

Reportage

Une journée de chasse aux crabes à Essassa



La chasse aux crabes commence par le rassemblement du matériel nécessaire.



Un piège prêt à attraper le crustacé.

Guy-Romuald MABICKA  
Libreville/Gabon

*A Essassa, trois frères ont rendez-vous pour une partie de chasse à ce crustacé très prisé. Nous les y avons suivis et observé leur méthode.*

**SAMEDI** 18 novembre 2017. C'est le jour que Pierre et deux de ses frères, Rock et Guy-Roger, ont choisi pour se rendre dans la brousse, à Essassa, dans le deuxième arrondissement de la commune de Ntoundou, pour une partie de chasse aux crabes. Vous avez dit loisirs?

Le programme est fixé deux jours auparavant, après que l'un d'eux s'est souvenu qu'il y a longtemps qu'il n'avait plus pratiqué cette activité. Et qu'il n'avait donc plus dégusté le fameux crustacé.

«Je ne me souviens même plus de la dernière fois où je suis allé piéger les crabes. Je sais seulement que j'étais encore à l'école primaire. J'en ai acheté au marché d'Oloumi : 5 crabes entre 2000 et 3000 francs. J'en avais aussi acheté une fois sur la route, à 3000 frs le petit tas de 6 crabes. Je voudrais bien refaire une partie de chasse de ce crustacé, qui est très bon à manger», commente Guy-Roger, qui se rend vite compte que la même envie habite ses deux autres frères.

Aussi, ce samedi-là, le trio décide-t-il de faire de la chasse aux crabes son occupation de la journée. Le matin, les trois "chasseurs" se retrouvent au domicile de Pierre, le plus âgé. Puis direction la forêt, ou plus précisément le bras de mer, côté Essassa. Ils n'oublient pas d'arborer des tenues adaptées à l'environnement choisi.

**FIL SOLIDE ET APPROPRIÉ.** Dans leurs bagages, de l'eau à boire et le repas



Une partie du butin de la journée.

pour la journée. Plus des noix de palme mûres et un rouleau de fil utilisé par les réparateurs de chaussures. «C'est le type de fil qu'il faut pour piéger les crabes, parce qu'il est très solide. Il peut même tuer un rat palmiste», assure Pierre. Après une heure de marche, les trois chasseurs arrivent enfin à destination. Avant que l'activité ne commence, Pierre réserve d'abord une surprise à ses compagnons: il les conduit vers ses palmiers abattus pour offrir à chacun un verre du fameux nectar qui en est extrait.

Après consommation, la chasse peut commencer. Muni d'une machette soigneusement affûtée, chacun scrute la forêt, à la recherche des accessoires nécessaires à l'activité : crochets et bois de piège appelé localement "pérou". Ensuite, il faut apprêter une quantité suffisante de morceaux de fil pour les pièges. Mais aussi de noix de palme pour appâter le



Les crabes en attente de nettoyage pour la cuisson.

crabe. **GROS CRABES.** Une fois tout cela mis en place, nos

piégeurs se lancent à la recherche des terriers où se réfugient leurs cibles.

«L'objectif étant de repartir de la forêt, non seulement avec un butin intéressant, mais aussi avec des crabes assez gros», indique Rock. L'activité consiste donc à trouver un trou un peu plus gros que l'autre. Le "pérou", au bout duquel a été attaché le morceau de ficelle, est alors piqué à environ un mètre du trou du terrier. Puis, le crochet est enfoncé à l'entrée du refuge du crustacé, au milieu d'un petit carré qui soutiendra le nœud de la ficelle. A l'intérieur de ce petit carré, le piégeur place une noix sous le crochet, maintenue au sol par une tige de trois centimètres environ, passée sous le crochet.

Une fois le piège achevé, le chasseur poursuit son chemin. Le nombre de pièges à aligner dans la journée dépend de la rapidité de celui qui les pose. Entre dix et quinze pour les apprentis. Bien plus pour les habitués. Après le passage du pié-

geur, le crabe sort de son refuge, rassuré par le calme environnant. Hors de son terrier, il est attiré par la noix mûre. En voulant l'enlever, il déclenche le piège, lequel le fait prisonnier, grâce au nœud de la ficelle qui se referme sur ses deux pinces.

**BESTIOLES.** Au moment d'inspecter les pièges quelques heures plus tard après les avoir posés, le chasseur n'a qu'une chose à faire : éloigner le piège et le crabe du terrier de ce dernier, l'immobiliser au sol pour attacher ses pinces, au-dessus de sa carapace.

Ce processus va se répéter plusieurs fois dans la journée. Du moins chaque fois qu'un crabe est pris. Le tout au beau milieu des mélodies enchanteresses des passereaux qui peuplent la forêt d'Essassa. On en oublie moustiques, mouches tsé-tsé et autres moucheron qui ne manquent pas dans cet environnement aussi agréable qu'hostile par moments.

A la fin de la chasse, les trois frères se retrouvent à une espèce de quartier général aménagé pour stocker leur butin. C'est là qu'ils font le point. Ensuite, l'un d'eux coupe trois morceaux de branche de palmier sur lesquels chacun va entasser sa part.

Ici, on quitte la forêt comme on y est arrivé. Voire mieux. En effet, Pierre prend le soin de visiter ses palmiers «pour entretenir les troncs et récolter le vin». Sur le chemin du retour, les piégeurs se demandent à quelle sauce sera cuisiné le crustacé. Car, le crabe se prépare de différentes façons. Les uns le préfèrent au bouillon. D'autres au nyembwé. Une troisième catégorie l'affectionne lorsqu'il est farci.

Photo : GRM

Photo : GRM

Photo : GRM

Photo : GRM