

# L'AGAME PAPILLON GÉANT, *LEIOLEPIS GUTTATA* (CUVIER, 1829) : ÉVOLUTION DES ÉLEVAGES, DISTRIBUTION ET COMMERCIALISATION DE VIANDE DE LUXE DANS LE DISTRICT CÔTIER DE BAC BINH, PROVINCE DE BINH THUAN, VIETNAM

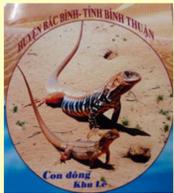
Tran T. (1,2), Rochette A.J. (1,2), Théwis A. (1), Malaisse F. (3) et Haubruge E. (2)

Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech

(1) Unité de Zootechnie

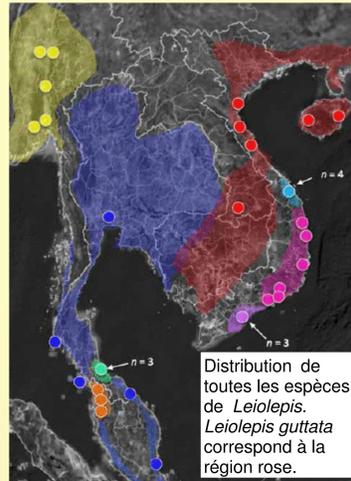
(2) Unité d'Entomologie fonctionnelle et évolutive

(3) Unité de Biodiversité et Paysage



## INTRODUCTION

Depuis longtemps, le lézard endémique *Leiolepis guttata* (CUVIER 1829), dit l'agame papillon géant, est consommé sur les côtes du sud de la région centrale du Vietnam. Sa viande était consommée par les soldats durant la guerre. De plus en plus appréciée dans la région, elle est devenue ces dernières années un produit de luxe consommé par des personnes aisées, des touristes ou lors de grandes occasions. Des élevages ont été mis en place depuis 2004 pour répondre à la demande croissante. Leur développement a été tel que la population de lézards semble subir une forte pression de capture dans son environnement naturel.



Source: Grismer, 2010

## Caractéristiques de *Leiolepis guttata*

- O.: Squamata, Infra-O.: Iguania, F.: Agamidae; Sous-F.: Leiolepidinae; G.: *Leiolepis*
- Ovipare majoritairement herbivore
- Essentiellement terrestre, grimpe aux arbres, creuse des terriers; caractère hautement territorial
- Taille et poids frais:

	S.V.L. (cm)	Poids (g)	Mâle	Femelle
♂ (n=15)	19,1 ± 0,8	275,5 ± 33,4		
♀ (n=6)	14,3 ± 0,9	109 ± 23,2		

S.V.L.: Snout-vent length, longueur du museau au cloaque



## Habitat naturel:

- Dunes littorales sur sables ocre blanchâtre du sud et du centre du Vietnam
- Intrication de faciès de végétation allant d'une steppe sensu stricto à une fruticée basse plurispécifique
- T° moyenne : 26,6 °C ;  
pluies moyennes : 1.216 mm ;  
saison sèche: décembre à mai.

## OBJECTIFS

### Objectif spécifique:

Identification du contexte sociologique et de la filière de production dans le district.

### Objectif global:

Amélioration des connaissances sur la biologie, l'écologie et l'alimentation du lézard en vue d'établir des bases de modalités de gestion visant à la préservation de cette ressource naturelle ainsi qu'à son exploitation durable.

## METHODE

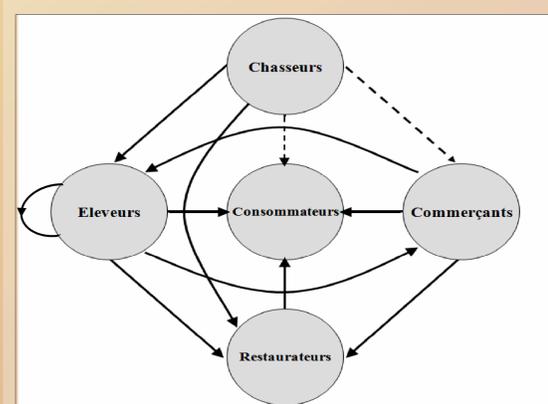
Enquêtes: 40 éleveurs + 21 restaurateurs

Récolte d'informations :

- auprès des officiers des villages, hameaux, et districts de la province
- via des rapports de réunions entre éleveurs, de séminaires, de congrès...

## RESULTATS

### Le circuit de commercialisation



- Cinq acteurs identifiés
- Aucune structure organisée observée dans la commercialisation: tous les acteurs interagissent
- Ces interactions:
  - varient d'une région à l'autre, ou selon les situations
  - paraissent fort influencées par les relations qui lient les différents acteurs

- Flux les plus importants: d'éleveur à éleveur, pour la mise en place de nouveaux élevages
- Rôle des commerçants: collecteur-distributeur

## Vente chez les éleveurs

- Trois types de produits vendus :
  - lézards à viande, destinés à la consommation: lots de mâles principalement (vente au kg de poids vif)
  - lézards de reproduction, destinés à d'autres élevages: majoritairement des femelles, avec des proportions mâles/femelles variables (vente au kg de poids vif)
  - lots de jeunes (vendus à la pièce)

- La plupart des éleveurs vendent les trois types.
- Le prix est plus élevé pour les lézards de reproduction.
- Plus il y a de femelles, plus le prix augmente.



Année	Nombre d'éleveurs	Superficie (m <sup>2</sup> )
2007	142	119.560
2008	224	193.730
2009	244	259.000
Juin 2010	325	386.000
Projet prévu en 2015	-	1.000.000

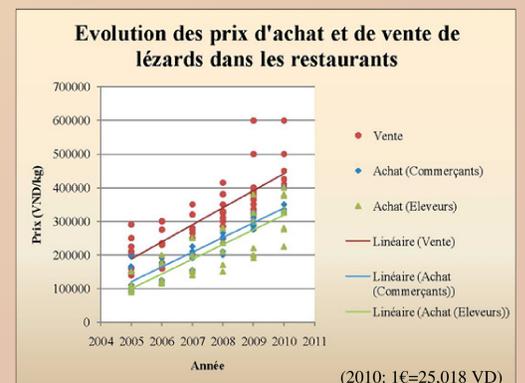
Nombre et superficie des élevages dans le district de Bac Binh (source: Comité populaire du district)

## Le développement des élevages

- Nombre d'élevages dans le district en constante augmentation
- Etendue des élevages bien au-delà (jusqu'à 600 km de distance, ex: Hue) du district de Bac Binh, où est né le premier élevage en 2004

## Demande et évolution des prix

- Prix de vente en constante augmentation depuis 2005
- Demande très élevée, voire supérieure à l'offre



## Plats traditionnels

- Une trentaine de recettes: lézard grillé, rôti, haché, en ragoût, en soupe, ...
- Servis avec divers accompagnements : melon et feuilles de tamarinier en soupe, piment en poudre ou en sauce, sauce de poisson,...



## CONCLUSION

Cette activité est en plein essor et le nombre d'élevages, ainsi que les prix ne cessent d'augmenter.

Plusieurs risques sont identifiés:

- un risque réel de déséquilibre entre l'offre et la demande existe, après cette phase d'explosion de nouveaux élevages.
- la surpopulation dans les enclos et la promiscuité engendrée représentent un risque sanitaire latent réel.
- le risque de raréfaction du lézard sauvage, voire de disparition dans certaines zones, est très important.

Tous ces éléments remettent sérieusement en question la durabilité de cette filière et démontrent le besoin de mise au point de mesures de gestion associées à son développement.