

VT 16878

Institut d'Élevage et de Médecine  
Vétérinaire des Pays Tropicaux  
10, rue Pierre Curie  
94704 MAISONS-ALFORT Cedex

Ecole Nationale Vétérinaire  
d'Alfort  
7, avenue du Général-de-Gaulle  
94704 MAISONS-ALFORT Cedex

Institut National Agronomique  
Paris-Grignon  
16, rue Claude Bernard  
75005 PARIS

Muséum National d'Histoire Naturelle  
57, rue Cuvier  
75005 PARIS

---

DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES  
PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES

---

MEMOIRE DE STAGE

DE LA CHASSE ET DE LA CONSOMMATION DE GIBIER  
SUR LA BANDE COTIERE GUYANAISE

par

Jean-Joseph TYBURN

année universitaire 1993-1994



**DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES  
PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES**

---

**DE LA CHASSE ET DE LA CONSOMMATION DE GIBIER  
SUR LA BANDE COTIERE GUYANAISE**

*par*

**Jean-Joseph TYBURN**

**Lieu de stage : CAYENNE (Guyane)**

**Organisme d'accueil : direction régionale de l'environnement de la Guyane**

**Période de stage : 2 juin - 2 août 1994**

**Rapport présenté oralement le : 21 octobre 1994**



## DE LA CHASSE ET DE LA CONSOMMATION DE GIBIER SUR LA BANDE CÔTIÈRE GUYANAISE

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	3
<b>RÉSUMÉ</b> .....	4
<b>INTRODUCTION</b> .....	5
<b>I. PRÉSENTATION DE LA GUYANE</b> .....	6
<b>1.1. Milieu physique</b> .....	6
1.1.1. Situation géographique .....	6
1.1.2. Climat .....	6
1.1.3. Relief et sols .....	7
1.1.4. Végétation .....	7
<b>1.2. Milieu humain</b> .....	8
1.2.1. La Guyane : 1 <sup>er</sup> département français quant à la poussée démographique .....	8
1.2.2. La Guyane : département pluri-ethnique .....	10
1.2.3. La Guyane : département peu peuplé .....	11
<b>1.3. Environnement économique</b> .....	12
1.3.1. Le chômage .....	12
1.3.2. Importance des différents secteurs .....	13
1.3.3. Situation de l'agriculture et de la pêche .....	14
<b>II. SITUATION DE LA CHASSE SUR LA BANDE CÔTIÈRE GUYANAISE</b> ..	18
<b>2.1. Législation de la chasse</b> .....	18
<b>2.2. Typologie du chasseur</b> .....	21
<b>2.3. Revenu de la chasse</b> .....	24
2.3.1. Problème de la capture d'animaux vivants .....	24
2.3.2. Prix de la viande de gibier .....	24
<b>2.4. La pression de la chasse sur la bande côtière</b> .....	26

<b>III. LA CONSOMMATION DE VIANDE DE GIBIER SUR LA BANDE CÔTIÈRE GUYANAISE</b> .....	28
<b>3.1. Les lieux de consommation</b> .....	29
3.1.1. Le questionnaire-écoles .....	29
3.1.2. Les restaurants .....	34
<b>3.2. Gibier vendu sur le marché de cayenne</b> .....	37
3.2.1. Statistiques gibier à poils .....	37
3.2.2. Statistiques gibier à plumes .....	39
3.2.3. Origine du gibier .....	39
3.2.3. Comparaison entre les sources de protéines animales disponibles sur le littoral .....	41
<b>3.3. Les principales espèces consommées et l'éventualité de l'élevage du gibier</b> .....	46
3.3.1. Les espèces consommées .....	46
3.3.2. Les espèces consommées dans les restaurants .....	47
3.3.3. Eventualité de l'élevage du gibier en Guyane .....	48
<b>CONCLUSION</b> .....	51
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	52
<b>ANNEXES</b> .....	54

**REMERCIEMENTS**

Je tiens à exprimer mes sincères remerciements :

. à M. Des Clers, Directeur de la Fondation Internationale pour la Sauvegarde du Gibier,

. au Dr Sanite, Directeur de la Direction Régionale de l'Environnement de la Guyane,

sans quoi ce stage, initialement prévu pour une période de quatre mois minimum, n'aurait pas pu avoir lieu. J'ai été très touché de la confiance qu'ils m'ont accordée et j'espère que ce mémoire répondra à leur attente.

Je remercie pour l'aide apportée au cours du déroulement du stage ou de la rédaction du présent mémoire :

- . Mme Josiane Redaud de la Fondation Internationale pour la Sauvegarde du Gibier,
- . Mme Louisor de la préfecture de la Guyane,
- . le Docteur Dupré, Directeur des services vétérinaires de la Guyane,
- . toute l'équipe de la direction des services vétérinaires de la Guyane,
- . le Docteur Desquesnes du C.I.R.A.D. - E.M.V.T. Guyane,
- . la Direction régionale des douanes de la Guyane,
- . Mr Davoult, chef du service statistique de la Direction de l'Agriculture et de la Forêt en Guyane

## RÉSUMÉ

La Guyane est le département français possédant la plus grande superficie forestière. Sa faune sauvage, spécifique du continent sud américain, a subi une forte pression due à l'augmentation de la population, principalement sur la bande côtière. Si l'utilisation de la faune sauvage, comme source d'apport de protéines animales, a été nécessaire au début du siècle, il en va tout autrement de nos jours pour ce qui est de la zone littorale. En effet, le développement des productions animales locales, la pêche et l'importation de produits alimentaires surgelés offrent un large choix quant aux sources de protéines animales disponibles sur la bande côtière guyanaise. Cependant, la chasse continue, semble-t-il, à causer de graves dommages à la faune et ceci, d'autant plus qu'elle est pratiquée dans un but lucratif. A ce sujet, certains restaurateurs seraient des éléments essentiels du "circuit gibier d'apport de protéines animales". L'étude de ce secteur informel que constitue l'utilisation des ressources faunistiques est difficile. Un stage de deux mois seulement ne peut que dresser un tableau non exhaustif de la chasse et de la consommation du gibier sur la bande côtière guyanaise. Cette consommation présente deux aspects. Les habitants des communes mangeraient plus souvent de la viande de gibier que ceux des grandes villes qui le feraient surtout dans les restaurants. Etant donné la forte concentration de la population dans ces villes, le gibier n'a quantitativement qu'une faible importance dans l'alimentation sur la frange littorale de ce département. En 1992, le gibier, dont la consommation a été estimée à 2 kg par habitant sur la bande côtière, ne représentait que la 4<sup>ème</sup> source d'apport de protéines animales, loin derrière la viande d'animaux domestiques (bovins, porcins et surtout volailles, 33 kg par habitant) et le poisson. Mais l'absence d'une véritable réglementation de la chasse engendre des dégâts. Pour pallier à ce problème et afin de satisfaire la demande des restaurateurs, une solution serait de promouvoir l'élevage de gibier en Guyane. Or les conditions requises à ce type d'activité ne sont pas présentes actuellement. Il faudrait donc les créer au préalable.

**Mots clés :** Viande de gibier - Production de viande - Faune - Chasse - Législation - Elevage de gibier - Guyane.

## INTRODUCTION

La Guyane, seul département français situé en Amérique du sud, est un territoire peu peuplé dont la population est inégalement répartie : 95 p. 100 de celle-ci vit sur le littoral tandis que les 5 p. 100 restants se trouvent dans la forêt de l'intérieur couvrant 90 p. 100 du territoire. Cette forêt tropicale humide, véritable richesse du patrimoine guyanais, abrite une flore et une faune exceptionnelles. L'une des principales difficultés auxquelles doit faire face ce département est celle de concilier développement économique et préservation de l'environnement. En effet, l'accroissement de population, essentiellement sur la bande côtière, n'est pas sans poser de problèmes, entre autres celui de la gestion de l'espace (question des terres cultivables, implantation du complexe spatial, construction de nouvelles routes aux dépens de la forêt), celui de l'aménagement hydro-électrique pour satisfaire la demande croissante en énergie (barrage de Petit-Saut) ou celui de la chasse.

C'est dans le cadre de cette activité que s'est situé mon stage en Guyane. Il avait pour but de dresser un tableau de la chasse dans la zone la plus peuplée de ce département, à savoir la bande côtière et d'y évaluer l'importance économique, alimentaire et culturelle de la consommation de viande de gibier dans cette zone. En effet, si l'essentiel de l'approvisionnement en protéines animales des populations vivant au sein de la forêt est fourni par la chasse et la pêche, la situation sur le littoral est autre. L'élevage local (surtout volailles, bovins et porcins), la pêche et l'importation de produits congelés ou surgelés de métropole offrent un choix plus vaste. Cette diversité devrait diminuer l'importance du gibier dans l'alimentation de la population du littoral guyanais. Peu d'études ont été entreprises afin d'évaluer cette part. Cependant, les effectifs de certains gibiers dans les zones forestières proches des voies de communication terrestres ou fluviales semblent préoccupants. Un arrêté interministériel a été pris, en 1986, pour protéger quelques espèces. Certains chasseurs et restaurateurs perçoivent très mal ces mesures de protection et des voix guyanaises se sont élevées pour faire valoir le droit de tout guyanais de chasser comme la tradition ou les coutumes le lui permettaient. La législation de la chasse en Guyane est inexistante, si ce n'est l'existence du statut de chasseur professionnel et l'arrêté interministériel mentionné ci-dessus. Tout le monde peut s'acheter une arme de chasse et tirer le gibier lorsqu'il le désire.

C'est dans un tel contexte que l'enquête s'est déroulée. En fait, ce travail a été conçu comme une première approche du problème. Il visait à dégager les points caractéristiques de la situation de la chasse, de la commercialisation et de la consommation du gibier sur la bande côtière guyanaise. L'enquête sur le terrain ne fut pas très aisée. Il s'agissait de recueillir le maximum d'informations fiables en rencontrant le plus grand nombre de personnes concernées par le sujet : consommateurs, restaurateurs, vendeurs sur les marchés, chasseurs, autorités administratives et scientifiques le cas échéant. La qualité des contacts a été inégale. Des personnes offrant un bon accueil ne donnaient pas nécessairement des informations exactes et inversement celles d'approche difficile pouvaient se révéler précieuses quant à la qualité des renseignements fournis. Quoi qu'il en soit, l'environnement de l'enquête menée de Saint-Laurent-du-Maroni jusqu'à Saint-Georges de l'Oyapock révèle une atmosphère assez orageuse : les opinions des uns et des autres ne s'accordant pas toujours.

Faune sauvage, chasse et consommation de gibier sont trois sujets d'actualité en Guyane qui se recoupent. Afin de diminuer la pression de la chasse ou de satisfaire la demande des consommateurs, certains ont émis l'idée d'élevage de gibier sur le territoire guyanais. Cependant, on ne saurait promouvoir une nouvelle activité sans considérer les conditions nécessaires à son démarrage et ses chances de réussite.

## I. PRÉSENTATION DE LA GUYANE

"Guyane" est un mot d'origine indienne (indiens du bas Orénoque, aujourd'hui disparus), il signifie "sans nom" au sens religieux : c'est la terre que l'on ne saurait nommer. La Guyane française est un département d'outre-mer situé en Amérique du sud.

### 1.1. MILIEU PHYSIQUE

#### 1.1.1. Situation géographique

Localisé entre le 2° et le 6° de latitude nord d'une part et le 51° 30 et le 53° 30 de longitude ouest d'autre part, la Guyane est un vaste département (83 534 km<sup>2</sup> de superficie) délimité par l'océan atlantique, les fleuves Oyapock (frontière naturelle avec le Brésil) et Maroni (frontière naturelle avec le Surinam) et les monts Tumuc-Humac (autre frontière naturelle avec le Brésil) (cf. annexe p. 1).

#### 1.1.2. Climat

De par sa situation géographique, ce département a un climat équatorial humide. Selon la position de la Z.I.C. (zone intertropicale de convergence), quatre saisons pluvieuses et sèches se succèdent alternativement :

- une petite saison des pluies de décembre à février avec parfois de fortes précipitations en janvier,
- une petite saison moins pluvieuse en mars ou en avril,
- la saison des pluies abondantes de mars-avril à juillet, avec en général de fortes pluies en mai,
- la grande saison, la moins pluvieuse de toutes, d'août à novembre.

En fait, il est abusif de parler de saison sèche. La Guyane est, en effet, caractérisée par une température moyenne annuelle de 25-27° C avec peu de variations de la température dans l'année et une hygrométrie importante. C'est ainsi que l'humidité relative de l'atmosphère est comprise entre 80 et 90 p. 100 tout au long de l'année. A la station météorologique "Cayenne ville", la moyenne de la pluviométrie annuelle, entre les années 1986 et 1993, a été de 2 850 millimètres.

### 1.1.3. Relief et sols

Ce département possède un relief peu accentué. La majeure partie du territoire se trouve entre 100 et 200 mètres d'altitude (point culminant : montagne Bellevue de l'Inini à 851 mètres). En fait, il s'agit de petites collines entrecoupées d'un réseau de cours d'eau et de fleuves. Dès à présent, il convient de noter l'importance de l'hydrographie. En effet, la Guyane est une région de pénétration difficile : le réseau routier n'existant que sur la bande côtière, l'accès à l'intérieur des terres ne sera possible que par les voies fluviale ou aérienne.

Les sols ferrallitiques et acides se prêtent difficilement à une exploitation agricole intensive. Cela ne va pas sans poser de problèmes à l'agriculture guyanaise qui ne peut absolument pas se contenter des cultures sur brûlis dont l'extension va à l'encontre d'une gestion raisonnée de l'espace forestier.

### 1.1.4. Végétation

Schématiquement, quatre zones allant du littoral à l'intérieur des terres peuvent être distinguées.

#### \* Les mangroves

Ces formations végétales couvrent une superficie d'environ 500 kilomètres carrés. Ce sont des forêts inondées à chaque marée haute. Elles sont localisées le long du littoral et des estuaires sur une largeur variable de 0 à quelques kilomètres, surtout dans les zones saumâtres de balancement des marées entre l'Oyapock et la Sinnamary. Ces mangroves possèdent une avifaune spécifique et sont les lieux de reproduction des hérons littoraux et des célèbres ibis rouges (*Eudocimus ruber*). On distingue deux types de mangroves :

#### - La mangrove côtière :

Elle connaît une certaine mobilité du fait des déplacements des bancs de vase d'est en ouest. Une flore spécifique y est rencontrée, comme le "palétuvier gris" (*Laguncularia racemosa*) et le "palétuvier blanc" (*Avicennia germinans*).

#### - La mangrove d'estuaire :

Lieu de prédilection du "palétuvier rouge" (*Rhizophora mangle*), les mangroves d'estuaire abritent une faune dont certaines espèces sont protégées, à savoir le cerf de Virginie ou biche des palétuviers (*Odocoileus virginianus*) en danger d'extinction, le caïman à lunettes (*Caïman crocodilus*) dont la commercialisation est interdite et le singe écureuil (*Saimiri sciureus*), utilisé parfois comme animal de laboratoire.

#### \* Les marais subcôtiers

Ces formations végétales à dominante herbacée avec plus ou moins d'arbres ou d'arbrisseaux occupent une superficie d'environ 1500 kilomètres carrés. Quelques petits marais existent entre Cayenne et Organabo. Cependant, l'essentiel se situe d'une part entre Organabo et Saint-Laurent-du-Maroni avec par exemple la savane Sarcelle, savane marécageuse où nichent ou se reposent beaucoup d'oiseaux limicoles et migrateurs et d'autre



part entre Cayenne et le bas Oyapock avec la savane Gabrielle, la plaine de Kaw et la pointe Béhague. Les marais possèdent une faune riche et spécifique. C'est ainsi que dans les marais de Kaw vit une population de caïmans noirs (*Melanosuchus niger*) qui est, semble-t-il, avec celle du Pérou, la dernière population stable de cette espèce. On peut y observer également la tortue matamata (*Chelus fimbriatus*) pourvue d'une carapace hérissée de pointes. Le caïman noir et la tortue matamata sont des espèces strictement protégées dans le département. Le très rare lamentin (*Trichetus manatus*) est une autre espèce protégée visible dans les marais et cours d'eau calmes de la Guyane par un observateur soigneux et chanceux.

\* Les savanes denses arbustives et arborées

Elles couvrent 0,9 p. 100 de la superficie du territoire. Il s'agit de savanes relativement sèches situées entre Cayenne et Iracoubo et déposées sur les alluvions marines.

\* Les forêts

- La forêt marécageuse

Recouvrant 3000 kilomètres carrés de superficie, elle se trouve le long des côtes et à l'intérieur des terres le long des cours d'eau. Le palmier pinot (*Euterpe oleracea*) est un arbre caractéristique de ces formations et forme parfois de vastes étendues comme dans le bas Oyapock et le bas Approuague, d'où le nom de "pinotières" données à ces zones de forêt marécageuse. Plusieurs espèces d'oiseaux, comme les toucans (*Ramphastos spp*) et les aras (*Ara spp*), se nourrissent des fruits de cet arbre. Le toucan ariel (*Ramphastos vitellinus*) est même inféodé à ces "pinotières".

Tous les gros animaux terrestres peuvent être vus au sein de ce type de végétation, soit qu'ils y résident, soit qu'ils y transitent pour s'abreuver dans les marais et cours d'eau. Certains sont inféodés à ces milieux comme le cabiai (*Hydrochærus hydrochaeris*), le tapir (*Tapirus terrestris*) ou le chien crabier (*Procyon cancrivorus*).

- La forêt dense équatoriale

Il s'agit d'une forêt ombrophile sempervirente s'étendant sur 90 p. 100 du territoire. D'une diversité biologique exceptionnelle, elle est l'une des principales richesses du patrimoine français. Le recyclage des éléments minéraux de la litière occupe une place de première importance dans le maintien de cet écosystème forestier, étant donnée la faible fertilité du sol. Un défrichement inconsidéré au profit de cultures vivrières ou maraîchères sera catastrophique à long terme du fait de l'absence de recyclage d'une importante biomasse.

## 1.2. MILIEU HUMAIN

### 1.2.1. La Guyane : 1<sup>er</sup> département français quant à la poussée démographique

En 1990, selon le dernier recensement de l'I.N.S.E.E., la population guyanaise s'élevait à 114 800 individus sur un territoire de 83 534 km<sup>2</sup>. Ce département a connu une forte poussée démographique qui ne s'estompe pas en cette fin de siècle : les estimations de l'I.N.S.E.E. l'évaluent à 19 p. 100 entre mars 1990 et janvier 1993.



Rythme d'évolution de la population 1954-1990 (en moyenne annuelle) :

1954-61	: 2,5 p. 100
1961-67	: 3,3 p. 100
1967-74	: 3,1 p. 100
1974-82	: 3,9 p. 100
1982-90	: 5,8 p. 100

Entre 1982 et 1990, la croissance de cette population a été de 57 p. 100. Les facteurs responsables sont multiples :

- augmentation du taux de natalité : 28,8 p. 1000 en 1990 contre 25,5 p. 1000 en 1982 ;
- diminution du taux de mortalité : 5,5 p. 1000 en 1990 au lieu de 6,5 p. 1000 en 1982 ;
- et surtout, le flux migratoire qui est responsable à lui tout seul de 60 p. 100 de l'accroissement global de la population : 34 002 étrangers recensés en 1990 (29,6 p. 100 de la population) contre 16 979 en 1982.

Cette forte immigration a des causes politiques, afflux de réfugiés fuyant leur pays (guerre civile au Surinam en 1989, dictature en Haïti) et économiques (perspectives d'emploi et de meilleurs salaires en Guyane par rapport à la situation prévalant dans les pays voisins).

Répartition par nationalité des ressortissants étrangers (mars 1990) :

Surinam :	13 296
Haïti :	8 899
Brésil :	5 615
Guyana :	1 648
Sainte-Lucie :	835
Autre Antilles-Amérique :	790
C.E.E. hors France :	1 195
Autres nationalités :	1 724
Total :	34 002

(Recensement général de la population de 1990, I.N.S.E.E.)

En fait, le nombre d'étrangers est bien supérieur à 34 000 du fait de l'importance des clandestins estimés à 25-30 000. Ces clandestins sont employés dans divers secteurs de l'économie. Certains clandestins brésiliens, afin d'avoir un revenu décent, acceptent de chasser pour des "patrons" leur fournissant les armes, les munitions et le nécessaire pour conserver le gibier tué. Dans les zones proches du fleuve Maroni, les clandestins surinamiens se procurent de la viande en chassant. Ainsi, même en zone côtière, nous pouvons trouver des populations dont l'essentiel des protéines animales de leur alimentation est fourni par la chasse qui représente donc une activité de survie.

L'accroissement du taux de natalité pendant des années fait que la Guyane possède la population la plus jeune des quatre départements d'outre-mer.

Jeunes de moins de 20 ans (1990) :

- 43 p. 100 de la population : Guyane
- 40 p. 100 de la population : Réunion
- 36 p. 100 de la population : Guadeloupe
- 33 p. 100 de la population : Martinique

### 1.2.2. La Guyane : département pluriethnique

La Guyane a toujours été une terre d'immigration. Sa population française comporte différents ethnies : amérindiens, noirs marrons, créoles, métropolitains, h'mongs et celles d'origine chinoise, indonésienne ou autre. Ce brassage culturel, associé à la jeunesse de cette population, pourrait être un atout pour le département.

Les Amérindiens, représentant environ 4 p. 100 de la population en 1985, sont estimés aujourd'hui à plus de 10 000 membres. Cette population est composée de différentes ethnies réparties sur l'ensemble du territoire. Certaines se trouvent essentiellement à l'intérieur des terres, d'autres vivent sur la bande côtière comme les Galibis, ethnie la plus nombreuse.

Les Amérindiens :

\* Indiens de l'intérieur des terres : ils vivent dans la zone d'accès réglementé.

- les Wayanas (ou Oyanas) : localisés dans la région du haut Maroni.
- les Wayampis (ou Oyampis) : à l'est de l'Oyapock.
- les Emerillons : aussi à l'est de l'Oyapock.

\* Indiens du littoral :

- les Galibis : ethnie la plus nombreuse, ils vivent au nord-ouest de la zone côtière. La commune d'Awala-Yalimapo née de la scission du territoire de la commune de Mana, en 1988, est gérée par un conseil municipal galibi.
- les Arawaks : répartis sur l'ensemble du littoral.
- les Palikurs : vivent essentiellement aux environs de l'estuaire de l'Oyapock. Leur fief est la commune de Saint-Georges de l'Oyapock.

Les noirs marrons sont les descendants des africains importés en Guyane qui ont refusé l'esclavage et se sont réfugiés dans la forêt. En 1985, ils représentaient à peu près 6 p. 100 de la population. Les différentes ethnies (les Bonis, les Djukas, les Paramakas et les Saramakas) vivent principalement dans le nord du territoire, à proximité du fleuve Maroni.

Les créoles sont les descendants d'esclaves. Ils se situent essentiellement sur la bande côtière. Les créoles guyanais (personnes nées sur le territoire) constituent la part de la population la plus importante estimée à 43 p. 100 de celle-ci en 1985 tandis que les créoles antillais, originaires des Antilles françaises, représentaient 5 p. 100 de la population à la même époque.

Les métropolitains, 8 p. 100 de la population en 1985, sont localisés dans ou autour des grandes villes (Cayenne, Kourou et à un moindre degré Saint-Laurent-du-Maroni). La commune de Kourou est celle où la part des métropolitains est la plus importante. Son histoire est intéressante. A l'origine, Kourou était un village galibi. Son choix, en avril 1964, comme site d'implantation du complexe spatial a créé de profonds changements. Kourou est devenu une ville de migrants : plus de 57 p. 100 des personnes recencées en 1990 n'y habitaient pas en 1982 et l'accroissement de la population en huit ans est surtout dû aux immigrants venus de métropole (fonctionnaires ou personnes travaillant dans le secteur privé).

Les h'mongs, réfugiés laotiens venus à partir de 1977, représentaient 1,2 p. 100 en 1985. Surtout implantés dans les communes de Cacao et de Javouhey, cette population vit des ressources de ses cultures, dont les produits sont vendus sur le marché de Cayenne, et de la chasse.

### 1.2.3. La Guyane : département peu peuplé

Avec environ un habitant au kilomètre carré, la Guyane est un territoire peu peuplé.

Comparaison des densités de population des Antilles et de la Guyane

Département	Population (milliers)	Superficie (km <sup>2</sup> )	Densité (hab./km <sup>2</sup> )
Martinique	360	1 100	327
Guadeloupe	387	1 705	227
Guyane	115	83 534	1

Cette population est surtout localisée sur la bande côtière, de 350 kilomètres de long sur 15 à 20 kilomètres de large. D'après une enquête de l'I.N.S.E.E. effectuée en mars 1993, 90 p. 100 des logements guyanais se trouvaient entre la commune de Roura, au sud, et celle de Saint-Laurent-du-Maroni au nord. Les grandes communes Cayenne, Kourou et Saint-Laurent-du-Maroni regroupent la majeure partie de cette population. Ainsi, 55 p. 100 de celle-ci vit sur l'île de Cayenne comprenant les communes de Cayenne, de Rémire-Montjoly et celle de Matoury. Cette grande agglomération du littoral guyanais, située entre le fleuve Mahury à l'est et la rivière de Cayenne à l'ouest, est appelée ainsi car il est possible d'en faire le tour par bateau grâce à la bretelle fluviale, la rivière du tour de l'île, reliant les deux cours d'eau.

Population des trois villes les plus peuplées de Guyane (au 31-12-90) :

- Cayenne : .....41 164
- Kourou : .....13 848
- Saint-Laurent-du-Maroni : .....13 606

La composition et la répartition de la population sur le territoire sont des éléments importants pour comprendre la pression de chasse inquiétante sur la frange littorale et surtout dans les endroits peuplés. Schématiquement, nous pouvons dire que cette pression sera, sur une zone donnée, d'autant plus faible que celle-ci sera d'accès difficile et éloignée des zones habitées.

### 1.3. ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

#### 1.3.1. Le chômage

L'ensemble des ressources de la Guyane en biens et services se compose à 55 p. 100 d'importations et à 45 p. 100 du P.I.B. (produit intérieur brut). La part importante des importations, celles-ci provenant principalement de la métropole, révèle une certaine dépendance du département envers cette dernière. Depuis 1975, le P.I.B. n'a pas cessé d'augmenter.

Evolution du P.I.B. en millions de francs courants de 1975 à 1989

	1975	1980	1985	1989
P.I.B. marchand	343	714	2 149	4 233
P.I.B. non marchand	232	505	1 024	1 451
P.I.B. total	575	1 219	3 173	5 684

En 1990, le P.I.B. par habitant était de 56 849 francs.

Evolution du P.I.B. par habitant des départements d'outre-mer et de la métropole

	1987	1988	1989	1990
Guyane	36 812	46 854	51 157	56 849
Martinique	45 194	47 851	50 818	53 728
Guadeloupe	33 461	34 771	36 918	39 278
Réunion	38 562	40 794	43 383	47 226
Métropole	95 598	102 197	109 169	114 664

La Guyane a été le département d'outre-mer dont l'accroissement du P.I.B. a été la plus forte au cours de la fin des années 80. Cependant, l'augmentation du produit intérieur brut ne suffit

pas à endiguer le chômage. D'après une enquête I.N.S.E.E. effectuée en mars 1993 sur la bande côtière, plus précisément sur la zone du littoral allant de la commune de Roura à celle de Saint-Laurent-du-Maroni (90 p. 100 des logements guyanais), l'accroissement du chômage a été de 4,6 points depuis octobre 1986. Ainsi, le taux de chômage, selon la définition du B.I.T. (Bureau International du Travail) a été, en mars 1993, de 24,1 p. 100. C'est le plus faible taux de chômage des quatre départements d'outre-mer (source : I.N.S.E.E. - Enquêtes emploi 1993).

Chômage (B.I.T.) en métropole et dans les départements d'outre-mer :

Métropole :	11,1 p. 100
Guyane :	24,1 p. 100
Martinique :	25 p. 100
Guadeloupe :	26,1 p. 100
Réunion :	31,7 p. 100

La définition internationale du chômage, adoptée par le B.I.T., classe comme chômeur toute personne satisfaisant simultanément aux critères suivants :

- recherche d'un emploi
- démarches effectives pour en trouver un
- disponibilité
- absence d'occupation professionnelle au cours de la semaine de référence.

Elle définit le taux de chômage comme le rapport entre le nombre de chômeurs et la population active totale (salariés, y compris les militaires du contingent, non salariés et chômeurs).

### 1.3.2. Importance des différents secteurs

\* Le secteur primaire :

Au recensement I.N.S.E.E. de 1990, il regroupait 11,4 p. 100 des actifs. A côté de l'agriculture et de la pêche (envisagées dans une partie ultérieure), nous trouvons les exploitations aurifère et forestière.

L'exploitation aurifère, débutée en Guyane en 1855, a été le troisième poste d'exportation du département en 1989. Cependant, il s'agit d'une production difficilement contrôlable et les chiffres la concernant varient énormément d'une année à l'autre.

L'exploitation de la forêt concerne principalement le domaine forestier de l'Etat, dont la gestion a été confiée à l'O.N.F. (Office National des Forêts). Les exploitations se font surtout dans le nord du département, en bordure du littoral. Ceci contribue, bien entendu, à la raréfaction du gibier dans cette zone ; d'autant plus que les pénétrantes et les chemins d'exploitation permettent l'accès à des parcours giboyeux pratiquement vierges. Le "label bois", s'il se met en place, constituera une opportunité pour la Guyane, étant donné que l'Asie du sud-est et surtout l'Afrique de l'ouest n'ont pas ménagé leurs ressources forestières.

\* Le secteur secondaire :

En Guyane, où des activités industrielles variées mais peu nombreuses existent, ce secteur employait 20,7 p. 100 des actifs en 1990. Il convient de citer l'industrie agro-alimentaire (production de jus de fruits, de produits laitiers par exemple), l'industrie du bois, bien-sûr toutes les activités concernant l'aventure spatiale (l'assemblage des pièces d'Ariane est effectué dans le département) et l'industrie des bâtiments et travaux publics, particulièrement lors de grands projets, comme celui du barrage de Petit Saut.

\* Le secteur tertiaire :

Il regroupe la majeure partie des actifs guyanais. Avec de 67,9 p. 100 des actifs, ce secteur révèle l'importance des administrations dans la lutte contre le chômage.

Les principales ressources de ce département sont le centre spatial, le bois, le riz et la pêche, surtout celle de la crevette.

### 1.3.3. Situation de l'agriculture et de la pêche

\* La pêche

Ce secteur occupe une place importante dans l'économie du département. Il fournit 50 p. 100 des recettes d'exportation du département, surtout grâce à la crevette. En effet, les crevettes représentent l'essentiel de l'effort de pêche ; les poissons faisant plutôt l'objet d'exploitation artisanale sont souvent considérés comme des "déchets" lors des campagnes crevettières. On estime que pour un kilogramme de crevettes pêchées, dix kilogrammes de poissons sont capturés, ceux-ci sont soit rejetés à la mer le plus souvent, soit vendus sur les marchés à bas prix.

L'exploitation du poisson est surtout artisanale. Les vivaneaux (*Pristipomoides spp*) sont les seules espèces qui soient réellement exploitées. Les poissons pélagiques ne sont que peu ou pas exploités.

\* De l'agriculture en général

En 1992, 86 p. 100 de la valeur de la production agricole venait des productions végétales. La part des productions animales est en hausse par rapport à ce qu'elle était en 1990, 9,6 p. 100 contre 14 p. 100 en 1992, mais nettement inférieure à celle de 1980 (30 p. 100 en 1980).

Parmi les cultures développées, dans le département, le riz occupe une place importante. L'arrivée des h'mongs a dynamisé la culture des tubercules, racines et bulbes (dachine, ignames, patates douces...). (cf. tableau "surface agricole utilisée et production agricole finale en 1991" en annexe p. 2). Deux types d'agriculture coexistent sur le territoire : une agriculture moderne et une autre traditionnelle, du moins d'inspiration européenne.



- L'agriculture traditionnelle :

Il s'agit de cultures sur brûlis : ce sont les abattis, créés aux dépens de la forêt, à proximité des voies de circulation (routes, pénétrantes, fleuves). Ces abattis sont réalisés, en général, sur de petites superficies et sont destinés à des cultures vivrières, comme celle du manioc. Selon la D.A.F. (Direction de l'Agriculture et de la Forêt), la culture sur abattis est pratiquée par plus de 3 000 ménages dans le département, sur une surface de près de 5 000 hectares. Souvent, les immigrants clandestins sont contraints à ce type d'agriculture. Bien entendu, la multiplication des abattis et des voies d'accès pour s'y rendre n'est pas favorable à la préservation de la faune du fait de l'augmentation de la pression de chasse et de la destruction de l'habitat.

- L'agriculture intensive :

Pratiquée sur des sols à containtes importantes, elle ne donne que des rendements médiocres. La riziculture, bien implantée dans la savane Sarcelle, est la culture phare du département. A ce sujet, il s'est posé le problème de concilier le développement économique de la région et la préservation de l'environnement. En effet, le développement de la riziculture, au sein d'une savane où se retrouvent beaucoup d'oiseaux migrateurs ou limicoles, est incompatible avec la biologie de ces oiseaux. La convention de Ramsar a classé la Basse Mana en "zone humide d'importance internationale". Bien-sûr, cette décision a satisfait les défenseurs de l'avifaune mais va à l'encontre du développement des rizières dans cette région.

\* Les productions animales

Production de viandes en carcasse (D.A.F. - service de statistique agricole)  
(estimations en tonnes)

	1988	1989	1990	1991	1992
Bovins	507	480	450	435	348
Porcins	833	671	732	745	774
Caprins - Ovins	53	56	56	52	21
Volailles de chair	521	523	523	886	786

L'élevage guyanais se concentre sur trois pôles.

- Premièrement : les volailles, surtout le genre Gallus.

En 1975, le cheptel "volailles" comptait 110 000 individus et il a doublé fin des années 80 - début des années 90 où il se maintient, approximativement, à 220 000 individus.

La volaille est la viande la plus consommée dans le département (33 kg/an/habitant en 1992) en raison de son faible prix d'achat. Cependant, la production locale ne représentait que 15 p. 100 de la consommation de poulet de chair en 1992 et 45 p. 100 de celle des oeufs dans le département (source : Direction de l'Agriculture et de la Forêt).

- Derrière, viennent les élevages bovin et porcin.

. L'élevage bovin :

Le cheptel guyanais est surtout composé de bovins zébus dont la souche a été importée d'Amérique centrale. Jusqu'en 1985, le nombre de têtes s'est accru en raison de l'augmentation des importations. Ensuite il se stabilisa à 15-16 000 dans la deuxième partie des années 80. Le début des années 90 a été marqué par une décapitalisation, conséquence d'un abattage excessif des vaches reproductrices. En 1992, le cheptel était de 10 000 têtes environ.

Comme pour la filière avicole, la production locale de viande bovine ne recouvre qu'une faible partie de la consommation guyanaise : elle ne correspondait qu'à 20 p. 100 de celle-ci en 1992.

. L'élevage porcin :

Le cheptel, en augmentation constante à la fin des années 80, s'est stabilisé au début des années 90 à 10-11 000 têtes. La production locale ne correspondait qu'à 20 p. 100 de la consommation locale en 1992.

- Le cheptel "petits ruminants"

Bien que sa part dans la valeur des productions animales soit en augmentation, il ne représente qu'une production marginale en Guyane.

Evolution du cheptel (D.A.F. - service de statistique agricole)

Cheptel	1988	1989	1990	1991	1992
Bovins	15 600	15 600	14 600	10 000(*)	9 800
Porcins	8 400	9 160	10 000	10 000	10 500
Caprins - Ovins	3 150	5 120	5 600	5 000	5 500

(en nombre de têtes au 31/12)

(\* : diminution notable du nombre de vaches laitières)



## Productions diverses (D.A.F. - service de statistique agricole)

	1988	1989	1990	1991	1992
Production de lait (hl)	6 050	3 778	2 620	1 700	1 200
Production d'oeufs (milliers)	4.500	5 000	5 000	5 000	5 000

Comme nous avons pu le constater, la production animale locale ne couvre pas la consommation de viande de la population guyanaise. Celle-ci achète souvent de la viande surgelée importée.

## Degré d'auto-suffisance

(rapport entre la production locale et cette production additionnée des importations)

	1988	1989	1990	1991	1992
Viande bovine	33,6 p. 100	31,0 p. 100	34,8 p. 100	34,6 p. 100	22,7 p. 100
Viande porcine	47,3 p. 100	44,8 p. 100	38,2 p. 100	39,9 p. 100	38,2 p. 100
Viande caprine et ovine	23,5 p. 100	20,3 p. 100	12,4 p. 100	13,2 p. 100	13,0 p. 100
Viande volailles	14,9 p. 100	13,3 p. 100	11,8 p. 100	18,8 p. 100	18,1 p. 100
oeufs	62,6 p. 100	54,4 p. 100	52,1 p. 100	45,8 p. 100	46,7 p. 100

(Source : D.A.F. et direction des douanes : statistiques du commerce extérieur)

Ce rapide aperçu de la Guyane nous a permis de la situer vis-à-vis des autres départements d'outre-mer, des pays voisins et de la métropole. Il y a encore du chemin à parcourir pour rattraper celle-ci. Cependant, les difficultés économiques que connaissent ce département ne semblent pas irrémédiables, étant donné les potentialités énormes que présente ce département peu peuplé, aux richesses floristiques et faunistiques exceptionnelles. Quoi qu'il en soit, la population sur la bande côtière, même si elle ne vit pas dans une opulence généralisée, ne meurt pas de faim. Certes, une partie appréciable de cette population a un faible niveau de vie qui ne permet qu'un choix limité pour son alimentation. Cependant, l'approvisionnement en protéines animales est déjà plus varié qu'à l'intérieur de la forêt. La population du littoral peut aussi bien consommer des produits laitiers, des oeufs, des produits de la mer que de la viande, provenant d'animaux domestiques ou sauvages. Ainsi, la poussée démographique et le développement économique du département peuvent aller à l'encontre de la préservation de la faune sauvage sur la bande côtière guyanaise.

## II. SITUATION DE LA CHASSE SUR LA BANDE CÔTIÈRE GUYANAISE

A l'intérieur des terres, dans la forêt vivent différentes ethnies, amérindiennes ou noires marrons. Ces populations tirent de la chasse et de la pêche, le cas échéant, l'essentiel des protéines animales dont ils ont besoin. Aucune étude n'a été entreprise afin de déterminer la pression de chasse qu'elles exercent. Bien entendu, il semble difficile d'imposer à ces populations des contraintes quant à leur façon de se nourrir, contraintes qui pourraient prendre la forme d'une réglementation de la chasse, d'autant plus si celle-ci ne s'accompagne pas de mesures acceptables permettant d'améliorer leurs conditions de vie.

### 2.1. LÉGISLATION DE LA CHASSE

Sur la bande côtière, différents types d'individus chassent pour des raisons diverses. L'augmentation de la population exerce un effet direct (prédation par la chasse) et indirect (nuisances, destruction de l'habitat de la faune) sur le gibier. Différentes tentatives ont vu le jour afin de contrôler la chasse sur le littoral, mais en vain. Aussi la Guyane est-elle le seul département français pourvu d'une faune abondante mais dépourvu d'une véritable législation de la chasse.

En fait, quelques textes législatifs existent. L'article 2 de l'arrêté préfectoral n° 172 1D/2B du 31-01-75 considère la chasse sous deux angles : une chasse professionnelle soumise à "autorisation préalable de l'autorité préfectorale" et une chasse sportive libre sous réserves de respecter certaines dispositions de l'arrêté (espèces protégées, périodes de capture et de chasse d'autres espèces).

En 1986, des mesures de protection de la faune guyanaise (amphibiens, sauropsidés et mammifères) ont été prises par arrêté interministériel. Il s'agit de l'arrêté du 15 mai 1986, modifié par l'arrêté du 20 janvier 1987 en ce qui concerne les mammifères et les oiseaux. Toute infraction à cet arrêté sera réprimée pénalement par l'article 32 de la loi du 10 juillet 1976, applicable en Guyane. Ainsi, tout contrevenant sera puni de 2 000 francs à 60 000 francs d'amende et en cas de récidive celle-ci s'élèvera à 120 000 francs. Pratiquement, cet arrêté crée trois classes d'espèces animales (cf. annexe p. 3, 4, 5, 6) :

- les espèces strictement protégées : leur chasse est interdite.
- les espèces dont le commerce est interdit : les animaux appartenant à celles-ci peuvent être chassés en vue d'une auto-consommation mais leur vente, qu'ils soient vivants ou morts, est interdite.
- les espèces sans statut précis : leur chasse et leur commerce sont autorisés.

Les tortues marines ont été oubliées par l'arrêté interministériel. Cependant, des arrêtés préfectoraux existent. L'arrêté n° 2708 1D/2B du 30 octobre 1981 limite la capture des tortues olivâtres (*Lepidochelys olivacea*) et vertes (*Chelonia mydas*) à la période comprise entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 15 février. Cette arrêté place la tortue luth (*Dermochelys coriacea*)

parmi les espèces intégralement protégées. L'arrêté préfectoral n° 2312 1D/2B du 27 novembre 1982 protège toutes les espèces de tortues marines du site de ponté des Hattes (près des communes de Mana et d'Awala-Yalimapo) en interdisant le prélèvement des oeufs et la tuerie des adultes et des jeunes.

Ainsi, à partir de juin 1986, sur l'ensemble du territoire guyanais se sont imposées les notions de gibier commercialisable et de gibier non commercialisable, ce dernier ne pouvant être abattu qu'en vue d'une consommation en famille ou entre amis.

Pour ce qui est du commerce de gibier, il est intéressant de rappeler la convention de Washington (convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction) qui ne concerne, tout de même, que le commerce international d'animaux sauvages. Trois annexes figurent dans le texte de cette convention. Le premier d'entre eux regroupe "toutes les espèces menacées d'extinction qui sont ou pourraient être affectées par le commerce". Le commerce international de spécimen appartenant à une de ces espèces est pratiquement interdit. En tout cas, la réglementation de celui-ci exige l'octroi préalable de permis d'exportation et d'importation. L'annexe II comprend les espèces qui, "bien que n'étant pas nécessairement menacées actuellement d'extinction, pourraient le devenir si le commerce des spécimens de ces espèces n'était pas soumis à une réglementation stricte". Celle-ci prévoit la délivrance et la présentation préalable d'un permis d'exportation. Quant à l'annexe III, y figurent les espèces que certains Etats signataires désirent protéger. L'exportation de leurs spécimens hors de ces pays nécessite un permis d'exportation. Leur importation dans ces Etats est conditionnée à la présentation d'un certificat d'origine ou d'un permis d'exportation si le spécimen provient d'un pays ayant inscrit l'espèce en question à l'annexe III.

En 1982, la C.E.E., considérant que la situation de certaines espèces exigeait des mesures de conservation appropriées, décida unilatéralement de traiter certaines espèces d'une façon particulière. C'est ainsi que les espèces figurant sur la liste de la première partie de l'annexe du règlement (C.E.E.) n°362/82 (annexe amendée plusieurs fois au cours de ces dernières années) sont considérées par la C.E.E. comme faisant partie de l'annexe I de la convention de Washington. En ce qui concerne les espèces mentionnées à la deuxième partie de l'annexe "C.E.E.", l'introduction dans la communauté nécessite un permis d'importation délivré sous certaines conditions, comme celle exigeant que la capture ou la récolte d'un animal d'une espèce ainsi protégée ne nuise pas à la conservation des espèces.

Il est intéressant de constater que des espèces protégées par la convention de Washington figurent parmi les gibiers commercialisables en Guyane.

\* Espèces inscrites à l'annexe II :

- Mammifères :
  - . Pécarì à lèvres blanches (*Tayassu pecari*)
  - . Pécarì à collier (*Tayassu tajacu*)
- Reptile :
  - . Iguane vert (*Iguana iguana*)

\* Espèces figurant à l'annexe II et à la partie 1 de l'annexe "C.E.E."

- Mammifères :
  - . Tapir (*Tapirus terrestris*)

Ainsi, les pécaris et le tapir, gibiers par excellence en Guyane, ont attiré l'attention des membres de la convention de Washington. En outre, les autorités de la C.E.E. ont jugé que de nouvelles dispositions devraient être prises pour le tapir. Ces mesures abondent dans le sens des dires de certains vieux chasseurs se plaignant que les bandes de pécaris se font plus rares sur la bande côtière et comptent moins d'individus.

C'est la liberté la plus totale en matière de chasse en Guyane, où il y a ni permis de chasse ni saison de chasse. En outre, tout individu peut s'acheter une arme de chasse (arme de 5<sup>ème</sup> catégorie). Des différentes catégories de chasseur existant sur le département, seule celle des chasseurs professionnels possède un statut déterminé avec des obligations précises. L'article 2 de l'arrêté préfectoral n° 172 1D/2B stipule que "l'exercice de l'activité de chasseur professionnel est soumis à une autorisation préalable de l'autorité préfectorale". La préfecture délivre une carte de chasseur professionnel à titre personnel. Le détenteur de cette carte s'oblige à respecter certaines règles, à savoir :

- exercice de la chasse par la personne elle-même et non par une main-d'œuvre chassant pour elle,
- respect de l'aire de chasse attribuée,
- respect des arrêtés de protection,
- limitation des prises de gibier ; le chasseur professionnel ne peut pas détruire ou colporter plus de :
  - . 2 pièces de gibiers à poils
  - . 5 pièces de petits gibiers à poils (taille du paca ou de l'agouti)
  - . 10 pièces de gros gibiers à plumes (taille du hocco)
  - . 20 pièces de petits gibiers à plumes.

La validité de la carte de chasseur professionnel est d'une année, renouvelable si aucun manquement aux règles a été constaté. Maintenant, il n'y a plus de nouvelle carte attribuée. A la fin de l'année 1993, il y avait officiellement quatre chasseurs professionnels avec chacun leur aire de chasse, à savoir les régions de Saül, de Mana, de Roura-Bélizon et de Régina (cf. annexe p. 7). En juillet 1994, il n'en reste plus que deux qui ont vu leur carte renouvelée : celui de la zone de Régina et celui de Saül. Ce dernier n'alimente pas l'île de Cayenne en gibier du fait que Saül, située à l'intérieur des terres, n'est reliée à Cayenne par aucune voie d'accès facile. Aussi l'approvisionnement de cette agglomération en gibier ne devrait-elle plus être assurée que par le chasseur de Régina (ce qui est loin d'être le cas), étant donné qu'en principe les chasseurs professionnels sont les seuls habilités à approvisionner les restaurants et les marchés en viande de gibier. Compte tenu de l'âge de ces chasseurs, l'activité officielle de chasseur professionnel devrait à terme disparaître. Cette disparition ne signifiera pas des difficultés d'approvisionnement en viande de gibier car des personnes non titulaires de la carte de chasseur professionnel vendent leurs prises aux restaurateurs et aux vendeurs sur les marchés.

L'immensité du territoire forestier rend difficile le contrôle de l'application des textes en vigueur, d'autant plus qu'il n'y avait aucun garde de chasse en Guyane avant la construction du barrage E.D.F. de Petit Saut. L'arrêté préfectoral n° 1917 du 19 octobre 1993, a interdit tout acte de chasse sur le territoire du futur plan d'eau du barrage et de ses abords. Sur ce périmètre situé sur le territoire des communes de Kourou, Saint-Elie et Sinnamary, l'arrêté a interdit également le transport de toute arme à feu, si celle-ci n'était

pas démontée et mise dans un sac ou un étui.

Cet arrêté avait pour objectif, entre autres, de préserver de toute action prédatrice humaine la zone de lâcher des animaux récupérés lors de la mise en eau du barrage, la retenue d'eau ayant recouvert 300 km<sup>2</sup> de forêt. Pour ce faire, trois fonctionnaires de l'O.N.C. (Office Nationale de la Chasse) furent envoyés en Guyane. Assistés de la gendarmerie et de l'O.N.F., ils ont été chargés de veiller au respect de l'arrêté préfectoral. Ces moyens, conciliés avec d'autres, ont été efficaces ; la zone de lâcher ayant été préservée de la chasse.

Pour qu'une véritable réglementation de la chasse soit appliquée en Guyane, il faut qu'une volonté politique bien affirmée permette l'octroi de moyens significatifs capables de faire respecter les textes législatifs. Cependant, ceux-ci ne doivent pas être rejetés par la population guyanaise. Aussi, une concertation s'impose-t-elle entre les différents acteurs concernés par le sujet.

## 2.2. TYPOLOGIE DU CHASSEUR

D'après le questionnaire que j'ai pu distribuer auprès des enfants des classes de CM 1 et de CM 2 de certaines écoles de la bande côtière (cf conditions de réalisation du questionnaire et discussion des résultats obtenus au paragraphe 3.1.1.) un pourcentage important d'enfants, 35 à 40 p. 100 selon les zones, a déjà eu une expérience de la chasse (cf. annexe p. 8, 9). Au nord de l'île de Cayenne et de la ville de Kourou, ce pourcentage atteint 52,2 p. 100 dans la zone regroupant les communes de Sinnamary et d'Iracoubo. Parmi les enfants ayant eu une expérience de la chasse, une grande majorité disent aimer la chasse. La neuvième question du "questionnaire-écoles" avait pour objet d'évaluer l'importance du gibier, en tant qu'animal chassé pour la viande, dans l'alimentation de la population guyanaise. Nous notons que la viande de gibier est obtenue par la chasse (le chasseur étant une connaissance proche) à plus de 50 p. 100 des cas dans les communes au nord de Kourou. Ce pourcentage varie entre 30 et 40 p. 100 dans la zone côtière située entre Kourou et Saint-Georges de l'Oyapock. Aussi est-on en droit de penser que la chasse est bien ancrée dans les habitudes d'une partie de la population, surtout celle se trouvant entre les communes de Saint-Laurent et de Kourou.

### Questionnaire-écoles

- Pourcentage d'enfants affirmant avoir eu une expérience de la chasse :

. Ile de Cayenne :	35,8
. Kourou :	39,1
. Communes sud (Régina, Roura) :	40,7
. Saint-Georges :	38,1
. Communes nord (Iracoubo, Sinnamary) :	55,2
. Saint-Laurent :	37,3



- Parmi les enfants ayant eu une expérience de la chasse, pourcentage de ceux aimant cette activité :

. Île de Cayenne :	90,6
. Kourou :	100
. Communes sud (Régina, Roura) :	90,9
. Saint-Georges :	87,5
. Communes sud (Iracoubo, Sinnamary) :	90,6
. Saint-Laurent :	77,3

- Dans le cas d'une consommation à domicile, la viande (sous-entendu celle de gibier) a-t-elle été achetée, donnée ou obtenue par la chasse ("viande chasse") ?

	Viande achetée	Viande donnée	Viande "chasse"
Ile de Cayenne	41,0 p. 100	13,9 p. 100	45,1 p. 100
Kourou	50,0 p. 100	10,0 p. 100	40,0 p. 100
Communes sud	55,6 p. 100	3,7 p. 100	40,7 p. 100
Saint-Georges	42,3 p. 100	26,9 p. 100	30,8 p. 100
Communes nord	29,2 p. 100	17,0 p. 100	53,8 p. 100
Saint-Laurent	10,7 p. 100	53,6 p. 100	37,3 p. 100

Cette question était placée après celle concernant le lieu de consommation de la viande de gibier. Bien que le mot "gibier" ne figurât pas dans son intitulé, il était fortement sous-entendu. Il ne s'agissait pas de viande d'animaux domestiques. Aussi, les réponses indiquant que la viande a été achetée dans une grande surface n'étaient pas prises en compte.

La zone, comprenant l'île de Cayenne et la commune de Kourou, semble avoir une population de chasseurs non négligeable mais pas aussi active, en nombre de sorties, que celle des communes situées au nord de Kourou sur la bande côtière.

Bien qu'il soit impossible de dresser le portrait du chasseur guyanais, deux types de chasse peuvent être distingués : la chasse à but lucratif et celle à but non lucratif.

\* La chasse à but non lucratif

- La chasse pourvoyeuse de nourriture lors d'expéditions

Lors de longues expéditions en forêt, il est fréquent de n'apporter avec soi que le strict minimum. Pour se nourrir, on pratique la chasse. L'armée, les missions scientifiques,

les prospections minières et le tourisme utilisent ce procédé.

- La chasse en tant qu'activité indispensable pour l'alimentation du foyer

Dans ce groupe figurent la chasse traditionnelle des populations de l'intérieur des terres et celle pratiquée par certains étrangers clandestins (réfugiés ou non) n'ayant que cette activité pour se nourrir. En 1977, la Guyane accueillait des réfugiés laotiens. Ils se sont établis à Cacao et à Javouhey. Ces zones, très giboyeuses à la fin des années 70 sont devenues pauvres en gibier près de vingt ans après. Ce phénomène est dû, non seulement au développement des cultures mais également à une pression de chasse croissante.

Les populations amérindiennes installées sur le littoral consomment de moins en moins de viande de gibier. En fait, les indiens du littoral sont de brillants pêcheurs en mer et dans les estuaires. C'est ainsi que les Galibis sont de grands amateurs de poissons qui représentent une part très importante des protéines animales qu'ils consomment.

- La chasse en tant qu'activité de loisir

Cette activité peut concerner tout individu vivant sur le territoire guyanais : étrangers, français de passage sur le département (antillais, métropolitains) ou guyanais. Il s'agit de sorties de chasse organisées pendant les congés (fins de semaine, jours fériés, vacances). Selon les moyens financiers dont dispose le groupe, les sorties de chasse sont plus ou moins longues. Dès à présent, il convient de noter que plus la personne se sent concernée par la préservation du patrimoine floristique et faunistique guyanais, moins la méthode de chasse adoptée est destructrice. Beaucoup de chasseurs guyanais se plaignent que des gens de passage sur le territoire, munis d'armes de chasse perfectionnées, se livrent à de véritables massacres de bandes d'oiseaux (ibis, toucans, etc.) ou de mammifères (pécari, singes, etc.) tout en sachant qu'ils ne pourront pas ramasser tous les animaux abattus. Effectivement, ces personnes se croient tout permis du fait de l'absence de contrôles.

Depuis ces dernières années, un phénomène nouveau est apparu. De plus en plus, des particuliers partent pour des expéditions de plusieurs jours munis d'armes de chasse sophistiquées, de congélateurs et de groupes électrogènes. Étant donné les moyens financiers que cela exige, seul un nombre limité de personnes peuvent se livrer à de telles activités. Ces expéditions ne sont pas organisées régulièrement par les mêmes groupes de personnes. Cependant, les gens savent, grâce au bouche à oreille, que certains restaurateurs ou vendeurs sur le marché sont preneurs de leur prises. Ce marché est difficilement chiffrable en termes financiers. Selon l'enquête menée auprès des restaurateurs, l'approvisionnement auprès des particuliers occupe une place importante. Vingt restaurateurs, répartis sur la zone côtière de Saint-Laurent-du-Maroni à Régina, ont accepté de répondre au questionnaire que je leur avais soumis (cf. annexe p. 10, 11). Leur approvisionnement est souvent assuré par des sources diverses.

#### Sources d'approvisionnement des restaurateurs

- Chasseurs professionnels :	9
- Particuliers :	8
- Auto-approvisionnement :	5
- Vendeurs sur les marchés :	8

Les chiffres indiquent le nombre de restaurateurs s'approvisionnant à la source considérée. Il est à noter que certains restaurateurs ne connaissent pas la définition exacte du

chasseur professionnel qu'ils considèrent comme étant tout simplement une personne habituée à chasser et le faisant efficacement. Aussi la source "chasseur professionnel" est-elle peut-être surestimée.

\* La chasse à but lucratif

- Les chasseurs professionnels

Leur statut a été étudié dans une partie antérieure. Certains ne chassent plus eux-mêmes et utilisent une main-d'œuvre bon marché composée surtout de brésiliens en situation irrégulière. Ils se contentent de faire la navette entre la forêt et le littoral : ils apportent les munitions et le cas échéant des congélateurs et de la glace lorsqu'ils se rendent en forêt et repartent avec les prises de chasse effectuées par les hommes restant sur le terrain. Inutile de préciser que cette pratique de chasse est des plus destructrices, d'autant plus que la pression prédatrice est exercée de façon permanente.

- Les chasseurs sans statut

Comme il a été mentionné plus haut, des particuliers vendent leurs prises aux restaurateurs, aux vendeurs sur les marchés ou à des particuliers. De cette manière, des clandestins venant du Surinam ou du Brésil peuvent se procurer un revenu. Pour ces personnes, il ne saurait être question d'arrêté préfectoral ou interministériel : elles chassent le macaque, le caïman ou tout autre animal pourvu qu'elles puissent en tirer un prix intéressant.

## 2.3. REVENU DE LA CHASSE

### 2.3.1. Problème de la capture d'animaux vivants

Certains consommateurs préfèrent acheter l'iguane vivant. Rappelons que l'iguane vert (*Iguana iguana*) n'est pas une espèce protégée. Ce reptile est surtout apprécié pour ses œufs et il est donc particulièrement chassé pendant la période de reproduction. Curieusement, on n'en trouve pas sur le marché de Cayenne, seul marché à gibier officiel de la bande côtière. En fait, renseignements pris, il semble qu'il faille se rendre au marché très tôt le matin étant donné la saisonnalité de l'offre et le succès de ce gibier auprès de ces amateurs. Non seulement il convient d'y aller de bonne heure, mais aussi il faut le demander spécialement et être un bon client.

Dans le cadre de ce mémoire, nous ne parlerons pas du trafic des animaux pour leurs peaux, plumes ou carapaces. En tout cas, ce trafic semble avoir diminué d'importance grâce aux contrôles de plus en plus fréquents et aux amendes infligées.

### 2.3.2. Prix de la viande de gibier

En principe, seul le gibier commercialisable devrait donner lieu à une transaction. Ceci est loin d'être le cas. Tout se vend et ceci même sur les marchés. Bien entendu, la vente d'espèces interdites de commercialisation s'opère discrètement, sauf pour ce qui est du daguet



rouge (*Mazama americana*), biche ou cariacou en créole, dont les pièces sont disponibles sur le marché de Cayenne.

Nous indiquerons les prix payés aux chasseurs dans trois zones différentes. Ces prix varient essentiellement en raison de l'abondance relative de l'espèce considérée.

\* Saint-Laurent-du-Maroni :

→ Mammifères

- Tapir, *Tapirus terrestris*, (nom créole : maïpouri) : 40 F/kg ;
  - Pécaris :
    - . à collier, *Tayassu tajacu*, (nom créole : pakira) : 30-35 F/kg ;
    - . à lèvres blanches, *Tayassu pecari* (= *T. albirostris*), (nom créole : cochon bois) : 30-35 F/kg ;
  - Agouti, *Dasyprocta leporina* (= *D. agouti*), (nom créole : agouti) : 30 F/kg ;
- La viande d'agouti, espèce fréquente dans la région de Saint-Laurent-du-Maroni, est l'une des moins chères.

\* Sinnamary :

→ Mammifères

- Pécaris : 50 F/kg ;
- Agouti : 40 F/kg ;
- Cabiã, capybara, *Hydrochærus hydrochaeris*, (nom créole : capiaye, cochon d'eau) : 40 F/kg. Le cabiã est une viande peu aimée par la population guyanaise.
- Tapir : 35-40 F/kg.

→ Oiseaux

- Hocco alector, *Crax alector*, (nom créole : hocco) : 150 F/kg ;
- Agami trompette, *Psophia crepitans*, (nom créole : agami) : 60 F/kg ;
- Penelope marail, *Penelope marail*, (nom créole : marail) : 60 F/kg.

En fait, le gibier à plumes est vendu à la pièce. C'est ainsi qu'un hocco se vendra 150 à 200 F selon sa taille.

→ Reptile

- Iguane vert, *Iguana iguana*, (nom créole : lézard ou iguane) : selon la taille, 150-200 F pièce.

\* Cayenne :

→ Mammifères

- Agouti : 60 F/kg ;

- Pécaris : 50-60 F/kg ;
- Paca, *Agouti paca*, (nom créole : pac) : 50 F/kg ;
- Tapir : 45-60 F/kg.

→ Oiseaux

- Hocco alector : 150-160 F/kg ;
- Agami trompette : 50 F/kg ;
- Penelope marail : 50 F/kg.

→ Reptiles

- Iguane vert : 100-200 F, selon la taille.

\* Espèces dont le commerce est officiellement interdit :

- Capucins :
  - . Capucin noir, *Cebus apella*, (nom créole : macaque noir) : 50 F/kg ;
  - . Capucin blanc, *Cebus olivaceus*, (nom créole : macaque blanc) : 50 F/kg ;
- Atèle, singe-araignée, *Ateles paniscus*, (nom créole : kwata) : 50 F/kg ;
- Singe hurleur, *Alouatta seniculus*, (nom créole : baboun) : 60 F/kg ;
- Daguet rouge, *Mazama americana*, (nom créole : biche ou cariacou) : 50-60 F/kg ;
- Caïman : 50 F/kg.

Pour les gibiers à poils, les prix s'échelonnent donc entre 30 et 60 F le kilogramme selon l'espèce et le lieu de vente. Les espèces interdites de commercialisation ne sont pas nécessairement plus chères que les autres. Ce qui fait leur intérêt aux yeux d'un chasseur peu scrupuleux est la quasi-certitude qu'il pourra écouler ses prises, étant donné que ces viandes sont recherchées.

La stratégie, pour un chasseur qui veut rentabiliser ses sorties, est de tuer le plus de gibiers dont le prix de la viande est intéressant et que le format rend relativement facile à conserver et à transporter. Avoir des grosses pièces, comme le tapir, n'est donc pas l'objectif premier du chasseur désirant vendre ses prises. Le tapir, gibier par excellence, est souvent proposé aux clients potentiels car il est une proie facile pour des chasseurs expérimentés : il est souvent abattu lorsqu'il traverse un cours d'eau et certains réussissent même à l'attirer en sifflant.

Le gros et moyen gibier à poils (tapir, pécaris) est vendu par pièces et non entier comme le gibier à plumes ou les petits rongeurs (agouti, acouchi). Il n'y a pas de différence de prix selon le type de pièces : la notion de morceaux de 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> catégorie n'existe pas en ce qui concerne les prix.

## 2.4. LA PRESSION DE LA CHASSE SUR LA BANDE CÔTIÈRE

Maintenant, tous les fleuves constituent des voies d'accès vers l'intérieur des terres pour les chasseurs. Aussi le gibier s'est-il raréfié dans les zones proches des voies de

circulation, qu'elles soient terrestres ou fluviales. Bon nombre d'espèces ont payé un lourd tribut à la chasse dans les zones à proximité du littoral. Certaines ont même presque disparu de celles-ci. Les exemples du hocco et de l'agami sont significatifs. Le hocco, *Crax alector*, est le principal gibier à plumes commercialisable. Du fait d'une trop grande pression de chasse, il ne se rencontre pratiquement plus dans la forêt de la bande côtière.

Même si le territoire forestier est vaste, le développement des moyens modernes de circulation et la prolifération d'armes sophistiquées peuvent conduire à une raréfaction du gibier de l'intérieur des terres, à plus ou moins long terme. Ceci est d'autant plus préoccupant que les populations amérindiennes ou noires marrons risquent d'être atteintes dans leur mode de vie. En outre, bon nombre d'animaux assurant la dissémination des semences, une raréfaction de la faune aura un impact négatif sur la diversité de la flore et sur la régénération forestière.

Pour se rendre compte de l'augmentation de la pression de chasse, il suffit de considérer les statistiques concernant le nombre d'armes de chasse et la quantité de munitions importés dans le département. En 1981, au moment de la libéralisation des armes de chasse, 25 247 demandes avaient été enregistrées.

#### Statistiques des importations d'armes et de munitions entre 1988 et 1993

	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Armes de chasse	3 143	3 592	4 617	3 779	4 666	3 115
Munitions	473 669	1 458	10 556	5 288	4 780	3 463

Ces statistiques ne concernent que les marchandises faisant l'objet d'importation à caractère commercial et ne tiennent pas compte des armes et munitions contenues dans les déménagements de particuliers. En 1983, 1 807 armes de chasse furent importées dans le département, dix ans après ce nombre s'élève à 3 115, nombre tout de même inférieur à ceux de la période fin des années 80 - début des années 90.

Aucune réglementation concernant les armes de chasse et les munitions n'existant en Guyane, le chasseur peut utiliser n'importe quel type de munitions lors de son activité. Ceci pose de sérieux problèmes. En effet, s'il utilise des munitions inadaptées à la taille du gibier, celui-ci peut être réduit en charpie (balle de gros calibre atteignant un agouti ou un petit gibier à plumes, par exemple) ou être gravement blessé sans être pour autant tué (petits plombs de chasse blessant un tapir). Dans ce dernier cas, l'animal pourra échapper au chasseur mais mourra un peu plus loin des suites de ses blessures. Ainsi, il est légitime de penser que le nombre de pièces vendues sur la bande côtière ne reflète pas exactement l'impact de la chasse sur la faune.

Comme on peut le constater, il est très difficile d'établir le profil type du chasseur en Guyane. En fait, il existe plusieurs catégories de chasseurs et à l'intérieur de celles-ci, les motivations, les méthodes de chasse et les prises de chasse varient considérablement.

Les chasseurs de la bande côtière guyanaise sont tout à fait conscients de la raréfaction du gibier dans les zones proches du littoral. Ceux qui chassent depuis plus de 5-10 ans disent qu'il faut aller de plus en plus loin pour trouver du gibier et même en s'éloignant des bords des voies de circulation, le chasseur peut très bien rentrer bredouille de deux nuits de chasse consécutives. Il est à noter que la chasse a lieu aussi bien de nuit que de jour : certains chassant uniquement la nuit, d'autres le jour et enfin quelques un sortent la nuit comme le jour. Le chasseur sort seul ou accompagné. Dans ce cas , il est accompagné de moins de cinq personnes en général. Le nombre de personnes dans un groupe de chasse est important à considérer. En effet, si le groupe s'enfonce à l'intérieur de la forêt, la quantité de prises de chasse sera limitée par la capacité du groupe à transporter les carcasses des animaux abattus, à moins qu'il en laisse une partie sur le terrain, chose qui se voit hélas souvent au grand dam des chasseurs locaux. Ceux-ci confrontés au problème de la gestion de la faune sauvage sont assez perplexes. Les personnes, chassant depuis un certain nombre d'années, sont plutôt contre une réglementation de la chasse. Les chasseurs, qui y sont favorables, insistent sur le fait que cette réglementation devra tenir compte des spécificités guyanaises (tradition de la chasse, modes de vie différents selon l'habitat). Il faudra aussi s'attacher à diminuer la demande de certains restaurateurs en viande d'animaux appartenant à des espèces protégées. Ces restaurateurs argumentent que ce sont les clients, entre autres les touristes, qui imposent leurs choix.

### III. LA CONSOMMATION DE VIANDE DE GIBIER SUR LA BANDE CÔTIÈRE GUYANAISE

Dès à présent, il convient de préciser ce que nous entendons par "gibier". Dans le cadre de notre enquête, ce terme recouvre tous les reptiles, oiseaux et mammifères sauvages susceptibles d'être chassés. Cette enquête s'étant déroulée sur la bande côtière guyanaise, il s'agira exclusivement de gibier guyanais. En Guyane, il n'existe pas de production ou d'élevage de gibier en vue de la vente. Par conséquent, il ne sera question ici que de gibier de chasse. Dans ce département, tout vertébré appartenant au groupe des sauropsidés ou à celui des mammifères peut faire l'objet d'une chasse, que cela soit pour la viande ou pour toute autre raison. En ce qui concerne la viande de gibier, la tradition (tabous, croyances) ou tout simplement les habitudes peuvent interdire la consommation d'une espèce par une population donnée. Il en est ainsi du daguet rouge (nom créole : biche ou cariacou) que certains créoles ne mangent pas, de peur d'avoir une éruption de boutons. Le capybara n'est pratiquement pas consommée en Guyane, sa viande serait trop "gélatineuse".

En fait, selon l'arrêté interministériel de 1986, les espèces strictement protégées ne peuvent pas être considérées comme gibier et il n'y aurait que deux types de gibier : l'un commercialisable et l'autre non. Malheureusement, cet arrêté est loin d'être respecté. Des restaurateurs ou des vendeurs sur le marché proposent à leurs clients des espèces dont le commerce est interdit.

### 3.1. LES LIEUX DE CONSOMMATION

Des questionnaires ont été distribués dans les écoles aux élèves des classes de CM 1 et de CM 2 (enfants de 8-13 ans). Les écoles, ayant répondu aux questionnaires, sont réparties dans les différentes communes du littoral. L'un des objectifs principaux de cette enquête auprès des enfants était d'évaluer l'importance du gibier dans leur alimentation et donc dans celle de la population guyanaise. L'analyse des réponses obtenues nous montre que la connaissance de l'environnement guyanais, notamment la faune, n'est pas également répartie parmi les jeunes guyanais. Les enfants de Cayenne ou de Kourou connaissent peu la faune, beaucoup ne font pas la différence entre la faune d'Afrique et celle de Guyane.

#### 3.1.1. Le questionnaire-écoles

Il comporte onze questions ayant rapport avec la chasse et la consommation de gibier (cf. annexe p. 8, 9). Le choix des écoles ne s'est pas inspiré d'une méthode précise d'échantillonnage. Etant donné que je suis arrivé au début du mois de juin en Guyane, il ne me restait que de peu de temps pour obtenir suffisamment d'informations auprès des enfants avant qu'ils ne partent en vacances. J'optai donc pour une solution pragmatique. Je téléphonai aux directeurs des différentes écoles de la bande côtière afin de leur demander leur autorisation et la collaboration des instituteurs des classes de CM 1 et de CM 2. Si le directeur donnait son accord, alors je lui apportais les questionnaires. Dans le cas de l'école communale de Saint-Georges de l'Oyapock, les questionnaires furent envoyés par la poste en raison de l'absence de route menant à cette commune depuis Cayenne. Les enfants devaient répondre aux questions seuls ou assistés de l'instituteur si le besoin s'en faisait sentir. En fait, les classes de CM 1 et de CM 2 ont été choisies en pensant que les enfants seraient capables de comprendre les questions et d'y répondre seuls sans être influencés par les parents ou toute autre personne.

Grâce au concours des directeurs d'écoles et des instituteurs, 551 questionnaires furent recueillis. Malheureusement, les questionnaires remplis n'étaient pas de valeur égale. N'ayant pas pu observer les conditions dans lesquelles les enfants répondaient aux questions, j'ai interrogé les directeurs d'école et les instituteurs pour savoir comment leurs élèves avaient perçu les questions. L'impression générale qui en ressortit fut que les enfants ont eu souvent du mal à y répondre. J'ai pu le constater en surveillant les enfants de l'école de Régina remplir le questionnaire. Certains enfants, ne sachant pas quoi répondre, n'hésitaient pas à copier sur les autres. L'examen des réponses indique que certains enfants ne connaissaient pas les définitions du mot gibier et de l'expression "animaux domestiques", d'autres ne faisaient aucune distinction entre les faunes d'Afrique, d'Europe et d'Amérique du Sud. Aussi, des critères furent-ils établis pour savoir s'il fallait retenir les réponses à certaines questions. Le questionnaire peut être divisé en trois parties.

#### \* Première partie du questionnaire

L'objectif de cette partie est d'évaluer la connaissance du gibier guyanais par l'enfant. Les réponses aux premières questions permettent de voir si l'enfant fait le lien, premièrement



entre "espèce animale élevée pour la production de viande " et "animal domestique" et deuxièmement entre "espèce animale sauvage chassée pour la viande" et "gibier". En fait, cette partie du questionnaire est bâtie sur la comparaison entre les deux types de viande : connaissance, goût et préférence des enfants. Beaucoup d'élèves ont considéré le poulet et le porc comme gibier. Les 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> questions sont très utiles afin de préciser l'impression laissée après les réponses aux deux premières questions. Certains questionnaires sont ininterprétables : des élèves répondent "non" à la troisième question, "oui" à la suivante et citent des espèces animales variées, domestiques ou sauvages, d'amérique du sud ou d'ailleurs, au 5<sup>ème</sup> point du questionnaire. Manifestement, ces enfants n'ont pas compris le sujet du questionnaire. Afin de ne considérer que des réponses fiables, une démarche rigoureuse devait être suivie. Ainsi, l'évaluation de la connaissance du gibier guyanais fut fondée sur les réponses aux 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> questions. Il ne devait pas y avoir de grossières erreurs dans les réponses à l'ensemble de ces questions. Même s'il y avait une certaine confusion entre le gibier et l'animal domestique, le fait de citer des animaux sauvages au 5<sup>ème</sup> point du questionnaire confirmait une réponse positive à la 3<sup>ème</sup> question. Cette première partie du questionnaire est indispensable à l'analyse de la partie suivante. Des erreurs trop grosses pour les cinq premières questions rendaient inutile l'analyse de la suite du questionnaire. En effet, un enfant ne faisant aucune différence entre le gibier guyanais et l'animal domestique élevé pour la viande ne peut pas donner des réponses fiables aux questions ayant trait à la consommation de gibier.

#### \* Deuxième partie du questionnaire

Elle concerne la consommation du gibier du littoral. Il s'agit d'avoir une idée de la fréquence et du lieu de consommation de la viande de gibier. La neuvième question vise à connaître l'origine du gibier. Le mot "gibier" n'y était pas mentionné comme dans les quatre questions précédentes mais il était sous-entendu. Or, bon nombre d'enfants ont indiqué que la viande consommée à domicile a été achetée dans une grande surface. Hormis ce mal-entendu, cette partie du questionnaire ne présentait pas de difficulté.

#### \* Troisième partie du questionnaire

Cette partie est consacrée au rapport qu'ont les enfants avec la chasse. Elle vise à évaluer l'importance de cette activité parmi la population de la bande côtière.

#### \* Résultats et interprétation

La bande côtière a été divisée en six zones :

- Saint-Laurent-du-Maroni : situé au bord du Maroni, c'est la troisième commune du département en nombre d'habitants, toutes les groupes ethniques de la population y sont présents ;
- Communes-nord (Iracoubo, Sinnamary) : entre Saint-Laurent et Kourou, ces communes se composent surtout de créoles et d'amérindiens ;

- Ile de Cayenne (Cayenne, Rémire-Montjoly, Matoury) : agglomération où se regroupe la plus grande partie de la population avec ses différentes composantes ethniques, exceptée celle des noirs marrons ;
- Kourou : ville de migrants et de niveau de vie élevé ;
- Communes-sud (Régina, Roura) : communes peu peuplées et reliées à l'agglomération de Cayenne par des routes pas toujours en bon état ;
- Saint-Georges : située près de la frontière avec le Brésil, il n'existe pas de route la reliant à Cayenne.

#### Goût des enfants interrogés

	Aimez - vous la viande de gibier ?		La préférez-vous à celle d'animaux domestiques ?	
	Oui	Non	Oui	Non
Ile de Cayenne	54,4	19,3	35,4	50,9
Kourou	58,7	15,2	40,7	48,1
Communes-sud	84,8	6,1	71,4	28,6
Communes-nord	88,5	8,3	57,6	34,1
Saint-Georges	71,4	9,5	33,3	66,7
Saint-Laurent	39,0	13,6	30,4	73,9

Les chiffres des colonnes sont les pourcentages des réponses obtenues par rapport soit au nombre de questionnaires recueillis dans une zone donnée pour ce qui est des 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> colonnes soit au nombre d'enfants aimant la viande de gibier pour les deux dernières colonnes.

En général, les enfants aiment la viande de Gibier sans pour autant la préférer à celle d'animaux domestiques. Les communes sud et nord présentent des résultats particuliers qui sont assez semblables. Non seulement, les enfants de ces communes aiment la viande de gibier à une forte majorité, mais aussi ils la préfèrent à celle d'animaux domestiques. Il est à noter que la viande de gibier semble être consommée souvent dans ces foyers, 50 p. 100 ou plus des enfants ont répondu qu'il avait mangé de la viande de gibier au cours des quinze derniers jours. Par ailleurs, cette viande serait beaucoup consommée lors des fêtes (anniversaire, baptême ou autres), surtout dans les communes nord. Au cours des fêtes communales, surtout celles des communes éloignées de Cayenne ou de Kourou, la consommation de gibier est accrue. Les gens se retrouvent en familles ou entre amis et

apprécient de manger un bon repas avec comme chair du gibier. L'hospitalité est de rigueur pendant ces fêtes. Ce sont des moments privilégiés où créoles, amérindiens et même parfois les autres composantes de la population guyanaise renouent avec les traditions.

A quelles occasions consommez-vous du gibier ?  
(en p. 100 des réponses à cette question)

	Repas festifs	Repas ordinaires
Ile de Cayenne	47,2	52,8
Kourou	48,1	51,9
Communes - sud	51,5	48,5
Communes - nord	61,9	38,1
Saint-Georges	15,0	85,0
Saint-Laurent	64,3	35,7

Les réponses ont été comptabilisées comme elles se présentaient, c'est-à-dire, lorsque l'enfant avait indiqué les deux types de repas, le nombre de réponses "repas festifs" et celui des réponses "repas ordinaires" augmentaient.

La consommation de gibier dans ces communes, tout comme dans celle de Saint-Georges se fait chez soi. A Kourou, il s'agit surtout d'une consommation à l'extérieur du domicile familiale. Cela n'a rien d'étonnant, étant donné que la ville contient une forte proportion de métropolitains. Cette population s'approvisionne surtout dans les grandes surfaces pour son alimentation et préfèrent manger de la viande de gibier dans les restaurants.

Lieu de consommation de la viande de gibier  
(en p. 100 des réponses à cette question)

	Consommation chez soi	Consommation à l'extérieur
Ile de Cayenne	54,9	45,1
Kourou	37,9	62,1
Communes - sud	64,5	35,5
Communes - nord	80,7	19,3
Saint-Georges	72,2	27,8
Saint-Laurent	47,6	52,4



. Fréquence de la consommation de la viande de gibier

Au cours des quinze derniers jours, avez-vous consommé du gibier ?  
(en p. 100 du nombre de questionnaires recueillis)

	Oui	Au plus trois fois	Moins de trois fois
Ile de Cayenne	25,0	16,6	7,4
Kourou	21,7	8,7	8,7
Communes - sud	63,6	6,1	51,5
Communes - nord	50,0	21,9	25,0
Saint-Georges	61,9	38,1	23,8
Saint-Laurent	18,6	6,8	10,2

Des enfants ont répondu "oui" sans préciser le nombre de fois. Aussi, la somme des pourcentages des deux dernières colonnes ne correspond pas nécessairement au pourcentage indiqué dans la deuxième colonne.

D'après les réponses aux questions de la première partie du questionnaire, quatre zones peuvent être distinguées.

- Kourou et l'agglomération de Cayenne

Les enfants aiment le gibier mais ils ne le préfèrent pas à la viande d'animaux domestiques. Les foyers de cette zone consomment peu la viande de gibier qui peut entrer dans les menus des repas festifs ou ordinaires.

- Les petites communes du littoral (Iracoubo, Sinnamary, Roura et Régina)

Le gibier y est très apprécié, plus que la viande d'animaux domestiques. Il est consommé, semble-t-il, assez fréquemment dans ces foyers. Lors des fêtes, la viande de gibier serait souvent retrouvée au menu, surtout pour les communes au nord de Kourou.

- Saint-Georges de l'Oyapock

La viande de gibier, bien qu'appréciée, n'est pas préférée à celle d'animaux domestiques. Elle entre souvent dans la composition des repas ordinaires et est consommée chez soi.

- Saint-Laurent-du-Maroni

Les enfants connaissent peu la faune guyanaise, à en juger d'après le nombre de réponses aberrantes dans la première partie du questionnaire. Aussi convient-il d'être prudent dans l'interprétation des réponses obtenues pour la deuxième partie du questionnaire. Les élèves interrogés aiment la viande de gibier sans pour autant la préférer à celle des animaux domestiques. Il semble que les foyers consomment peu cette viande en comparaison à ce qui se fait dans les communes d'alentour. La viande de gibier serait consommée à l'occasion des fêtes.

Ainsi, il semble que les foyers des zones les plus peuplées de la Guyane consomment beaucoup moins de gibier que ceux des petites communes. Cette consommation se ferait plutôt à l'extérieur du foyer dans les villes de Kourou, où vit une majorité de métropolitains et de Saint-Laurent. En fait, deux grands types de consommation de gibier seraient présents sur la bande côtière.

- Le premier se retrouverait surtout dans les petites communes, où il s'agirait d'une consommation à domicile, assez fréquente bien qu'elle ne devrait pas être supérieure à la consommation de viande d'animaux domestiques (volailles, porcs, etc.). Ces communes ayant peu d'habitants, cette consommation, en nombre de tonnes de viande, ne devrait pas être très importante.

- Le second correspondrait à la consommation des zones peuplées, comme l'île de Cayenne et Kourou. Cette consommation se ferait plutôt à l'extérieur, chez des particuliers et surtout dans les restaurants.

### 3.1.2. Les restaurants

Au chapitre précédent, dans la partie consacrée à la chasse à but lucratif, nous avons mentionnée l'importance des restaurateurs dans le phénomène d'accroissement de la pression de chasse au niveau de la bande côtière. L'enquête auprès des différents restaurateurs de la zone littorale de Saint-Laurent-du-Maroni à Régina a été très enrichissante, tant du point de vue relation humaine que de celui du travail.

Les personnes rencontrées pouvaient être tout aussi bien désagréables, proches de l'agressivité, qu'aimables, déposées à m'aider dans mon travail. Quoi qu'il en soit, les résultats de l'enquête sont très intéressants.

#### \* Questionnaire - restaurateurs

Après un premier contact avec les restaurateurs, je revenais les voir afin de leur demander s'ils accepteraient de remplir un questionnaire anonyme. Vingt restaurateurs ont accepté de répondre à mon questionnaire (cf. annexe p. 10, 11). Certains ont accepté de le remplir en ma présence, d'autres me l'ont envoyé par courrier et quelques-uns me l'ont remis par l'intermédiaire d'une tierce personne. Tous les restaurateurs rencontrés, y compris ceux qui n'ont pas répondu au questionnaire, se répartissaient sur une zone allant de Saint-Jean (petite commune proche de Saint-Laurent) à Régina, au delà de laquelle il n'y a plus de route. Parmi les vingt restaurants, neuf étaient situés dans l'île de Cayenne ou dans Kourou. En effet, cette zone comprend la plus forte densité de restaurants proposant du gibier. Il est à noter qu'il n'a pas été possible de consulter tous les restaurants inscrivant de la viande de gibier à leur menu. Ne serait-ce qu'à Cayenne, ces établissements sont nombreux et de plus certaines maisons font office de restaurants sans avoir d'autorisation. En outre, beaucoup de snacks proposent occasionnellement du gibier au menu.

Les restaurateurs sont conscients qu'il existe un problème au sujet de la chasse en Guyane. Certains dénoncent les arrêtés de protection comme une entrave à leur profession : "on nous interdit de proposer à notre clientèle ce qu'elle préfère", ai-je souvent entendu dire. En effet, bon nombre de clients, surtout ceux qui sont de passage sur le territoire, voudraient consommer de la chair "exotique", comme celles du caïman, des singes ou de l'ibis. Avant

que les contrôles ne se soient développés, le tourisme, à travers la restauration entre autres, exerçait un effet négatif sur certaines espèces de la faune guyanaise. Les contrôles s'étant mis en place, les restaurateurs dans leur ensemble veillent à ne pas inscrire sur leur carte de menu le nom des espèces interdites de commercialisation. Toutefois, certains proposent de telles espèces sous un autre nom. C'est ainsi que le caïman est parfois appelé "fé-fé" ou "seigneur des marais". Seule la viande de cervidé est vendue sous un nom qui doit attirer l'attention des autorités compétentes. Sur la carte de menu, le terme "biche" indique une viande de cervidé. En fait, la "biche" est le nom créole du daguet rouge, *Mazama americana*. Cependant, il est difficile de savoir s'il s'agit effectivement du daguet rouge ou d'une autre espèce de cervidé, que cela soit le daguet gris, *Mazama gouazoubira*, (nom créole : cariacou) ou le cerf de Virginie, *Odocoileus virginianus*, (nom créole : biche des palétuviers). Quoi qu'il en soit, les cervidés de la Guyane sont protégés.

Contrairement à ce qu'on aurait pu croire, la majorité des restaurateurs se déclarent "pour" une réglementation de la chasse et pensent qu'il faudrait promouvoir l'élevage de gibier.

Avis des restaurateurs sur une réglementation de la chasse  
(sur les vingt restaurateurs ayant remplis le questionnaire)

- Pour :	.....	14
- Contre :	.....	3
- A la fois pour et contre :	.....	2
- Sans avis :	.....	1

Cette réglementation doit-elle être spécifique à la Guyane ?  
(sur les seize restaurateurs étant pour une réglementation de la chasse)

- Oui :	.....	14
- Non :	.....	2

En ce qui concerne les deux restaurateurs s'étant déclarés à la fois pour et contre une réglementation de la chasse, l'un pense que celle-ci devrait tenir compte des spécificités guyanaises tandis que l'autre est d'un avis contraire.

Doit-on promouvoir l'élevage de gibier en Guyane ?  
(sur les vingt restaurateurs ayant remplis le questionnaire)

- Oui :	.....	18
- Non :	.....	2

D'après notre enquête, trois types de restaurants semblent devoir être pris en compte.

- Les restaurants fonctionnant surtout le week-end

Ils sont surtout localisés dans les petites communes. La quantité de viande consommée en un week-end est variable, de 2 à 10 kg, selon l'affluence de la clientèle. Ces restaurants fonctionnent d'autant mieux qu'ils se trouvent dans des communes où une administration ou une entreprise est installée. Les militaires (gendarmes ou autres), en poste dans les

communes, aiment prendre leurs repas dans ces restaurants où un menu original et pas cher leur est proposé. Pendant les travaux d'aménagement de la route de Régina, la restauration de cette petite commune avait le vent en poupe : les hommes travaillant sur le chantier avaient l'habitude d'y déjeuner.

L'approvisionnement en gibier de ces restaurants est assuré par des particuliers ou des chasseurs professionnels. Le particulier peut faire partie de la famille ou être un proche du restaurateur. Parfois, celui-ci est chasseur. De plus en plus, des chasseurs étrangers (souvent brésiliens) alimentent ces restaurants. La clientèle de ces restaurants semble surtout composé de gens de passage sur la commune.

- Les restaurants faisant une part non négligeable de leur chiffre d'affaires en semaine

Essentiellement situés sur Cayenne ou Kourou, ce sont des restaurants spécialisés où l'on est sûr de trouver du gibier à tout moment mais qui proposent également toujours autre chose (produits de la mer ou viande d'animaux domestiques). Leur clientèle, comprenant aussi bien des locaux que des personnes de passage sur le département, consomme de 20 à 30 kg de viande de gibier par semaine. L'approvisionnement est assuré à partir de diverses sources : chasseurs professionnels, particuliers, auto-approvisionnement ou vendeurs sur le marché.

- Les restaurants occasionnels

Ces restaurants se trouvent dans les grandes villes (Saint-Laurent, Kourou et surtout Cayenne). Qu'ils soient clandestins ou non, ces restaurants proposent occasionnellement à leur clientèle du gibier. L'approvisionnement est aléatoire. Il dépend de chasseurs professionnels ou de particuliers désireux écouler leurs surplus. La quantité de viande de gibier consommée dans ces établissements est impossible à déterminer en raison du caractère irrégulier de la consommation.

Bien entendu, les quantités consommées ne sont que des approximations obtenues à partir des réponses au questionnaire, des discussions avec les restaurateurs et d'observations personnelles. Ainsi, pour 200 personnes voulant manger de la viande de gibier, le restaurateur prévoit 40 kg de viande non cuite. S'il s'agit de restaurants créoles, ce gibier sera présenté, en général, sous forme de fricassé. Or cela exige une longue cuisson au terme de laquelle la viande perd 35 à 40 p. 100 de son poids en eau. Aussi, les 40 kg de viande vont-ils se réduire à 24-26 kg de viande ( $40 \times 0,60 - 40 \times 0,65$ ), quantité qui sera servie aux 200 personnes, ce qui fait qu'une personne mangera, en moyenne, 120 à 130 g de viande.

En comptant le nombre de clients déjeunant ou dînant le week-end dans un restaurant donné, il est possible d'avoir une idée de la quantité de viande de gibier consommée par la clientèle pour cette période. Cependant, le restaurant proposant, souvent, autre chose que du gibier, la quantité de viande déterminée ne peut être que grossière. Aussi est-il nécessaire de confronter les observations personnelles aux informations fournies par les restaurateurs.

### 3.2. GIBIER VENDU SUR LE MARCHÉ DE CAYENNE

Cayenne, préfecture de la Guyane, possède le seul marché à gibier officiel du département. Même s'il n'y a que deux vendeurs, la ville de Cayenne est un pôle d'attraction pour beaucoup de chasseurs désireux vendre facilement leurs prises. En effet, l'agglomération de Cayenne contient beaucoup d'acheteurs potentiels, particuliers ou restaurateurs, en raison de la taille de sa population et du nombre de restaurants proposant du gibier d'une façon permanente ou non.

Pour évaluer la quantité de viande de gibier arrivant sur le marché de Cayenne, nous nous sommes servis des informations des services vétérinaires. Ces données sont les poids des différentes pièces de gibier proposées. Il s'agit seulement d'une estimation du poids. Un technicien vétérinaire évalue le poids des nouvelles pièces chaque matin des jours de marché. Comme il s'agit de la même personne depuis 1979, nous pouvons considérer les données obtenues de 1980 à 1994 comme interprétables. Nous possédons également des chiffres antérieurs à 1979, ceux-ci sont tout de même utiles afin de juger de l'évolution des prises au cours des décennies.

#### 3.2.1. Statistiques gibier à poils

D'après les données obtenues, les années 1991 et 1992 ont été fructueuses pour les chasseurs (cf. annexe : p. 12, 13). En effet, près de 28 000 kg de gros et moyen gibiers (total 1: tapir, pécaris et daguet rouge) présentés sur le marché de Cayenne ont été comptabilisés par les services vétérinaires. Cet accroissement survient après des années pour lesquelles la quantité de ces viandes se maintenait autour de 22-23 000 kg. Il est à noter qu'en 1987, année de la mise en place des contrôles de l'application effective de l'arrêté interministériel, seulement 19,5 tonnes de gros et moyens gibiers, y compris le daguet gris, ont été enregistrées. Était-ce la peur d'être verbalisé qui a conduit les vendeurs à refuser les carcasses d'animaux protégés ? L'année 1993 est celle où les quantités ont été les plus faibles. Cette diminution semble se confirmer pour l'année 1994, si l'on se réfère aux chiffres semestriels obtenus (cf. annexe : p. 14). Différents facteurs peuvent être proposés afin d'expliquer ce phénomène ; mais il est difficile de mettre en évidence les causes réelles. La baisse du nombre de chasseurs professionnels peut être invoquée comme facteur possible. Cependant, elle ne saurait rendre compte à elle seule de la diminution des pièces de gibier enregistrées sur le marché de Cayenne. En effet, les vendeurs s'approvisionnent également auprès de particuliers, comme le montre les données concernant l'origine du gibier (cf. partie 3.2.3). Les vendeurs sur le marché se plaignent d'une forte diminution des clients depuis le début de l'année dernière. La demande étant faible, l'offre doit s'adapter : il n'est pas question de congeler la viande de gibier trop longtemps. En fait, il faudrait attendre une ou deux années afin de mieux comprendre ce phénomène dont une des causes principales pourrait être la raréfaction du gibier dans la forêt proche du littoral.

Si on prend en compte les données relatives aux rongeurs et aux tatous (il s'agit des tatous commercialisables, c'est-à-dire, le plus souvent celui à 9 bandes, *Dasybus novemcinctus* ou le tatou de Kappler, *Dasybus kappleri*, l'autre petit tatou, *Cabassous unicinctus*, étant rare), la même évolution de la quantité de gibier proposée sur le marché de



Cayenne est retrouvée. Les rongeurs et les tatous étant présentés entiers, nous avons attribué un poids moyen à chaque type de carcasse afin d'exprimer la quantité totale de gibier mammalien en kg (**total 3**). Ainsi les carcasses d'agouti et de tatou sont estimées à quatre kg et celle du paca à huit. Considérer qu'une carcasse de tatou commercialisable pèse 4 kg revient à négliger la quantité de pièces de tatou de Kappler exposées sur le marché de Cayenne. En effet, cet animal, plus gros que le tatou à neuf bandes, pèse 8 à 12 kg contre 2,5 à 6,5 kg pour celui-ci. Au cours du stage, je n'ai vu que des tatous à neuf bandes sur le marché. D'après les informations recueillies, cette espèce fournit l'essentiel des pièces de tatou vendues sur le marché. Le **total 2** correspond aux carcasses des tapirs, pécaris, daguet rouge et rongeurs (agouti, paca) (cf. annexe : p. 15). En fait, les chiffres relatifs aux années 1986 et 1987 reflètent mal l'importance de la chasse pendant cette période. Ne concernant que les espèces citées ci-dessus, les prises de singes et de daguet gris, espèces protégées par l'arrêté interministériel de 1986, sont passées sous silence. Or 1 031 singes et 458 kg de daguet gris pour l'année 1986 et 619 singes et 445 kg de daguet gris pour les trois premiers trimestres de 1987 furent enregistrés par les services vétérinaires.

Au cours de la période 1980-1993, la part prise par la viande de pécaris dans le tonnage total des viandes de moyen et gros gibier présentes sur le marché de Cayenne a augmenté, contrairement à celles du daguet rouge et du tapir (cf. annexe : p. 16). La viande de pécaris ne représentait, en poids, que 16 p. 100 de cette catégorie de gibier en 1980. Treize années plus tard elle correspond à près de 70 p. 100. La viande de daguet rouge et surtout celle du tapir sont devenues moins fréquentes. Pour le daguet, cela pourrait s'expliquer par l'arrêté interministériel protégeant cette espèce. En ce qui concerne le tapir, il est difficile de savoir si la diminution observée est due à une raréfaction de l'espèce ou à un changement de stratégie du chasseur préférant abattre plusieurs individus d'une bande de pécaris plutôt que de tirer un tapir occasionnellement.

#### \* Evolution de la quantité de gibiers vendus sur le marché de Cayenne

Sur une période de 13 ans, de 1980 à 1993, près de 23 tonnes de viande de gros et moyen gibier, par année, ont été proposées sur le marché de Cayenne (cf. annexe : p. 16). Le début des années 80 est caractérisée par une grande diversité d'espèces proposées ; en plus de ce que nous avons appelé "gros et moyen gibier", d'autres espèces de gibier à poils étaient vendus. Après l'année 1986, le choix s'est restreint et l'importance de la viande de pécaris s'accroît à la fin des années 80.

La quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne connaît des variations saisonnières (cf. annexe : p. 17). Ainsi, le minimum des prises se situe durant la période des fortes pluies d'avril à juin. Il est légitime de penser que les chasseurs répugnent à sortir sous de telles conditions. Les maxima observés pourraient être expliqués par l'augmentation brutale de la population sur la bande côtière lors du carnaval, en février et des vacances, en juillet-août. Cet accroissement est à l'origine d'une demande accrue en gibier qui est satisfaite par une chasse plus intensive.

Le nombre de pièces de gibier est une information intéressante pour l'évaluation de la pression de la chasse sur la frange littorale. Il est à noter que les vendeurs sur le marché n'obtiennent des chasseurs, en général, que des pièces de carcasse de gros et moyen gibier. Souvent, lorsqu'un vendeur présente, par exemple, deux nouvelles pattes de tapir au technicien vétérinaire passant le matin, il s'agit de pièces provenant de deux animaux. Aussi,



l'approximation selon laquelle une pièce de moyen ou gros gibier correspond à un animal abattu n'est-elle pas trop osée. C'est ainsi qu'en 1992, il est possible d'évaluer à près de 720 pécaris, à collier ou à lèvres blanches, qui ont été abattus et dont une partie de leur carcasse s'est vendue sur le marché de Cayenne. Etant donné l'importance de la consommation de la viande de pécaris dans les restaurants et dans les foyers des petites communes, on peut estimer à deux fois plus le total de pécaris abattus pour les besoins de la population de la bande côtière. Ce chiffre est considérable pour un animal sauvage. Rappelons que les pécaris figurent à l'annexe 2 de la convention de Washington.

Nombre de pièces de gibier mammalien exposées sur le marché de Cayenne en 1992

. Tapir :	81
. Pécaris à collier :	356
. Pécaris à lèvres blanches :	358
. Daguet rouge :	24
. Agouti :	52
. Paca :	122
. Tatou :	129

### 3.2.2. Statistiques gibier à plumes

La tendance générale est une diminution du nombre de pièces sur le marché de Cayenne (cf. annexe p. 18, 19). L'agami, absent sur les étals des vendeurs en 1986, a été le premier gibier à plumes, en nombre de pièces, l'année suivante. Comme pour le gibier à poils, 1993 est une mauvaise année en termes de quantité de viande de gibier à plumes. Cependant, il n'y a pas de corrélation entre les prises des deux types de gibier. Ainsi 1992 est une année où peu de pièces d'oiseaux sauvages furent présentes sur le marché.

Il y a une nette diminution du gibier à plumes vendu sur Cayenne. Ceci peut être mis en relation avec le fait que le hocco et l'agami ont pratiquement disparu de la forêt de la bande côtière. De plus, ces viandes sont peu consommées dans les restaurants. Certains restaurateurs disent que les clients apprécient peu le hocco et l'agami, d'autres affirment que le gibier à plumes commercialisable est devenu rare et cher. Effectivement, ces viandes sont chères et il faut savoir les cuisiner : le hocco, souvent appelé dinde sauvage, a une chair ferme demandant une cuisson appropriée.

### 3.2.3. Origine du gibier

L'origine du gibier est indiquée par les vendeurs au technicien vétérinaire chargé d'enregistrer les nouvelles pièces tous les matins des jours de marché. Avant l'arrêté interministériel de 1986, la nature du gibier exposé était diverse et celui-ci provenait de différentes zones de la Guyane, avec cependant des zones prépondérantes. Il ne sera pris en compte ici que du gibier à plumes et du gros et moyen gibier à poils (tapir, pécaris et daguets). L'importance d'une région donnée sera évaluée par le nombre de pièces enregistrées provenant de celle-ci. En ce qui concerne le gibier à plumes, une pièce est une carcasse. Cette dernière, pour le gros et moyen gibier à poils, est découpée en plusieurs morceaux

constituant autant de pièces de gibier. Cependant, il est rare que le vendeur sur le marché obtienne une carcasse entière de gros ou de moyen gibier. Il ne reçoit par exemple qu'une patte de tapir. Aussi, pour évaluer la pression de la chasse dans une zone, est-il bon de considérer qu'une pièce de gros ou de moyen gibier correspond à un animal abattu. Seules les cinq premières zones fournissant le plus un type de gibier donné seront mentionnées sur les graphiques de répartition. Les autres zones seront regroupées sous la rubrique "reste" (cf. annexe p. 20 à 36).

Pour l'année 1987, la région d'Apatou est prépondérante comme zone d'origine des pièces vendues sur le marché de Cayenne (cf. annexe p. 20, 21, 22). Les régions d'origine du gibier peuvent être regroupées dans deux ensembles : le premier correspond à la zone proche du fleuve Maroni, de Mana à Apatou et le second est centré sur les communes de Roura - Régina. Dans le premier ensemble, une forte activité de chasse a fourni la majeure partie des pièces proposées sur le marché de Cayenne. Les premières zones d'approvisionnement en gibier à poils le sont également pour le gibier à plumes. Celles-ci sont retrouvées en 1988, année au cours de laquelle la prépondérance d'Apatou s'est confirmée (cf. annexe p. 20, 23, 24).

Un changement est survenu en 1989 (cf. annexe p. 20, 25, 26). La zone de Saint-Laurent a pris de l'importance tandis que celle de Sinnamary n'a pratiquement plus fourni de gibier. Il est à noter qu'aucun chasseur professionnel ne s'est vu attribuer l'aire de Saint-Laurent ou celle d'Apatou comme zone de chasse. Ceci nous montre que les vendeurs sur le marché ont d'autres sources d'approvisionnement que celle des chasseurs professionnels. De 1986 à 1989, la faune sauvage des zones proches du fleuve Maroni a donc subi une forte pression de chasse. L'origine de la viande provenant d'Apatou ou de Saint-Laurent est assez floue. Il semble qu'une partie de celles-ci était importée du Surinam en fraude et qu'une autre était livrée par des chasseurs bonis, non titulaires de licence.

En 1990, les zones d'Apatou et de Bélizon ont beaucoup perdu de leur importance, le gibier provenant de celles-ci ne représentait plus qu'une faible part de l'approvisionnement du marché de Cayenne (cf. annexe p. 27, 28). Saint-Laurent et Mana sont devenues des zones prépondérantes, celle de Régina s'est maintenue à un bon niveau. L'origine "Sinnamary" est redevenue assez fréquente, surtout en ce qui concerne le gibier à plumes.

L'année 1991, a confirmé les changements de l'année précédente (cf. annexe p. 29, 30). La région d'Apatou a disparu en tant que zone d'approvisionnement du marché de Cayenne. La raréfaction du gibier provenant de Bélizon pourrait s'expliquer par le fait que le chasseur professionnel de la région Bélizon - Roura a dû diminuer le nombre de ses sorties de chasse en raison d'ennuis de santé.

Trois zones (Saint-Laurent, Sinnamary, Régina) ont fourni pratiquement la totalité des pièces de gibier exposées sur le marché de Cayenne en 1992 (cf. annexe p. 31, 32). Or, parmi celles-ci qu'une seule a été attribuée à un chasseur professionnel, en l'occurrence la zone de Régina. L'origine des carcasses provenant de Saint-Laurent serait la même que celle des années antérieures.

Après une année fructueuse sur le plan des prises de gibier, 1993 est la plus mauvaise année depuis 1980. La quantité de gibier exposé sur les étals des marchands de Cayenne a considérablement diminué. En ce qui concerne l'origine de la viande, nous retrouvons les trois zones de l'année précédente (cf. annexe p. 33, 34). Ici aussi, il est manifeste que du gibier tué par des particuliers se vend sur le marché de Cayenne. Le chasseur professionnel de Roura - Bélizon a cessé son activité en 1993, ce qui n'a pas empêché que la zone de Bélizon, avec près de 19 pièces de gros et moyen gibier, soit devenue la quatrième zone

pourvoyeuse de gibier pour le marché de Cayenne. Selon les chasseurs professionnels encore en activité, beaucoup de particuliers proposent leurs prises aux marchands de Cayenne en leur disant qu'ils travaillent pour un chasseur professionnel. Aussi le nombre de pièces enregistrées pour une zone affectée à un chasseur professionnel serait-il très supérieur à celui des prises effectuées par ce chasseur. Rappelons qu'un chasseur professionnel est limité quant à la quantité de gibier qu'il peut abattre par sortie.

Pour le premier semestre 1994, il ne reste plus que deux zones alimentant massivement le marché de Cayenne en gibier : Régina et Saint-Laurent (cf. annexe p. 35, 36). Cette dernière ne devrait pas exister, étant donné qu'elle n'a pas été attribuée à un chasseur professionnel.

### 3.2.3. Comparaison entre les sources de protéines animales disponibles sur le littoral

Près de 30 tonnes de viande de gibier exposée sur le marché de Cayenne en 1992 représentent peu de chose devant les 300 tonnes de viande bovine inspectées par les services vétérinaires à l'abattoir de Cayenne. Cependant, ces 30 tonnes peuvent être très désastreuses quant à la préservation de la faune. Rappelons que la viande de volailles est la première consommée dans le département, loin devant celles des bovins et des porcins. Aussi, afin de juger de l'importance de la consommation de viande de gibier dans l'île de Cayenne, est-il bon de la comparer à celle des autres produits alimentaires sources de protéines animales.

Evolution de la production de viande de bétail de 1990 à 1993 (abattoir de Cayenne)  
(en kilogrammes)

	1990	1991	1992	1993
Viande bovine	344 102	371 353	299 486	233 296
Viande porcine	320 241	340 203	336 288	404 072
Viande ovine-caprine	4 119	3 856	3 019	2 185
Viande chevaline	465	825	1 072	0
Total	668 927	716 237	639 865	639 553

Les viandes de bétail produites sont surtout celles porcine et bovine. Lors de ces deux dernières années, la production totale de viande de bétail a baissé

Evolution de la quantité de viande de gibier exposée sur le marché de Cayenne

	1990	1991	1992	1993
Viande de gibier mammalien	25 592 kg	29 259 kg	29 098 kg	21 129 kg

## Evolution du rapport (viande de bétail) / (viande de gibier mammalien)

	1990	1991	1992	1993
Rapport	26,1	24,5	21,9	30,3

En 1993, malgré la diminution du poids total des carcasses de bétail produites, l'importance relative du bétail par rapport au gibier s'est accrue. Cet accroissement est dû à une forte augmentation de la production porcine qui a vu son importance s'amplifier. En fait, il apparaît que le gibier n'est que la quatrième viande consommée sur l'île de Cayenne, loin derrière les trois premières et surtout celle de volaille (production de 786 tonnes sur l'ensemble du département en 1992).

Il est intéressant de comparer les prix des produits alimentaires dans l'agglomération de Cayenne. Ces prix nous indiquent que la viande de gibier vendue sur le marché de Cayenne (60 à 70 F/kg) n'est en aucun cas moins chère que la viande de porc ou de volailles.

## Prix moyens de certains produits alimentaires dans l'agglomération de Cayenne

(Prix en francs)

	Unité	Prix moyen 1993	Prix moyen janvier 1994	Prix moyen juin 1994
Baguette de 250 g	0,25 kg	2,66	2,66	2,67
Riz long non pré-traité	1 kg	7,16	7,22	7,23
Porc : côtes première fraîcheur	1kg	60,04	57,81	57,94
Poulet industriel sans label	1 kg	18,21	18,18	17,77
Poisson rouge	1 kg	24,87	22,06	25,00
Acoupa	1 kg	18,70	17,03	20,00
Lait U.H.T. demi-écrémé	1 l	5,73	5,67	5,56
Oeufs locaux	6	8,92	8,90	8,84
Haricots rouges	1 kg	11,21	11,14	11,44
Essence super	1 l	5,43	5,33	5,57

Etant donné la forte concentration de la population dans la zone comprenant l'île de Cayenne et Kourou, nous retrouvons les mêmes proportions pour ce qui est de l'importance des différentes catégories de viande si tout le littoral est pris en compte. Cette part du gibier dans l'alimentation de la bande côtière est sur-estimée si on ne considère que la viande produite sur place. En effet, le département importe beaucoup de produits alimentaires congelés ou surgelés. En considérant les importations de viande, le gibier ne représente qu'une source accessoire de protéines animales. Elle est devancée par la viande d'animaux domestiques et par le poisson dont les prises furent estimées à 3 300 tonnes en 1992 avec 72 tonnes exportées (D.D.A.M. : Direction Départementale des Affaires Maritimes). Le poisson est un élément important dans l'alimentation de la population guyanaise. Il ne faudrait pas oublier que les amérindiens du littoral, excellents pêcheurs en mer et dans les estuaires, tout comme les créoles sont de grands amateurs de poissons.

Prises de poissons et exportations (en tonnes, D.D.A.M. : Direction Départementale des Affaires Maritimes)

	1989	1990	1991	1992
Pêche artisanale	2638	2662	2649	*
Pêche industrielle	351	115	862	*
Total	2 989	2 777	3 511	* 3 300
Exportations	460	760	913	72
Différence : (total - exp.)	2 529	2 017	2 598	3 228

(\* : en 1992, seule une estimation du volume des prises a pu être donnée, en raison des difficultés rencontrées par l'administration pour déterminer le nombre de débarquements réalisés sur le littoral.)

L'aviculture a connu, ces deux dernières années, une forte progression. Du fait de son faible prix, la volaille est la viande la plus consommée sur la bande côtière, y compris dans les communes.

Evolution de la production de volailles entre 1988 et 1992  
(Quantité en tonnes nettes)

	1988	1989	1990	1991	1992
Poulets, poules et coqs	408	410	410	660	565
Autres volailles	113	113	113	226	221
Total	521	523	523	886	786



Evolution de la production de viande de bétail  
( animaux vendus pour l'abattage ou abattus, quantité en tonnes nettes)

	1988	1989	1990	1991	1992
Bovins	507	480	450	435	348
Porcins	833	671	732	745	774
Ovins- caprins	53	56	56	52	21

Afin de comparer l'importance relative des différentes sources de protéines animales dans l'alimentation de la population de la bande côtière guyanaise, il est bon d'avoir une estimation de la consommation de gibier par celle-ci. Cette estimation se fondera sur les données des services vétérinaires et sur les informations recueillies au cours du stage. Les tableaux figurant à l'annexe, page 12, nous donne les tonnages des pièces de gibier à poils enregistrées sur le marché de Cayenne. Parmi les 30 tonnes approximatives de gibier mammalien présentes sur le marché en 1992, seulement 2 correspond aux pièces de petit gibier. Pour le gros et moyen gibier, nous considérerons qu'il y a autant de pièces de ce type de gibier que d'animaux abattus et nous évaluerons le poids total de leurs carcasses en multipliant le tonnage des pièces par quatre. En effet, étant donné que les pièces de gros gibier sont souvent des pattes et que celles-ci représentent, en poids, la majeure partie des carcasses, cette approximation nous permet de nous rapprocher de la réalité.

Tonnage estimé des carcasses de gros et moyen gibier ayant servi à l'approvisionnement  
du marché de Cayenne

	1988	1989	1990	1991	1992
Gros et moyen gibier	91 804 kg	96 580 kg	86 944 kg	106 460 kg	109 160 kg

A ce total, il faut ajouter la quantité de petit gibier mammalien (pour l'estimation, cf. annexe p. 13).

Tonnage estimé des carcasses de gibier mammalien ayant servi à l'approvisionnement du  
marché de Cayenne

	1988	1989	1990	1991	1992
Gibier mammalien	94 852 kg	98 648 kg	90 656 kg	109 136 kg	110 968 kg

Ceci représente le gibier à poils servant à l'approvisionnement de l'agglomération de Cayenne. Dans les petites communes, le gibier rentre assez souvent dans la composition



des repas. Cependant, la population de ces communes ne représente même pas la moitié de celle des zones peuplées comme Kourou, Saint-Laurent et surtout l'agglomération de Cayenne. Aussi évaluerons - nous le tonnage des carcasses de gibier mammalien destiné à l'alimentation de la population de la bande côtière à deux fois celui estimé pour l'agglomération de Cayenne.

Tonnage estimé des carcasses de gibier mammalien ayant servi à l'approvisionnement de la bande côtière guyanaise

	1988	1989	1990	1991	1992
Gibier mammalien	189 704 kg	197 296 kg	181 312 kg	218 272 kg	221 936 kg

Au 1<sup>er</sup> janvier 1992, la population guyanaise a été estimée à 131 000 habitants (I.N.S.E.E.). Plus de 95 p. 100 de celle-ci se trouvait sur la frange littorale. En prenant en compte les importations de viandes (cf. degré d'auto-suffisance à la partie 1.3.3), nous pouvons comparer la consommation par habitant des différents types de viande sur la bande côtière pour 1992, excellente année pour la chasse. La consommation par habitant s'évalue comme suit :

$$C \text{ (consommation totale)} = P \text{ (production locale)} / \text{Degré d'auto-suffisance}$$

$$\text{et } C/\text{hab.} = C / (0,95 \times \text{Pt.})$$

en désignant par Pt. le nombre d'habitants de la Guyane et par C/hab. la consommation par habitant sur la bande côtière. Pour la production locale, nous prendrons les données de la partie 1.3.3).

Comparaison de la consommation par habitant des différents types de viande sur la bande côtière guyanaise en 1992

- . Viande de volailles : . . . . . 12 kg/hab.
- . Viande porcine : . . . . . 16 kg/hab.
- . Viande bovine : . . . . . 12 kg/hab.
- . Viande de gibier : . . . . . 2 kg/hab.
- . Viande ovine-caprine : . . . . . 1 kg/hab.

Ici, nous avons pris en considération que le gibier mammalien. Le gibier à plumes ne représentant, en poids, qu'une part négligeable du gibier tué sur la zone littorale (357 pièces de gibier à plumes sur le marché de Cayenne, en 1992, avec un poids moyen de la pièce de 1 à 1,5 kg), a été négligé.

Ainsi la viande de gibier, produit relativement cher sur le marché de Cayenne, ne concurrence pas les produits de la mer ou la viande d'animaux domestiques dans la majorité des foyers de la bande côtière. Cependant, elle représente pour certaines familles de bas niveau de vie, surtout dans les communes une source essentielle d'apport protéique. Quelques familles de réfugiés clandestins considèrent un peu la forêt comme leur garde manger.

Compte tenu de notre courte période de stage, à savoir deux mois seulement, il a été impossible de réaliser une plus large étude sur l'alimentation guyanaise fondée sur des bases statistiques sérieuses. Les quelques résultats obtenus à l'aide des différents questionnaires ne peuvent être que de nature qualitative. La distinction entre deux types de consommation de viande de gibier serait une des caractéristiques de ce qu'on pourrait appeler "le circuit gibier d'apport de protéines animales". Le 1<sup>er</sup> type concernerait les zones les plus peuplées (agglomération de Cayenne, Kourou) où la population consommerait du gibier surtout dans les restaurants tandis que le 2<sup>nd</sup> type correspondrait à une consommation plus fréquente qui se ferait plutôt chez soi et dans les communes.

### 3.3. LES PRINCIPALES ESPÈCES CONSOMMÉES ET L'ÉVENTUALITÉ DE L'ÉLEVAGE DU GIBIER

#### 3.3.1. Les espèces consommées

Le tapir figure souvent parmi les espèces citées au cinquième point du questionnaire-écoles. Les enfants devaient nommer, par ordre de préférence, cinq viandes de gibier qu'ils aimaient. La première espèce citée se voyait attribuer cinq points, la deuxième quatre et ainsi de suite. L'espèce, avec le plus grand nombre de points, était considérée comme la plus connue et la plus appréciée des enfants. En effet, des enfants peuvent inscrire le nom d'un gibier sans pour autant avoir consommé sa viande, simplement par le seul fait qu'ils en ont entendu parler.

#### Espèces citées par les enfants, par ordre de préférence

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ile de Cayenne :</li> <li>  . Agouti,</li> <li>  . Tapir,</li> <li>  . Singes,</li> <li>  . Pécaris à lèvres blanches,</li> <li>  . Tatou.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kourou :</li> <li>  . Caïmans,</li> <li>  . Tapir,</li> <li>  . Paca,</li> <li>  . Pécaris à lèvres blanches,</li> <li>  . Agouti.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saint-Laurent :</li> <li>  . Toucans,</li> <li>  . Singes,</li> <li>  . Iguane,</li> <li>  . Pécaris à lèvres blanches,</li> <li>  . Hocco.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communes-nord :</li> <li>  . Toucans,</li> <li>  . Agouti,</li> <li>  . Tatou,</li> <li>  . Tapir,</li> <li>  . Ibis rouge.</li> </ul>        |

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communes-sud :</li> <li>  . Tapir,</li> <li>  . Toucans,</li> <li>  . Caïmans,</li> <li>  . Paca,</li> <li>  . Amazones.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saint-Georges :</li> <li>  . Toucans,</li> <li>  . Amazones,</li> <li>  . Agami,</li> <li>  . Aras,</li> <li>  . Hocco.</li> </ul> |
|--|---|

Beaucoup d'espèces citées sont protégées par l'arrêté interministériel de 1986, à savoir :

- les singes (capucins, atèles, singes hurleurs) ;
- les aras, *Ara spp* ;
- l'ibis rouge, *Eudocimus ruber*, ( nom créole : flamant) ;
- le caïman noir, *Melanosuchus niger*.

D'autres espèces nommées ne peuvent être commercialisées, que l'animal soit vivant ou mort, mais peuvent être abattues en vue d'une consommation personnelle. Nous avons :

- les autres espèces de caïman, *Paleosuchus palpebrosus* et *P. trigonatus* ;
- les toucans, *Ramphastos spp*, (nom créole : gros bec) ;
- les amazones, *Amazona spp*, (nom créole : jacquot).

Les enfants de Kourou et de l'île de Cayenne connaissent peu ou apprécient peu le gibier à plumes, contrairement aux enfants de Saint-Georges de l'Oyapock qui n'ont cité pratiquement que ce type de gibier. La chair des toucans est très appréciée par la population guyanaise. Ces espèces payent un lourd tribut à la gastronomie guyanaise. Le toucan ariel (nom créole : criard) dont l'aire de prédilection est la forêt marécageuse à palmiers pinots entre Cayenne et l'Oyapock a vu ses effectifs considérablement diminués du fait d'une chasse abusive. Quant au toucan à bec rouge (nom créole : gros-bec), c'est surtout en juin-juillet qu'il est exposé à l'action destructrice des habitants de la bande côtière. En effet, vivant principalement dans la forêt de l'intérieur, il migre vers les forêts marécageuses du littoral, en fin de saison des pluies (juin-juillet) à la recherche des fruits mûrs de palmiers.

Il est à noter que dans les six zones considérées, les enfants ont cités des espèces strictement protégées ou dont le commerce est interdit. Ceci est symptomatique d'une situation où le manque de contrôle fait que les arrêtés interministériels et préfectoraux ne sont pas toujours pris en compte. Cependant, il convient de reconnaître que verbaliser un chasseur ayant tué un certain nombre de toucans n'est pas chose facile. En effet, il faut apporter la preuve que les prises ne sont pas destinées à une auto-consommation. Dans les restaurants, la situation est différente. Au menu, il ne peut y avoir que du gibier commercialisable. Ainsi, des contrôles dans ces établissements représentent un moyen de pression efficace sur les chasseurs en vue du respect de la législation en vigueur.

### 3.3.2. Les espèces consommées dans les restaurants

En fait, il ne s'agit dans cette partie que d'espèces autorisées. Comme il a été écrit plus haut, la majorité des restaurateurs n'inscrivent pas sur leur carte de menu des espèces interdites. Mais cela ne veut pas dire qu'ils n'en proposent pas à leurs bons clients. L'importance de cette vente illicite est difficile à déterminer en deux mois de stage.

Cependant, certaines espèces protégées ( le caïman, les macaques, l'ibis rouge, le toucan,...) peuvent être servies au menu dans quelques restaurants, y compris à Cayenne. Dans leur ensemble, les restaurateurs interrogés disent qu'ils ne leur est pas toujours possible de satisfaire la demande de leur clientèle. Celle-ci peut désirer un type de gibier que le restaurateur n'a pas, faute d'approvisionnement, ou ne peut pas servir car il s'agit de la chair d'un animal protégé.

Sur les vingt restaurateurs ayant répondu au questionnaire, neuf proposent du gibier à plumes en plus de la venaison habituellement trouvée. Parmi ces neuf restaurateurs, quatre inscrivent à leur menu les espèces de gibier à plumes autorisées (hocco, agami, marail), les autres ne servent que du hocco. L'iguane, seul reptile dont la chair est commercialisable, n'est pratiquement pas servi dans les restaurants. Seuls quatre restaurateurs parmi les vingt interrogés peuvent le proposer à leurs clients lorsque c'est la saison de reproduction de cette espèce. En effet, les amateurs de l'iguane apprécient surtout ses oeufs.

En fait, les restaurants offrent essentiellement du tapir et du pécarì, à collier ou à lèvres blanches, comme viande de gibier. Ce sont des espèces très connues pour leur chair. Après une sortie de chasse, le chasseur expérimenté rapporte toujours au moins un tapir ou un pécarì. Cela pose un sérieux problème, quant à la préservation de ces espèces dans les forêts du littoral. La femelle du tapir, après 390-400 jours de gestation, met bas un seul petit qui restera avec sa mère pendant 6-8 mois. De plus, il faudra attendre près de 18 mois pour qu'une nouvelle portée voit le jour. Ces données nous montrent qu'une chasse abusive est en mesure de menacer la survie de ce gibier dans les zones proches des voies de circulation.

Prenant en compte la demande de la clientèle des restaurants à gibier, certaines personnes ont souhaité la mise en place d'élevages de gibier en Guyane, notamment celui de caïman, l'une des espèces ayant fait le bonheur des restaurateurs de gibier avant les arrêtés de protection.

### 3.3.3. Eventualité de l'élevage du gibier en Guyane

Ce n'est que depuis ces dernières années que la faune guyanaise a suscité l'intérêt des scientifiques. Auparavant, peu d'études sérieuses avaient été entreprises sur les animaux sauvages de la forêt guyanaise. Peu de choses sont connues au sujet des aires de répartition des espèces, de leur densité, de leur régime alimentaire ou de leur reproduction. Quelques renseignements, concernant la biologie de certaines espèces guyanaises, sont disponibles. Cependant, ceux-ci proviennent de régions plus ou moins éloignées de la Guyane française, comme le Vénézuéla, le Pérou ou les Etats-Unis d'Amérique. Une des choses essentielles à élucider est le rapport qui pourrait exister entre la saison de reproduction des animaux, la production de fruits et le régime des pluies. Des données sur la reproduction sont à l'évidence essentielles afin de contrôler la production de viande de gibier et de choisir le mode d'élevage, à savoir celui extensif (ranching), reposant sur une bonne maîtrise du milieu ou celui intensif (farming), pour lequel une bonne connaissance des animaux est requise.

L'I.N.R.A. (Institut National de la Recherche Agronomique) a créé un élevage expérimental de pécaris, à collier et à lèvres blanches, à la pointe Combi, près de Kourou. Les données obtenues pourront servir de base de travail en vue de la création d'élevages rentables. Avant de mettre sur pied l'élevage d'une espèce donnée, il est bon de réaliser une étude de marché afin de préciser les conditions dans lesquelles une production de viande de gibier pourrait répondre à l'attente des consommateurs. L'élevage du cabiaï, *Hydrochaeris hydrochaeris*, (capiaye ou capybara) est un bon exemple de réussite de l'élevage du gibier

en tant que valorisation des ressources de la faune sauvage. Il s'agit d'une production de gibier en mode extensif. La viande, salée et séchée, est vendue pendant le carême. Confortés par le succès de ce gibier, certains ont eu l'idée d'élever le cabiaï en captivité en Guyane. Cependant, sa viande est peu appréciée des guyanais. L'élevage de ce mammifère ne peut donc pas s'envisager en Guyane actuellement, faute de consommateurs suffisants. De plus, l'importation d'animaux sauvages dans un pays présente toujours un risque sanitaire. Aussi, toute importation doit-elle être justifiée et être entourée par toutes les précautions d'usage observées lors d'importation d'animaux vivants. Il est bon de rappeler ici les recommandations de l'Alliance Mondiale pour la Nature (I.U.C.N.). L'introduction d'une espèce dans un pays ne peut se justifier que si :

- d'une part, l'homme et les populations animales du pays d'accueil vont en tirer des avantages certains,
- et d'autre part, il n'existe aucune espèce indigène pouvant offrir les avantages qui motivent l'importation.

En Guyane, pour que l'élevage du gibier puisse se développer il est impératif qu'une véritable législation de la chasse se mette en place, surtout sur la bande côtière et que des moyens de contrôle existent. En effet, si le braconnage inonde le marché de la viande de gibier en pièces de prix très faible, aucun éleveur d'animaux sauvages ne pourra faire face à cette concurrence déloyale.

En Europe, des directives de la C.E.E. réglementent le commerce de la viande de gibier. Il s'agit de préserver la santé publique et l'état sanitaire des cheptels d'animaux domestiques. La viande de gibier doit être produite dans des conditions les saines possible. Après l'abattage du gros gibier, celui-ci doit être immédiatement éventré et éviscéré. Ensuite, il doit être refroidi rapidement et conservé dans des conditions telles que la température interne soit égale ou inférieure à + 7° C. Pour le petit gibier, une éviscération partielle est autorisée. L'éviscération totale ou partielle peut se faire dans les 12 heures après l'abattage si les pièces de gibier sont acheminées à l'atelier de traitement à une température ambiante de 4° C maximum. Toutes ces dispositions sont à respecter en Europe, dans les pays de la C.E.E..

En Guyane, les conditions de transport et de conservation de la viande de gibier ne sont pas contrôlées. Il n'est pas rare qu'entre la forêt et les lieux de vente, les pièces soient entassées l'une sur l'autre et plusieurs fois décongelées pour être recongelées après. Exposées ensuite sur les étals des marchands, ces viandes s'altèrent vite sous le climat chaud et humide de la Guyane. Etant donné la cuisson longue de la viande de gibier lors de sa préparation, il semble que des intoxications alimentaires aient pu être évitées jusqu'à ce jour. Cependant, l'élevage de gibier exige que des conditions d'hygiène de la préparation des carcasses soient observées.

Points fondamentaux à respecter lors de la préparation de carcasse de gibier :

- Abattage de l'animal par un procédé physique provoquant immédiatement la mort de l'animal,
- Saignée et éviscération le tôt possible après l'abattage,

- Refroidissement rapide et efficace de la carcasse,
- Respect de la chaîne du froid,
- Inspection vétérinaire sans délai excessif de la carcasse (cette inspection post-mortem est d'autant plus importante que l'animal n'a pu être examiné vivant).

Quelques-uns de ces points pourront paraître contraignants aux yeux de certaines personnes désirant créer leur élevage, mais la mise sur le marché d'un produit exige que celui-ci réponde à l'attente de la clientèle. En ce qui concerne les produits alimentaires, la qualité sanitaire est la première recherchée dans les pays où la population peut se nourrir convenablement.



## CONCLUSION

La Guyane est un département français dont le niveau de vie est supérieur à celui des pays voisins (Brésil, Surinam, etc.). Cependant, elle connaît certains problèmes propres aux pays du tiers-monde, entre autres celui de l'utilisation adéquate de ses ressources pour un développement économique durable sans que cela nuise à l'environnement.

Ce diptyque, développement - environnement, a été le thème principal de la conférence de Rio de Janeiro de juin 1992. A ce sujet, un protocole environnement a été signé lors de cette conférence par les Conseils général et régional de la Guyane, les ministères de l'Environnement, des D.O.M.-T.O.M. et de l'Agriculture et des Forêts. L'une des parties de ce texte considérait la forêt guyanaise comme "une partie intégrante de la plus grande forêt primaire du monde". A ce titre, "la Guyane tout entière doit constituer un pôle d'excellence dans le domaine de l'éco-développement, tant en ce qui concerne la valorisation, que la protection de son patrimoine naturel". Or on ne saurait parler de forêt tropicale sans considérer la faune sauvage qui y habite et joue un rôle indispensable à sa régénération. Cette faune sauvage est menacée dans les zones proches du littoral. Cette situation résulte d'une chasse abusive lors de ces dernières années pendant lesquelles la population s'est considérablement accrue. L'arrêté interministériel de protection de la faune guyanaise de 1986 semble avoir diminué l'importance de ce phénomène mais ne l'a pas enrayeré.

La consommation de viande de gibier sur la bande côtière se présente sous deux aspects. Une consommation dans les communes, assez fréquente bien qu'elle ne soit pas plus importante que celle de poisson ou de viande d'animaux domestiques (volailles, porc, etc.), serait à l'origine d'une chasse peu destructrice au regard de ce qui se fait lorsque la chasse est pratiquée dans un but lucratif. Ce dernier type de chasse alimente en pièces de gibier essentiellement les grandes villes, comme Cayenne, Kourou ou Saint-Laurent, où la consommation serait moins fréquente que celle précédente et se ferait chez soi mais aussi souvent dans les restaurants. La viande de gibier (222 tonnes de gibier mammalien tué en vue de la consommation sur la frange littorale en 1992) n'est pas moins chère sur les marchés que celle d'animaux domestiques. En fait, elle ne peut pas concurrencer la viande de volailles bon marché (790 tonnes produites en 1992) ou le poisson en général (3000 tonnes destinées à la consommation locale en 1992).

En Guyane, l'industrie de la faune sauvage fait encore partie du secteur informel. Le "circuit gibier d'apport de protéines animales" n'est maîtrisé par aucune administration. On y trouve de tout : des voies légales comme des voies illégales. Pour diminuer l'importance de celles-ci, des décisions doivent être prises et ceci dans l'intérêt du plus grand nombre. Pour un sujet aussi délicat que celui de la chasse, ces décisions devront s'appuyer sur des données scientifiques concernant la faune guyanaise (type d'habitat, densité de population, saison de reproduction, etc.). Si la population guyanaise du littoral tient à pouvoir consommer du gibier, alors l'élevage d'animaux sauvages semble être une solution. Cependant, cela exige des structures dont la Guyane ne dispose pas encore. Il faudrait y pourvoir, le département en tirera grand profit même si cela ne conduit pas à un élevage de gibier en vue d'une production de viande dans un avenir proche. En effet, déblayer le terrain permettra de mieux contrôler les circuits de commercialisation et de distribution du gibier, d'imposer des mesures sanitaires et de promouvoir une réglementation de la chasse compatible avec une gestion saine du patrimoine faunistique guyanais.

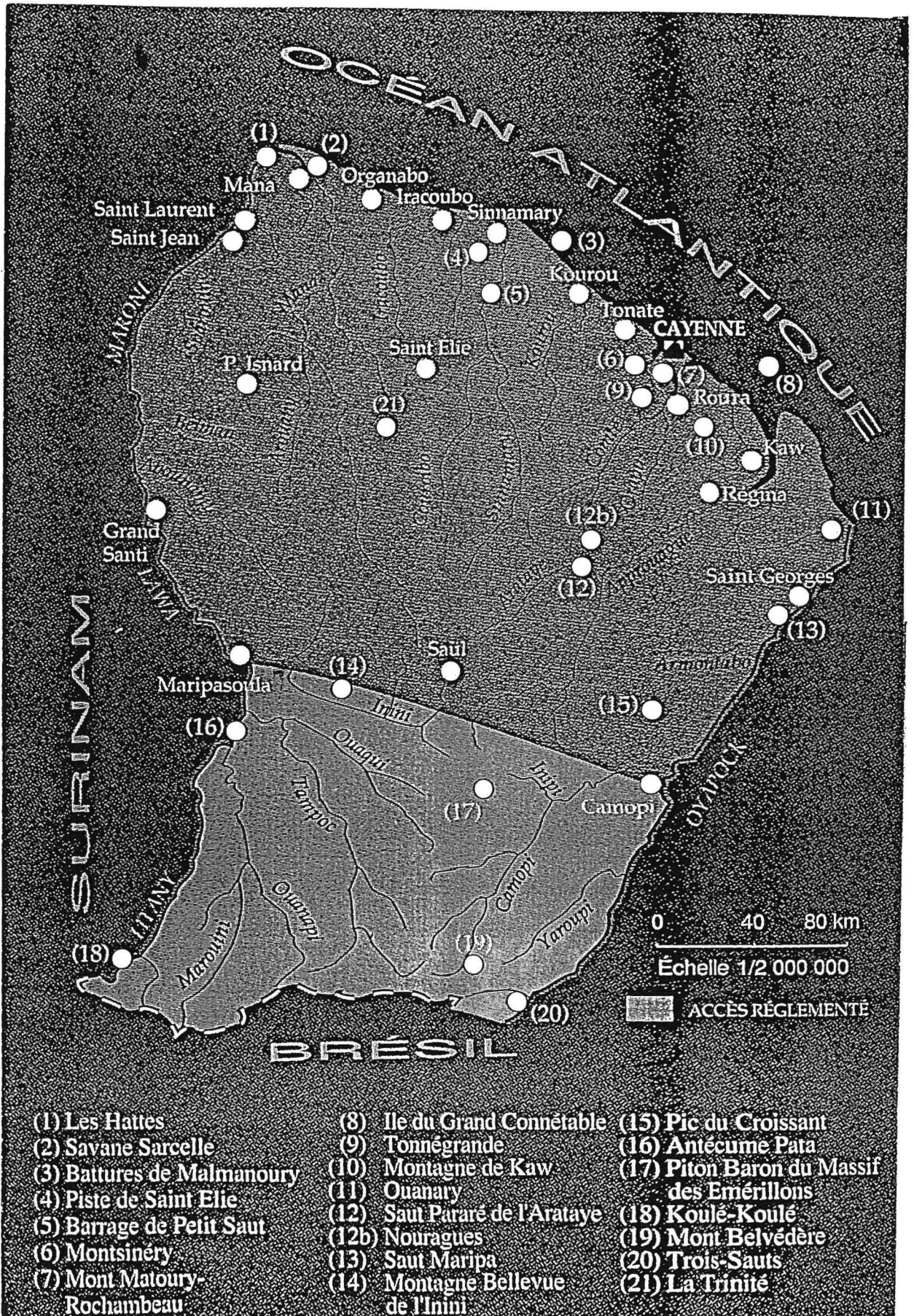
**BIBLIOGRAPHIE**

1. Arnaud (R.), Bonneau (C.). Le gibier d'élevage. Conseil général vétérinaire. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Février 1994. 210 p.
2. Chardonnet (Ph.). Quelques problèmes posés par l'élevage d'espèces sauvages tropicales. Réunion du groupe "Système d'élevage" sur la "diversification en élevage". I.N.R.A., Paris 27 avril 1993.
3. C.N.R.S., O.R.S.T.O.M.. Atlas des départements français d'outre-mer. Tome 4 - La Guyane. Paris, C.N.R.S. / O.R.S.T.O.M.
4. De Foresta (H.) et al.. Zoochorie et premiers stades de la régénération naturelle après coupe en forêt guyanaise. *Terre et vie*, 39 : 369 - 400.
5. De Monbrison (A.). Le grand livre de la chasse. Tome 1. Edito-service S.A., Genève, 1974.
6. Emmons (L.H.), Feer (F.). Neotropical rainforest mammals : a field guide. The University of Chicago Press, Chicago 60637. 1990.
7. Institut d'émission des départements d'outre-mer. Guyane, rapport annuel 1992. 8, 10 cité du Retiro 75008 Paris. 166 p.
8. I.N.S.E.E. "La population des D.O.M. en 1990". *Economie et statistique*, n° 248, novembre 1991.
9. I.N.S.E.E. Tableaux économiques régionaux : la Guyane, 1993. 136 p.
10. I.U.C.N. Translocation of living organisms. I.U.C.N. Position Statement, 4 September 1987. Gland, Suisse
11. La statistique agricole. Données chiffrées. *Agriculture* n° 54, mars 1994. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
12. Letenneur (L.), Matheron (G.). Etude sectorielle : la filière bovine en Guyane française. O.D.E.A.D.O.M. (Office de Développement de l'Economie Agricole des Départements d'Outre-mer), 28, boulevard de Grenelle 75737 Paris CEDEX 15. C.I.R.A.D. - E.M.V.T., 10, rue Pierre Curie 94704 Maisons - Alfort CEDEX. 133 p.
13. Ministère de l'environnement. *Nature guyanaise* n° 7, juin 1992.
14. Prost (G.) Histoire / géographie de Guyane. Edition Magnard. 1988.
15. Pour un statut des Indiens de Guyane française. *Ethnies* : 1-2, p. 42 à 53. *Survival international* - France 1985.

16. Ruff (B.) La Guyane aujourd'hui. Edition de Jaguar, 1992.
17. Tostain (O.) et al. Oiseaux de Guyane. Société d'études ornithologiques. Paris. Muséum National d'Histoire Naturelle. 1992.
18. Toussaint (H.). Le tir à balle du grand gibier, balistique, armes et munitions. Crépin - Leblond et al. 12, rue Duguay - Trouin. Paris.

# **ANNEXES**

Carte de la Guyane



**Surface agricole utilisée et production agricole finale (1991)**

[Direction de l'Agriculture et de la Forêt]				
	Surface		Valeur de la production	
<b>Catégories</b>	Hectares	p. 100 S.A.U.	Millions de F.	p. 100
<b>Terres arables dont :</b>	9795	46,5	440,6	83,12
* Riz	3500	16,6	52	9,81
* Cultures légumières :	5439	25,8	387,8	73,16
.Tubercules, racines et bulbes	3112	14,8	102,6	19,35
. Légumes frais	2327	11	285,2	53,8
<b>Cultures fruitières permanentes</b>	1860	8,8	23,3	4,4
<b>Herbages / Elevage</b>	9100	43,2	65,1	12,28
<b>Divers</b>	310	1,5	1,1	0,2
<b>Surface agricole utilisée</b>	<b>21065</b>	<b>100</b>	<b>530,1</b>	<b>100</b>
<b>Bois et forêts</b>	7300000			
<b>Superficie totale</b>	<b>8891900</b>			



## LISTE DES ANIMAUX PROTÉGÉS EN GUYANE

Deux types d'arrêtés sont à prendre en compte, l'un interministériel en 1986 et l'autre préfectoral. Les arrêtés préfectoraux d'octobre 1981 et de novembre 1982 protègent la tortue luth sur tout le territoire guyanais et l'ensemble des tortues marines du site de ponte des Hattes.

### I. Il est interdit de tuer et de capturer les espèces suivantes :

#### \* Mammifères :

- Opossum aquatique ou sarrigue aquatique, *Chironectes minimus*, (nom créole : yapock),
- les trois espèces de fourmiliers :
  - Tamanoir ou grand fourmilier, *Myrmecophaga tridactyla*, (nom créole : tamanoi, manjo fronmi),
  - Tamandou ou fourmilier, *Tamandua tetradactyla*, (nom créole : ti tamanoi),
  - Myrmidon ou petit fourmilier, *Cyclopes didactylus*, (nom créole : lèche-mai),
- Tatou géant, *Priodontes maximus* (= *Priodontes giganteus*), (nom créole : cabassou),
- les deux espèces de loutres :
  - Loutre de Guyane, *Lutra longicaudis* (= *Lutra enudris*), (nom créole : tig d'eau),
  - Loutre géante du Brésil, *Pteronura brasiliensis*, (nom créole : tig d'eau aussi),
- Martre ou tayra, *Eira barbara*, (nom créole : tayra ou ayra),
- Grison, *Galictis vittata*, (nom créole : tayra aussi),
- Chien des bois, *Speothos venaticus*, (nom créole : chien-bois),
- Renard des savanes, *Dusicyon thous* (= *Cerdocyon thous*), (pas de nom créole particulier),
- Raton crabier, *Procyon cancrivorus*, (nom créole : chien crabier),
- Jaguarondi, *Felis yagouaroundi* (= *Herpailurus yagouaroundi*), (nom créole : tig noir),
- Ocelot, *Felis pardalis* (= *Leopardus pardalis*), (nom créole : chat tig),
- Margay ou chat margay, *Felis wiedii* (= *Leopardus wiedii*), (nom créole : chat tig également),

- Chat tigre, *Felis tigrina* (= *Leopardus tigrinus*), (nom créole : chat tig aussi),
- Lamantin, *Trichechus manatus*, (nom créole : vache d'eau),
- Atèle ou singe - araignée, *Ateles paniscus*, (nom créole : kwata),
- Saki noir, *Chiroptes satanas*, (nom créole : macaque mon pe),
- Saki à face pâle, *Pithecia pithecia*, (nom créole : maman guinan),
- Douroucouli, *Aotus trivirgatus*, (nom créole : singe de nuit),
- Cerf de Virginie, *Odocoileus virginianus* (nom créole : biche des palétuviers) ;

\* Reptiles et amphibiens :

- Caïman noir, *Melanosuchus niger*, (parfois appelé en Guyane caïman blanc),
- Boa émeraude, *Corallus caninus*, (nom créole : serpent jacot) ;
- Tortue matamata, *Chelis fimbriatus*, (nom créole : matamata),
- Platémyde à tête orange, *Platemys platycephala*, (pas de nom particulier en créole),
- Podocnémide de Cayenne, *Podocnemis cayennensis* (= *Podocnemis unifelis*), (nom guyanais : tortue de rivière),
- Tortue luth, *Dermochelys coriacea*,
- les tortues marines du site de ponte des Hattes ;

\* Oiseaux :

- Anhinga, *Anhinga anhinga*, (nom créole : canard plongeur),
- Cormoran, *Phalacrocorax olivaceus*, (pas de nom particulier en créole),
- Frégate, *Fregata magnificens*, (nom créole : goelan),
- Pélican brun, *Pelecanus occidentalis*, (nom créole : zozo fou),
- Flamant rose, *Phaenicopterus ruber*, (nom créole : tokoko),
- Canard musqué, *Cairina moschata*, (nom créole : cana sauvage),
- tous les Ciconiidés du département (cigognes, tantaes et jabirus, tou you you en créole),

- Ibis vert, *Mesembrinibis cayennensis*, (nom créole : flamant bois),
- Ibis rouge, *Eudocimus ruber*, (nom créole : flamant),
- Spatule rose, *Ptatalea ajaja*, (nom créole : spatule),
- tous les Ardéidés du département (hérons, aigrettes et becs en cuillère),
- toutes les espèces de rapaces diurnes (les Falconiformes) et nocturnes (les Strigiformes) du département,
- tous les Lariformes du département (mouettes, sternes et goélands),
- Hoazin, *Opisthocomus hoazin*, (nom créole : sassa),
- Pénélope siffleuse, *Aburia pipile*, (nom guyanais : marail à ailes blanches),
- les trois espèces d'aras présentes dans le département, *Ara spp*, (en créole pas de dénomination particulière),
- Coq de roche, *Rupicola rupicola*, (en créole, même dénomination qu'en français)

## II. Il est interdit de vendre ou d'acheter les espèces d'animaux dont les noms suivent :

### \* Mammifères :

- les deux espèces de paresseux :
  - Aï, *Bradypus tridactylus*, (nom créole : mouton paresseux ou dos boulé),
  - Unau, *Cholæpus didactylus*, (nom créole : parsou mouton),
- Kinkajou ou singe de nuit, *Potos flavus*, (nom créole : singe lan nuite),
- Coati, *Nasua nasua*, (nom guyanais : coachi),
- toutes les espèces de singes,
- toutes les espèces de chauve-souris,
- Jaguar, *Panthera onca*, (nom créole : tig - marqué),
- Puma, *Felis concolor* (= *Puma concolor*), (nom créole : tig rouge),
- Daguet rouge, *Mazama americana*, (nom créole : biche, parfois appelé aussi cariacou),
- Daguet gris, *Mazama gouazoubira*, (nom créole : ti cariacou ou cariacou tout simplement),

- les deux espèces de coendou :

le gros coendou, *Coendou prehensilis* (= *Couendou prehensilis*), (potopic en créole),

le petit coendou, *Coendou melanurus* (= *Couendou insidiosus*), (dénommé aussi potopic en créole) ;

\* Reptiles et amphibiens :

- toutes les espèces d'amphibiens,

- toutes les espèces de sauriens, à l'exception de l'iguane vert, *Iguana iguana*,

- toutes les espèces d'ophidiens,

- tous les Pélomédusidés, Chélidés, Emidés et Kinosternidés, c'est-à-dire toutes les espèces de tortues palustres ou fluviatiles du département (appelées tortues serpents),

- Tortue terrestre denticulée, *Geochelone denticulata* (= *Chelonoïdes denticulata*), (nom guyanais: tortue terre),

- Tortue charbonnière, *Geochelone carbonaria* (= *Chelonoïdes carbonaria*), (nom guyanais : tortue terre également),

- Caïman à lunettes, *Caïman crocodilus*, (en Guyane, appelé caïman chien),

- Caïman de Schneider, *Paleopsuchus trigonatus*, (nom guyanais : caïman),

- Caïman nain, *Paleopsuchus palpebrosus*, (nom guyanais : caïman rouge) ;

\* Oiseaux :

- toutes les espèces d'oiseaux non domestiques, à l'exception des trois ci - après :

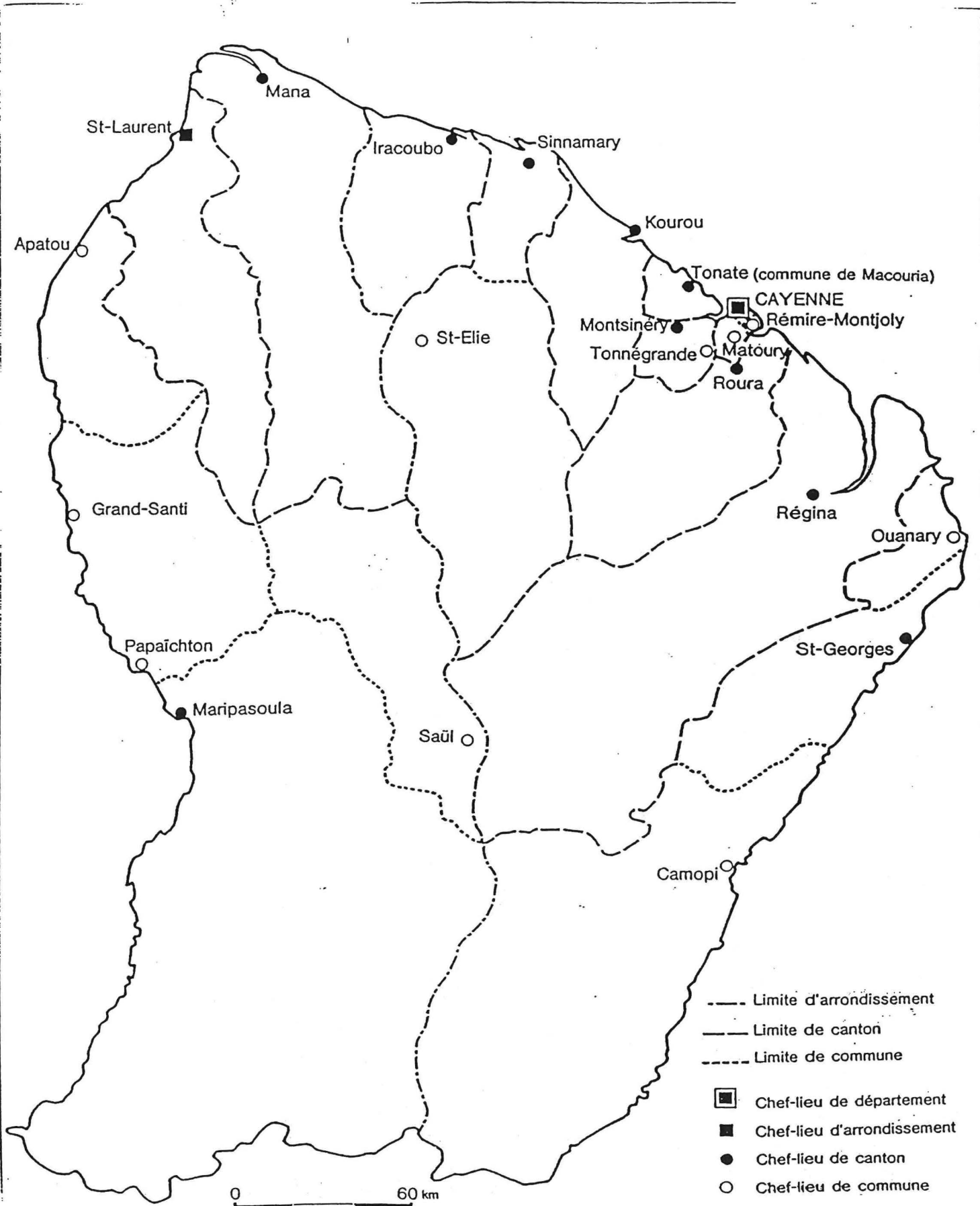
Hocco, *Hocco alector*,

Agami, *Psophia crepitans*,

Marail, *Penelope marail*.

**III. Il est interdit de sortir de Guyane toutes les espèces figurant sur la liste ci - dessus.**

## Découpage administratif de la Guyane



## Questionnaire - écoles

1. Citez cinq espèces animales élevées pour la production de viande.
2. Citez cinq espèces animales sauvages chassées pour la viande.
3. Aimez - vous la viande de gibier ?
3. La préférez - vous à la viande d'animaux domestiques ?
5. Citez par ordre de préférence cinq viandes de gibier que vous aimez.
6. A quelles occasions consommez - vous du gibier :
  - . repas festifs (baptême, anniversaire, fêtes de fin d'année...)
  - . repas ordinaires
7. Au cours des quinze derniers jours, avez - vous consommé du gibier ?
  - . non
  - . oui :
    - une, deux, trois fois
    - plus de trois fois
8. Le gibier consommé, l'a - t - il été :
  - . chez vous
  - . à l'extérieur :
    - chez des particuliers
    - dans un restaurant, une cantine
9. Dans le cas d'une consommation à domicile, la viande a - t - elle été
  - . achetée :
    - dans un marché :
      - à Cayenne
      - ailleurs
    - dans un autre endroit :
  - . donnée :
  - . obtenue par la chasse, le chasseur étant un membre de la famille :
10. Avez - vous déjà eu une première expérience de la chasse ?
11. Aimez - vous la chasse ?



Questionnaire - écoles

Nombre de réponses obtenues dans les différentes communes

Cayenne : .....	139
Rémire - Montjoly : .....	60
Matoury : .....	97
<b>* Total - Ile de Cayenne : .....</b>	<b>296</b>
<b>* Kourou : .....</b>	<b>46</b>
Régina : .....	14
Roura : .....	19
<b>* Total - Communes-sud : .....</b>	<b>33</b>
<b>* Saint - Georges : .....</b>	<b>21</b>
Sinnamary : .....	46
Iracoubo: .....	50
<b>* Total - Communes-nord : .....</b>	<b>96</b>
<b>* Saint - Laurent : .....</b>	<b>59</b>

### Questionnaire - restaurateurs

1. Votre restaurant se trouve à :
  - . Cayenne, Kourou
  - . Autres communes
  
2. Votre restaurant a plus d'une année d'existence ?
  - . Oui
  - . Non
  
3. Les personnes demandant du gibier sont :
  - . surtout des personnes de passage sur le département (séjour d'une durée inférieure ou égale à 3 ans)
  - . surtout des locaux
  - . aussi bien des locaux que des gens de passage
  
4. Quels types de gibier proposez-vous ?
  - . Gibier à plumes :
  - . Gibier à poils :
  
5. Proposez-vous de l'iguane ?
  - . Oui
  - . Non
  
6. Quelles sont, par ordre de préférence, les 5 viandes de gibier les plus demandées ?
  
7. Pouvez-vous toujours satisfaire la demande de votre clientèle ?
  - . Oui
  - . Non
  
8. Votre approvisionnement est assuré par :
  - . des chasseurs professionnels
  - . des particuliers
  - . l'auto-approvisionnement (le chasseur étant vous-même ou un membre de la famille)
  - . des vendeurs sur les marchés
  
9. Variations saisonnières quant à la demande de votre clientèle :
  - . Le type de viande demandée change selon la saison.
    - . Oui
    - . Non
  - . Le nombre de personnes demandant du gibier varie selon la période de l'année.
    - . Oui : dans ce cas, pouvez-vous indiquer  
Période haute :  
Période basse :
      - . Non

10. En moyenne, combien de kilogrammes de viande de gibier à poil (poids avant cuisson) sont consommés en une semaine par les clients ?

11. En moyenne, combien de pièces de gibier à plumes la clientèle consomme-t-elle par semaine ?

12. Dans un mois, quelle quantité de viande de gibier vous faut-il pour satisfaire la clientèle ?

. Gibier à poils (quantité en kilogrammes avant cuisson) :

Tatou :

Maïpouri :

Pakira :

Cochon bois :

Cabiai (cochon d'eau) :

Pac :

Agouti, Acouchi :

. Gibier à plumes (quantité en nombre d'individus) :

Hocco :

Agami :

Marail :

. Iguane :

13. Etes-vous pour ou contre une réglementation de la chasse en Guyane ?

. Pour

. Contre

14. Cette réglementation doit-elle être spécifique à la Guyane ?

. Oui

. Non

15. Doit-on promouvoir l'élevage de gibier en Guyane ?

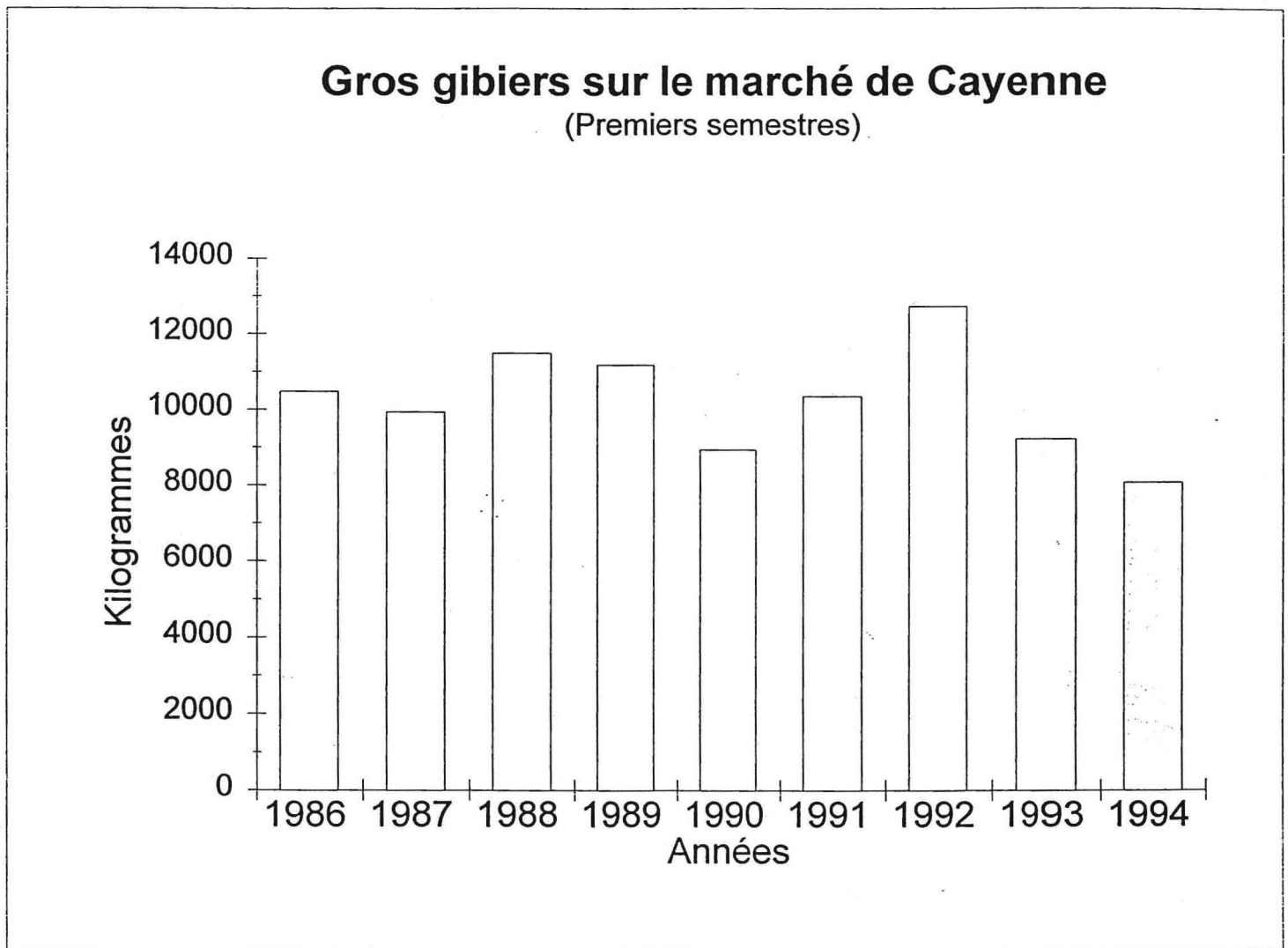
. Oui

. Non

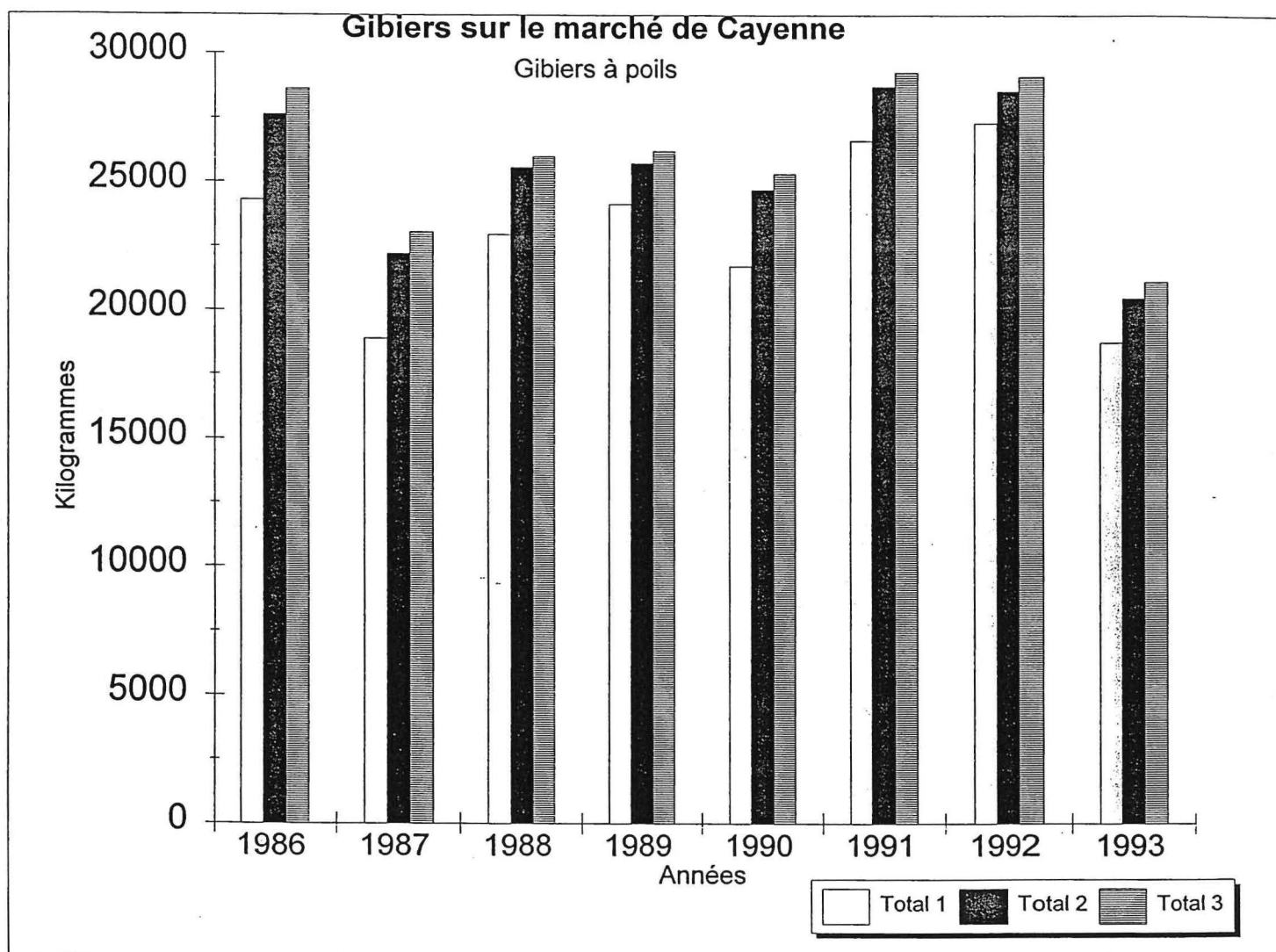
## Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

	Gibier à poils [kg]							
	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Tapir	16756	13575	11403	10180	10995	9510	8460	5360
P. à collier	1776	2786	4212	4520	4520	6940	7430	8253
P. à lèvres bl.	4102	931	6068	8779	5195	9015	10645	4265
Daguet rouge	16975	1608	1268	666	1026	1150	755	875
<b>Total 1</b>	<b>24309</b>	<b>18900</b>	<b>22951</b>	<b>24145</b>	<b>21736</b>	<b>26615</b>	<b>27290</b>	<b>18753</b>
	Petit gibier mammalien [nombre de pièces]							
	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Agouti	115	208	125	44	59	83	55	82
Pac	358	309	266	177	342	224	129	174
Tatou	246	214	105	119	158	138	139	164
	Gibier à plumes [nombre de pièces]							
	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Hocco	335	327	234	227	168	137	79	120
Marail	226	261	202	69	107	148	87	59
Agami	0	424	268	150	221	317	191	62
<b>Total</b>	<b>561</b>	<b>1012</b>	<b>704</b>	<b>446</b>	<b>496</b>	<b>602</b>	<b>357</b>	<b>241</b>

Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne



## Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne



**Total 1:** Tapir, Pécaris, Daguet rouge

**Total 2 :** espèces précédentes plus les rongeurs (agouti, paca)

**Total 3 :** même chose que le total précédent mais avec le tatou en plus

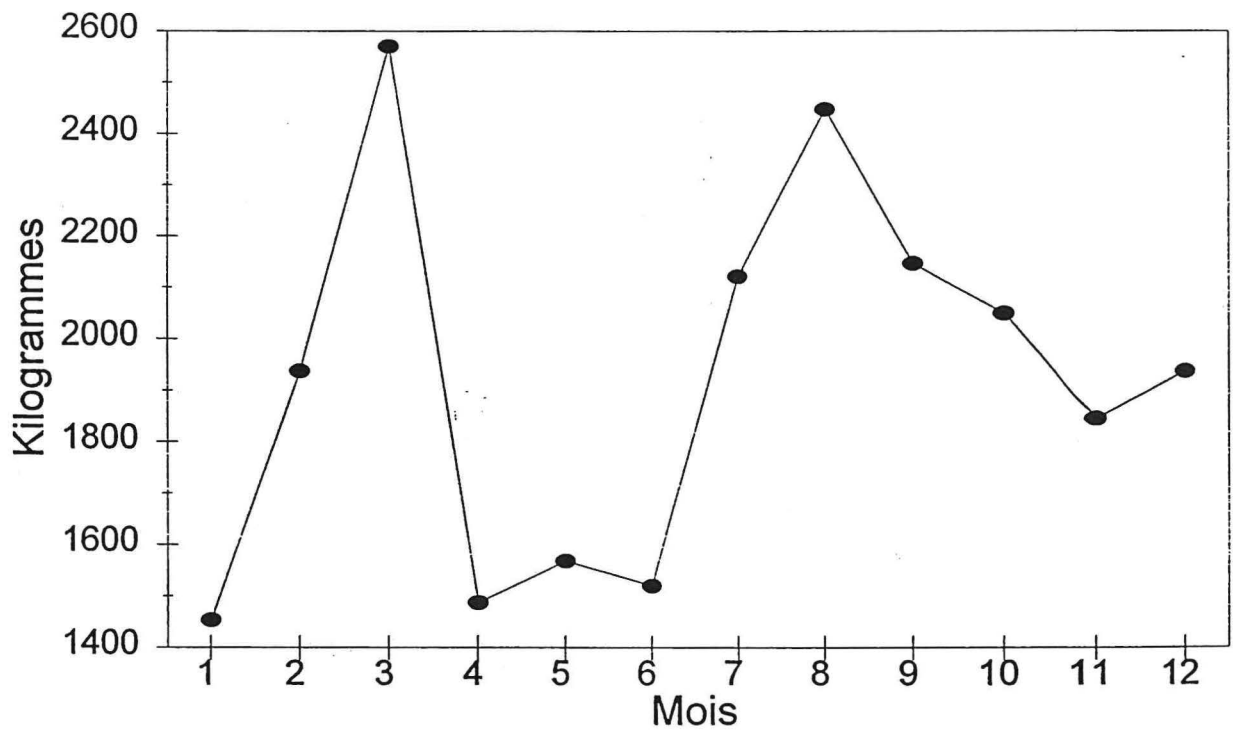


**Importance relative des types de gibier**

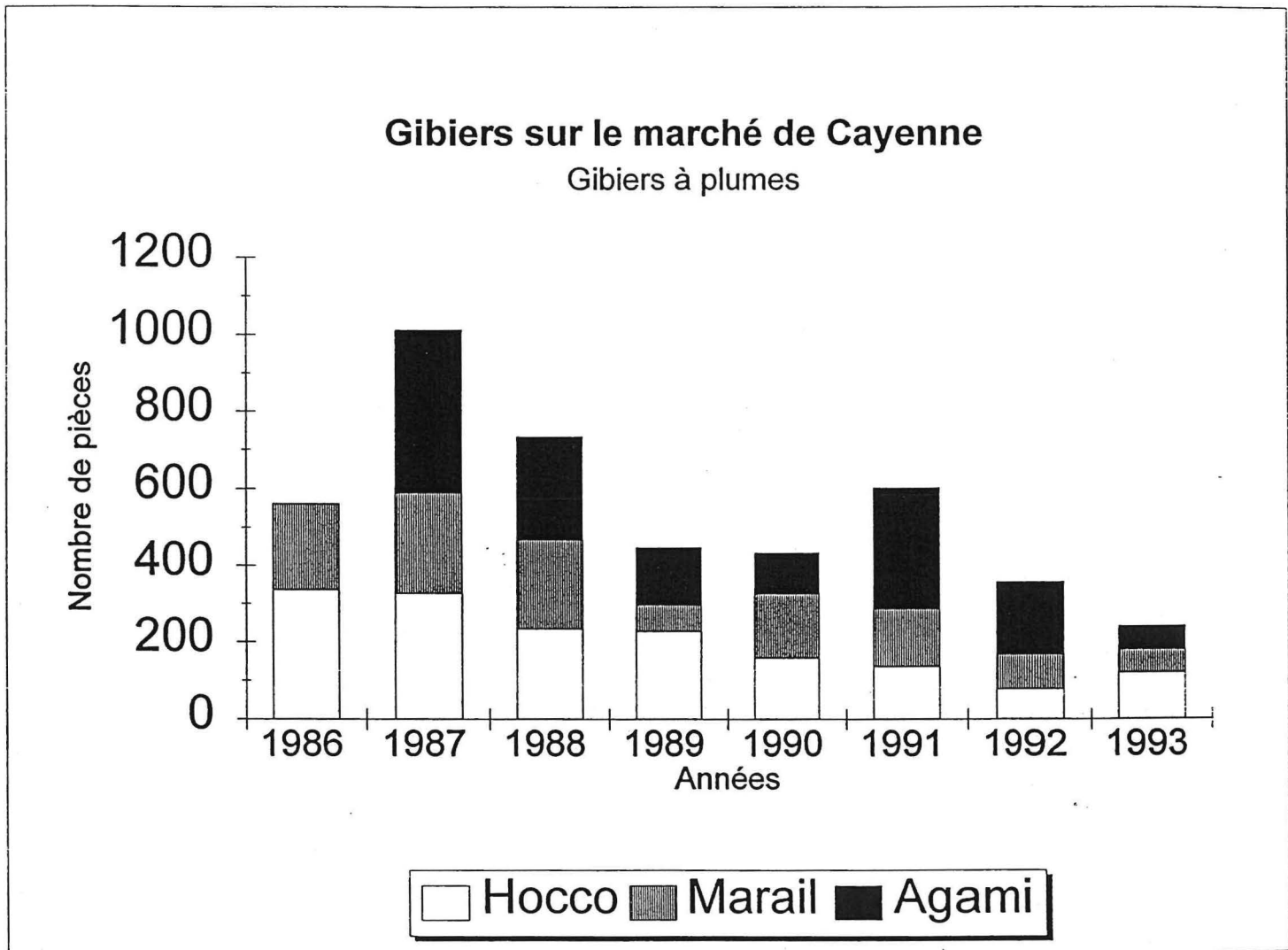
	Tapir (p.100)	Daguet r. (p.100)	Pécaris (p.100)	Total (kg)
1980	73,35	10,55	16,1	14864
1981	76,78	13,43	9,79	22635
1982	79,35	12,8	7,65	19645
1983	82,07	10,08	7,85	24000
1984	59,49	9,08	31,43	32797
1986	68,93	6,89	24,18	24309
1987	71,83	8,51	19,67	18900
1988	49,68	5,52	44,79	22951
1989	42,16	2,76	55,08	24145
1990	50,58	4,72	44,70	21736
1991	35,73	4,32	59,95	26615
1992	31,00	2,77	66,23	27290
1993	28,58	4,67	66,75	18753

**Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne**

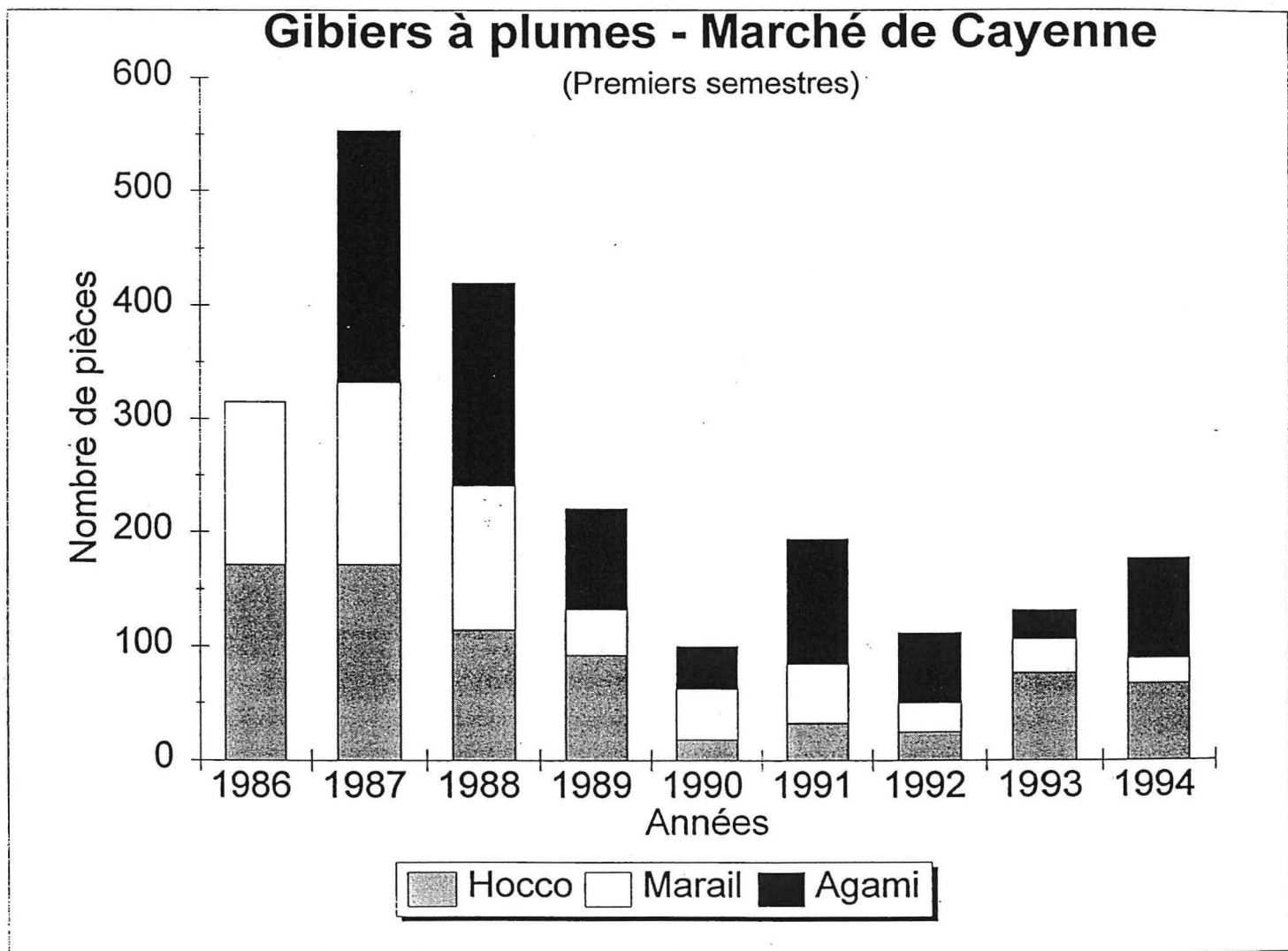
**Variations saisonnières - Gros gibiers**  
(période 1986 à 1993)



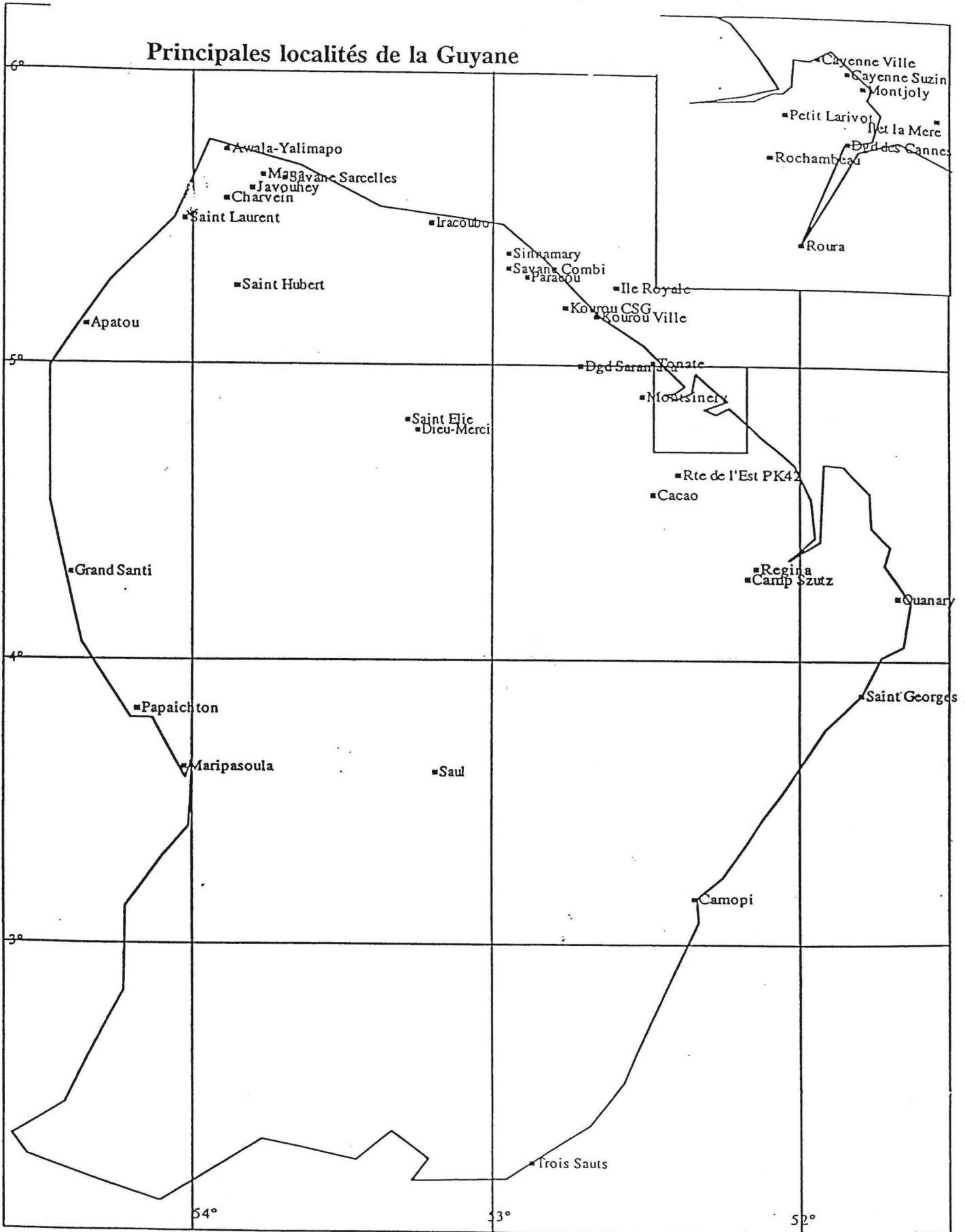
Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne



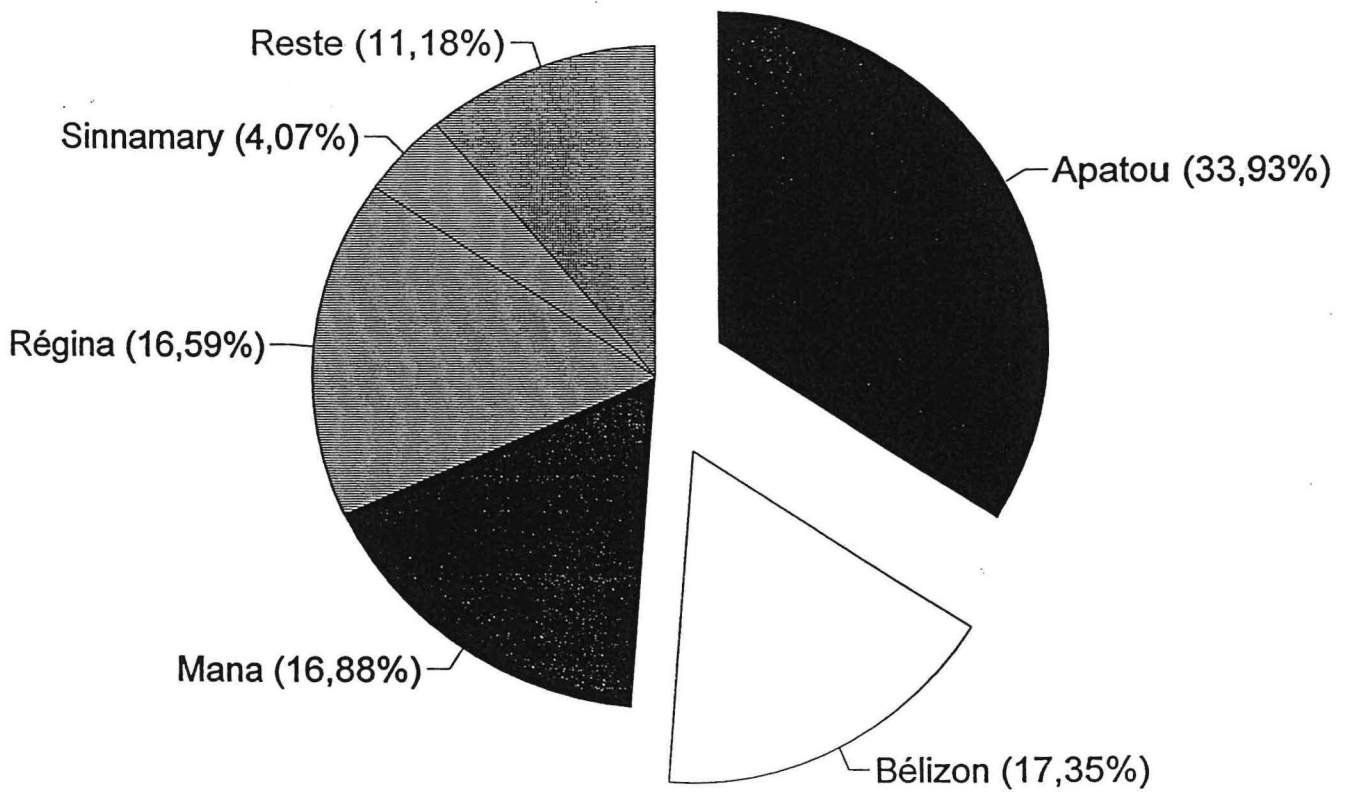
### Principales localités de la Guyane



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

**Origine du gibier en 1987**

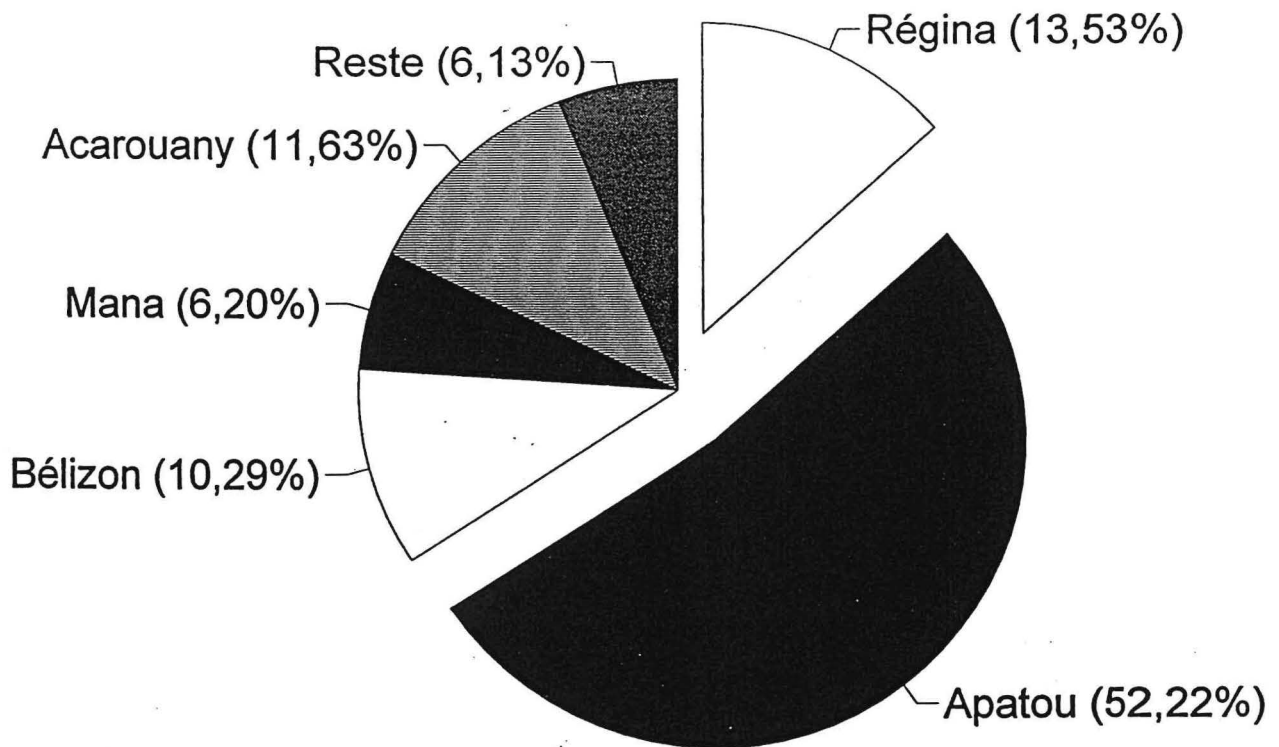
(gros et moyen gibier)





Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

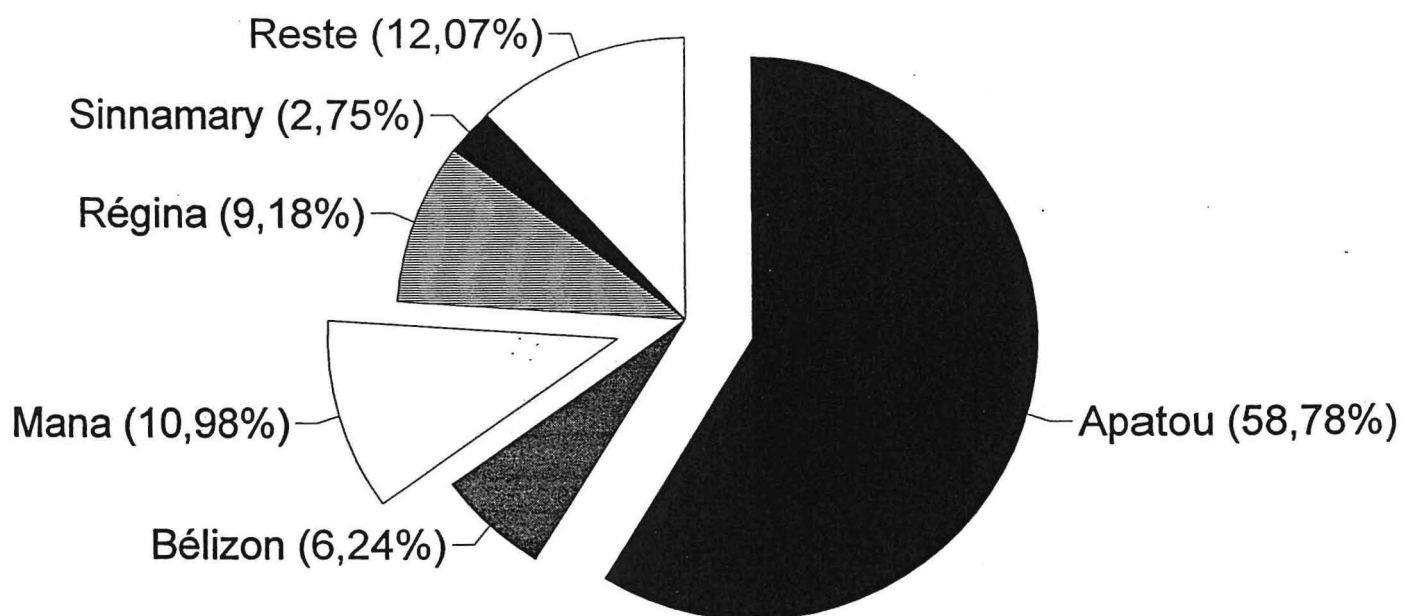
Origine du gibier à plumes en 1987



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

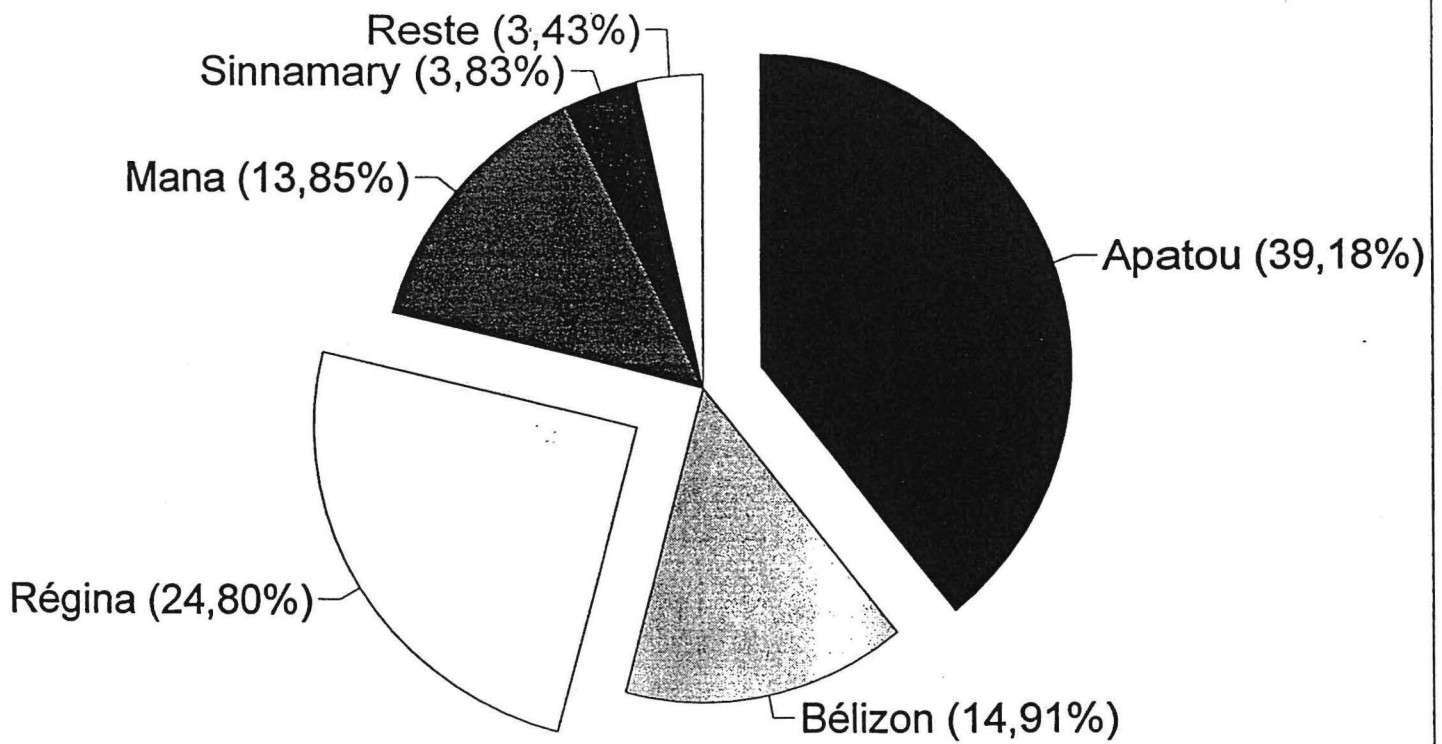
**Origine du gibier en 1988**

(gros et moyen gibiers)



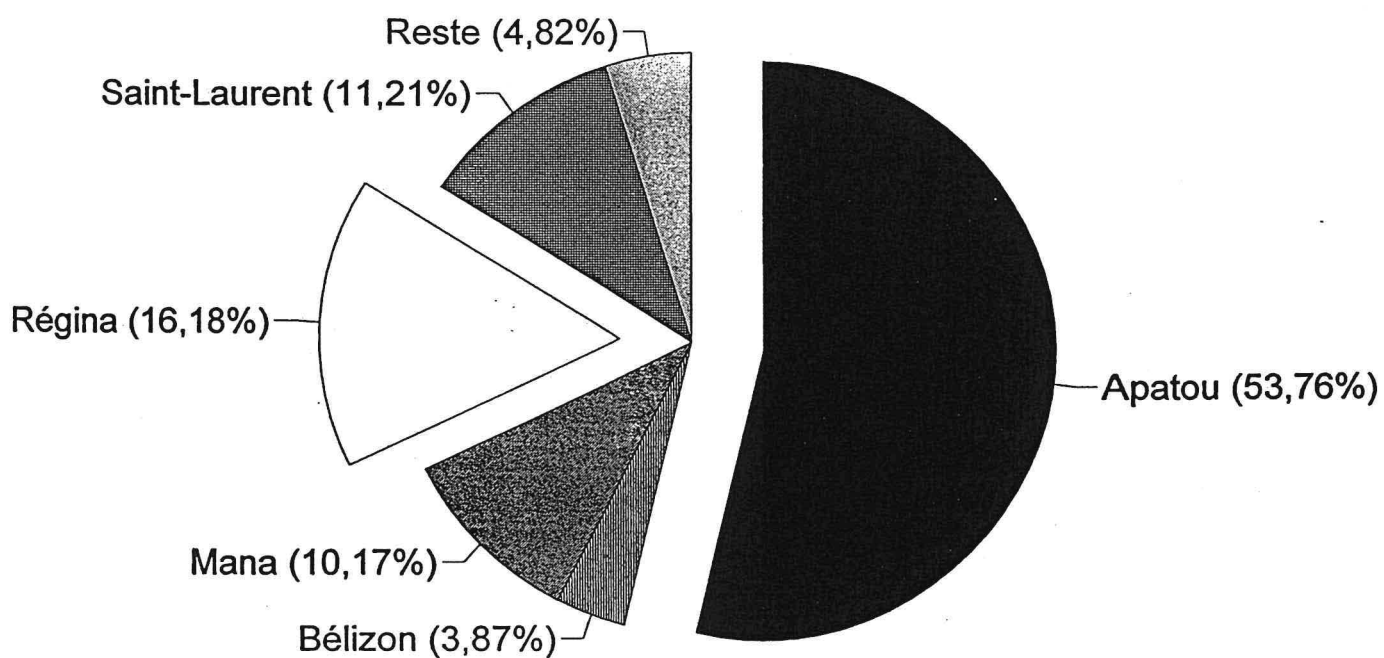
Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

Origine du gibier à plumes en 1988



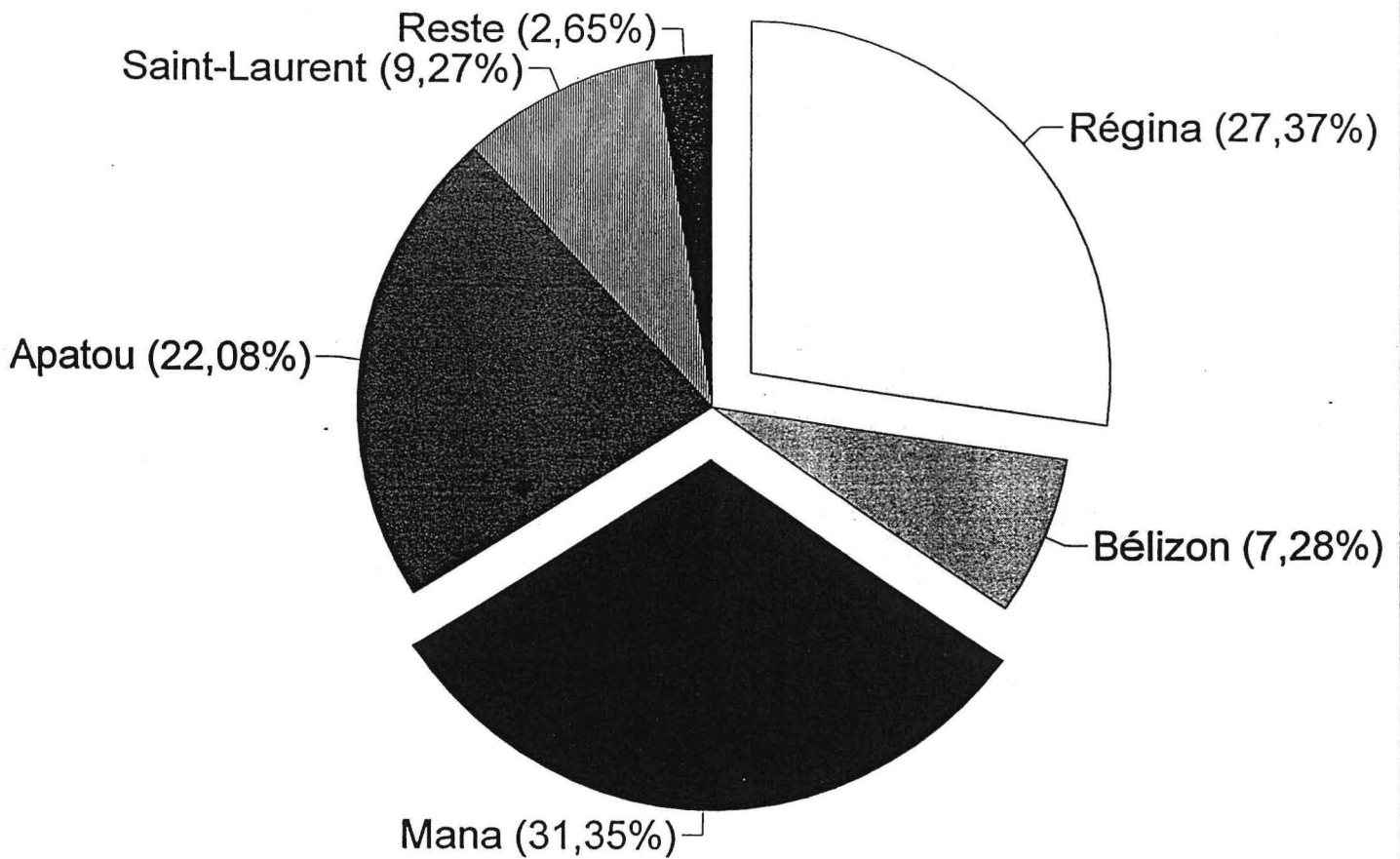
## Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

### Origine du gibier en 1989 (gros et moyen gibiers)

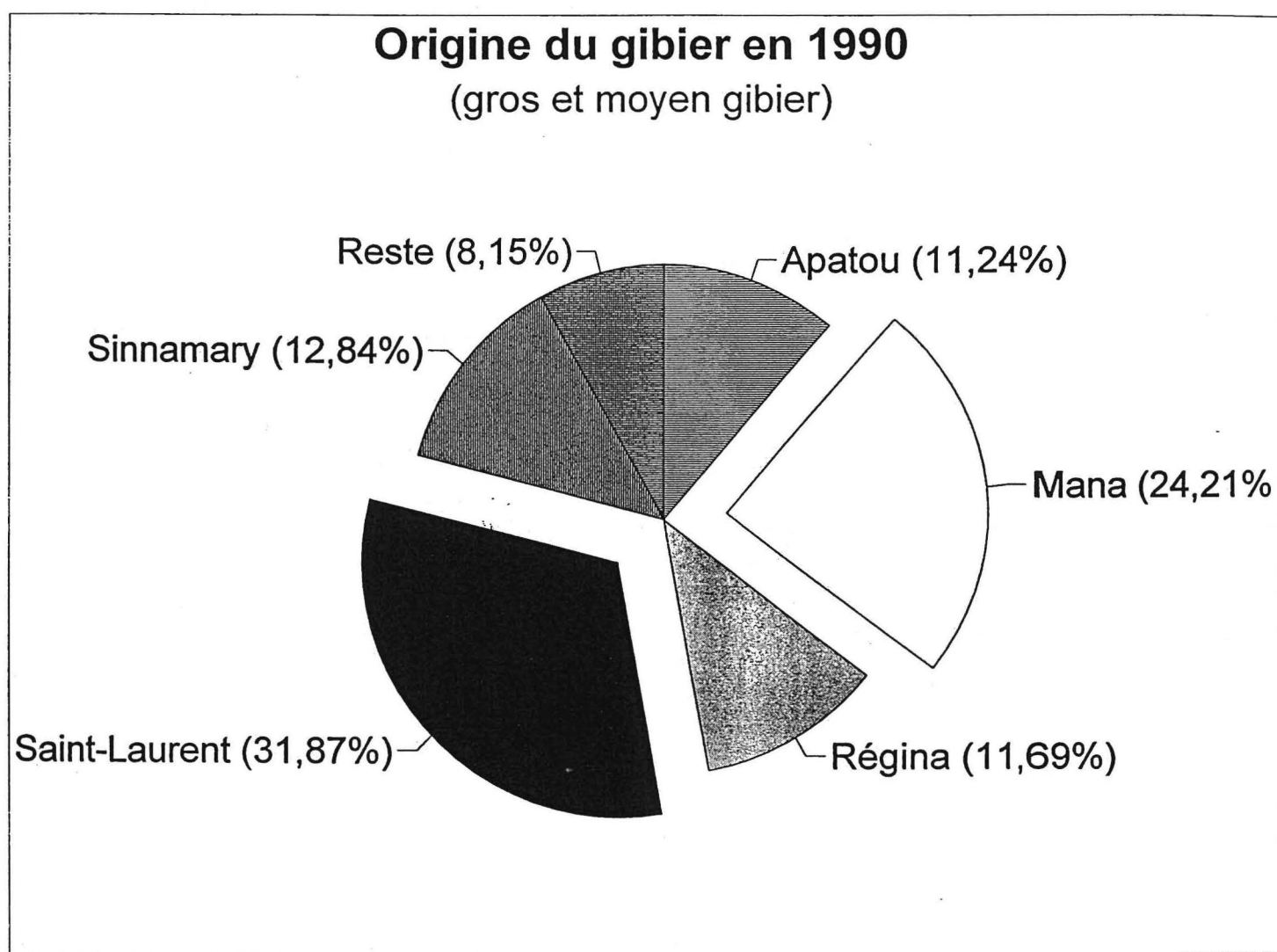


Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

**Origine du gibier à plumes en 1989**



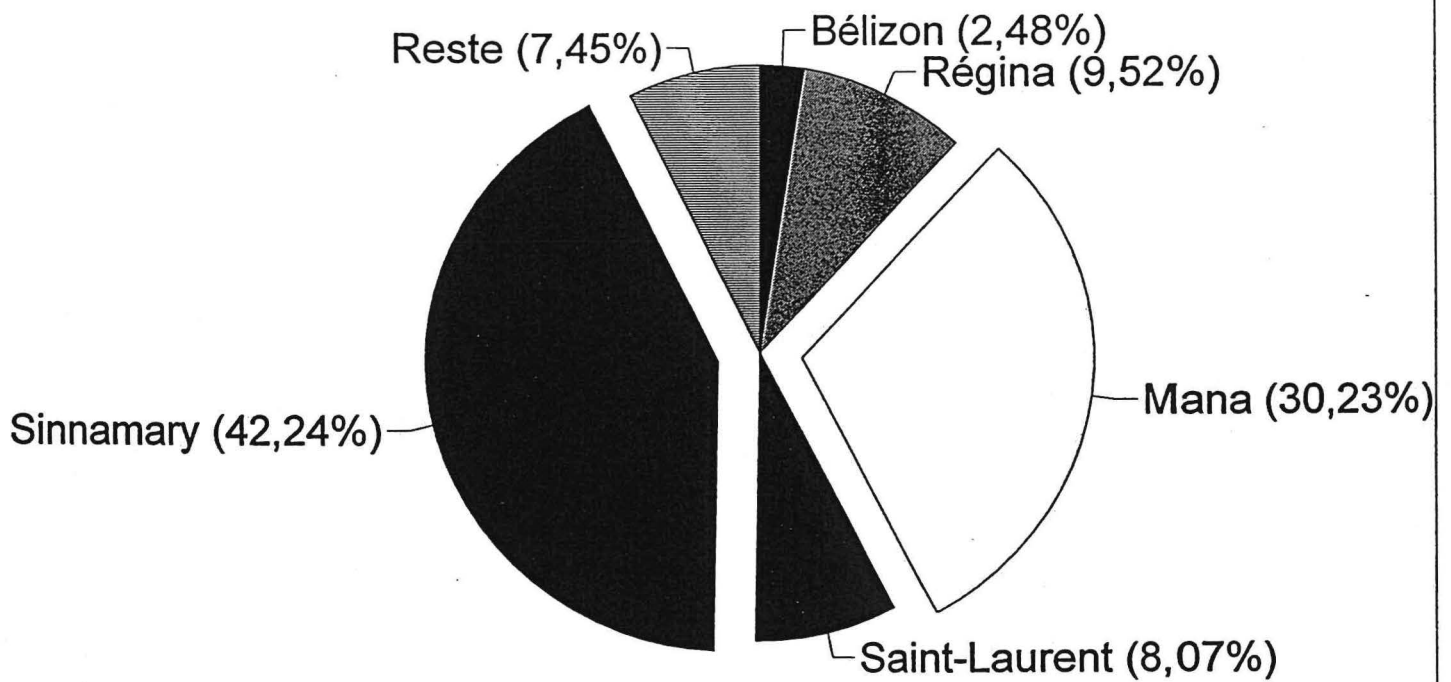
Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne





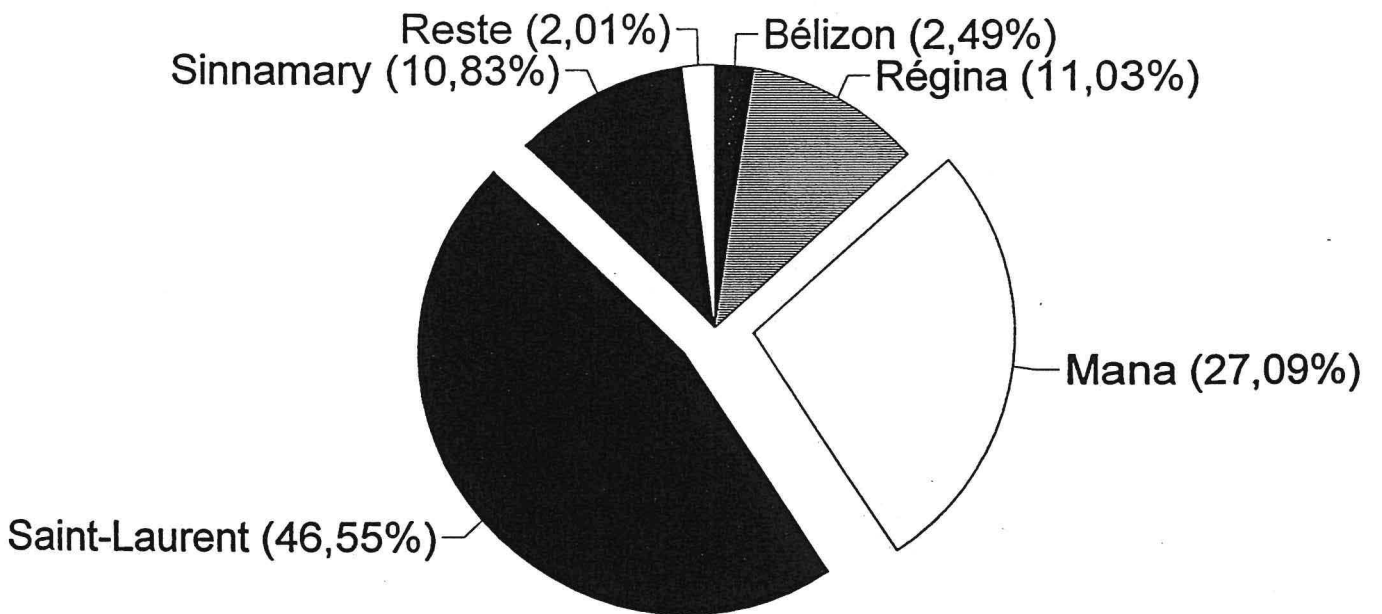
Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

Origine du gibier à plumes en 1990



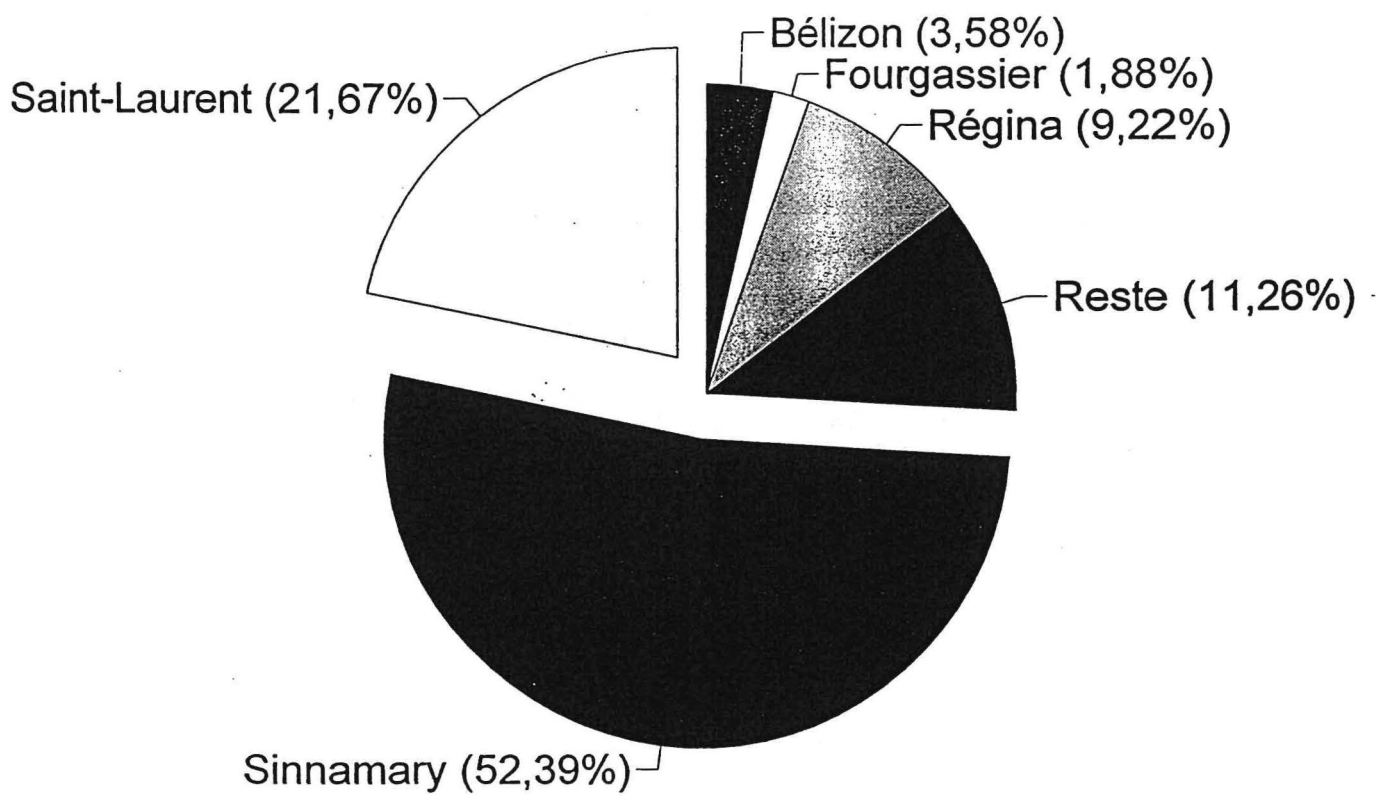
Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

**Origine du gibier en 1991**  
(gros et moyen gibiers)



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

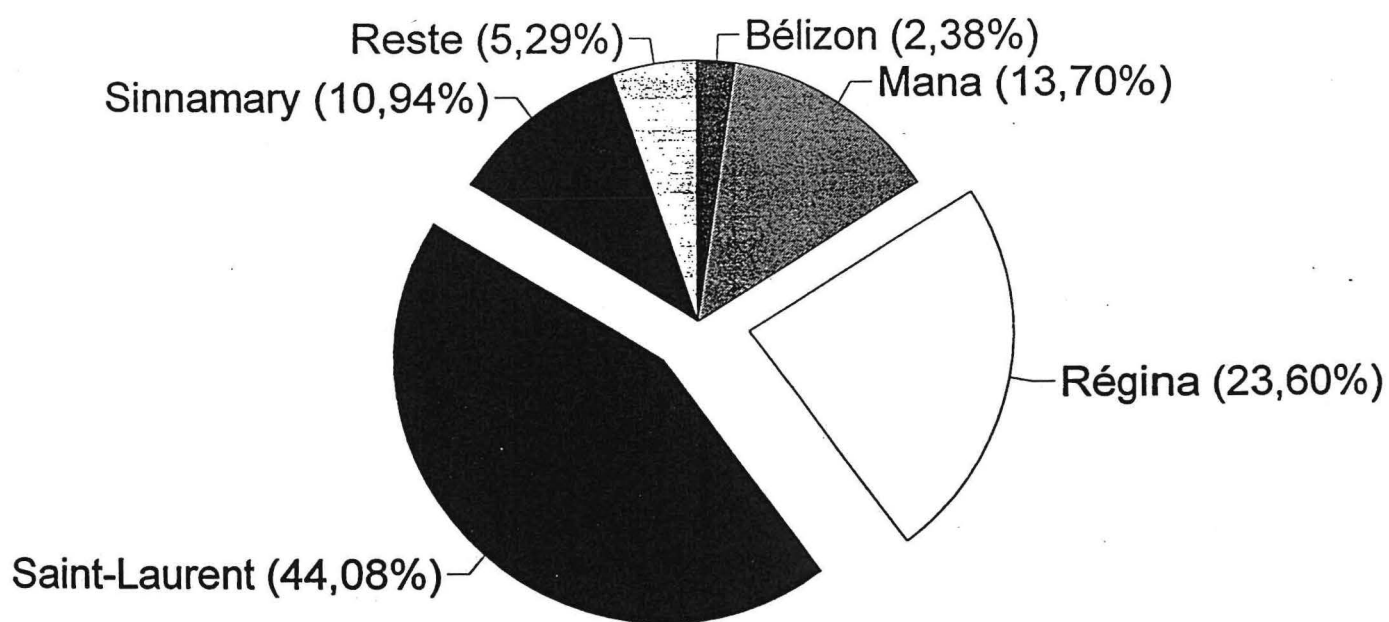
Origine du gibier à plumes en 1991



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

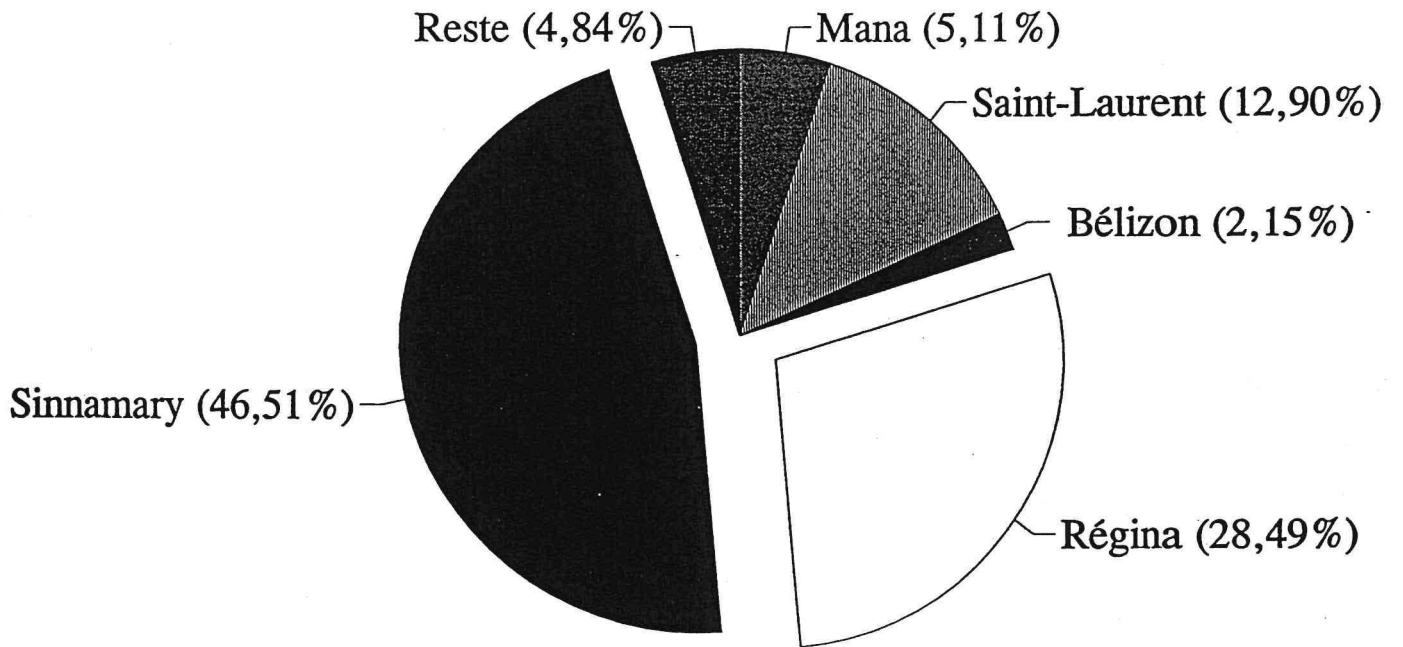
**Origine du gibier en 1992**

(gros et moyen gibier)



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

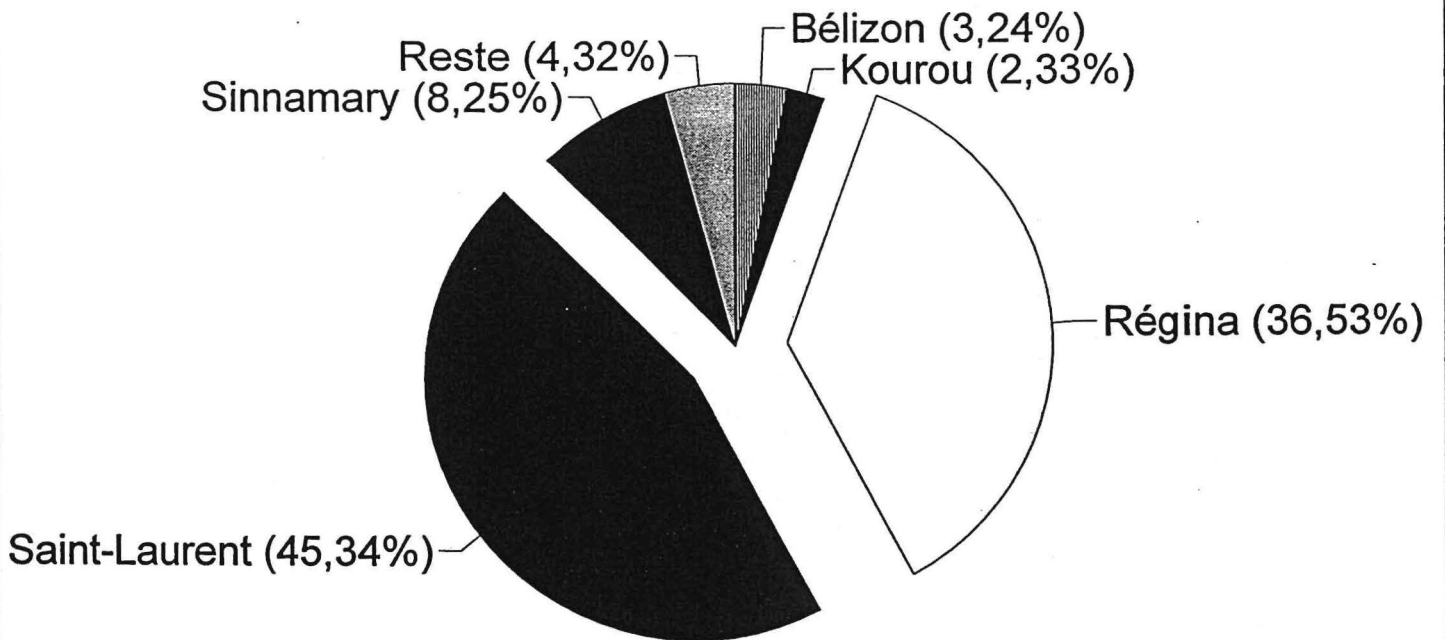
Origine du gibier à plumes en 1992



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

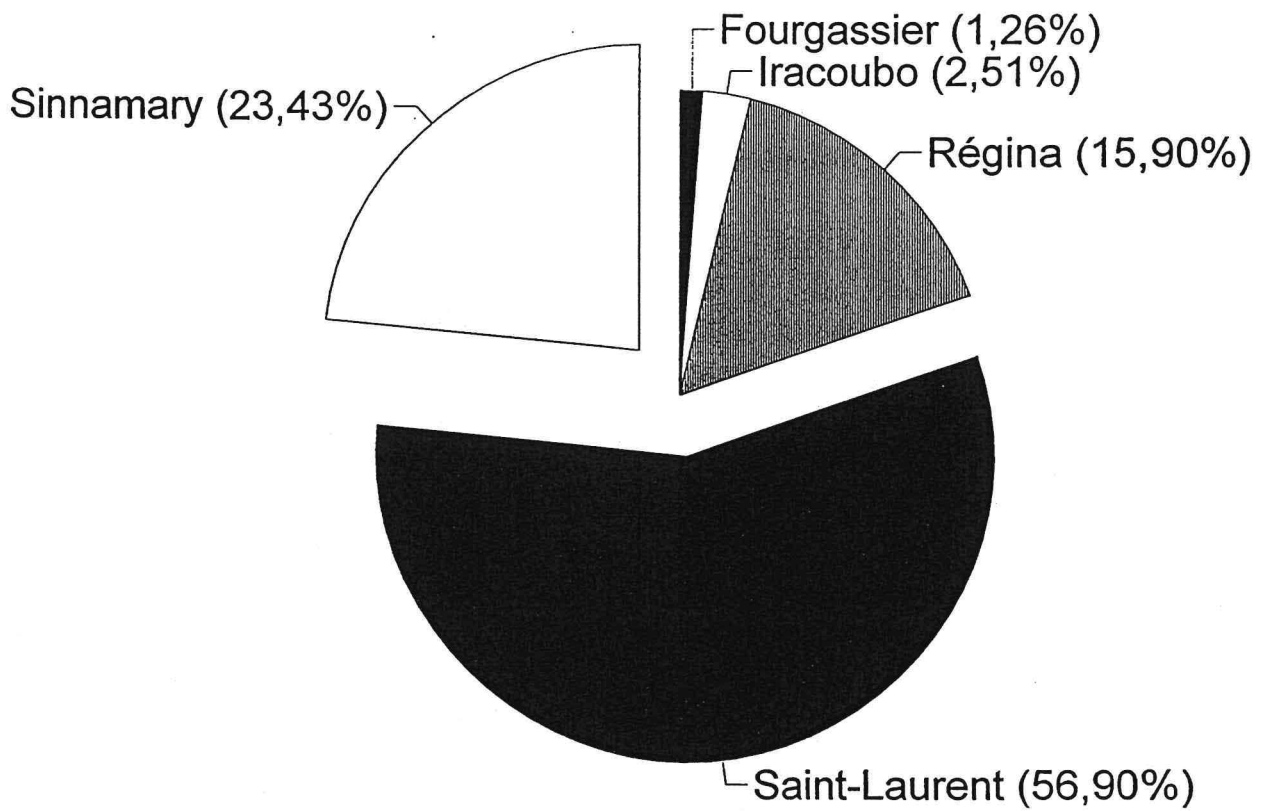
**Origine du gibier en 1993**

(gros et moyen gibiers)



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

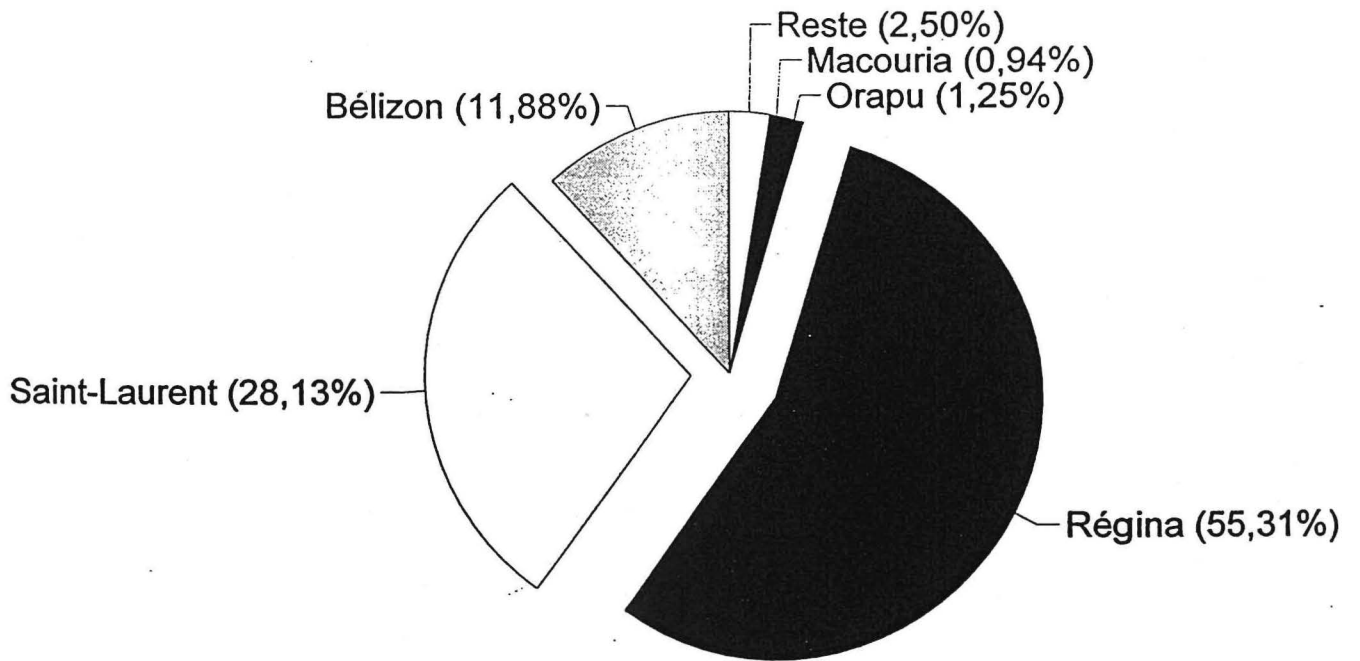
Origine du gibier à plumes en 1993





Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

**Origine du gibier : 1er semestre 1994**  
(gros et moyen gibiers)



Quantité de gibier enregistrée sur le marché de Cayenne

**Origine du gibier à plumes en 1994**  
(premier semestre)

