

Serpents, lézards et tortues : une ressource alimentaire encore présente dans nos mémoires ?

par

Grégory DESO

AHPAM- Association herpétologique de Provence Alpes Méditerranée,
Maison des associations, 384 route de Caderousse, F-84100 Orange
ahpam.contact@gmail.com

Abstract – Snakes, lizards and turtles: a food resource for humans always present in our memories? In the heart of the French countryside, recipes developed around the biggest snakes, ways to prepare lizards identical to other countries are still in the minds of our elders. We also report here a testimony of consumption of the ocellated lizard and of an unexpected use of its skin.

En Europe, tout comme dans le reste du monde, les reptiles sont consommés par l'Homme depuis fort longtemps, tout particulièrement les tortues, qui sont appréciées depuis au moins le Mésolithique en France (Cheylan & Courtin 1976). La Cistude d'Europe *Emys orbicularis* (Linnaeus, 1758) (anciennement appelé tortue boueuse) était un met recherché pour la qualité de sa chair, aussi bien en France qu'en Italie (Cheylan 2019). La soupe de tortue « Zuppa di tartaruga » serait la cause de sa disparition dans la plaine du Pô. Sur l'île de La Réunion (Océan Indien, Mascareignes), les premiers colons français consommaient à outrance les tortues géantes endémiques *Cylindropsis indica* (Schneider, 1783) (Probst & Brial 2002), causant ainsi avec les feux accidentels, l'extinction rapide d'une des plus grandes et intrigantes tortues terrestres du monde.

La consommation de lézards et serpents en Europe continentale n'échappe pas à la règle. On y retrouve le lézard ocellé *Timon lepidus* (Daudin, 1802) traditionnellement consommé en Espagne, grillé ou agrémentant « la paella de *Lagarto ocellato* », ou bien encore dans des liqueurs d'alcool (Cheylan & Grillet 2005, Doré *et al.* 2015).

En France, le lézard à deux bandes *Lacerta bilineata* Daudin, 1802 était également consommé selon Domenge (1993). De la même façon on trouve des témoignages anciens d'utilisation de couleuvres mais aussi de vipères, souvent mises dans de l'alcool, ou encore préparées et consommées par les gens évoluant et travaillant dans la nature (Musset 2004).

Des recettes élaborées concernent notamment la plus grande et corpulente couleuvre du pays, la couleuvre de Montpellier *Malpolon monspessulanus* Hermann, 1804 (Musset 2004). Cette couleuvre imposante qui atteint voire dépasse occasionnellement les deux mètres pour un poids approchant les trois kilos (Mourgue 1908) était préparée et consommée en basse Provence de différentes manières : enfarinée, revenue à la tomate et au vin blanc, ou bien encore en daube longuement mijotée à feu doux (Domenge 1993, *in* Musset 2004).

Le six mai 2019, lors d'un inventaire ciblé sur le lézard ocellé sur la parcelle de Monsieur Conquet Tallavignes, vigneron à Saint Jean de Barrou (Aude), un témoignage surprenant nous a été livré après la présentation de photos de lézards ocellés présents sur le domaine viticole de cet exploitant. Celui-ci nous a dit bien connaître ce lézard pour en

avoir consommé dans sa jeunesse. Lors de la période d'après-guerre, les enfants du village de Saint-Jean-de Barrou dans l'Aude avaient pour activité, selon ses dires, de chasser des Lézards ocellés. Un vieil homme du village les encourageait à lui ramener les lézards afin de les consommer (Figs 1). Ceux-ci étaient dépecés et cuits à feu vif sur des grilles, de la même façon que l'on prépare nos grillades aujourd'hui. Cette façon de cuisiner le lézard est similaire à celle citée en Espagne par Cheylan et Grillet (2015). Outre à des fins culinaires, cette personne m'a confié qu'après avoir dépecé les bêtes, la peau servait à confectionner des bracelets utilisés comme un baromètre, en raison de leur capacité à se rétracter et devenir rigides peu avant l'arrivée du froid (vent du nord) ou, inversement, à devenir souples et distendus peu avant l'arrivée de la pluie ou de l'air marin (un archivage vidéo du témoignage est consigné à l'association Ahpam).

La ressource alimentaire que représentent les reptiles et leurs différents modes de préparations (serpents, lézards, tortues...) sont donc encore aujourd'hui à l'esprit de certaines personnes âgées des campagnes françaises. Si quelques consommations ponctuelles peuvent relever de l'ordre initiatique et folklorique, d'autres traduisent une façon de se nourrir importante lors de périodes difficiles comme l'après-guerre, comme en témoignent, en basse Provence, les recettes élaborées autour de la couleuvre de Montpellier (Figs 2). Compte-tenu de sa corpulence, elle était capable de procurer à l'Homme une ressource en viande non négligeable pendant une grande partie de l'année.

Lézard ocellé et couleuvre de Montpellier de belles tailles qui auraient pu représenter un intérêt culinaire il y a peu de temps encore :

Ocellated lizard and Montpellier snake of great sizes that could have represented a culinary interest until recently:



Figures 1 : Mâle adulte de Lézard ocellé, figurant comme une des tailles records de corps (MC) en France, observé en plaine de la Crau : Distance museau-cloaque, 21,5 cm ; Longueur du museau à l'extrémité de la queue, 55 cm. Photo : G. Deso le 24/04/2008.

Figures 1: Adult male of ocellated lizard, appearing as one of the record for body size (SVL) in France observed in the plain of Crau: Snout to vent length: 21.5 cm, Snout to tail extremity, 55 cm. Picture G. Deso on 24/04/2008.



Figures 2 : Mâle adulte de couleuvre de Montpellier de 1 mètre 88 provenant de Bédarrides, Vaucluse (84). Un des rares individus de grande taille du continent français dûment homologués. Photos : S. Cabot & G. Deso. Juin 2018.
Figures 2: Adult male Montpellier snake, 1 m.88 cm, from Bédarrides, French department of Vaucluse (84). One of the few large individuals of the French continent duly approved.
 Pictures: S. Cabot & G. Deso. June 2018.

Remerciements – Il m’est agréable de remercier ici Catherine Busquet de la cave coopérative de Cascastel pour m’avoir présenté à Monsieur Conquet Tallavignes sur ses domaines et pour m’avoir indiqué ses vignobles comme étant intéressants à inventorier. Un très grand merci également à Monsieur Claude Pierre Guillaume pour son encouragement à la rédaction de cette note. Je remercie également Marc Cheylan pour sa relecture et ses remarques constructives et Jean-Michel Probst pour sa relecture avisée.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Cheylan M. & Courtin J., 1976 – La consommation de la tortue Cistude au post-glaciaire dans la grotte de Fontbrégoua (Salernes, Var), *Bulletin du Museum d’Histoire naturelle de Marseille*, 36 : 41-46.
- Cheylan M. & Grillet P. 2005 – Statut passé et actuel du Lézard ocellé (*Lacerta lepida*, Sauriens, Lacertidés) en France. Implications en termes de conservation. *Vie et Milieu*, 55(1): 15-30.
- Cheylan M. 2019 – Tortues : délice des princes. *Espèces*, 34: 36-43.
- Domenge G. (dir.) 1993 – *Cuisine de tradition du Var et des Alpes du sud*. Centre culturel provençal de Draguignan, Aix-en- Provence, Édisud. 223 p.
- Doré F., Cheylan M. & Grillet P. 2015 – *Le Lézard ocellé. Un géant sur le continent européen*. Éd. Biotopie. Mèze. 192 p.
- Mourgue M. 1908. Catalogue raisonné de la faune herpétologique des environs de Sainte Cécile. Sérignan, Orange (Vaucluse). *Feuille des Jeunes Naturalistes 4^e sér.*, 453 : 178-182.
- Musset D. 2004 – Serpents : représentations et usages multiples. *Ethnologie française*, 34(3): 427-434.
- Probst J.M. & Brial P. 2002 – Tortue terrestre de Bourbon *Cylindraspis borbonica* (Bour, 1978). Pp. 10-23 in : Probst J.M. & Brial P. 2002 (éds) *Récits anciens de naturalistes à l’île Bourbon – Le premier guide des espèces disparues de La Réunion (Reptiles, Oiseaux et Mammifères)*. Nature et Patrimoine. 109 p.