



Les mygales du Cambodge menacées par le tourisme culinaire ?

Les mygales du Cambodge menacées par le tourisme culinaire ? Au Cambodge, la mygale grillée fait partie du menu. Mais la demande croissante de la part de touristes, intrigués par cette curiosité culinaire, pourrait mettre l'araignée en danger. Sa chasse en effet n'est pas réglementée.

« Les a-pings [comprenez, les tarentules-zèbres thaï, en fait une mygale] sont fameuses au Cambodge, mais se font maintenant de plus en plus rares », se lamente Chea Voeun, qui vend des mygales fraîches ou déjà cuites depuis vingt ans sur le marché de Skun, une petite ville située à 75 kilomètres de la capitale Phnom Penh. Les touristes culinaires sont-ils à blâmer ? Il paraît que certains touristes en effet viennent spécialement à Skun - d'ailleurs surnommé la « ville des araignées » - pour visiter son marché et y déguster quelques-unes de ces fameuses mygales. Ils semblent apprécier notamment le croustillant de la chair de cette araignée, dont le nom scientifique est *Cyriopagopus albostratus*. Ces araignées sont aussi présentes en Thaïlande et en Birmanie voisines. La mygale, souvent cuisinée trempée dans de l'ail et du sel puis grillée à l'huile, est désormais vendue près d'un euro pièce sur le marché de Skun, soit dix fois plus cher qu'il y a encore quelques années. En cause : la raréfaction de l'animal. Les mygales sont de plus en plus difficiles à dénicher dans les jungles avoisinantes. Au Cambodge, les mygales se sont révélées être une source de protéines prisée pendant la période des Khmers rouges, qui a vu près de deux millions de Cambodgiens mourir, souvent de malnutrition dans des



camps de travail. Aujourd'hui, elles sont prisées des touristes à la recherche de sensations nouvelles. © Simon, Pixabay, CC0 Creative Commons. La chasse à la mygale, une activité non réglementée La mygale ne fait pas partie des espèces menacées au Cambodge, contrairement au léopard, au tigre ou à l'éléphant d'Asie. Pourtant, comme l'ensemble de la faune de ce pays d'Asie du Sud-est, elle subit de plein fouet les conséquences d'une déforestation massive, qui détruit son habitat naturel. La forêt y aurait reculé de 20 % depuis 1990. Mais « en Asie du Sud-est, c'est la chasse non régulée plutôt que la destruction de l'habitat qui a le plus grave impact sur la biodiversité », souligne Tom Gray, un biologiste de l'ONG Wildlife Alliance, interrogé par l'AFP. « La mygale est réputée dans le monde entier pour son goût délicieux et ses qualités médicinales (toux, mal de dos, etc.) », assure un vendeur de Skun. Et pour l'heure, ce sont toujours des centaines d'araignées fraîches qui grouillent dans les sacs de jute du marché, prêtes à être vendues aux touristes. Certains commerçants leur proposent même d'apprendre à les cuisiner et de s'initier à la technique de capture des mygales, dans les prés alentour. Il s'agit de creuser un puits à la verticale de leur terrier souterrain, reconnaissable par la toile d'araignée obstruant l'entrée. Publié le 17/04/2018 Source web par : futura-sciences