

CIRAD-EMVT
Campus International de Baillarguet
B.P. 5035
34032 MONTPELLIER Cedex 1

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

LE COMMERCE DE GIBIER EN GUYANE :

ESSAI DE CARACTERISATION DE LA FILIERE
ET IMPACT DES PERSONNES DE PASSAGE
DANS LA REGION

par

Céline MAGNAT

Année universitaire 1999-2000



DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES

ESSAI DE CARACTERISATION DE LA FILIERE ET IMPACT DES PERSONNES DE PASSAGE DANS LA REGION

par

Céline MAGNAT

Lieu de stage : Guyane française

Organisme d'accueil : CIRAD-EMVT de Kourou

Période de stage : 4 avril-5 septembre 2000

Rapport présenté oralement le : 23 novembre 2000

LE COMMERCE DE GIBIER EN GUYANE :
Essai de caractérisation de la filière
et
Impact des personnes de passage dans la région

SOMMAIRE

Résumé et mots clés	6
Remerciements	7
Préambule	8
INTRODUCTION	9
I. Situation actuelle de la Guyane	10
1.1. Le milieu naturel	10
1.1.1. La situation géographique	10
1.1.2. Le climat	10
1.1.3. Le relief et les sols	11
1.1.4. L'eau, la flore et la faune	12
1.2. Les ressources humaines	14
1.2.1. Le « melting-pot » guyanais	14
1.2.2. La Guyane : une population dynamique mais mal répartie	17
1.3. Les activités économiques	18
1.3.1. La Guyane : une région riche et pauvre à la fois	18
1.3.2. Les différents secteurs d'activité	18
1.3.3. Etat des lieux de l'élevage en Guyane	19

II. LE COMMERCE DE GIBIER EN GUYANE	20
2.1. La législation de la chasse	20
2.2. Etude de la « filière » gibier	22
2.2.1. L'organisation de la filière	22
2.2.2. Les chasseurs	24
2.2.3. Les « grossistes »	30
2.2.4. Les restaurateurs	30
2.2.5. Les consommateurs	35
2.3. Les différentes propositions	36
2.3.1. L'organisation de la filière au niveau des chasseurs	36
2.3.2. L'organisation de la filière au niveau des restaurateurs	37
2.3.3. La possibilité de l'élevage de faune sauvage	37
III. Impact des personnes de passage dans la région	38
3.1. Les résultats obtenus	39
3.2. Quel impact ?	44
CONCLUSION	46
BIBLIOGRAPHIE	48
ANNEXES	50
<u>Annexe 1</u> : Localisation géographique et carte administrative de la Guyane	51
<u>Annexe 2</u> : Pluviométrie moyenne annuelle (Météo France Guyane)	52
<u>Annexe 3</u> : Répartition des groupes humains en Guyane (Atlas de Guyane, ORSTOM)	53
<u>Annexe 4</u> : Répartition spatiale des activités économiques majeures en Guyane (IEDOM, 1995)	54

Résumé et mots clés

Recouverte à 90 % par de la forêt équatoriale dense, la Guyane française possède une faune et une flore exceptionnelles de par sa diversité et son niveau de conservation par rapport aux pays voisins. Ces richesses faunistiques, dont toutes les caractéristiques et potentialités n'ont pas encore été dévoilées, subissent continuellement les agressions dues aux activités humaines (activités forestières et minières), et en particulier aux activités cynégétiques. Au départ activité de survie, la chasse est devenue commerciale en réponse à l'augmentation des besoins de la population. La réglementation de la chasse étant quasi inexistante et basée sur des interdictions, la filière de gibier est donc devenue de plus informelle au fil des années. Ce stage de cinq mois n'a permis d'établir qu'un tableau non exhaustif de ce commerce. Ce dernier s'est plus ou moins organisé autour de contrats tacites entre les fournisseurs de gibier, chasseurs et « grossistes », et les acheteurs, restaurants et particuliers. Dans l'objectif d'une amélioration du marché actuel, en particulier face à la mauvaise qualité des produits et à l'approvisionnement trop irrégulier, les différents acteurs sont plus ou moins prêts à s'organiser. L'élevage de faune sauvage, qui pourrait être une alternative à l'accroissement de l'activité cynégétique, ne semble pas envisageable sans une réglementation effective de la chasse. De plus, la Guyane doit faire ses choix en matière de développement du tourisme et de l'écotourisme en particulier. Cette activité très lucrative augmentera le nombre de personnes de passage dans la région. Ces dernières étant des consommateurs et chasseurs de gibier potentiels, il convient de les intégrer dès à présent dans la future réglementation.

Mots clés : Guyane française; Richesses faunistiques; Chasse; Réglementation; Gibier; Elevage de faune sauvage; Tourisme.

Remerciements

Je tiens à exprimer mes sincères remerciements :

- à M. Jori, du CIRAD EMVT de Montpellier, pour la confiance et la patience qu'il m'a accordées
-
- à M. Baraër, Délégué du CIRAD en Guyane, pour son soutien
- à Mme Fournier-Djimbi, Responsable ENGREF, INRA et SILVOLAB pour son accueil dans son établissement
- à toute l'équipe scientifique du projet chasse, en particulier :
 - M. Lartiges, Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage,
 - M. Hansen, Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage de Guyane,
 - Mme Richard-Hansen, Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage de Guyane,
 - M. Ouhoud-Renoux, IRD de Cayenne
 - Mme Catherine JULLIOT, Coordinatrice Technique de Silvolab,

Mais aussi

A toutes les équipes de l'ENGREF, de l'INRA, du CIRAD et de SILVOLAB, avec qui j'ai passé des moments inoubliables.

Préambule

Ce stage a été réalisé dans le cadre d'un projet du groupement d'intérêt scientifique Silvolab de Guyane, qui associe dans ce contexte les laboratoires suivants :

- L'ONCFS (Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage)
- L'ONF (Section technique tropicale)
- L'IRD-Cayenne & l'IRD-Orléans (Laboratoire Ermes)
- Le CIRAD
- Le CNRS
- La Mission pour la création du Parc National de la Guyane
- L'INRA
- Le LEHA, Université Aix-Marseille III

Depuis plusieurs années, une attention toute particulière est apportée à la gestion durable des écosystèmes forestiers tropicaux. Le Silvolab a donc mis en place un projet d'études multidisciplinaires dont le sujet est :

« La chasse en Guyane aujourd'hui : vers une gestion durable ? »

En effet, depuis ces dix dernières années la chasse est au centre de débats animés car elle fait partie intégrante des préoccupations de la nouvelle politique de protection de l'environnement, et de la volonté affirmée du gouvernement d'élaborer une réglementation cynégétique pour la Guyane.

Dans ce département d'outre-mer, la chasse joue un rôle important dans la subsistance des ruraux et l'activité cynégétique en général est très ancrée dans les traditions des différentes communautés guyanaises. Or cette activité a beaucoup évolué depuis ces dernières années. Elle a suivi en particulier les mutations qu'a subi la population guyanaise. Par conséquent, l'augmentation et la sédentarisation de la population humaine, l'arrivée de migrants pauvres et un fort taux d'urbanisation ont entraîné une croissance des demandes alimentaires, une augmentation de la pression de prédation, et une professionnalisation de la chasse et des circuits de commercialisation qui s'y rattachent.

Ce projet se propose donc d'évaluer les besoins réels de la population et de connaître l'état des ressources, afin d'éviter toute surexploitation du milieu.

INTRODUCTION

Seul département français d'outre-mer situé sur le continent sud-américain, la Guyane évolue dans un contexte exceptionnel. Ce territoire, recouvert à 90 % par une forêt tropicale humide, renferme une faune et une flore uniques et particulièrement bien conservées en comparaison avec les pays voisins. Cette richesse naturelle est convoitée de toutes parts : glorifiée par les uns, elle représente une manne inépuisable pour les autres. Il est donc très difficile dans ce cadre, de concilier développement économique et protection de l'environnement.

En effet, l'accroissement de la population et de l'urbanisation entraîne des difficultés dans la gestion de l'espace (répartition des terres, construction des infrastructures...) et des ressources (besoins alimentaires croissants...). Les ressources faunistiques en particulier doivent faire face à de nombreuses agressions telles que la diminution des écosystèmes côtiers, les intrusions humaines de plus en plus fréquentes à l'intérieur des terres et la chasse. Cette dernière activité est une véritable tradition ancrée dans la culture guyanaise, d'autant plus que les premiers occupants de ce territoire vivaient (et vivent encore pour certains) des ressources de la forêt.

Afin d'éviter, dans les prochaines années, tout déséquilibre majeur entre les activités humaines, en particulier la chasse, et l'environnement, il convient de dresser dès à présent un portrait de cette activité dans la région. C'est dans ce but qu'a été mis en place le projet : « La chasse en Guyane aujourd'hui : vers une gestion durable ? », afin de répondre le plus précisément possible aux trois questions fondamentales, qui sont :

- Quel est l'état des ressources ? ,
- Qui chasse quoi, comment, quand et pourquoi ? ,
- Comment gérer convenablement la chasse ?

Mon stage a donc pris place dans la première phase du projet qui permettra d'établir les aspects sociologiques et économiques de l'activité cynégétique. Il consistait en particulier à caractériser la filière « gibier », ses circuits de commercialisation, ses différents acteurs et les relations qui les unissent. Les enquêtes de terrain ayant été très délicates, la récolte d'informations a été très perturbée. Elle s'est donc limitée à une vue d'ensemble de la filière, avec les avis et propositions de chacun sur la mise en place d'une réglementation et l'éventualité de l'élevage de faune sauvage.

Par ailleurs, la faune étant l'un des piliers du développement du tourisme dans la région, il m'a paru souhaitable, dans une deuxième partie, d'établir l'impact des personnes de passage sur le commerce de gibier.

I. Situation actuelle de la Guyane

Ce chapitre a pour but de présenter la Guyane dans sa globalité. Après une description physique du département, nous présentant ses diverses richesses, la deuxième et la troisième parties traiteront du contexte humain, avec ses avantages et ses contraintes.

1.1. Le milieu naturel (P. SANITE, 1994 ; ZONZON *et al*, 1997)

1.1.1. La situation géographique (cf. annexe 1)

La Guyane est située sur le continent sud-américain, entre les 2° et 6° de latitude nord, et entre 51° et 54° de longitude ouest. Seul département d'outre-mer français continental, elle n'est cependant pas dénuée d'une certaine forme d'insularité. En effet, en forme de pentagone, elle est bordée :

- ❖ au nord par près de 300 km de côtes avec l'Océan Atlantique,
- ❖ à l'ouest par le fleuve Maroni, frontière naturelle avec le Surinam,
- ❖ à l'est par le fleuve Oyapock, frontière naturelle avec le Brésil,
- ❖ et au sud par la ligne des eaux entre le bassin amazonien et celui des Guyanes.

1.1.2. Le climat

Le climat, de type équatorial, est chaud et humide. Les températures élevées (25 à 30°C) ont une faible amplitude annuelle, et une amplitude journalière parfois importante (10 à 12°C), surtout en forêt.

Les pluies sont abondantes toute l'année et varient selon un gradient décroissant de la côte vers l'intérieur en suivant la zone d'influence de la ZIC (Zone Intertropicale de Convergence) (cf. annexe 2). Selon la position de cette dernière, on distingue :

- ❖ de décembre à février : une petite saison des pluies
- ❖ de mars à avril : une petite saison sèche

- ❖ d'avril à juillet : une grande saison des pluies
 - ❖ d'août à décembre : une grande saison sèche,
- l'humidité relative de l'atmosphère se trouvant tout de même entre 80 et 90 % .

1.1.3. Le relief et les sols

Ce département de 83 534 km² peut se diviser en deux grands ensembles :

❖ Le littoral :

Cette bande côtière de 5 à 40 km de large, s'étend sur près de 300 km. Le relief y est peu accentué (altitude inférieure à 30 m), et seules quelques collines près de Kourou et de Cayenne atteignent moins de 200 m d'altitude. Les terres basses, inférieures à 5 m d'altitude, sont immergées une grande partie de l'année.

Les côtes sont très changeantes suite aux boues du fleuve Amazone qui suivent le littoral grâce à un courant nord-ouest. Ces bancs de boue, de 15 à 65 km de large, se déplacent à la vitesse de 1 km/an et provoquent cycliquement des envasements plus ou moins importants (formation de mangroves) des terres côtières.

On y trouve de nombreux types de sols : sols salés des mangroves et des marécages, podzols, sols argileux... qui ne permettent pas d'envisager une agriculture intensive dans la région.

❖ L'intérieur :

Il représente 90 % du pays (7 511 500 ha) et est composé d'une succession de petites collines, plus ou moins pentues (dit relief en " peau d'orange ") de 100 à 200 m d'altitude (points culminants entre 600 et 800 m dans la chaîne Inini-Camopi). Les inselbergs ou savanes roches (affleurements granitiques plus ou moins étendus), présents essentiellement dans le sud, sont les formations qui possèdent les versants les plus abrupts.

Les sols ferralitiques, acides et peu fertiles, présentent des qualités physico-chimiques variables d'une région à l'autre, et une très grande fragilité face à l'érosion.

1.1.4. L'eau, la flore et la faune (De GRANVILLE, 1998 ; LOMBARDI, 1998 ; CLAESSENS, 1998)

Le réseau hydrographique en Guyane acquiert une très grande importance, de par sa taille (le Maroni, par exemple, avec 520 km de longueur pour 65 830 km² de bassin versant) et son utilité dans diverses activités humaines. En effet, dans une forêt quasi inaccessible, les fleuves représentent de véritables voies de pénétration, seuls moyens de transport pour certains. De plus, leurs richesses naturelles (eau potable et pêche), leurs potentiels énergétiques (hydroélectricité) et touristiques sont des atouts non négligeables pour la région.

La faune aquatique, souvent omise, est riche de plus de 430 espèces de poissons d'eau douce, de crustacés, de vers... sans oublier les oiseaux pêcheurs et limicoles, ainsi que les Mammifères (la loutre géante, *Pteronura brasiliensis*, par exemple).

Pour la végétation et la faune, comme pour le relief, on distingue deux grandes zones :

❖ La plaine côtière :

Formée par le dépôt de sédiments marins, elle est caractérisée par quatre types d'écosystèmes.

🌐 La mangrove côtière :

Cette formation végétale, "mobile" en fonction des déplacements des bancs de vase, est inondée à chaque marée haute. Cette forêt intertidale est composée essentiellement de palétuviers blancs (*Avicennia germinans*) et de palétuviers gris (*Laguncularia racemosa*) sur le front de mer.

🌐 La mangrove d'estuaire :

On la rencontre plus en retrait du front de mer, le long des embouchures des fleuves. Peuplée en majorité de palétuviers rouges (*Rhizophora racemosa*), elle s'enrichit d'espèces d'eau douce (moutouchi-rivière, *Pterocarpus officinalis*, et palmiers-bâches, *Mauritia flexuosa*) en pénétrant à l'intérieur du continent.

Ces deux écosystèmes abritent des espèces animales spécifiques en grande partie protégées : le Cerf de Virginie (*Odocoileus cariacou*), le Raton crabier (*Procyon cancrivorus*), l'Ibis rouge (*Eudocimus ruber*)...

Les marais sublittoraux :

En retrait des zones de mangrove, ils recouvrent de grandes étendues à l'est de Cayenne (plaine de Kaw, Pointe Behague...). La végétation, en majorité herbacée, est dominée par les Cypéracées, les Fougères et les Moucou-moucou (*Montrichardia arborescens*). Ils se transforment parfois en forêts marécageuses de palmiers pinots : ces formations sont alors nommées "pinotières".

Recouvertes par plusieurs mètres d'eau en certains endroits, ces formations végétales possèdent une faune variée telle que les caïmans noirs (*Melanosuchus niger*), les tortues Matamata (*Chelus fimbriata*), l'Hoazin (*Opisthocomus hoazin*) et le Lamantin (*Trichechus manatus*).

La forêt côtière :

Formée sur les anciennes plaines côtières, elle conserve un caractère marécageux avec des affleurements argileux et/ou des sédiments sableux. Constituée essentiellement de palmiers maripas (*Maximiliana maripa*), elle entoure des zones de savane herbacée parsemée d'arbrisseaux courts. Elle abrite une forte population d'oiseaux.

❖ Les collines de l'intérieur :

Elles sont recouvertes de forêt équatoriale sempervirente et ombrophile. On y rencontre un grand nombre de légumineuses telles l'Angélique (*Dicorynia guianensis*) et le Wacapou (*Vouacapoua americana*), qui côtoient plus de 5000 autres espèces vasculaires recensées (plus de 1000 sont des arbres).

On distingue quatre types de forêts :

- ✓ Les forêts du Nord-Ouest, entre Iracoubo et Saint-Jean du Maroni, formées sur des sols lessivés de sable blanc.
- ✓ Les forêts de "terre ferme" (dans l'intérieur à proprement parler), sur sols argilo-sableux, sont les plus répandues et les plus riches.

- ✓ Les forêts marécageuses ou "pinotières" (voir précédemment) des bas-fonds.
- ✓ Les forêts ripicoles qui entourent les fleuves.

La faune qui peuple ces forêts est la plus variée et la plus riche. En effet :

- ✓ au sol, les graines et autres fruits mûrs font le festin des rongeurs diurnes et nocturnes (écureuils, rats épineux...) et autres animaux granivores et frugivores. On y rencontre aussi de nombreuses espèces de serpents (boa arc-en-ciel, grage, corail...), de mygales, de félins (ocelot, puma, jaguar...).
- ✓ les sous-bois abritent les lézards et autres amphibiens arboricoles, ainsi que diverses espèces de singes de petite taille (tamanoirs, singes écureuils...), des fourmiliers, des porcs-épics...
- ✓ la canopée, qui surplombe en moyenne entre 20 et 40 mètres (50 à 60 m au maximum), héberge une grande population d'oiseaux (aras, perroquets, toucans...) ainsi que les grands singes (atèles, hurleurs...) et les chauves-souris.

En tout, 700 espèces d'oiseaux, 177 espèces de mammifères, environ 200 de reptiles et plus de 100 d'amphibiens vivent dans ce vaste territoire. Ces richesses exubérantes, qui ne se dévoilent pas facilement aux néophytes, peuvent sembler inépuisables aux yeux de certains. La disparition progressive des écosystèmes et la mise sous protection de certaines espèces nous montrent qu'il n'en est rien, et qu'une gestion durable est à espérer dans les prochaines années.

1.2. Les ressources humaines

1.2.1. Le « melting-pot » guyanais (cf annexe 3) (P. SANITE, 1994 ; GIACOTTINO J.C., 1995 ; ZONZON *et al*, 1997)

La population guyanaise est particulièrement hétérogène, ce qui rend difficile la définition d'un " guyanais " type. De plus, les différentes migrations vers la Guyane française ne font qu'ajouter de nouveaux groupes aux précédents.

On peut néanmoins distinguer 6 grandes communautés :

☺ Les amérindiens :

Population originelle du plateau des Guyanes, elle est représentée par 6 ethnies différenciées essentiellement par la langue et les pratiques artisanales (poterie, vannerie...). Après une histoire mouvementée par la colonisation de l'Amérique de sud, les amérindiens ont su profiter des améliorations médicales et sociales, qui ont permis la consolidation de leur croissance démographique.

On trouve ainsi (INSEE, 1997):

- 500 Wayampis sur le Haut-Oyapock,
- 1 000 Wayanas sur le Haut-Maroni,
- quelques dizaines d'Emérillons.

Ces trois ethnies, qui occupent l'intérieur des terres, vivent partiellement en marge du reste de la population. Malgré un maintien relatif de leurs spécificités culturelles, ils sont de plus en plus affectés par le mode de vie du littoral, les personnes de cette zone pouvant de plus en plus facilement entrer en contact avec eux. Ce changement, très largement étudié aujourd'hui, entraîne des troubles culturels : modifications des traditions, apparition d'une dimension monétaire (RMI, prestations sociales...)...

- 350 Arawaks autour de Saint-Laurent, Mana et Cayenne,
- 500 Palikurs dans le Bas-Oyapock,
- plus de 2 000 Galibis autour de Saint-Laurent, Mana, Iracoubo et Kourou.

Ces dernières ethnies, en vivant sur le littoral, sont toujours restées en contact avec les autres populations. Elles ont perdu une grande partie de leurs coutumes (plus occidentalisées, moins dépendantes de la chasse et de la pêche...) sans pour autant oublier leurs langues.

Malgré leur faible représentativité dans la population, ils aspirent à une meilleure intégration au sein de la vie guyanaise.

☺ Les Bushi-Nengé :

Les « Noirs marrons », anciens esclaves surinamais affranchis, sont représentés par trois ensembles ethniques en Guyane : les Bonis ou Alukus sur le Maroni, les Djukas dans le nord-ouest et les Saramakas plus dispersés sur le territoire.

Désirant affirmer leur culture, ils sont de plus en plus représentés politiquement dans plusieurs communes. Ils se font remarquer en particulier par leur artisanat sur bois et leur peinture.

☺ Les Créoles :

Ce groupe comprend les familles issues de l'ancien métissage entre les Blancs, les Noirs marrons, les Chinois et les Indiens, ainsi que les Créoles antillais et anglais venus s'installer en Guyane. Ils vivent sur le littoral, formant ainsi la majeure partie de la population des bourgs, en particulier celui de Cayenne.

Représentant 40 % de la population, c'est le groupe ethnique le plus actif dans tous les domaines de l'administration et de la politique. Mais un manque de reconnaissance de leur « créolité », ainsi qu'un puissant sentiment régionaliste, déstabilisent leur culture. Ce phénomène est accentué par les activités de moins en moins négligeables d'autres groupes ethniques.

☺ Les Blancs ou Métropolitains :

Leur nombre a régulièrement augmenté depuis l'ouverture des différentes administrations et du Centre Spatial Guyanais (CSG). Représentant 20 % de la population, ils sont souvent de passage dans la région (contrats de 3 ans en général pour le CSG) et ne s'impliquent que très peu dans la vie sociale locale, même si certains se sont installés définitivement.

En périphérie des bourgs, il n'est pas rare de rencontrer des marginaux venus là pour chercher l'Eldorado et vivre pleinement en marge de la société. Ces personnes vivent délibérément de chasse et de pêche...avec l'aide de différentes prestations sociales.

☺ Les Chinois :

Ils sont localisés dans le moindre bourg du littoral, où ils tiennent pratiquement tous les commerces de proximité.

☺ Les H'Mongs :

Réfugiés politiques du Laos, ils sont arrivés en Guyane entre 1976 et 1979 et ont été installés dans les communes de Cacao et Javouhey. Possédant une très forte culture, toujours présente aujourd'hui, ils se sont spécialisés dans les cultures maraîchères.

Depuis une dizaine d'années, des familles s'installent d'elles-mêmes dans d'autres bourgs tels que Régina et Saül, où elles s'impliquent politiquement.

On trouve de plus, diverses populations plus ou moins représentées : les Libanais qui s'occupent du secteur textile ; les Brésiliens qui fuient la pauvreté de leur pays pour trouver du travail dans la construction et l'artisanat du bois ; les Haïtiens, les Surinamais et les immigrants guyanais. Dans ce contexte, la population est en éternelle mutation.

1.2.2. La Guyane : une population dynamique mais mal répartie (FROUTE O., 1999 ; INSEE, 1999)

Les résultats provisoires du dernier recensement de 1999 estiment la population de Guyane à 157 000 habitants. Cette région possède le taux de croissance annuel le plus élevé de France avec 3,6 % par an. Sa population a été multipliée par six en 50 ans (25 000 habitants en 1946), même si elle est toujours sous-peuplée par rapport aux états voisins (160 000 000 habitants au Brésil).

Ce dynamisme est en grande partie dû à l'excédent naturel : 4400 naissances pour 580 décès en 1995. En effet, l'immigration a fortement baissé depuis la dernière décennie. Le gain des entrées sur les sorties est passé de 25 000 entre 1982 et 1990 à 10 300 en 1999. Ce phénomène s'explique par la fin des grands travaux (site de lancement d'Ariane V, barrage de Petit-Saut...), qui avaient attiré la main d'œuvre bon marché des pays voisins, ainsi que par l'arrêt de la guerre civile au Surinam, qui a incité de nombreux réfugiés à rejoindre leur pays.

Malgré cette forte augmentation de la population, la répartition est toujours aussi inégale. La densité, dans ce vaste territoire, est de 1,88 hab./km². Mais ce résultat est très relatif, car 95 % de la population se trouvent concentrés sur la bande côtière, entraînant ainsi tous les problèmes liés à l'urbanisation (infrastructures, augmentation des besoins...). Il faut néanmoins noter une baisse de la croissance des grandes villes au profit des bourgs périphériques (Cayenne : 55 % de la population en 1990, 42,1 % en 1999).

1.3. Les activités économiques

1.3.1. La Guyane : une région riche et pauvre à la fois (FORGEOT G. *et al*, 1999 ; INSEE, 1999)

Malgré un revenu moyen annuel égal à celui de la métropole, soit 93 600 F/habitant (119 600 F en Ile-de-France, 88 200 F en Province), le niveau de vie en Guyane laisse apparaître de fortes disparités dans la répartition des revenus.

En effet, environ 50 % de la population guyanaise sont âgés de moins de 25 ans, ce qui entraîne une faible proportion des prestations pour les retraites. En revanche, la part des diverses prestations familiales et des revenus liés au chômage ou au RMI (8 195 allocataires au 1^{er} janvier 1999), est plus élevée qu'en métropole.

Le manque de qualification d'une grande partie de la population active (immigrants de pays voisins, ethnies encore peu intégrées...) d'une part, et la présence de personnel spécialisé (Organismes de recherches, Centre spatial...) ou de la fonction publique d'autre part, entraîne une très forte disparité dans les salaires. Ce phénomène est accentué par un taux de chômage très élevé, 26,5 % (Bureau International du Travail), qui touche essentiellement les femmes et les moins de 25 ans. La frange la plus défavorisée se trouve donc être les familles monoparentales, beaucoup plus nombreuses qu'en métropole (un tiers des ménages avec un enfant de moins de 25 ans contre un sur 8 en métropole).

1.3.2. Les différents secteurs d'activité (cf annexe 4) (INSEE, 1999)

D'après la dernière enquête sur l'emploi menée par l'INSEE en 1998, sur les 44 475 salariés déclarés :

- 1- 2508 travaillaient dans le domaine agricole et forestier soit 5,6 %.
- 2- 7381 dans le secteur secondaire regroupant l'industrie et la construction, soit 16,6 %.
- 3- 34586 dans le secteur tertiaire, soit 77,8 %.

Dans ce dénombrement ne sont pas comptées les personnes travaillant dans le domaine minier, en particulier aurifère, car elles sont la plupart du temps employées en

toute illégalité. Cette activité est en effet très controversée, surtout depuis la mise en garde, en 1990, des associations de protection de la nature concernant la pollution provoquée par l'orpaillage.

1.3.3. Etat des lieux de l'élevage en Guyane (Agreste DOM, 1999 ; Agreste DOM, 1996 ; INSEE, 1999)

La surface cultivée dans le département représente 0,29 % de la surface totale, soit 24 273 ha. 46 % de cette surface est monopolisée par l'élevage. En effet, 11 150 ha sont maintenus en permanence en herbe : 6500 ha de prairies plantées, 2500 ha de pâturages naturels et 2150 ha de savane.

⇒ Les volailles

Le cheptel de volailles est le plus important. Néanmoins, l'élevage intensif qui s'était développé durant l'année 1995, a connu des difficultés liées à la mise aux normes européennes des chaînes d'abattage. Le cheptel a donc considérablement chuté durant les années 90, passant de 220 000 individus à environ 125 000 têtes aujourd'hui. Le taux de couverture de la consommation est donc tombé de 15 % en 1992, à 9 % en 1996. Le reste des besoins est comblé par les importations de volailles congelées provenant de métropole.

⇒ Les bovins

Suite à un abattage excessif des vaches reproductrices au début des années 90, le cheptel bovin subissait un déclin constant. En 1995, grâce à une baisse de ces abattages et à l'achat de reproducteurs (trois fois plus qu'en 1994), le nombre de bovins a achevé son repli. En 1997, l'effectif était de 8 070 bovins, ce qui suffit à couvrir à peine 20 % des besoins de la population.

⇒ Les porcins

Le cheptel se maintient à 9 300 têtes depuis les années 1993-1994. Mais pour des problèmes similaires aux volailles, les abattages baissent sensiblement (- 19,3 %). Cette production correspond tout de même à 40 % des besoins de la population.

☞ Les ovins-caprins

Mêmes observations que les porcins avec un cheptel de 2 800 ovins et 984 caprins, qui ne couvre que 8 % de la consommation.

On peut donc remarquer qu'en l'espace d'une décennie, le degré d'autosuffisance dans le domaine de la production animale a diminué fortement dans toutes les catégories, à part pour les porcins. Ce phénomène, dû aux problèmes rencontrés par l'élevage et aux besoins croissants de la population, est la cause de la part importante des importations : 60 % des ressources de Guyane proviennent de l'étranger, principalement de la métropole.

Tableau 1 : Taux de couverture de la production animale en Guyane.
(rapport entre la production locale et cette dernière additionnée des importations)

	1990	1997
Bovins	34,8 %	19 %
Porcins	39,9 %	40 %
Ovins-Caprins	12,4 %	8 %
Volailles	11,8 %	9 %

(source : Service statistiques de la DAF et Direction des douanes)

II. LE COMMERCE DE GIBIER EN GUYANE

2.1. La législation de la chasse (RICHARD-HANSEN C., 1998)

La législation de la chasse en Guyane est quasi inexistante. Le Titre II du code rural, qui régit la chasse en Métropole, n'est pas appliqué. Les chasseurs ne sont donc pas soumis à une quelconque organisation, ni à un permis de chasse.

Quelques textes législatifs ont tout de même vu le jour afin d'essayer d'organiser et de réglementer au mieux cette activité :

1) L'arrêté préfectoral n° 172 1D/2B du 31 janvier 1975 modifié par l'arrêté préfectoral 2246 1D/2B du 22 septembre 1978, considère deux types de chasse : une chasse professionnelle soumise à autorisation préalable de l'autorité préfectorale et

une chasse sportive libre mais avec quelques conditions (quotas, espèces protégées...). Ce texte prévoit également la délivrance d'une autorisation préfectorale pour les chasseurs professionnels. Cette réglementation n'a jamais très bien fonctionné, et seuls quatre chasseurs possédaient encore une carte de chasse en 1994. Actuellement, un seul chasseur professionnel serait déclaré et fournirait occasionnellement le marché de Cayenne.

2) L'arrêté ministériel du 15 mai 1986 (cf. **annexe 5**), modifié par l'arrêté ministériel du 20 janvier 1987, établit une liste d'espèces classées en deux catégories : intégralement protégées (destruction, vente et transport interdits) ; vente, naturalisation et transport hors de Guyane interdits.

3) L'arrêté ministériel du 17 juillet 1991 protège intégralement toutes les espèces de tortues marines de Guyane.

4) L'arrêté préfectoral n° 579 du 9 avril 1992 interdit la pose de fusils-trappes ou de toutes formes de pièges pouvant se révéler dangereuses pour l'Homme et les espèces protégées.

5) L'arrêté ministériel du 27 juillet 1995 protège tous les cétacés et Siréniens sur le territoire national.

6) Le commerce a été réglementé par l'arrêté ministériel du 27 mars 1995. Ce texte prévoit notamment :

✓ Que seules les espèces suivantes peuvent faire l'objet d'un commerce réglementé (cf. **annexe 6**) :

Mammifères :

Pécari à collier ou Pakira (*Tayassu tajacu*)

Pécari à lèvres blanches ou Cochon bois (*Tayassu pecari*)

Tapir ou Maïpouri (*Tapirus terrestris*)

Cabiai ou Capiaye (*Hydrochaeris hydrochaeris*)

Agouti (*Dasyprocta leporina*)

Paca ou Pac (*Agouti paca*)

Tatou à neuf bandes (*Dasyopus novemcinctus*)

Tatou de Keppler (*Dasyopus kappleri*)

Oiseaux :

Agami (*Psophia crepitans*)

Hocco (*Crax alector*)

Marail (*Penelope marail*)

Reptiles :

Iguane vert (*Iguana iguana*)

✓ Des périodes de ventes différentes selon les espèces peuvent être fixées par décision préfectorale.

✓ Seuls les établissements satisfaisant à la réglementation peuvent bénéficier de l'autorisation de vente. Ces établissements doivent obligatoirement tenir un registre officiel (cf. annexe 7) précisant à chaque transaction : les noms, qualité et adresse des vendeurs, ainsi que la quantité et les espèces achetées.

Ce dernier arrêté ne réglemente pas les chasseurs en eux-mêmes et ne leur interdit en rien la vente directe de gibier sans contrôle, à des particuliers ou aux établissements.

Il existe donc une très grande liberté au sujet de la chasse dans cette région. Toute personne peut se procurer très facilement une arme de chasse (5^e catégorie), et chasser là où il veut quand il veut. Les seules solutions trouvées pour l'instant pour sauvegarder quelques zones, sont les mises en réserves naturelles. Ainsi, dans les réserves de Kaw-Roura, de l'Amana, des Nouragues et du Connétable, la chasse a été interdite par l'arrêté préfectoral du 19 octobre 1993, modifié par l'arrêté préfectoral du 4 décembre 1995. Ces interdictions sont les causes de nombreuses protestations des habitants de ces zones. C'est pourquoi, certaines zones des réserves de Kaw-Roura et de l'Amana ont été ouvertes à une chasse réglementée.

2.2. Etude de la « filière » gibier

Les objectifs de départ de cette phase du stage étaient de caractériser les différents circuits empruntés par la commercialisation du gibier. La rencontre des différents acteurs devaient permettre d'évaluer les dispositions et les propositions de chacun pour :

1. L'organisation de la filière au niveau des chasseurs
2. L'organisation de la filière au niveau des restaurateurs
3. La possibilité d'élevage de faune sauvage

2.2.1. L'organisation de la filière

Si on devait donner une définition au terme « filière », ce serait la suivante (DIAW A., 1995 ; L.MORRIS M., 1998):

« Une filière est un ensemble homogène d'activités économiques reliées entre elles verticalement (rapports fournisseurs-clients) et horizontalement (entre acteurs d'une même fonction) par des échanges commerciaux. »

Dans le cas du commerce de gibier en Guyane, la filière est très informelle et peu homogène de part le manque d'organisation apparente et la multiplicité des acteurs pour une même fonction. Néanmoins, après la première prise de contact, on comprend les axes principaux de la filière :

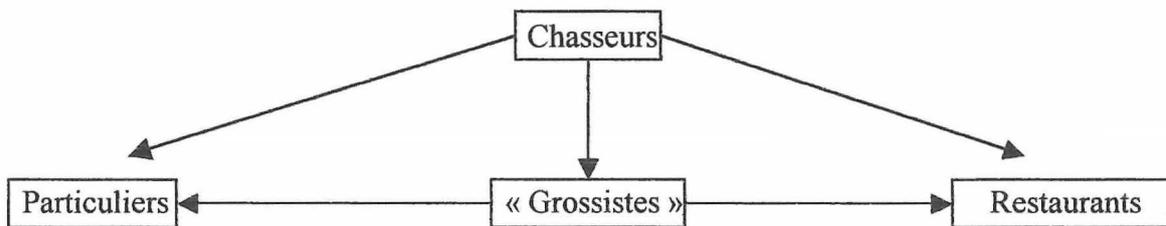


Figure 1 : Représentation schématique des différents acteurs de la filière chasse et de leurs relations

Le manque d'organisation se traduit par l'aspect peu orthodoxe des échanges commerciaux. En effet, la partie visible du commerce se réalise au porte à porte, le plus souvent dans des conditions d'hygiène déplorables dans les coffres de voitures ou de fourgonnettes. Comme nous le verrons par la suite, ce manque d'organisation n'est qu'apparent. La multiplicité des acteurs pour une même fonction se ressent en particulier au niveau des intérêts de chacun dans ce commerce, ce qui est surtout visible chez les chasseurs qui pratiquent cette activité pour de multiples raisons.

D'après les paramètres précédents, j'ai donc décidé d'utiliser la méthode de l'enquête participative auprès des différents acteurs. Deux questionnaires ont été mis au point et utilisés (cf. annexe 8 a et b):

- Le questionnaire chasseur : il tente d'identifier les différents objectifs recherchés dans la pratique de la chasse, les liens possibles avec les autres acteurs et les conditions de vente.
- Le questionnaire restaurateur : il cerne les différentes phases de la vente, de l'approvisionnement au consommateur.

Remarques sur les difficultés rencontrées :

Afin de remplir ces questionnaires, je suis allée à la rencontre des restaurateurs et des chasseurs, soit de ma propre initiative soit par l'intermédiaire de différentes relations. Ces entretiens se sont réalisés de multiples façons, certaines personnes désirant remplir purement et simplement les questionnaires, d'autres préférant une discussion plus ou moins dirigée. Les chasseurs ont souvent émis le désir de faire partager leur passion durant une partie de chasse, ce qui a été possible dans deux cas uniquement. J'ai donc dû donner parfois un temps précieux à des personnes qui n'intervenaient pas, en fin de compte, de façon essentielle dans le commerce de gibier.

Des problèmes logistiques m'ont obligée à restreindre mon étude aux communes de Kourou et Cayenne pour les restaurateurs, et jusqu'à Sinnamary pour les chasseurs. Le fait que ces villes représentent les plus grands pôles humains, économiques et touristiques apporte logiquement un biais à cette étude, qui aurait dû s'étendre sur toute la bande côtière.

Mais les difficultés les plus importantes sont apparues dans la communication avec les acteurs. L'étude étant au départ tournée vers un domaine plus économique, les restaurateurs ne se sont pas montrés coopératifs et la récolte d'informations s'est révélée très difficile. Chasseurs et restaurateurs m'ont tout de suite perçue comme un outil de répression de différents services étatiques (FISC, ONCFS...). Il faut noter toute fois, que la lettre d'introduction qui m'a été fournie par le Président du Syndicat des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Discothèques de la Guyane française, a nettement amélioré mes relations avec les restaurateurs. Ces derniers ont alors bien voulu répondre, dans la majorité des cas, mais uniquement aux questions qui ne touchaient pas directement à l'économie de leur établissement.

2.2.2. Les chasseurs

Etant donné la faiblesse de la législation en matière de chasse, et en particulier l'absence de fédérations, il est très difficile d'évaluer le nombre de chasseurs sur le territoire guyanais. De plus, la facilité d'acquisition d'une arme de chasse permet à toute personne résidente ou de passage de pratiquer la chasse ne serait-ce qu'occasionnellement. Il n'est donc pas rare de croiser des chasseurs, que ce soit sur les fleuves, en forêt, sur le bord des routes et même en pleine ville.

Dans ce contexte, j'ai donc eu l'occasion de rencontrer de nombreux chasseurs, mais seuls 16 d'entre eux ont bien voulu répondre à mon questionnaire. Parmi eux se trouvaient : 7 métropolitains, 5 brésiliens, 3 amérindiens et 1 saramaca. Tous pratiquaient un commerce plus ou moins soutenu. J'ai pu distinguer trois types de chasseurs en fonction de l'objectif visé par la pratique de la chasse.

Pour quelle raison chassent-ils ?

Le commerce.....	4
La nourriture.....	7
Les loisirs.....	5

Pour qui chassent-ils ? (plusieurs réponses possibles)

Eux-mêmes et leur famille... ..	12
Un ou des particuliers....	12
Un ou des restaurants.....	13
Un ou des revendeurs..	0

1. La chasse de « subsistance » :

Le terme de « subsistance » n'est pas particulièrement approprié dans ce cadre. En effet, on considère la chasse de subsistance comme une activité indispensable pour l'alimentation du foyer. Or, les chasseurs rencontrés vivaient tous à l'intérieur ou à la périphérie de villes importantes (Cayenne, Kourou et Sinnamary), où l'accès à d'autres sources de nourriture est plus facile qu'à l'intérieur des terres.

Au niveau de ces villes, cette pratique de chasse touche des personnes à faibles revenus, vivant en général du RMI et diverses allocations familiales. Les trois amérindiens, un brésilien, deux métropolitains et le saramaca chassaient donc avec pour but principal de nourrir leur foyer. Il faut noter que l'un des métropolitains et l'un des amérindiens ont déclaré pratiquer la chasse uniquement durant une période creuse dans leur vie professionnelle (chômage, fin de contrat...).

Vis à vis du commerce, ces chasseurs ont deux réactions. Trois d'entre eux (2 amérindiens et un métropolitain) chassent uniquement la quantité de gibier dont ils ont besoin. Ils vendent seulement certains morceaux des grosses pièces qu'ils ne

peuvent pas consommer intégralement. Les quatre autres chasseurs prennent toujours un quota supérieur à leurs besoins, dans le but simple d'en faire un commerce et d'arrondir les fins de mois.

La vente se réalise directement auprès des particuliers : au sein de leur quartier respectif pour les amérindiens et le saramaca, ou auprès des amis pour les métropolitains. Il faut néanmoins noter qu'ils ont tous traité au moins une fois avec les restaurants.

Ces personnes ne se sont pas prononcées quant aux revenus apportés par cette activité, sauf le métropolitain chassant durant une période de chômage, qui déclare faire un bénéfice de 5 000 F en moyenne par mois. Cette dernière donnée ne peut pas être considérée comme une information fiable, étant donné l'aspect aléatoire des prises durant les parties de chasse. Elle peut cependant donner un indice sur les gains rapportés par ce type de chasse, ne serait-ce qu'occasionnellement.

2. La chasse de loisirs ou sportive :

Cette pratique ressemble fortement à la chasse pratiquée en Métropole. Elle concerne en majorité les métropolitains et les créoles urbains qui organisent des parties de chasse et de pêche (souvent associées) durant leur temps libre (week-end, congés...). Selon les moyens disponibles, ils partent seuls ou en groupe pour des parties plus ou moins longues en forêt ou sur les fleuves.

Les cinq autres chasseurs métropolitains pratiquaient ce type de chasse. Quatre d'entre eux s'adonnaient à une chasse simple, que l'on pourrait qualifier de chasse « du dimanche ». Comme dans le cas précédent, ils ne vendent que tout ou partie de leurs pièces les plus grosses, du style maïpouri ou pécaris.

Le cinquième partait souvent pour des chasses de plusieurs jours (3 à 4 jours), en groupe, souvent sur les fleuves, muni de plusieurs armes, de congélateurs et de groupes électrogènes pour conserver les prises. Cette pratique permet de rapporter une plus grosse quantité de gibier que se partagent plusieurs chasseurs. Mais elle possède un côté malsain, car certains restaurateurs connaissant cet usage, ont commencé à acheter leur marchandise auprès de ces chasseurs. Certains d'entre eux se sont donc mis à tuer plus de proies qu'ils n'en avaient besoin et à les revendre directement aux restaurateurs. Ces derniers apprécient beaucoup ce type d'approvisionnement car la marchandise leur est apportée en meilleure état de conservation que les grandes chasses organisées uniquement pour le commerce (voir point 3. suivant).

Il faut noter une tendance nouvelle qui semble apparaître de plus en plus sur le territoire : la pratique de la chasse sportive par des personnes de passage dans la région. Plusieurs personnes m'ont rapporté, en particulier dans des zones touristiques (Marais de Kaw, Saül...), les pratiques de certains touristes qui considèrent la chasse en Amazonie comme un safari en Afrique. Ils viennent avec des armes particulièrement sophistiquées et tirent uniquement pour les trophées. Ils ne peuvent d'ailleurs pas rapporter la plupart de ces derniers dans leur pays d'origine, les espèces visées étant souvent interdites à la naturalisation et au transport. Les faits ont sûrement été exagérés par l'imagination populaire, néanmoins, il conviendrait à l'avenir de prendre cette nouvelle pratique en compte, de par les destructions qu'elle peut apporter sur la faune et sur l'image touristique de la région.

3. La chasse à but commercial :

Quatre des cinq chasseurs brésiliens pratiquaient donc la chasse uniquement dans un but lucratif. Il faut bien noter que ces chasseurs n'ont pas de statut professionnel, ils n'ont aucune autorisation préfectorale pour pratiquer une chasse commerciale.

Ces quatre individus ne représentent pas la face la plus destructrice de la chasse commerciale. En effet, leur commerce se traduit par des contrats avec des restaurateurs et/ou des particuliers qui leurs passent des commandes de gibier. Les parties de chasse sont très courtes (1 ou 2 jours) et la quantité rapportée ne dépasse pas les besoins des clients. Ce type de produit est aussi très apprécié par les restaurateurs car la viande est fraîche lorsqu'elle arrive dans l'établissement.

Il ne faut pas confondre ce mode de chasse avec les groupes plus ou moins organisés qui pénètrent profondément dans les terres par les fleuves. Ce type de chasse est particulièrement destructeur. Pratiquée généralement par des brésiliens ou des noirs marrons surinamais, elle consiste en des sorties très longues (une dizaine de jours en moyenne). Ces chasseurs, illégaux sur le territoire pour la plupart, tuent tout ce qu'ils trouvent sur leur passage, même s'ils ne peuvent pas rapporter leurs prises (par exemple, les caïmans tués à la surface et qui coulent immédiatement). Le gibier est ensuite pris en charge par des « grossistes » qui se chargent de les vendre auprès des restaurateurs et des particuliers de la bande côtière. Ce type de commerce semble fournir la viande de la plus mauvaise qualité : les animaux, tués depuis une dizaine de jours en moyenne, stockés dans des congélateurs sans groupe électrogène, arrivent dans

un état de putréfaction avancée, présentés dans des coffres de voitures ou dans des fourgonnettes chez les restaurateurs et les particuliers.

Je n'ai pas eu hélas l'occasion de rencontrer ce type de chasseur, de par leur éloignement des grandes villes, leur statut particulier dans la société et leur activité répréhensible. Mais j'en ai eu de nombreux échos de la part des restaurateurs.

On remarque donc une très grande diversité des types de chasse, qui semblent plus ou moins destructeurs selon leur objectif. Quoi qu'il en soit, tous les chasseurs se sont accordés pour affirmer que les particuliers avaient augmenté leur demande depuis environ 5 ans, ce qui correspondrait à l'application de la réglementation du commerce par l'arrêté ministériel du 27 mars 1995. En effet, les particuliers, d'après les chasseurs, demandent souvent des espèces interdites au commerce (généralement Daguét rouge, *Mazama americana*, Daguét gris, *Mazama gouazoubira* et Caïmans), et qu'ils ne peuvent donc plus trouver, normalement, ni au restaurant, ni au marché de Cayenne. Huit des chasseurs interrogés ne comprennent pas du tout les interdictions actuelles, en particulier car ils considèrent que leurs opinions récoltées lors de diverses études n'ont jamais été prises en compte. Paradoxalement, si je leur répondais que pour prendre en compte leur opinion, les services concernés devaient les connaître, cinq d'entre eux s'opposaient violemment à tout recensement. Ils considèrent le recensement comme une violation de leur droit de chasse en toute liberté. Les huit autres chasseurs acceptent les interdictions actuelles même s'ils ne les comprennent pas dans leurs fondements. Ils préféreraient un recensement des chasseurs, avec carte de chasse, quotas et période de chasse, mais avec des conditions plus dures pour les pratiques à but uniquement lucratif et les personnes de passage sur leurs territoires de chasse.

En effet, cette dernière considération vient du fait qu'à la question : Avez-vous observé une variation de la qualité et de la quantité de gibier durant ces 10 dernières années?, la totalité des interrogés a répondu affirmativement, aussi bien sur le plan qualitatif que quantitatif. Huit expliquent ce phénomène par une trop forte commercialisation, et dix par une trop grande pression de chasse des personnes étrangères (venant de villes ou de territoires voisins) sur leur territoire de chasse.

Les revenus apportés par la chasse

S'ils ne sont pas avoués par les chasseurs eux-mêmes, pourraient être évalués grâce aux prix d'achat récoltés auprès des restaurateurs, et en fonction des prises rapportées par partie de chasse.

Tableau 2 : Prix moyens de vente pratiqués par les chasseurs auprès des restaurateurs et des particuliers

ESPECES (français, latin, créole)	PRIX MOYEN (pratiqué par le chasseur)
Tapir, <i>Tapirus terrestris</i> , Maïpouri	40 à 50 F/kg
Pécari à collier, <i>Tayassu tajacu</i> , Pakira	
Pécari à lèvres blanches, <i>Tayassu pecari</i> , Cochon bois	
Tatou à neuf bandes, <i>Dasypus novemcinctus</i> , Tatou	
Tatou de Kappler, <i>Dasypus kappleri</i> , Tatou blanc	
Cabiaï, <i>Hydrochaeris hydrochaeris</i> , Kapiaye	45 à 55 F/kg
Paca, <i>Agouti paca</i> , Pac	
Agouti, <i>Dasyprocta leporina</i> , Agouti	
Marail, <i>Penelope marail</i> , Maray	60 à 70 F/kg
Agami, <i>Psophia crepitans</i> , Aganmi	40 à 50 F/kg
Hocco, <i>Crax alector</i> , Oko	150 à 200 F pièce
Iguane vert, <i>Iguana iguana</i> , Léza	150 F/pièce

Il faut noter que les grosses pièces de gibier à poils du type pécari, tatou et tapir sont vendues en morceaux et les petites pièces à plumes et à poils vendues entières. Il n'existe pas de différence de prix, ni entre les diverses pièces vendues, ni selon leur qualité. On remarque que ces prix n'ont pas changé depuis au moins une décennie (TYBURN J.J., 1994), malgré les différents arrêtés et les restrictions apportées. Ce phénomène semble montrer que la pratique est considérée comme une activité traditionnelle en Guyane, et malgré l'aspect de plus en plus commercial qu'elle a acquis, les fondements de la tradition sont restés les mêmes. On peut supposer que les prix font partie de ces fondements, et ne bougeront pas face aux différentes réglementations qui pourront être appliquées. Ce fait doit être pris en compte au niveau de l'élevage potentiel de faune sauvage qui augmentera indubitablement les prix au kg.

2.2.3. Les « grossistes »

Le terme de « grossiste », dans ce cas, qualifie les personnes qui se chargent de revendre les prises des chasseurs à but commercial (voir chapitre précédent, point 3). Dans la plupart des cas ils emploient quelques chasseurs brésiliens ou noirs marrons, qu'ils payeraient soit avec des sommes modiques, soit en nature (HANSEN E., comm.pers.).

Je n'ai pas eu l'occasion de rencontrer ce type d'acteur durant mon séjour. Néanmoins, l'ONCFS et le service des douanes ont eu l'occasion d'interpeller l'une de ces personnes en juillet 1999. Cette personne qui se trouvait en période de chômage a organisé un véritable commerce de gibier. Il réceptionnait le gibier, chassé par des Noirs marrons, à Saint Laurent et allait le revendre à des restaurants et des particuliers de Cayenne. Cet homme travaillait en toute illégalité mais a tenu un facturier complet de toutes ses transactions. Lors de son interpellation, sa camionnette contenait 200 kg de viande dont des cochons bois, des agoutis et des tatous, mais aussi 10 caïmans et divers singes interdits au commerce (cf. annexe 9).

Ce type de facturier, s'il était généralisé chez tous les grossistes, permettrait d'évaluer l'impact de cette chasse sur la faune (espèces et quantités vendues) et les revenus engendrés par une telle pratique. Or un seul facturier ne permet pas d'établir des données sûres et définitives. D'après les données fournies, on ne peut que réaliser une estimation des bénéfices de ce grossiste durant les mois de janvier à octobre 1996 (cf. annexe 10). On observe que, malgré de fortes fluctuations, cette activité paraît relativement rentable. En effet, si on considère environ 2 000 F de frais de transport, de munitions et de salaires des chasseurs par mois, on obtient approximativement un revenu non déclaré d'environ 7 000 F par mois, ce qui est tout à fait correct pour une activité d'appoint ou en supplément de prestations sociales.

2.2.4. Les restaurateurs

On trouve 412 restaurants recensés en Guyane, dont 109 à Cayenne et 86 à Kourou (source : DSV). Parmi ces établissements on en compte 16 qui vendent du gibier à Kourou et 11 à Cayenne. Ce dernier chiffre est à prendre avec précaution car de

nombreux restaurants vendent du gibier de façon très aléatoire et ne sont donc pas forcément déclarés.

Durant mon stage, j'ai pris contact avec 80 restaurants. Après une première entrevue, les restaurateurs acceptaient de me recevoir et de me répondre immédiatement, d'autres me fixaient un deuxième rendez-vous. Chaque rencontre a été pour moi une expérience enrichissante malgré les réactions désagréables voire insultantes de certaines personnes.

Sur les 80 restaurants contactés 50 ont bien voulu répondre à mon questionnaire. Les difficultés de communication étant très présentes avec les personnes vendant du gibier, j'ai donc décidé de rencontrer également des restaurateurs qui ne vendaient pas de gibier. J'ai interrogé ces derniers uniquement sur ce qu'ils pensaient du commerce de gibier actuel, et sur les possibilités liées à l'élevage de faune sauvage. Les 50 questionnaires obtenus se répartissent donc de la façon suivante :

Tableau 3 : Répartition des restaurants interrogés dans les villes de Cayenne et Kourou

	KOUROU	CAYENNE
Avec Gibier	10	9
Sans Gibier	20	11

1. Les restaurants qui vendent du gibier

J'ai classé ce type de restaurants en deux groupes :

➤ Les restaurants spécialisés en gibier

Ces établissements proposent à la fois des plats de gibiers, d'animaux domestiques (porc ou poulet) et/ou de poissons. Ils offrent souvent un service de plats à emporter. Ces restaurants travaillent essentiellement la semaine, servant de "cantines" aux personnes travaillant dans les grandes agglomérations.

➤ Les restaurants occasionnels

Ce sont des établissements qui proposent occasionnellement du gibier à leurs clients, en fonction de l'approvisionnement. Ces restaurants réalisent surtout leurs bénéfices le week-end, et reçoivent un plus grand nombre de clients par repas. Le gibier

représente alors un repas festif. Ce gibier n'est pas toujours recensé, en particulier à Cayenne, où cette vente n'est pas toujours officielle. Ces deux types de restaurants reçoivent une clientèle à la fois guyanaise et métropolitaine (de passage ou non).

L'approvisionnement se fait de façons multiples. L'achat se fait exclusivement auprès d'un ou plusieurs revendeurs ou d'un ou plusieurs chasseurs, mais la totalité des interrogés achètent occasionnellement à des particuliers ou s'auto-provisionnent.

Méthodes d'approvisionnement des restaurants vendant du gibier

(plusieurs réponses possibles)

Auprès d'un ou des revendeurs.....	11
Auprès d'un ou des chasseurs.....	8
Auprès de particuliers.....	19
Auto approvisionnement.....	19

La vente a lieu au restaurant, en général par un système de porte à porte. Néanmoins, il faut noter que huit restaurateurs disposent de contrats tacites avec des chasseurs (6) ou des revendeurs (2). Dans le cadre de ces contrats, le gibier leur est livré au restaurant. Les commandes ne sont pas basées sur la ou les espèces désirées, les prises étant trop aléatoires, mais plutôt par une obligation de la part des fournisseurs d'approvisionner régulièrement leurs clients.

84 % se disent mécontents du commerce actuel. Ils se plaignent particulièrement de l'irrégularité de l'approvisionnement aussi bien en quantité qu'en qualité (espèces fournies), et surtout de la très mauvaise qualité des viandes proposées.

Etes vous contents du commerce actuel ?

OUI.....	3
NON.....	16

Qu'est ce qui vous mécontente dans le commerce actuel ? (plusieurs réponses possibles)

Les espèces proposées.....	6
Les quantités proposées.....	7
La régularité de l'approvisionnement.....	15
La qualité des produits proposés.....	16

Leurs critères de choix ne sont pas souvent comblés et pour ne pas baisser leur chiffre d'affaires, ils doivent parfois acheter des produits qui ne les satisfont pas totalement. Ils avouent que dans certains cas, ils ne sont pas sûrs de garantir la qualité sanitaire de leurs plats. Dans ce contexte, il est très rare de trouver le gibier sous une autre forme que la fricassée, qui permet d'éliminer la quasi-totalité des germes lors d'une cuisson prolongée.

Les critères de choix du gibier (plusieurs réponses possibles)

Fraîcheur.....	19
Aspect	8
Taille... ..	4
Demande de la clientèle.....	11
Choix proposé.....	16

2. Les restaurants qui ne vendent pas de gibier

Les 31 établissements interrogés peuvent être eux aussi classés en deux groupes :

➤ 16 d'entre eux ne vendent pas de gibier car ils considèrent que leurs restaurants ne correspondent pas à ce type de cuisine. Même dans des conditions idéales de vente, ils ne comptent pas vendre de viande de chasse. On observe donc que même si la chasse est une tradition en Guyane, le gibier ne se trouve pas inéluctablement sur toutes les tables.

➤ 15 considèrent que le marché actuel n'est pas sûr. Les qualités sanitaires pour leurs clients n'étant pas garanties, ils préfèrent s'abstenir de vendre du gibier. Il faut toutefois remarquer que 11 d'entre eux seraient prêts à vendre du gibier si toutes les conditions d'hygiène étaient remplies, et si le commerce était plus contrôlé aussi bien sur le plan vétérinaire qu'administratif. Les 4 autres restaurateurs ne sont pas contre la vente de gibier, mais en plus de toutes les conditions précédentes, ils attendraient que la demande vienne de leurs clients eux-mêmes. De plus, il faut noter que ces restaurants ont des idées innovantes, car ils pensent en premier lieu à présenter le gibier sous toute autre forme que la fricassée : grillades, blanquettes...

Cette donnée doit être prise en compte dans le cadre de l'amélioration du commerce. En effet, on peut estimer que toute consolidation de la filière augmenterait le

nombre de lieux de vente et la variété des plats, ce qui entraînerait un accroissement de la pression de chasse et du nombre des clients, attirés par la nouveauté.

3. Les propositions pour l'amélioration de la filière, et la faisabilité de l'élevage de faune sauvage.

Cette partie est basée sur les réponses des 19 établissements vendant du gibier et sur les 15 qui n'en vendent pas actuellement mais pourraient l'envisager.

Comme les chasseurs, 65 % des restaurateurs ne comprennent pas les interdictions actuelles qui portent sur certaines espèces. Ils préféreraient eux aussi l'instauration de période de chasse ou autres systèmes de gestion des ressources qui leur permettraient de vendre ou revendre normalement des espèces aujourd'hui interdites. Ceci est d'autant plus accentué chez les vendeurs actuels, car 32 % d'entre eux déclarent que leurs clients leur demandent souvent des espèces interdites. 45 % incriminent les métropolitains et les étrangers, et 55 % les clients guyanais locaux. Les espèces interdites à la vente les plus demandées seraient le caïman, la biche et les serpents (anaconda en particulier).

Afin d'améliorer le commerce actuel, une majorité demande une organisation au niveau des chasseurs eux-mêmes. Ils apprécieraient en particulier un recensement des chasseurs avec mise en place d'une carte de chasse qui leur permettraient de savoir à qui ils ont affaire et à qui s'adresser en cas de problèmes. Un autre système évoqué serait la création d'un regroupement de type coopérative, où la viande seraient centralisée et contrôlée par les services vétérinaires. Ce type d'amélioration ne devrait toutefois pas supprimer la livraison directe au restaurant. Les restaurateurs ne désirent plus se déplacer jusqu'au marché de Cayenne pour se fournir en gibier.

Sur le plan de l'organisation au niveau des restaurants, il serait envisageable de créer un réseau restaurants/fournisseurs, basé sur des contrats plus ou moins officiels qui leurs assurerait la régularité de l'approvisionnement.

Les propositions d'amélioration du marché actuel (plusieurs réponses possibles)

Organisation des chasseurs.....	31
Création d'une coopérative.....	30
Organisation des chasseurs et des restaurateurs.....	16

En ce qui concerne l'élevage de gibier, 82 % estiment qu'il améliorerait sans aucun doute le commerce, en assurant une certaine qualité de la viande et un approvisionnement moins aléatoire. 56 % seraient prêts à vendre de la viande d'élevage même si celle-ci coûte plus cher que la viande actuelle. Les 44 % restants n'y verraient pas d'inconvénient mais uniquement si les prix actuels sont maintenus. Il faut noter que certains restaurateurs émettent des doutes quant à la viande d'élevage, considérant que les espèces ainsi domestiquées perdraient leur attrait « sauvage » (HANSEN E., comm. pers.).

Remarque sur le registre officiel :

Selon l'arrêté ministériel du 27 mars 1995, les établissements bénéficiant de l'autorisation de vente de gibier doivent obligatoirement tenir un registre officiel (cf. **annexe 7**). Au début de mon stage, il était convenu que durant mes entretiens avec les restaurateurs, je devais leur demander leurs registres, afin d'en faire une analyse économique. Cette partie a été particulièrement difficile à réaliser. Sur les 19 restaurants vendant du gibier, seuls 6 ont bien voulu me fournir ce registre.

En plus d'un faible nombre d'informations, les données contenues dans ces registres sont difficilement analysables. En effet, les restaurateurs qui me l'ont donné m'ont tous précisé qu'ils ne le remplissaient pas régulièrement et lorsqu'ils le faisaient, ils tentaient de se rappeler au mieux les transactions qu'ils n'avaient pas notifiées. Une telle méthode entraîne naturellement un grand nombre de biais, souvent visible : omission des espèces, du poids, des dates, et des lieux d'origine. De plus, l'absence fréquente ou les informations incomplètes sur les noms, qualités et adresses des fournisseurs rendent la traçabilité de la transaction quasi impossible.

Dans ces conditions, je n'ai donc pas pu faire d'analyse économique sur ces registres. Il conviendrait, pour une prochaine étude, de sortir les registres des restaurants afin d'éviter les problèmes d'accessibilité. Mais ceci n'évitera pas les biais dus à la mauvaise utilisation des registres.

2.2.5. Les consommateurs

La durée de mon stage ne m'a pas permis de réaliser une enquête auprès de ces derniers acteurs. De plus, Jean-Joseph TYBURN avait déjà traité ce sujet en 1994. Cette

étude avait montré que la consommation de gibier est liée à la tradition et aux festivités, du moins pour la population créole. Cette consommation était plus forte en dehors des grandes villes. Elle était alors estimée à 2 kg par an et par habitant, loin derrière les viandes domestiques avec 33 kg/an/hab. (bovins, porcins, volailles : 33 kg par an et par habitant).

Il est intéressant de noter qu'encore de nos jours, le gibier n'est pas moins cher que le porc, la volaille ou le poisson (32 F/kg pour les premiers morceaux de porc, 18 F/kg le poulet industriel congelé sans label, 20 à 30 F/kg pour de nombreuses espèces de poissons marins ou d'eau douce) pour un simple particulier. Néanmoins, dans les restaurants, les plats de gibier et d'animaux domestiques sont vendus au même prix, 60 à 75 F le plat unique. Cette égalité des prix pourrait inciter le consommateur à prendre un plat différent de ceux plus couramment cuisinés dans les foyers, comme le gibier.

2.3. Les différentes propositions

2.3.1. L'organisation de la filière au niveau des chasseurs

Lorsque l'on parle de protection de l'environnement et de gestion durable des ressources avec les chasseurs, leur première réaction est de rejeter la faute sur les autres. Pourtant, ils sont très sensibles aux différents problèmes que pose une activité comme la chasse. D'autant plus qu'ils se rendent tous compte que leurs prises se sont réduites en quantité et en qualité (taille et espèces).

D'après les résultats obtenus dans cette étude, on peut donc dire que les chasseurs semblent prêts à accepter une réglementation. Néanmoins, il semble essentiel de prendre en compte leurs avis et propositions dans l'établissement de cette réglementation. En effet, il faut tirer des leçons des différents essais précédents qui apparemment n'ont jamais fonctionné et ne contentent personne. Il s'agit en particulier de réfléchir sur les termes à employer, car les « interdictions » entraînent toujours des réactions contraires à leurs objectifs.

Les études menées sur l'état actuel des ressources devraient permettre d'établir une législation basée sur des faits biologiques concrets, tels que des périodes de chasse et des quotas par espèces. De plus, il faut noter que plusieurs associations de chasseurs commencent à voir le jour à Kourou et Cayenne. Même si elles ne sont pas officialisées

actuellement, elles sont en voie de le faire et souhaitent s'intégrer aux organisations qui concernent la chasse.

2.3.2. L'organisation de la filière au niveau des restaurateurs

La diversité des établissements et des restaurateurs rend difficile l'organisation à ce niveau. Pourtant, on trouve déjà des regroupements comme le Syndicat des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Discothèques de la Guyane française, qui tentent de se fédérer, en particulier pour fournir un label de qualité à leurs clients. Ces formations devraient se développer à l'avenir car les restaurateurs se plaignent, sous diverses formes, d'être seuls face aux problèmes de leur métier.

En ce qui concerne le commerce de gibier lui-même, les restaurateurs seraient prêts à aider l'organisation de leurs fournisseurs. Comme les résultats le montrent, les problèmes actuels sont liés à la qualité des produits et à la régularité de l'approvisionnement. Ils sont tout à fait conscients qu'une meilleure gestion des ressources faunistiques permettrait d'augmenter les effectifs des différentes espèces et de repeupler certaines zones de chasse. Une réglementation de la chasse représenterait donc avant tout un approvisionnement plus régulier et une meilleure fraîcheur grâce à des zones de chasse moins éloignées, ainsi que le retour des espèces actuellement interdites.

La création d'une « coopérative » de fournisseurs de gibier permettrait le recensement des chasseurs et grossistes, mais aussi des restaurants qui vendent du gibier. La viande qui passerait par ce groupement pourrait être contrôlée par les services vétérinaires et l'ONCFS. Ce passage « obligé » attesterait de la qualité des produits et du respect de la réglementation. En apparence, une organisation basée sur ce système contenterait une grande partie des partenaires. Mais il faut toujours compter sur les mécontents qui n'hésiteront pas à mettre en place des chemins de commercialisation parallèles.

2.3.3. La possibilité de l'élevage de faune sauvage

Dans l'ensemble, l'élevage de faune sauvage n'est pas mal perçu, sauf par les personnes qui pensent que la viande sera dénaturée. Néanmoins, il faut bien comprendre que les différents acteurs imaginent cet élevage sous forme de petites unités, ces

dernières pouvant être tenues par des chasseurs à but commercial qui n'auraient alors plus lieu d'être. De plus, les espèces ciblées sont plutôt les espèces interdites aujourd'hui comme les caïmans et les daguets.

Or, pour de nombreuses espèces, peu de données sont disponibles, et proviennent souvent d'autres pays d'Amérique (Venezuela, Pérou, Etats-Unis). En Guyane, on connaît encore très peu de choses sur les aires de répartition, les densités, les régimes alimentaires et les modes de reproduction des espèces consommables. L'INRA, qui avait tenté d'appréhender ces facteurs dans un élevage expérimental de pécaris à collier et à lèvres blanches, a dû stopper ses activités. Les résultats, basés essentiellement sur des données d'ordre alimentaire, ne permettent pas d'espérer un aboutissement rapide vers un élevage rentable de pécaris.

Les espèces les plus connues sur le plan de l'élevage sont le cabiai, le pac et l'iguane vert. Le cabiai, très utilisé comme animal domestiqué dans les pays limitrophes, n'est pas apprécié pour sa chair en Guyane, le marché de cette viande est donc très réduit. Le commerce de pac et d'iguane vert (les œufs en particulier) serait plus prometteur, mais il faut prendre en compte le problème du prix. En effet, précédemment, il a été noté qu'une augmentation du prix du gibier ne serait pas appréciée des différents acteurs de par la stabilité acquise depuis plusieurs années. Or la mise en place des infrastructures d'élevage mais aussi d'abattage en accord avec les directives métropolitaines augmenterait indéniablement les coûts et donc les prix des produits. De plus, il faut rappeler que de nombreux chasseurs à but commercial se trouvent certainement dans l'illégalité sur le territoire guyanais. Ils n'ont donc rien à perdre et peuvent inonder le marché de gibier à prix très réduits.

Le contexte actuel en Guyane ne semble donc pas particulièrement propice à l'élevage de faune sauvage, ce sujet devrait être abordé lorsqu'une réglementation de la chasse sûre sera établie.

III. Impact des personnes de passage dans la région

Comme lors de l'étude de TYBURN en 1994, il s'est avéré que les restaurateurs avaient tendance à souvent incriminer les métropolitains et les touristes dans les demandes d'espèces interdites. J'ai donc voulu vérifier cette information auprès des intéressés. Dans ce but, j'ai réalisé un troisième questionnaire pour les personnes de passage en Guyane. Dans cette catégorie de personnes, étaient compris :

➤ Les métropolitains et étrangers qui sont sur le territoire guyanais dans le cadre de leur travail. En effet, une grande partie de cette population (20 % environ de la population totale) ne reste dans la région que pour des contrats de quelques années, et ne s'implique pas énormément dans la vie sociale.

➤ Les touristes :

En 1997, la Guyane accueillait 75 000 touristes (source : INSEE) dont 80 % venaient de métropole, 10 % des Caraïbes et 7 % des pays de l'Union européenne (hors France). La question du développement touristique en Guyane est lui aussi un sujet brûlant. En effet, la région hésite encore sur le type de tourisme à promouvoir : tourisme de masse classique, écotourisme... Ce dernier se développe très rapidement dans de nombreux pays et semble très prometteur quand il s'accompagne d'une politique stricte de protection de l'environnement. Mais la Guyane est-elle prête à ouvrir ses portes au tourisme écologique ?

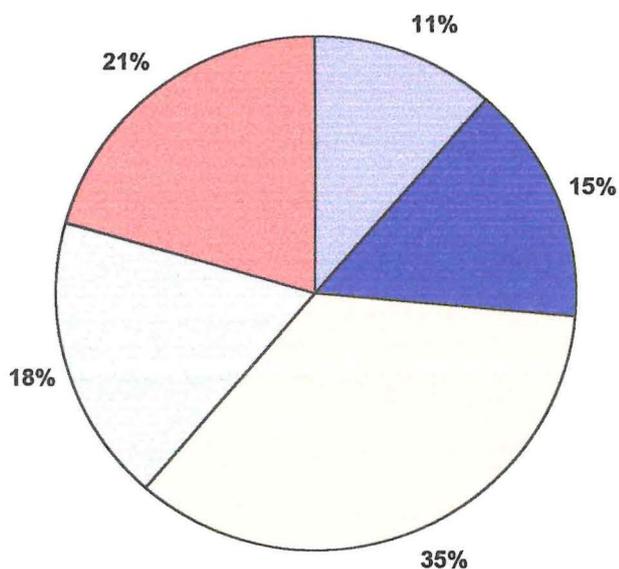
3.1. Les résultats obtenus

Le questionnaire mis au point (cf. **annexe 11**) a tout d'abord été placé dans les syndicats d'initiative. Or cet endroit ne me permettait d'interroger que les touristes. De plus, les personnes en vacances ne voulaient pas prendre le temps de remplir un questionnaire. J'ai donc décidé d'aller à leur rencontre, dans les villes et les sites touristiques. De cette façon, la quasi-totalité des individus interrogés m'ont répondu de bonne grâce, même si quelques-uns n'avaient pas grand chose à dire sur le sujet. 204 personnes au total ont été interrogées, dont 103 femmes et 101 hommes. Elles venaient en grande majorité de métropole (156 personnes) et les autres étaient des ressortissants des pays européens (29 italiens, 13 allemands et 6 anglais).

Les personnes interrogées étaient homogènes et se sont réparties équitablement selon les diverses catégories. Ainsi, 53 % avaient un but professionnel en venant en Guyane alors que 47 % étaient en vacances, la plupart du temps chez de la famille ou des amis. Les séjours de courte durée (inférieure à deux mois) ont été les plus représentés. L'intérêt de ces personnes pour la Guyane se portait surtout sur la faune et la flore, ainsi que sur l'histoire. Il faut noter que les personnes qui ont répondu Ariane comme intérêt principal ont été interrogées au mois d'août, alors qu'un lancement d'Ariane IV était prévu. Cet événement attire beaucoup de touristes et de professionnels de l'espace à Kourou durant quelques jours à quelques semaines. De plus, il faut noter

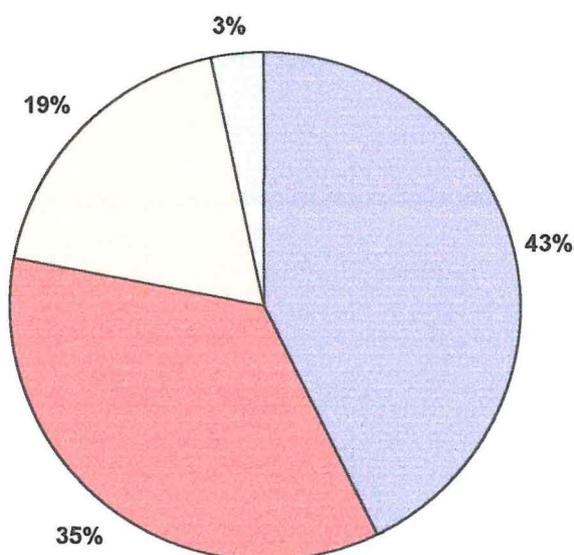
que sept personnes répondent être venues spécialement pour pêcher et/ou chasser. Tout comme on l'a vu en Afrique, la faune attire donc à la fois des chasseurs d'images et des chasseurs tout court.

Durée du séjour des personnes de passage



■ < 15 jours ■ Entre 15 jours et 1 mois □ Entre 1 mois et 2 mois □ Entre 2 mois et 6 mois ■ > 6 mois

Intérêt porté pour la Guyane



■ Faune/Flore ■ Histoire □ Ariane □ Chasse/Pêche

<u>But du séjour des personnes de passage</u>	
Professionnel.....	108
Vacances.....	96

Les questions suivantes ont porté sur ce que pensaient les personnes de passage au sujet de la consommation de gibier.

<u>La consommation de gibier chez les personnes de passage</u>	
Désirent en manger durant leur séjour.....	32 %
En ont déjà mangé durant leur séjour.....	60 %

Sur la totalité des interrogés, 32 % désiraient manger du gibier en arrivant en Guyane pour plusieurs raisons :

- Soit les personnes voulaient profiter pleinement du pays et de la culture guyanaise. La chasse étant une tradition revendiquée au moins une fois de façon minime dans tout guide touristique, il est naturel que ces individus pensent qu'il est tout à fait logique de manger du gibier en Guyane.

- Soit ils possédaient déjà cette tradition en Métropole. Mangeant du gibier dans leur propre région ou pays, ils ne voyaient pas d'inconvénient à en faire autant en Guyane.

- Soit les personnes qui les logeaient (famille, amis) leurs avaient parlé de cet aspect « pittoresque » de la gastronomie régionale.

Sur ces 32 %, 85 % avaient déjà réussi à manger du gibier, les 15 % restants n'étant pas en Guyane depuis assez longtemps. Il faut donc noter que sur les 123 personnes qui avaient déjà mangé du gibier, seules 45 % en avaient réellement envie. 55 % ont donc été influencés soit par les cartes des restaurateurs, soit par des repas pris en famille ou entre amis.

D'autre part, si on observe les espèces que souhaitent manger les personnes de passage, on remarque qu'une grande proportion est interdite à la vente. Pour les espèces autorisées, les goûts sont assez classiques et se portent vers des gibiers qui ressemblent à ceux que l'on trouve dans les pays européens : les pécaris (82 %) qui ressemblent aux sangliers, le pac (78 %) et l'agouti (48 %) qui sont des rongeurs comme notre lièvre. Le tapir est le gibier par excellence en Guyane, de par sa facilité de capture. Beaucoup de

personnes connaissent son nom et désirent y goûter (78 %), sans pour autant savoir à quoi il ressemble ni connaître son mode de vie (notamment une reproduction très lente avec en moyenne un petit tous les deux ans !).

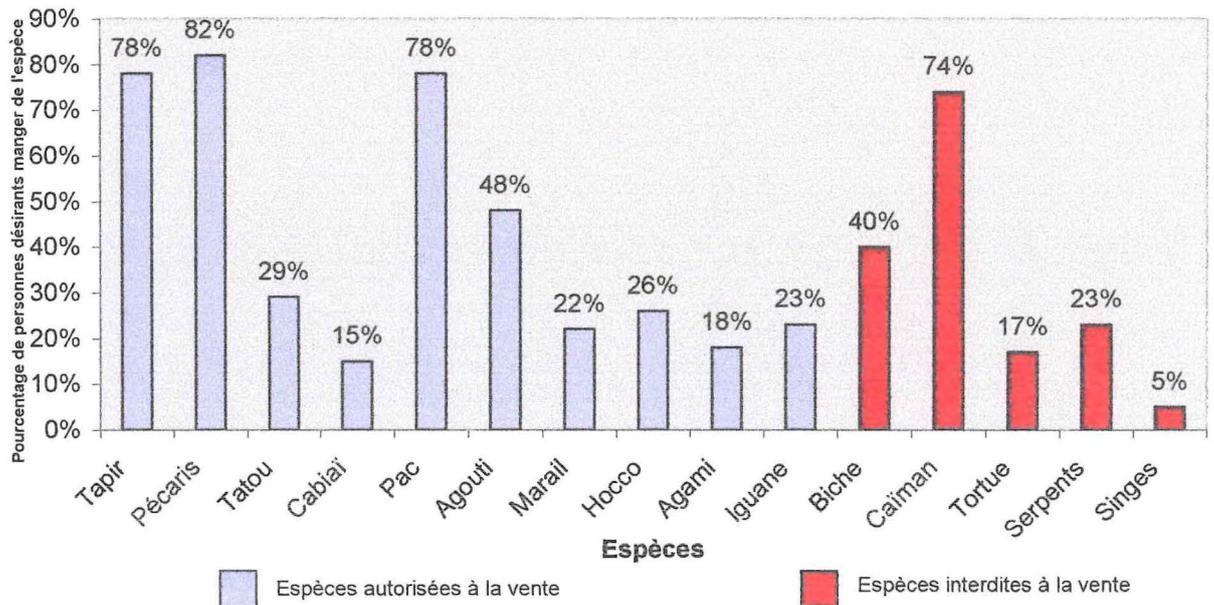


Figure 2 : Les espèces que désirent manger les personnes de passage en Guyane

Parmi les espèces interdites au commerce, le caïman (74 %) vient en tête, c'est en effet l'emblème de l'exotisme gastronomique pour de nombreuses personnes. Suit la biche (40 %) qui, comme dans la remarque précédente, représente le gibier type que l'on peut trouver en Europe. Cette forte demande d'espèces interdites à la vente s'explique par la méconnaissance de la réglementation en Guyane. En effet, 159 personnes soit 78 % des interrogés ne connaissent rien à la réglementation de la chasse en Guyane. Pourtant, les restaurateurs se doivent de leur préciser qu'il leur est interdit de servir ce genre d'espèces. Néanmoins, les personnes interrogées ont tendance à en faire la demande dans le but de : « Braver l'interdit ! », « Pour connaître de nouvelles sensations gastronomiques ! », « Pour faire comme les autres ! », selon leurs propres termes.

Apparemment, ils ont de bonnes raisons d'essayer. En effet, sur les 45 personnes qui ont mangé des espèces interdites à la commercialisation, 62 % ont réussi à les acheter chez des restaurateurs ou auprès de certains particuliers peu scrupuleux. Les espèces concernées sont le caïman et les serpents (anaconda en particulier), toujours

victimes de leur renommée, et la biche. Remarquons que les quatre personnes qui ont mangé du singe précisent que c'était dans le but de contrarier leur dégoût face à la viande de Primates. Ce sentiment est très fréquent dans les pays industrialisés où les singes ont encore une forte connotation humaine dans les esprits.

Les espèces interdites à la vente

28 personnes de passage ont acheté les espèces suivantes dans un restaurant ou chez un particulier (plusieurs réponses possibles)

Caïman	27
Serpent (anaconda surtout)	11
Singe	4
Biche	16

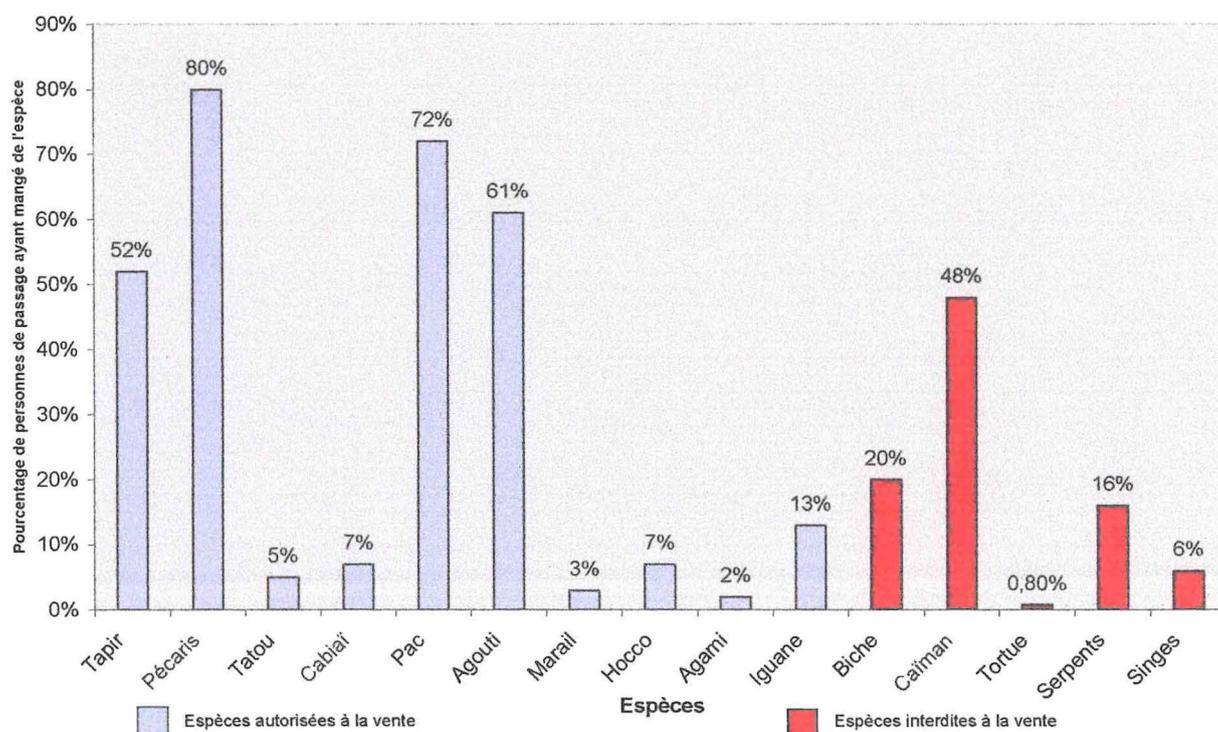


Figure 3 : Les espèces qu'ont mangées les personnes de passage en Guyane

En ce qui concerne la chasse, 26 personnes désiraient ou avaient déjà réalisé une partie de chasse. 19 d'entre elles pratiquaient la chasse dans leur pays d'origine. Les sept autres considéraient la Guyane comme un site particulier pour cette pratique et se voyaient déjà suivant la trace de terribles animaux sauvages. Mais que ce soit pour des raisons nobles ou farfelues, toutes ces personnes sont des chasseurs potentiels à la recherche de trophées à rapporter dans leur pays d'origine. Parmi ces individus, seuls huit s'étaient renseignés sur la réglementation en vigueur et la connaissaient parfaitement. Huit la connaissaient mal (2 à 3 erreurs au minimum) et dix ne la maîtrisaient pas du tout. Comme pour la consommation, on remarque que la chasse vue par les personnes de passage est surtout dirigée vers des espèces traditionnelles telles que les pécaris (86 %) et les Rongeurs (Pac : 46 % ; Agouti : 38 %).

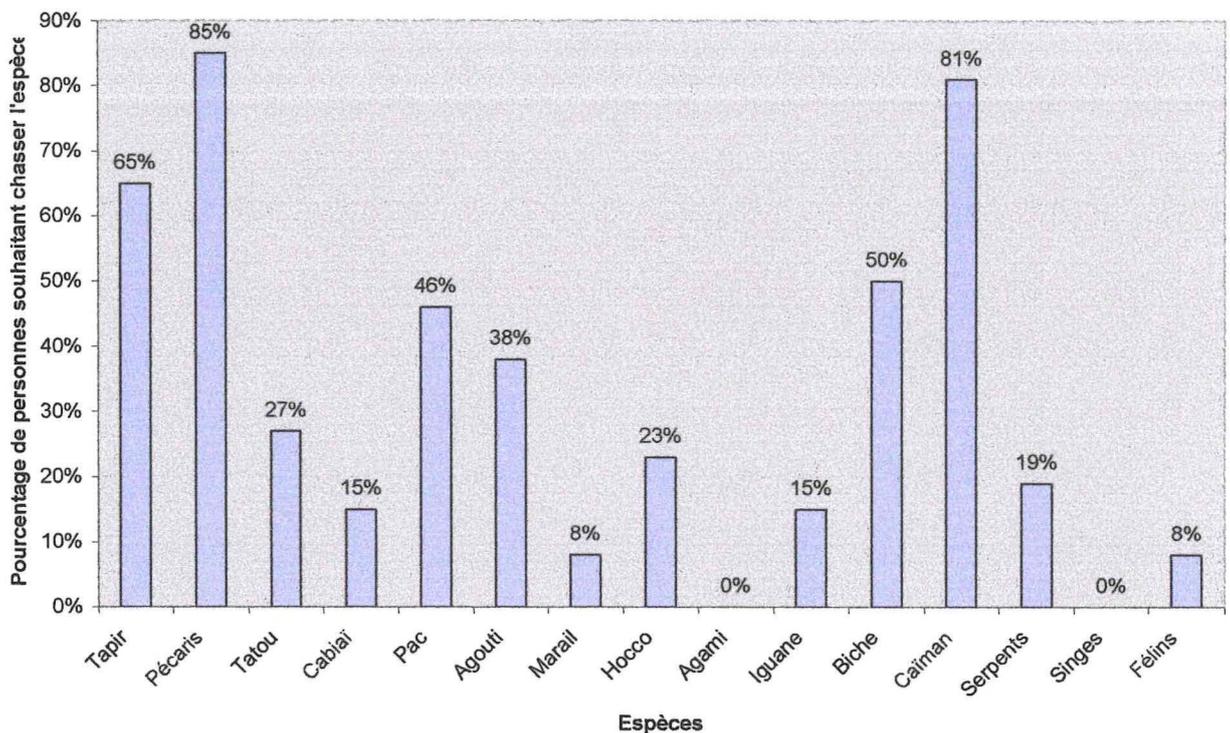


Figure 4 : Les espèces que désirent chasser les personnes de passage en Guyane

3.2. Quel impact ?

La Guyane n'est pas encore en première page des prospectus des tour-opérateurs, on y vient pour voir de la famille et des amis qui nous font découvrir les merveilles de cette région. Parmi, les personnes restant pour des périodes supérieures à

six mois en Guyane, on observe deux types de réactions : certaines ne s'impliquent aucunement dans la vie de la région alors que d'autres désirent s'intégrer ne serait-ce que pour une courte période. L'intégration dans une population passe aussi par la gastronomie, on se doit donc de goûter aux spécialités du pays. Le gibier étant l'une de ces spécialités en Guyane, il est évident qu'un bon nombre de personnes de passage se laissent facilement tenter.

Néanmoins, on remarque que les habitudes alimentaires sont toujours calquées sur celles de notre propre pays, les espèces les plus demandées ressemblent donc fortement à celles que l'on trouve en Europe. Or ces espèces sont pour la plupart autorisées à la vente, l'impact est donc moindre dans ce cas. En revanche, certaines espèces passent pour être plus « exotiques » comme le caïman. Dans ce cas, on peut dire que la réglementation actuelle est à double tranchant. En effet, un bon nombre d'espèces « exotiques » est autorisé à la chasse mais non à la vente, les personnes de passage peuvent donc s'en procurer très facilement. Quand on sait que la plupart de ces gens ne connaissent pas les interdictions en vigueur, il est évident qu'ils vont essayer de se procurer ces espèces dans des lieux comme les restaurants. On peut donc dire que ces individus ont plus de chance de se mettre en infraction en demandant des espèces interdites. Cependant, on peut penser qu'une meilleure information auprès des personnes arrivant en Guyane et en particulier auprès des clients de restaurants devrait abaisser cette demande. C'est ce que tente actuellement de réaliser l'ONCFS et la DIREN.

D'autre part, on remarque qu'un pourcentage non négligeable de personnes désire pratiquer la chasse. Ne connaissant pas les spécificités de la faune locale et n'ayant aucun lien particulier avec cette région, ces individus pourraient poser des problèmes à court terme. Ce type de chasse sportive doit donc être pris dès à présent en compte afin de l'intégrer dans la future réglementation.

Que ce soit pour la pratique de la chasse ou pour la consommation du gibier, la Guyane n'est pas prête à oublier toutes ses traditions cynégétiques. La question n'est donc pas de savoir si un type de tourisme est meilleur qu'un autre, mais plutôt : comment intégrer l'activité cynégétique à un tourisme en respect avec l'environnement ?

CONCLUSION

La Guyane évolue donc dans un contexte très particulier. Cette région, qui doit encore choisir sa voie de développement se doit de définir une politique de protection de l'environnement stricte. Ses richesses naturelles fragiles se heurtent à un développement humain de plus en plus fort qui désire prendre des marques stables sur un territoire à la fois si vaste et si restreint.

La chasse englobe tous les problèmes qui peuvent apparaître en Guyane. Elle est tout d'abord déchirée entre tradition et commerce. Cette activité ancienne, qui permettait et permet encore à une certaine catégorie de la population de survivre, est devenue lucrative au cours des années. Les chasseurs amérindiens qui vivaient « en harmonie » avec la nature ont laissé peu à peu place à des personnes de toutes ethnies qui pratiquent la chasse pour diverses raisons, qui vont des loisirs à la profession.

Cette filière, qui a toujours été plus ou moins informelle, n'est en aucun cas maîtrisée par quelque organisation étatique que ce soit. Le commerce, qui possédait une voie légale avec le marché de Cayenne, s'enfonce de plus en plus dans l'illégalité avec des circuits commerciaux parallèles qui semblent en hors de tout contrôle.

Si la réglementation de la chasse en Guyane doit avant tout se baser sur des faits scientifiques touchant la faune, elle doit aussi compter sur une population très diverse, touchée directement ou indirectement par cette activité, et qui recèle d'opinions à ce sujet. Les méthodes d'information paraissent essentielles à évaluer dans ce contexte afin que tous les acteurs de la chasse en Guyane puissent s'exprimer sur les modifications à y apporter.

Cette étude n'a fait qu'élaguer les différents domaines de la filière gibier. De par la multiplicité des chemins empruntés par la commercialisation de la viande de chasse, des acteurs qui vivent plus ou moins grâce à cette activité et des relations qui se tissent entre eux, il conviendra d'apporter à l'avenir un grand intérêt à ce commerce. Une étude plus longue permettrait une meilleure récolte des données, en particulier économiques, grâce à une meilleure intégration auprès des différents acteurs. Une évaluation du poids

économique de la filière sur la bande côtière serait à envisager sérieusement afin d'éviter toute interaction entre la réglementation et une activité économique rentable.

De plus, la Guyane hésite encore pour l'instant à se dévoiler totalement au tourisme, et en particulier à l'écotourisme. Une période de réflexion paraît en effet inévitable dans une région qui a si longtemps été isolée du monde touristique. Il ne faudrait pas en effet, trancher trop vite pour une activité économique basée sur une protection de l'environnement à outrance en totale opposition avec les activités traditionnelles de la région. C'est à la population guyanaise d'établir, d'accepter et d'intégrer un développement en respect avec sa culture et ses priorités.

BIBLIOGRAPHIE

Agreste DOM, 1996. Statistique agricole annuelle et production agricole finale : année 1995. *Agriculture*, **86** (novembre 1996), Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, France, 53 p.

Agreste DOM, 1999. Regard sur l'agriculture dans les départements d'outre-mer. Ministère de l'Agriculture, de la pêche et de l'Alimentation, 56 p.

CLAESSENS O., 1998. Oiseaux : la Guyane à tire d'ailes. *Le Courrier de la Nature : Spécial Guyane*, **168** (janvier), Paris, France : 25 - 27.

De GRANVILLE J.J., 1998. La flore de Guyane. *Le Courrier de la Nature : Spécial Guyane*, **168** (janvier), Paris, France : 4 - 7.

DIAW A., 1995. Commercialisation des petits ruminants au Sénégal. Le cas de l'axe Nord-Dakar. Thèse doct., Université Cheik Anta Diop, Dakar, Sénégal, 126 p.

FORGEOT G., LAVERTU J., LOISY C., 1999. Niveau de vie dans les DOM et en Métropole. *INSEE Première*, **605**, Amiens, France, 4 p.

FROUTE O., 1999. La population des départements d'outre-mer : recensement de la population de 1999. *INSEE Première*, **665**, Amiens, France, 4 p.

GIACOTTINO J.C., 1995. Les Guyanes. *Que sais-je ?*, **1315**, Presses Universitaires de France, Vendôme, France, 128 p.

INSEE, 1999. Données sur la région Guyane. Site de l'INSEE sur Internet : http://www.insee.fr/fr/insee_regions/guyane/

L. MORRIS M., 1998. Les méthodes de diagnostic rapide appliquées à l'étude des contraintes de la filière maïs au Paraguay. In : SCOTT G., GRIFFON D., 1998. Prix, produits et acteurs: méthodes pour analyser la commercialisation agricole dans les pays en développement. CIRAD, CIP, Karthala, Montpellier, France: p 33-57.

LOMBARDI A., 1998. Faune de Guyane. *Le Courrier de la Nature : Spécial Guyane*, **168** (janvier), Paris, France : 15 - 18.

P. SANITE L., 1994. Conservation et gestion du patrimoine naturel guyanais. Conseil de la Culture, de l'Education et de l'Environnement, Région Guyane, 60 p.

RICHARD-HANSEN C., 1998. Gestion de la faune sauvage en Amazonie. Silvolab-Guyane, Kourou, Guyane, 240 p.

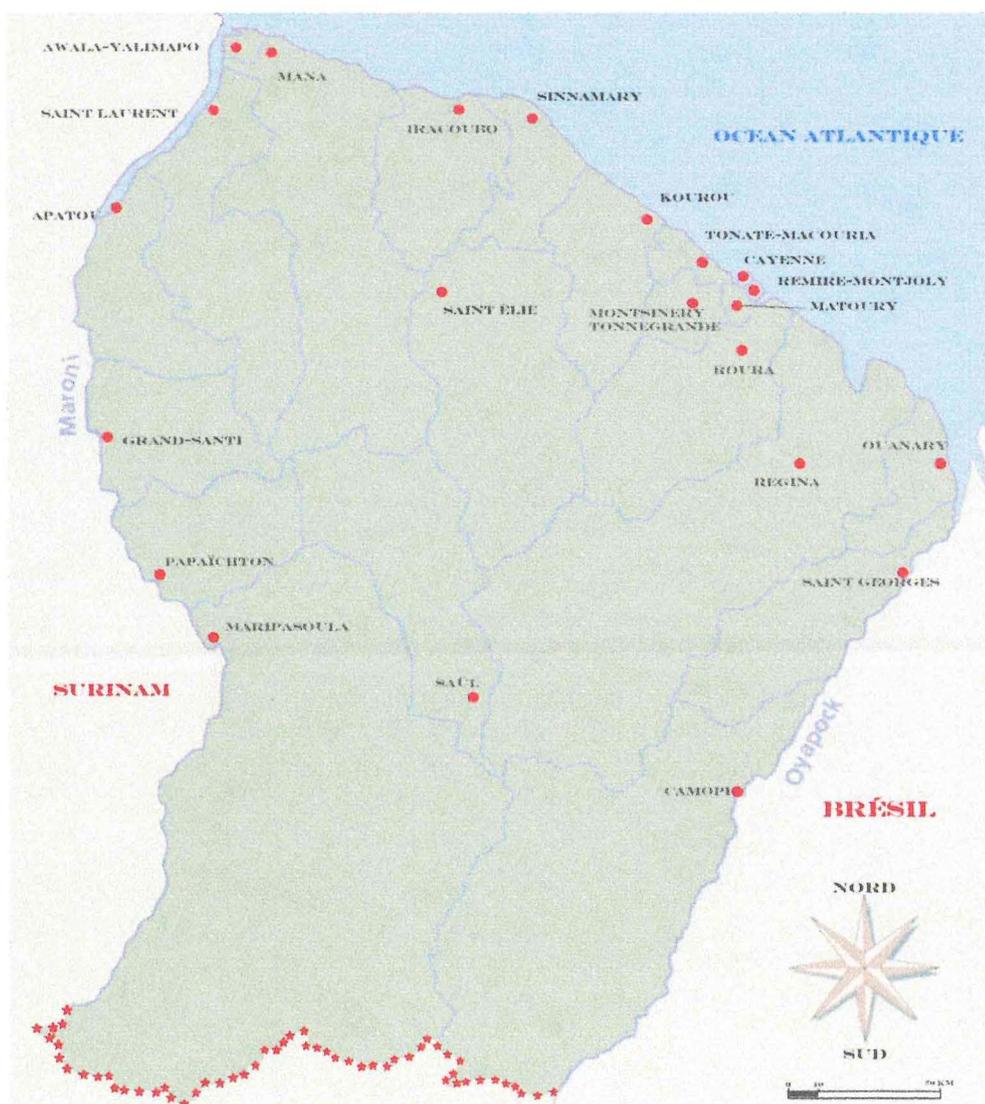
TYBURN J.J., 1994. De la chasse et de la consommation de gibier sur la bande côtière guyanaise. Mémoire de stage, DESS Productions animales en régions chaudes, CIRAD-EMVT, Montpellier, 89 p.

ZONZON J., PROST G., 1997. Géographie de la Guyane. Manuel scolaire, SERVEDIT, Guyane, 258 p.

ANNEXES

Annexe 1 :

Localisation géographique et carte administrative de la Guyane



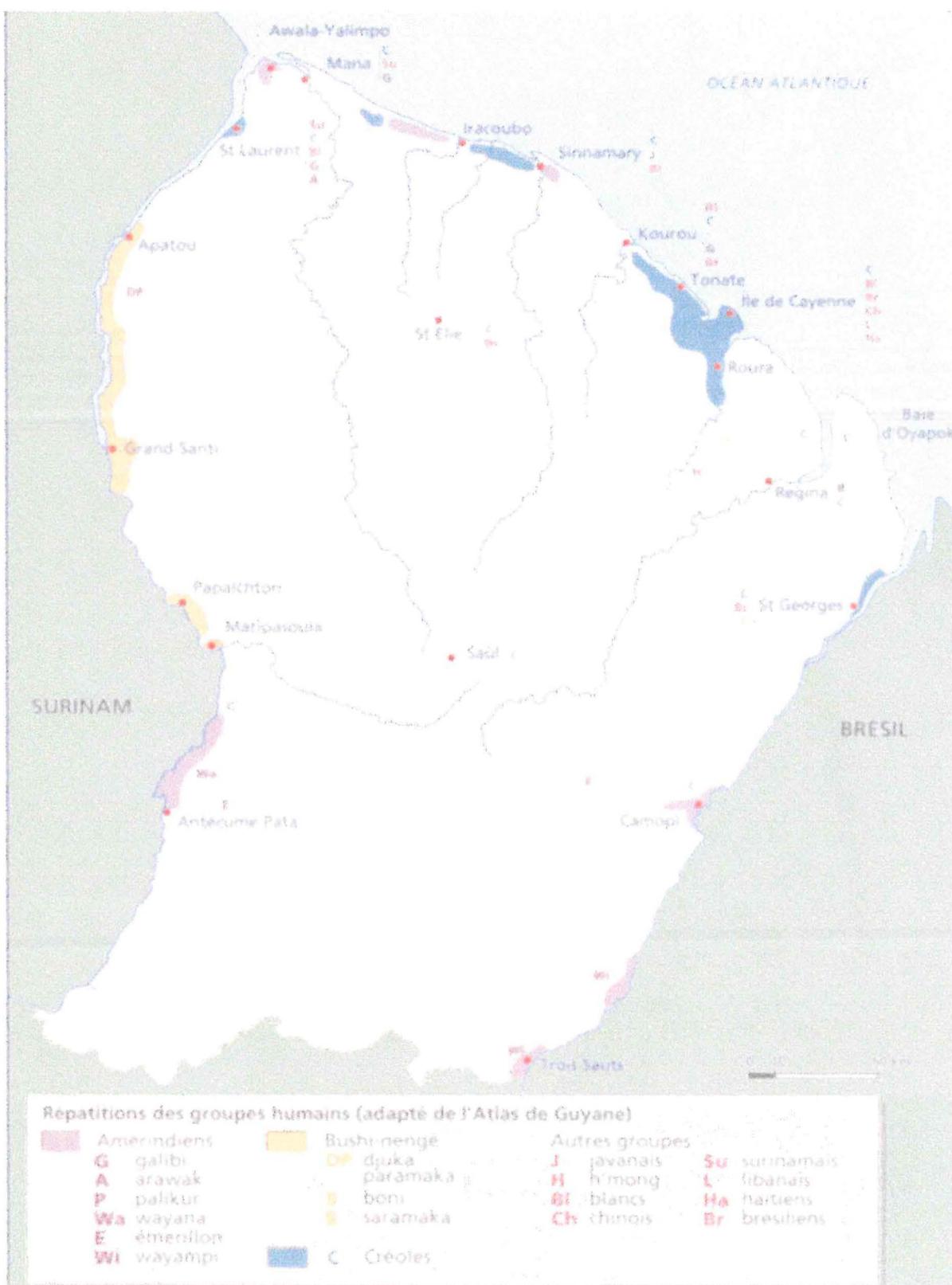
Annexe 2 :

Pluviométrie moyenne annuelle (Météo France Guyane)



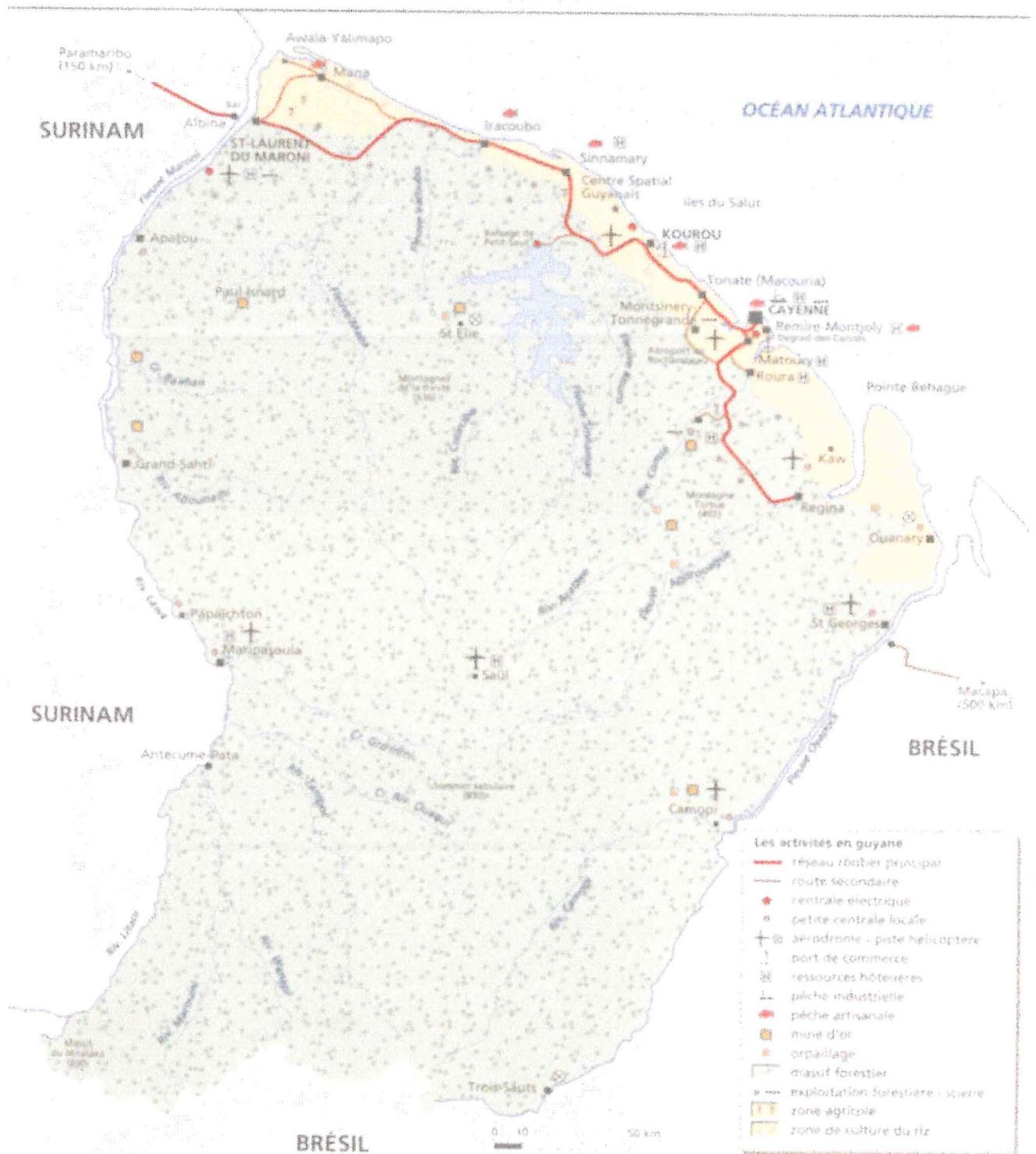
Annexe 3 :

Répartition des groupes humains en Guyane (Atlas de Guyane, ORSTOM)



Annexe 4 :

Répartition spatiale des activités économiques majeures en Guyane (IEDOM, 1995)



Annexe 5 :

Liste des animaux protégés en Guyane par l'arrêté ministériel du 15 mai 1986

1. Sont intégralement protégés (destruction, vente et transport interdits)

✓ Mammifères

- Opossum aquatique, *Chironectes minimus*
- Myrmidon, *Cyclopes didactylus*
- Fourmilier, *Tamandua tetradactyla*
- Grand fourmilier, *Myrmecophaga tridactyla*
- Tatou géant, *Priodontes maximus*
- Loutre de Guyane, *Lutra enudris*
- Loutre géante, *Pteronura brasiliensis*
- Tayra, *Eira barbara*
- Grison, *Galictis vittata*
- Chien bois, *Speothos venaticus*
- Renard des savanes, *Cerdocyon thous*
- Raton crabier, *Procyon cancrivorus*
- Jaguarondi, *Herpailurus yagouaroundi*
- Lamantin, *Trichechus manatus*
- Singe araignée, *Ateles paniscus*
- Saki satan, *Chiropotes satanas*
- Saki à face pâle, *Pithecia pithecia*
- Douroucouli, *Aotus trivirgatus*
- Cerf de Virginie, *Odocoileus virginianus*
- Ocelot, *Leopardus pardalis*
- Oncilla, *Leopardus tigrinus*
- Chat marguay, *Leopardus wiedii*
- Tous les Cétacés et Siréniens : arrêté ministériel du 27 juillet 1995

✓ Oiseaux

- Anhinga, *Anhinga anhinga*
- Cormoran olivâtre, *Phalacrocorax olivaceus*
- Pélican brun, *Pelicanus occidentalis*
- Frégate, *Fregata magnificens*
- Flamant rose, *Phoenicopterus ruber*
- Canard musqué, *Cairina moschata*
- Tous les Ciconiidés : cigognes, tantales et jabirus
- Ibis vert, *Mesembrinis cayanensis*
- Ibis rouge, *Eudocinus ruber*

- Spatule rose, *Platalea ajaja*
- Tous les Ardéidés : hérons, aigrettes et becs en cuillère
- Toutes espèces de rapaces diurnes (Falconiformes) et nocturnes (Strigiformes)
- Tous les Lariformes : mouettes, goélands et sternes
- Hoazin, *Opisthocomus hoazin*
- Pénélope siffleuse, *Aburria pipile*
- Ara bleu, *Ara ararauna*
- Ara macao, *Ara macao*
- Ara chloroptère, *Ara chloroptere*
- Coq de roche, *Rupicola rupicola*

✓ Reptiles et amphibiens

- Caïman noir, *Melanosuchus niger*
- Tortue matamata, *Chelus fimbriatus*
- Platémyde à tête orange, *Platemys platycephala*
- Podocnémide de Cayenne, *Podocnemis cayanensis*
- Boa canin, *Corallus caninus*
- Toutes les espèces de tortues marines : arrêté ministériel du 17 juillet 1991

2. Sont interdits à la vente, à la naturalisation et au transport

✓ Mammifères

- Paresseux à trois doigts (aï), *Bradypus tridactylus*
- Paresseux à deux doigts (unau), *Choloepus didactylus*
- Kinkajou, *Potos flavus*
- Coati, *Nasua nasua*
- Jaguar, *Panthera onca*
- Puma, *Puma concolor*
- Toutes les espèces de singes sauf celles citées plus haut
- Daguet rouge, *Mazama americana*
- Daguet gris, *Mazama gouazoubira*
- Coendous, *Coendou prehensilis* et *Coendou melanurus*
- Toutes les espèces de Chiroptères

✓ Oiseaux

- Toutes les espèces non domestiques sauf
 Hocco, *Crax alector*
 Marail, *Penelope marail*
 Agami, *Psophia crepitans*

✓ Reptiles et amphibiens

- Caïman nain, *Paleosuchus palpebrosus*
- Caïman à front lisse, *Paleosuchus trigonatus*
- Caïman à lunettes, *Caiman crocodilus*
- Tortue denticulée, *Geochelone denticulata*
- Tortue charbonnière, *Geochelone carbonaria*
- Toutes les espèces de tortues palustres et fluviatiles sauf celles citées précédemment
- Toutes les espèces de Sauriens sauf
 Iguane vert, *Iguana iguana*
- Toutes les espèces de serpents, sauf le boa canin
- Toutes les espèces d'Amphibiens

Annexe 6 :

Espèces autorisées à la chasse et au commerce
Maquette de l'affiche qui sera prochainement distribuée dans les
restaurants par l'ONCFS
(Source : RICHARD-HANSEN, Comm. Pers.)



OFFICE NATIONAL de
la CHASSE et de la
FAUNE SAUVAGE

0594-32-47-74

Espèces chassables et commercialisables



Agami

Psophia crepitans

Agami (Cr) ; Yakami (Wp) ; Mamhali (Wn) ;
Dzakami (E) ; Agami (K) ; Maytu (Pa) ; Kamikami
(Tk) ; Kami (A) ; Jacamim de costas cinzentas (Br)



Marail

Penelope marail

Maray (Cr) ; Malay (Wp) ; Akawak (Wn) ; Mbalai (E) ;
Malai (K) ; Maras (Pa) ; Marai (Tk) ; Jacú (Br)



Hocco

Crax alecto

Oko (Cr) ; MH-u (Wp) ; Éwok (Wn) ; M--Út-u (E) ;
Woko (K) ; Timuβu (Pa) ; Powisi (Tk) ; Pawishi (A) ;
Mutum, Mutumporanga (Br)



Pécari à collier

Tayassu tajacu (= Pecari tajacu)

Pakira (Cr) ; Taitetu (Wp/E) ; Pakila (Wn/K) ; Kaβine
(Pa) ; Pakira (Tk/A/S) ; Caitetu (Br)



Pécari à lèvres blanche

Tayassu pecari

Cochon bwa (Cr) ; Tayau (Wp) ; Pëinëkë (Wn) ;
Tadzau (E) ; Pinjio (K) ; Pakih (Pa) ; Pingo (Tk/A/S) ;
Queixada, Porco-do-mato (Br)



Cabiã

Hydrochaeris hydrochaeris

Cochon d'eau, Kapiaye (Cr) ; Kapiyuwa (Wp) ;
Kapiwala (Wn) ; Kapiã (E) ; Kaliwa, Kapiwa (K) ; Psuk
(Pa) ; Kapiwa (Tk/S) ; Kapua (A) ; Capivara (Br)



Tatou de Kappler

Dasypus kappleri

Tatou blanc (Cr) ; Tatu e'e (Wp) ; Latawa (Wn) ; Tatubitsik (E)
; Kabasi, Poliyati, Kadupelu (K) ; Maka-kapasi (Tk) ; Gamba,
Womo gamba (S) ; Tatu canastra, Tatu quinze quilos (Br)



Paca

Agouti paca (= Cuniculus paca)

Pac (Cr) ; Paa (Wp) ; Kullimau (Wn) ; Pak (E) ; Urana
(K) ; Uwan (Pa) ; Hé (Tk/A) ; Wana (S) ; Paca (Br)



Tatou à neuf bandes

Dasypus novemcinctus

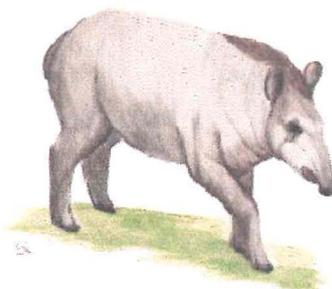
Tatou (Cr) ; Tatup-el-e (Wp) ; Kapasi (Wn) ; Tatu
(E) ; Kabachi (K) ; Kaluten kapasi (A) ; Kapasi
(Tk/S) ; Tatu-galinha, Tatu-liso (Br)



Iguane vert

Iguana iguana

Léza (Cr) ; Yamaka, Wayamaka (Wp) ; Ololi (Wn) ;
Zabaka (E) ; Wayamaga (K) ; Iwan (Pa) ; Leguaan,
Legwana (Tk) ; Cameleão (Br)



Tapir

Tapirus terrestris

Maipouri (Cr) ; Tapi'i (Wp) ; Maipuli
(Wn/K) ; Tapi'it, Baipuli (E) ; Audiki (Pa) ;
Bofo (Tk/A/S) ; Anta (Br)



Agouti

Dasyprocta agouti (= Dasyprocta leporina)

Agouti (Cr) ; Akusi (Wp) ; Akuli (Wn) ; Akutsi (E) ; Aguli (K) ;
Bukutru (Pa) ; Konkoni (Tk/A/S) ; Cutlia (Br)

Annexe 7 :

Exemple d'une page du registre officiel imposé par
l'arrêté ministériel du 27 mars 1995

Date d'entrée	N° d'enregistrement	Nom de la commune, pays ou territoire d'origine	Nom, qualité et adresse du fournisseur (n° immatriculation pour un éleveur)	Identification des produits			Mode de conservation	Date de sortie	Observations
				Espèce	Nombre et nature du (des) morceau(x)	Poids			

Annexe 8 :

a. Questionnaire pour un chasseur.

1. De quel groupe faites-vous partie ?

- Amérindiens
- Brésiliens
- Créoles
- Noirs marrons
- Surinamais
- Métropolitains

2. Pour qui chassez vous (plusieurs réponses possibles)

- vous et votre famille
- un ou des particuliers
- un ou des restaurants
- un ou des revendeurs
- autres, précisez:

3. Pour quelle raison chassez-vous :

- le commerce
- la nourriture
- les loisirs
- autre, précisez :

4. Avez-vous une autre activité ?

- Oui
- Non

5. Êtes-vous employé par un commerçant de gibier? Etes vous associé avec d'autres chasseurs?

- Oui
- Non

6. À qui vendez-vous votre gibier ?

- à des particuliers
- à des restaurateurs
- à des revendeurs
- autres, précisez :

7. Avez-vous observé une variation de la qualité et de la quantité de gibier durant ces 10 dernières années?

- Oui
 Non

Si oui, lesquelles? Et pour vous quelles en sont les causes?

8. Pensez-vous que la chasse en Guyane devrait être réglementée?

- Oui
 Non

Si oui, comment? Si non, pourquoi?

9. Quelles propositions feriez-vous pour améliorer la chasse et le commerce de gibier?

b. Questionnaire pour les restaurateurs :

1. Quand a été créé votre restaurant ?

2. Combien de personnes travaillent dans votre restaurant ?

3. Combien de clients en moyenne avez-vous par mois ?

4. Qui sont vos clients (plusieurs réponses possibles)

- des locaux (de la ville ou des alentours)
 des personnes métropolitaines ou étrangères de passage
 autre, précisez :

5. Où vous procurez-vous le gibier ? (plusieurs réponses possibles)

- auprès d'un vendeur de marché
 auprès d'un revendeur
 auprès d'un chasseur
 Vous-mêmes ou une personne travaillant dans votre restaurant
 auprès de particuliers
 autre, précisez :

6. Le gibier : (plusieurs réponses possibles)

- vous l'achetez directement au restaurant
 vous vous le faites livrer
 vous allez vous-mêmes le chercher
 autre, précisez :

7. Avez-vous des contrats avec : (plusieurs réponses possibles)

- des chasseurs
- des revendeurs de marché
- des revendeurs ambulants
- des particuliers
- autre, précisez :

8. Quels sont vos critères pour choisir un animal ?

- fraîcheur
- aspect
- taille
- demande de la clientèle
- choix proposé
- autres:

10. Est-ce que le gibier est facile à se procurer toute l'année ?

- OUI
- NON

11. Y a-t-il une variation de la demande dans l'année :

- OUI
- NON

12. Y a-t-il des clients qui vous demandent des espèces interdites ?

- OUI
- NON

Si oui, qui sont ces clients (plusieurs réponses possibles)

- des locaux (de la ville ou des alentours)
- des guyanais d'autres villes
- des personnes métropolitaines ou étrangères de passage
- autre, précisez :

13. Êtes-vous content actuellement du déroulement du commerce de gibier ?

- OUI
- NON

Si non, pourquoi ?

14. Quelles propositions feriez-vous pour améliorer le commerce de gibier ?

15. Pensez-vous que l'élevage de gibier pourrait améliorer votre commerce ?

- Oui
 Non

Pourquoi?

16. Seriez-vous prêt à payer une viande de gibier d'élevage un peu plus chère en échange d'un gage de qualité?

- Oui
 Non

Pourquoi?

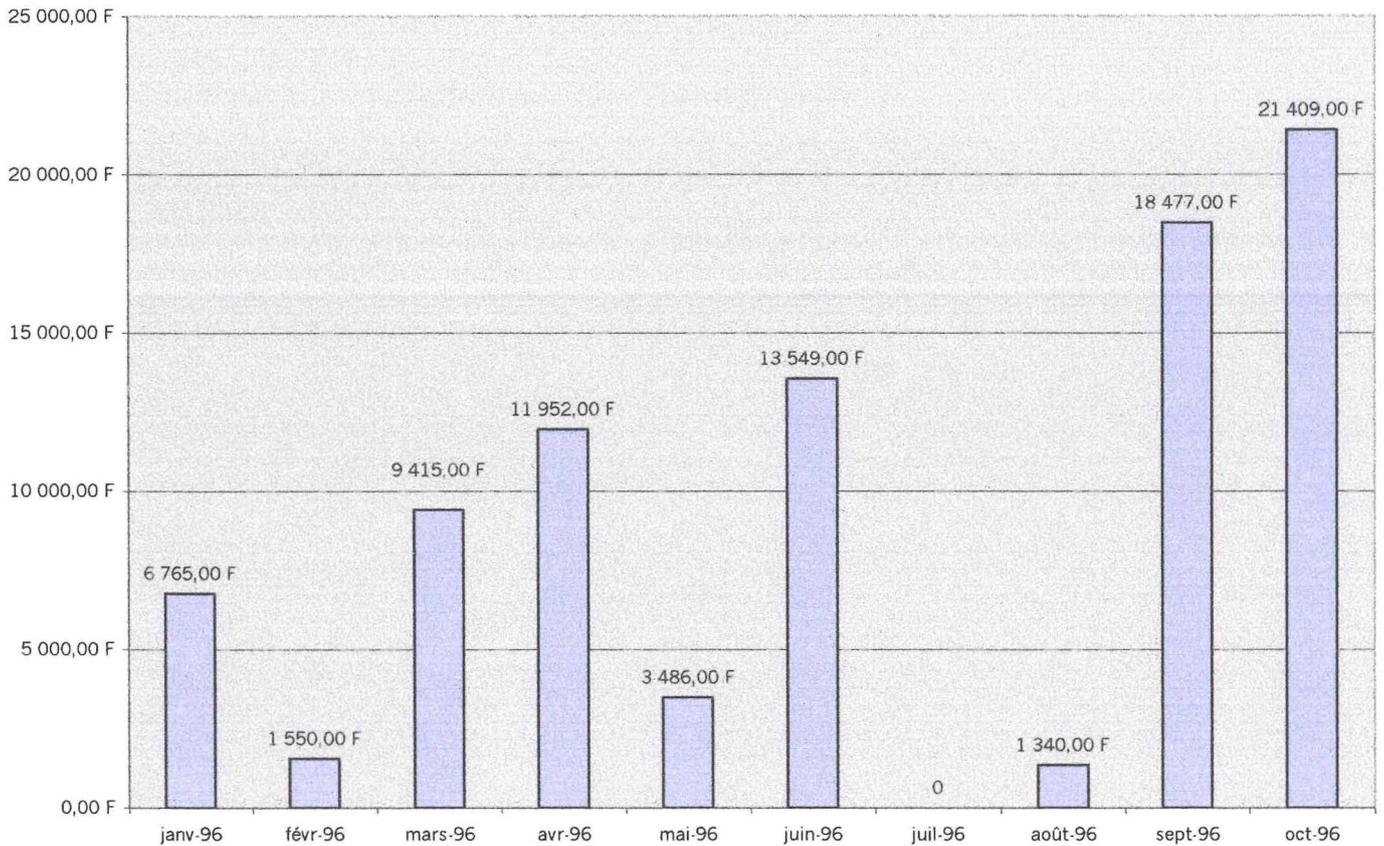
Annexe 9 :

Photos prises lors de l'interpellation d'un « grossiste » :
200 kg de gibier avec cochon bois, tatou, agouti, caïman et
singe.



Annexe 10 :

Revenus obtenus par un grossiste durant l'année 1996



Annexe 11 :

Questionnaire pour les personnes de passage en Guyane

Pour les questions avec des espèces animales, vous pouvez donner les noms locaux et/ou ceux auxquels vous êtes habitués.

1. Vous êtes: une femme un homme
2. Votre âge: ans
3. Quelle est la durée de votre séjour en Guyane ?
 - Inférieure à 15 jours
 - Entre 15 jours et 1 mois
 - Entre 1 mois et 2 mois
 - Entre 2 mois et 6 mois
 - Supérieure à 6 mois
4. Quel est le but de votre séjour en Guyane ?
 - Vacances
 - Professionnel
 - Autre, précisez :
5. Vous êtes logé :
 - En location (chambre d'hôte, gîte...)
 - Chez des amis
 - À l'hôtel
 - Autre, précisez :
6. Qu'est ce qui vous attire le plus en Guyane ? (s'il y a plusieurs réponses, faites un classement en mettant des numéros dans les cases)
 - L'histoire
 - L'observation de la faune et de la flore
 - La pêche
 - La chasse
 - Autre, précisez :
7. Venez-vous dans le cadre d'un séjour de :
 - Chasse sportive/de loisirs
 - Pêche sportive/de loisirs

8. Lors de votre séjour, avez-vous l'intention de manger du gibier ?

- Oui
 Non

9. Quelles espèces aimeriez-vous plus particulièrement manger ?:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tatou/Cabassou | <input type="checkbox"/> Pécaris/Pakira et cochon bois |
| <input type="checkbox"/> Caïman | <input type="checkbox"/> Agouti |
| <input type="checkbox"/> Cabiäi/ Kapiaye | <input type="checkbox"/> Singes |
| <input type="checkbox"/> Tortue | <input type="checkbox"/> Hocco |
| <input type="checkbox"/> Marail | <input type="checkbox"/> Tapir/Maipouri |
| <input type="checkbox"/> Iguane | <input type="checkbox"/> Agami |
| <input type="checkbox"/> Pak | <input type="checkbox"/> Biche/Kariacou |
| <input type="checkbox"/> Serpents (Anaconda...) | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |

10. Si vous avez déjà mangé du gibier en Guyane:

① Vous l'avez : (plusieurs réponses possibles)

- Consommé dans un restaurant
 Consommé chez des amis ou de la famille
 Autre, précisez :

② Quelles espèces avez-vous déjà consommé ?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tatou/Cabassou | <input type="checkbox"/> Pécaris/Pakira et cochon bois |
| <input type="checkbox"/> Caïman | <input type="checkbox"/> Agouti |
| <input type="checkbox"/> Cabiäi/ Kapiaye | <input type="checkbox"/> Singes |
| <input type="checkbox"/> Tortue | <input type="checkbox"/> Hocco |
| <input type="checkbox"/> Marail | <input type="checkbox"/> Tapir/Maipouri |
| <input type="checkbox"/> Iguane | <input type="checkbox"/> Agami |
| <input type="checkbox"/> Pak | <input type="checkbox"/> Biche/Kariacou |
| <input type="checkbox"/> Serpents (Anaconda...) | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |

11. Qu'avez-vous pensé de la qualité des plats de gibier que vous avez consommés ?

①- Rapport qualité/prix

- Très bon Bon Moyen Mauvais Très mauvais

②- Variété des recettes et des espèces proposées :

- Très bien Bien Moyen Mauvais Très mauvais

12. Aimeriez-vous faire une partie de chasse durant votre séjour?

- Oui
 Non

13. Si oui, quelles espèces aimeriez-vous chasser ?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tatou/Cabassou | <input type="checkbox"/> Pécaris/Pakira et cochon bois |
| <input type="checkbox"/> Caïman | <input type="checkbox"/> Agouti |
| <input type="checkbox"/> Cabiliaï/ Kapiaye | <input type="checkbox"/> Singes |
| <input type="checkbox"/> Félines | <input type="checkbox"/> Hocco |
| <input type="checkbox"/> Marail | <input type="checkbox"/> Tapir/Maipouri |
| <input type="checkbox"/> Iguane | <input type="checkbox"/> Agami |
| <input type="checkbox"/> Pak | <input type="checkbox"/> Biche/Kariacou |
| <input type="checkbox"/> Serpents (Anaconda...) | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |

14. Connaissez-vous la réglementation de la chasse en Guyane ?

- Oui
 Non

Si oui,

① Citez 5 espèces que vous pouvez chasser et consommer à titre personnel (sans commercialisation)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

② Citez 5 espèces que vous pouvez consommer au restaurant:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

15. Si vous êtes intéressé par l'observation de la faune, quelles espèces aimeriez-vous observer dans la nature pendant votre séjour ?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tatou/Cabassou | <input type="checkbox"/> Pécaris/Pakira et cochon bois |
| <input type="checkbox"/> Caïman | <input type="checkbox"/> Agouti |
| <input type="checkbox"/> Cabiliaï/ Kapiaye | <input type="checkbox"/> Singes (Atèle...) |
| <input type="checkbox"/> Tortue | <input type="checkbox"/> Hocco |
| <input type="checkbox"/> Félines | <input type="checkbox"/> Tapir/Maipouri |
| <input type="checkbox"/> Iguane | <input type="checkbox"/> Ibis rouge, Toucan, Perroquets... |
| <input type="checkbox"/> Pak | <input type="checkbox"/> Biche/Kariacou |
| <input type="checkbox"/> Serpents (Anaconda...) | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |

16. Si on vous proposait, chez des amis ou au restaurant, un gibier que vous savez interdit, le mangeriez vous ?

- Oui
 Non

Si oui,

① Quelles espèces?

② Pourquoi?