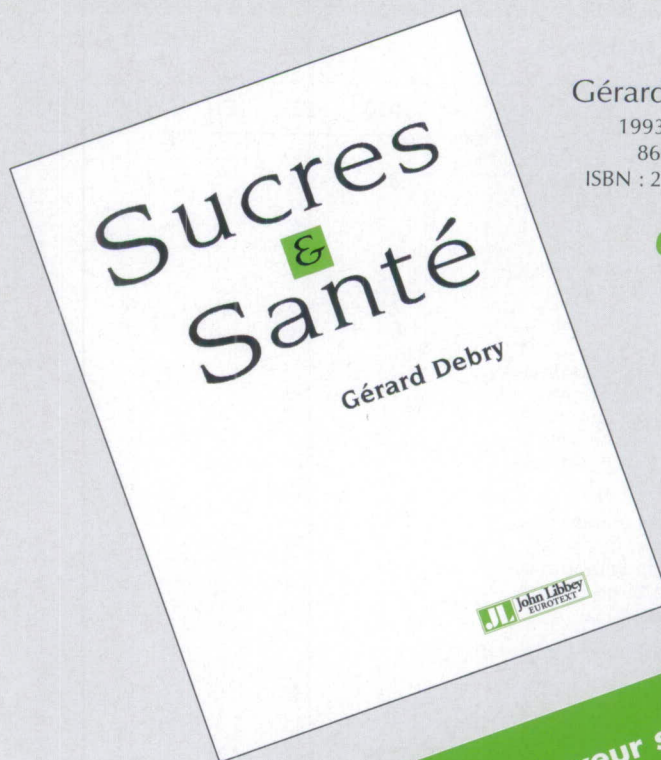
En conclusion, le pigeon vert existe dans toutes les provinces du Zaïre et sa viande y est largement consommée par différents groupes sociaux, malgré l'existence de tabous ou d'interdits. Il serait dès lors intéressant d'envisager la mise au point de méthodes adéquates pour domestiquer et élever cet oiseau, afin qu'il constitue une source supplémentaire de viande et de revenus pour de nombreuses populations d'Afrique tropicale ■

Remerciements

L'auteur remercie Mayoni Die-Ditomehe, agent de suivi au projet Jardins et Elevages parcellaires et technicien de recherche à l'Université de Kinshasa, et Bwanola Bonyoma, enquêteur au Service national des statistiques agricoles/FAO/Haut-Zaïre, qui ont supervisé la collecte des données respectivement dans le Bas-Zaïre et le Haut-Zaïre.

Références

1. Mackworth-Praed CW, Grant CHB. *Birds of West Central and Western Africa*. London : Longman Group Limited, 1970 ; 671 p.
2. Hardouin J. Place of minilivestock in development today and tomorrow. In : Hardouin J, Stievenart C, eds. *Invertebrates (Minilivestock), Farming, Proceedings*. Philippines : EEC-DGXII/CTA/IFS/DMMMSU/ITM, 1993 : 3-11.
3. Chauillac M. Les principaux aliments : composition, conservation et transformation. *L'enfant en milieu tropical* 1984 ; 147/148 : 65-91.



Gérard DEBRY

1993, broché

860 pages

ISBN : 2-7420-0070-4

690 F

La « somme » sur les glucides à saveur sucrée : saccharose, glucose, fructose

- Beaucoup de fausses notions ont été diffusées à tort aux professions de santé et aux consommateurs.

- Il convenait donc de réaliser une étude critique des données scientifiques publiées afin de distinguer celles qui sont établies avec certitude de celles qui sont douteuses ou erronées.

- L'analyse de plus de 4 500 publications scientifiques présentées dans cet ouvrage devrait permettre aux différents publics de satisfaire leur plaisir sans mettre en danger leur santé.

Bon de commande

Éditions John Libbey Eurotext 127, avenue de la République
92120 Montrouge - FRANCE Tél : 33 (1) 46 73 06 60 Fax : 33 (1) 40 84 09 99



Je désire recevoir :

Sucres et Santé 550 FF
Frais de port forfaitaires 30 FF
Total : **580 FF**

NOM :
Prénom :
Adresse :
CP : Ville :
Pays :

Ci-joint mon règlement d'un montant de : FF

Par chèque, à l'ordre des Éditions John Libbey Eurotext
 Par carte bancaire :
 Visa Eurocard/Mastercard American Express

Carte N° | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Date d'expiration : | | | | | | | |

Signature :