

Macrobrachium rosenbergii

Macrobrachium rosenbergii

Macrobrachium rosenbergii

Nom binominal

Macrobrachium rosenbergii

De Man, 1879

La **crevette géante d'eau douce** (*Macrobrachium rosenbergii*) est une espèce de crustacé de la famille des Palaemonidae originaire de l'Asie du Sud-Est. Au Viêt Nam, elle n'est distribuée que dans le bassin du Mékong.

1 Nomenclature

Cette espèce est connue au sein de la francophonie sous divers noms vernaculaires souvent communs à d'autres espèces : **crevette d'eau douce**^[1], **bouquet géant**^[2], **chevette**^[1] comme en Nouvelle-Calédonie, **ouassou**^[3] comme en Guadeloupe ou encore **camaron**^[4] (sans accent sur le o contrairement au mot espagnol qui signifie crevette) comme dans l'île Maurice ou en créole réunionnais.

2 Description



Crevette géante d'eau douce.

À l'état naturel, le camaron se trouve dans les eaux douces continentales (étangs, rivières...) et dans les zones d'estuaire. Il se nourrit principalement la nuit et est omnivore (algues, larves d'insectes aquatiques, chair de poissons ou d'autres crustacés morts...). De quelques millimètres à sa naissance, ce crustacé peut atteindre 10 à 15 cm de long en 9 mois^[5], puis jusqu'à une trentaine de centimètres^[6].

3 Répartition

Les crevettes adultes vivent en eau douce, soit dans les rivières et canaux qui quadrillent le delta du Mékong, soit dans les divers bassins et rizières, c'est-à-dire un peu partout. Elle est particulièrement abondante dans les provinces de Can Tho, An Giang et Vinh Long où la production annuelle dépasse 1 300 tonnes. La reproduction a lieu tout au long de l'année, avec deux pics en avril (rivière de Saigon) et juin-octobre (fleuve Mékong). Les larves de *Macrobrachium* se développent en eau saumâtre dans les zones estuariennes puis remontent peu à peu les fleuves et rivières suite à leur métamorphose. Elle est également présente au Cambodge où elle est très appréciée.

4 Élevage aquacole

Plusieurs espèces de *Macrobrachium* ont été introduites dans d'autres zones tropicales ou sub-tropicales, mais le *Macrobrachium rosenbergii*, en provenance d'Asie du Sud-Est, est l'espèce la plus utilisée à des fins commerciales. Son élevage est devenu intensif en Chine, en Thaïlande et aux Philippines. Il a ensuite été introduit dans de nombreux pays^[7], notamment à l'île Maurice dans les années 1970. La tentative d'introduction à La Réunion dans les années 1980 s'est soldée par un échec par manque de rentabilité^[8].

La chevette est également élevée aux Antilles : à la Martinique depuis 1976 et à la Guadeloupe depuis 1978^[9]. En élevage, cette espèce est préférée à l'espèce autochtone *Macrobrachium carcinus* qui est trop agressif envers ces congénères. Depuis, l'espèce s'est échappée d'élevage et s'est acclimatée à la Martinique.

Elle est largement élevée en Chine (où elle a été introduite, en provenance du Japon, en 1976), dans une dizaine de provinces du sud. C'est la province du Guangdong qui produit le plus de chevette en Chine^[10].

Durant leur migration, les juvéniles sont souvent capturés pour stockage dans les bassins familiaux ou les rizières des paysans, ou bien entrent naturellement dans ces bassins grâce à l'action des marées. La culture de la chevette au Viêt Nam est donc essentiellement une activité artisanale de type familial. Dans les stations d'élevage, les larves sont produites dans des éclosiers contenant de l'eau saumâtre, puis les adultes sont élevés dans des étangs d'eau douce.

Il existe deux modes de culture : continue et discontinue. Le mode discontinu consiste en un stockage unique suivi

d'une période de culture de huit à douze mois et de la récolte totale des animaux. La culture en continu consiste en une récolte progressive des animaux les plus grands du troupeau après sept mois de culture et d'une gradation des animaux restants qui sont alors séparés entre différents bassins. Un nouveau stockage de juvéniles est alors effectué pour permettre une continuité de la récolte.

Bien que non présente naturellement au Nord-Viêt Nam, des essais de culture ont été effectués avec plus ou moins de succès. Le principal handicap est toutefois la présence d'une saison froide qui limite la période de culture favorable. Par ailleurs, la production artificielle de larves en écloséries reste difficile et est limitée par un manque relatif de demande en comparaison de celle existante pour les larves de crevettes marines et qui constitue une attraction importante pour l'investissement effectuée dans les écloséries de crevettes au Viêt Nam.

5 Utilisation



Les crevettes géantes d'eau douce grillées sont communes dans la cuisine thaïlandaise.

La chair du camaron est riche en protéines, vitamines et oligo-éléments, tout en restant pauvre en graisses^[10]. À La Réunion, les camarons sont cuisinés en cari ou flam-bés.

6 Annexes

6.1 Bibliographie

- New (Michael B.) et Somsuk (Singholka), Production des crevettes d'eau douce : manuel d'élevage de *Macrobrachium Rosenbergii* - Français, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 1985, ISBN 92-5-202250-3.

6.2 Références taxinomiques

- Référence Catalogue of Life : *Macrobrachium rosenbergii* (De Man, 1879) (en)
- Référence SeaLifeBase : espèce *Macrobrachium rosenbergii* (De Man, 1879) (fr) (+ noms communs)
- Référence ITIS : *Macrobrachium rosenbergii* (De Man, 1879) (fr) (+ version anglaise (en))
- Référence World Register of Marine Species : espèce *Macrobrachium rosenbergii* (De Man, 1879) (en)
- Référence Animal Diversity Web : *Macrobrachium rosenbergii* (en)

6.3 Liens externes

- Référence NCBI : *Macrobrachium rosenbergii* (en)
- Référence Aquabase : *Macrobrachium rosenbergii* (fr)
- La recette du cari camaron

7 Notes et références

- [1] Meyer C., ed. sc., 2009, *Dictionnaire des Sciences Animales*. consulter en ligne. Montpellier, France, Cirad.
- [2] Nom vernaculaire français d'après *Dictionary of Common (Vernacular) Names* sur Nomen.at
- [3] économie de la Guadeloupe
- [4] Secteur des produits de la mer à Maurice
- [5] APOI (Adaptation des Programmes à l'Océan Indien) : *Le camaron Macrobrachium rosenbergii*.
- [6] Crusta-Fauna : *Macrobrachium rosenbergii rosenbergii*.
- [7] (en) SeaLifeBase : *Introductions of Macrobrachium rosenbergii* ;.
- [8] ARDA (Association Réunionnaise de Développement de l'Aquaculture) : *Le camaron Macrobrachium rosenbergii*.
- [9] L'aquaculture du *Macrobrachium rosenbergii* aux Antilles françaises sur ifremer.fr.
- [10] Sinogastronomie : *La chevrette*.

-  Portail de la carcinologie et des crustacés

8 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

8.1 Texte

- **Macrobrachium rosenbergii** *Source* : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Macrobrachium%20rosenbergii?oldid=104024394> *Contributeurs* : Jeffdelonge, Spedona, Liné1, BrightRaven, Stanlekub, Zetud, Passoa15, Louis Kehlweiler, Hexabot, Remihh, Grook Da Oger, Chaoborus, Salix, JiPé, Terridaniel, MirgolthBot, Rei-bot, DodekBot, Vincent Lextrait, Mikayé, Chicobot, Laddo, MystBot, Alecs.bot, HerculeBot, Trizek, Totodu74, Citron, Pascal kh, EmausBot, Nads974, Totorobot, Addbot et Anonyme : 4

8.2 Images

- **Fichier:Carcinus_maenas_white_background.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0b/Carcinus_maenas_white_background.jpg *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : File:Carcinus maenas.jpg *Artiste d'origine* : Lycaon
- **Fichier:Giant_Malaysian_Prawn.JPG** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bf/Giant_Malaysian_Prawn.JPG *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Syrist
- **Fichier:Kung_kam_kram.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/98/Kung_kam_kram.jpg *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Takeaway
- **Fichier:Question_book-4.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Question_book-4.svg *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Created from scratch in Adobe Illustrator. Originally based on Image:Question book.png created by User:Equazcion. *Artiste d'origine* : Tkgd2007

8.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0