

MAZAMBON MARRON published on 4th November 2014

Aloe purpureum (anciennement *Lomatophyllum purpureum*). socotrine du pays (Fr.), mazambon marron (Cr.)

Endémique de Maurice

Classification: En danger de disparition

Le mazambon marron est une plante succulente qui croit à l'état sauvage sur la côte ouest de l'île. Elle est très localisée, souvent dans les forêts primaires et sa population est très restreinte. On le rencontre généralement dans le sous-bois des montagnes sèches de l'île, par exemple à Magenta, Yemen, Mont Brisé et à Brise Fer. Il peut être confondu avec une autre plante endémique, le mazambon de l'île Ronde, *Aloe tormentorii*, qu'on retrouve sur l'île Ronde et le Coin de Mire. Il peut aussi ressembler à l'*Aloe vera*, une espèce d'aloès introduite comme plante médicinale.

Le mazambon marron est une plante arbustive avec une tige grêle atteignant 3m de hauteur et 7-10 cm de diamètre à la base. Il porte ses feuilles en rosette terminale, en haut de son tronc, et celles-ci peuvent atteindre environ 1 m de long et 12 cm de large. Ces dernières sont de couleur vert foncé, charnues, à marges étroitement bordées de rose ou de rouge. Elles sont pointues vers le sommet et portent des aiguillons courts rapprochés près de la base et espacés vers le sommet. Les feuilles sectionnées laissent échapper une sève jaune abondante. Ses fleurs sont jaunes ou saumonées en grappes sur une longue tige florale. Les fruits du mazambon marron sont des baies de 2 cm et de couleur vert-marron à maturité. Les fruits développés sont pendants et leur poids fait ordinairement pencher la tige.

Le mazambon marron a probablement des propriétés médicinales et dans le passé il était préconisé comme antiarthritique et purgatif mais ce sont des propriétés qui sont de nos jours méconnues. La sève des feuilles appliquée sur les seins aide la mère à sevrer un nourrisson.

Le mazambon marron est souvent utilisé dans les projets d'aménagement des forêts primaires, dans la création des jardins endémiques dans des écoles ou espaces publics et dans des projets de conservation. Son nectar est très apprécié par les geckos verts endémiques *Phelsuma* spp. L'espèce se propage facilement par des graines ou par des plantules et elle s'adapte facilement dans des conditions sèches et chaudes. Des mesures de conservations sont en cours afin de protéger cette espèce de la disparition dans son milieu naturel.



Photo: © Jean Claude Sevathian

LE CAMARON published on 11th November 2014

Macrobrachium lar, river prawn (En.), crevette de verre, crevette fantôme, crevette grise, crevette transparente (Fr.), camaron (Cr.)

Indigène

Classification : Rare (localement) ; Préoccupation mineure (global)

Le camaron est une crustacée d'eau douce largement distribuée dans la région Indo-Pacifique Ouest, allant d'Afrique de l'Est jusqu'aux îles Marquises. A Maurice trois espèces de camarons indigènes sont connus: le *Macrobrachium lar*, le *Macrobrachium australe* et le *Palaemon concinnus*. Une autre espèce, *Macrobrachium rosenbergii*, a été introduite pour l'élevage commercial.

Le camaron *Macrobrachium lar* est principalement carnivore et se nourrit de petits invertébrés et peut être trouvé dans des habitats aquatiques. Cette crustacée vit dans les rivières aux eaux bien oxygénées se cachant sous de grosses pierres. Chez la femelle, les pinces sont plus fines et elle est plus petite que le mâle. Gravide, elle nage en descendant le courant en portant ses d'œufs, empilés sous son abdomen pour les eaux saumâtres de l'estuaire où les jeunes vont éclore et se développer.

Selon les anecdotes les camarons étaient jadis pêchés avec un nœud coulant dans nos rivières car il a une forte valeur culinaire et patrimoniale. Un endroit ombragé était d'abord sélectionné où les grandes feuilles de *Colocasia esculenta* (songes) en forme de cœur abritaient contre l'éclat du soleil. Il fallait avoir une vision claire à travers l'eau, vers le bas de la rivière, dans les coins et recoins entre les rochers submergés. Une boule de mie de pain, mélangée avec de la poudre de maïs, pétrie autour d'un bâton était utilisée pour appâter le camaron. Après quelques temps deux longues pinces fines apparaissaient dans l'obscurité et commençaient à manger cette mixture. Appréciant son repas le camaron sortait petit à petit de sa cachette et on pouvait l'admirer et évaluer sa taille, environ 8-10 cm de longueur. Une corde avec un nœud coulant était abaissée avec précaution et habileté et passé autour de la queue et l'abdomen. Un simple mouvement du poignet et il était attrapé et soulevé en l'air, et transféré dans un sac. Il y a bien longtemps lorsque l'orchidée *Cryptopus elatus* était commun le long des rives, ses racines fibreuses étaient utilisés pour faire des lassos pour attraper les camarons, et on l'appelle encore 'liane camaron'.

En 2000 un inventaire des poissons et des crustacés d'eau douce des principales rivières pérennes de Maurice a été fait. Des camarons ont été recensés sur deux locations seulement sur 16 prospectées ; un petit affluent peu accessible au sud est et la Grande Rivière Noire au sud ouest dans une zone bien contrôlée vis à vis des pollutions et des fréquentations. Aucun individu n'a été capturé sur les autres stations échantillonnées. Il existe bien une population de *Macrobrachium lar* à Maurice, mais elle semble être restreinte à des zones protégées ou naturellement peu accessibles.

Le camaron est de nos jours plutôt rare à Maurice en raison de son exploitation. Surtout, la qualité de l'eau et des milieux apparait aussi comme un facteur prépondérant expliquant les faibles densités de la macrofaune aquatique : de nombreuses pollutions d'origines domestiques (lessive, lavages de voitures, rejets urbains), industrielles (textile, agroalimentaire), et agricoles (pesticides, fertilisants, effluents d'élevage) pourraient expliquer les faibles effectifs échantillonnés. Ajouté à ceux-là, l'endiguement des rivières et l'extraction d'eau qui réduisent le mouvement des camarons, et l'introduction des prédateurs (ex. tilapia *Oreochromis nilotica*) et compétiteurs (ex. écrevisses *Cherax quadricarinatus*) qui impactent directement sur les populations de camarons. La pêche aux camarons, une activité jadis populaire l'est maintenant bien moins du fait de la diminution des camarons.



BOIS DE RONDE published on 18th November 2014

Psiadia rodriguesiana, bois de ronde (Fr.), bwad ronde (Cr.)

Endémique de Rodrigues

Classification : Vulnérable

Le bois de ronde est un arbrisseau qui peut atteindre 1,50 m de hauteur avec un tronc court d'environ 10 cm de diamètre à la base. Les feuilles sont alternes, ovales, les plus âgées sont vert foncé, gris en dessous, le jeune feuillage est vert grisâtre clair et toutes les feuilles sont pubescentes, surtout en dessous. Les fleurs sont petites, denses et d'un blanc cassé. C'est une plante qui fleurit de février à mai, mais on note que la floraison dure plus longtemps qu'avant – est-ce le résultat du changement climatique ?

Cette espèce, autrefois abondante, sur les plaines de roche corallienne de l'île, est rare de nos jours. Elle se trouve sur les pentes balayées par le vent et aussi sur les pentes abritées de l'île. Cette espèce semble prospérer sur les pentes abruptes de Cascade St Louis ou il y avait une population très localisée et assez inaccessible d'environ 300 plantes dans les années 1980s. En 1982 quelques plantes avaient été recensées à Grande Montagne; et une autre au Mt Malartic en 1984. L'individu de Grande Montagne et celui du Mt Malartic n'ont pas été revus depuis. La population de Cascade St Louis s'est maintenue mais le nombre d'individu a considérablement diminué.

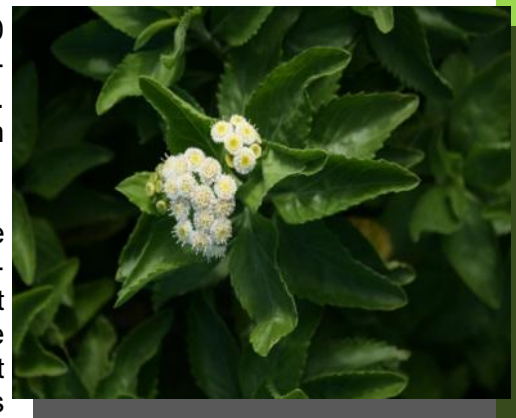


Photo: © MWF Rodrigues

Le bois de ronde est une plante qui pousse par graines et par boutures; on a constaté une meilleure réussite par cette dernière. Plus d'une centaine de plantules sont propagées annuellement. Ces plantes sont réintroduites dans la Réserve de Grande Montagne ou elles se portent bien.

Le bois de ronde est une plante à valeur ornementale, d'ailleurs elle est plantée en allée et même en bordure sur les terrains agricoles et dans l'aménagement des espaces publics. Cette espèce est aussi plantée sur les terrasses pour lutter contre l'érosion. On considère que cette espèce pourrait être mellifère (exploitable par l'abeille domestique) et que les apiculteurs devraient la planter auprès de leurs ruches. Elle pourrait aussi avoir des propriétés médicinales comme le *Psiadia arguta* de l'île Maurice par exemple qui est préconisé contre les maladies respiratoires.

ANGUILLE published on 25th November 2014

Anguilla mossambica, African Longfin Eel (En.), anguille du Mozambique, anguille à longue nageoire (Fr.), angui (Cr.)

Indigène

Classification: Commun

L'anguille à longue nageoire est une espèce de poisson de la famille des anguillidés. Elle est endémique au sud-ouest de l'Océan Indien. On la retrouve le long de la côte est de l'Afrique dans les rivières du Kenya, et aussi sur Madagascar et les autres îles de l'Océan Indien occidental (La Réunion, Maurice, les Comores: Mayotte et aux Seychelles: Mahé et Praslin). A Maurice on retrouve une autre espèce d'anguille, *Anguilla marmorata* (anguille marbrée).

L'anguille à longue nageoire a un corps serpentiforme (corps cylindrique et très allongé) et ne possède pas de nageoire ventrale. Elle a un corps de couleur olive à grisâtre, le dos noir, le ventre plus pâle. Ses nageoires dorsales, anales et caudales sont réunies et ne forment qu'une seule nageoire. Ses écailles sont de très petite taille. Les anguilles peuvent vivre environ 20 ans. Les femelles peuvent atteindre jusqu'à 120 cm de longueur et sont généralement plus longues et plus lourdes que les mâles.

Cette anguille est carnivore et elle est connue pour se nourrir de carcasses mais surtout d'insectes aquatiques, de crabes et de poissons.

L'anguille à longue nageoire est une espèce migratrice. Elle passe la majeure partie de sa vie en eau douce (fleuves, rivières, lacs, marais), mais peut aussi être trouvée dans les habitats saumâtres (estuaires, lagunes, mangroves) et côtiers. Le cycle de vie de l'anguille est très complexe. Certaines phases de développement restent encore mal connues comme les phases de ponte et d'éclosion. La ponte des anguilles a lieu en mer et l'éclosion se produit de Mars à Juillet. On pense que cette espèce se reproduit à l'est de Madagascar mais se déplace au sud-ouest pour rejoindre la côte du Mozambique et les rivières d'Afrique du Sud.

Les larves produites en mer, sont portées par le courant vers les côtes. La phase œufs à civelles (petites anguilles) dure environ 3 ans. Les civelles ont déjà la forme des anguilles adultes mais leurs corps sont encore transparents. Elles séjournent quelques temps dans les estuaires. Elles nagent en amont et elles remontent les rivières surtout la nuit, en surmontant des cascades, des parois et des petits barrages pour migrer vers un habitat d'eau douce convenable pour la croissance. L'aptitude de l'anguille à se déplacer par reptation sur la terre ferme et dans l'herbe humide, fait que de nombreuses étendues d'eau isolées sont peuplées et que les chutes d'eau des rivières ne sont nullement un obstacle à la remontée des jeunes anguilles vers les cours supérieurs des rivières. Comme les civelles pénètrent les eaux douces elles commencent à devenir pigmentées et grossissent.

Elles passent de dix à quatorze années dans des habitats d'eau douce ou elles se réfugient dans les endroits sombres et sous les rochers, d'où le dicton français/créole 'anguille sous roche'. Leurs yeux commencent à s'agrandir, les pigments des yeux changent pour une vision optimale dans la lumière bleue claire de l'océan, et les côtés de leurs corps deviennent argentés, pour créer un motif qui les rend difficile à voir par des prédateurs au cours de leur longue migration vers l'océan. Cependant, il ya probablement une partie de la population qui restent presque exclusivement dans les habitats côtiers sans ascensions prolongées dans l'habitat d'eau douce. Le cycle de vie de l'anguille s'achève avec une reproduction en mer qui serait unique dans sa vie.

Cette espèce est assez commune à Maurice mais globalement surexploitée et elle risque de devenir très rare éventuellement. On la trouve aisément et en grand nombre au Grand Bassin, où elle n'est pas pêchée, contrairement aux autres lacs et rivières. Elle n'a pas de prédateur connu, mais par contre, le crapaud (*Bufo regularis*) lui est toxique si elle en avale une. La fragmentation des cours d'eau causées par diverses barrières (déversoirs, barrages, chaussées, etc.) réduisent la migration des civelles en amont et celle des anguilles argentées en aval, et cela menacent le cycle de reproduction des anguilles. Les anguilles sont commercialisées à l'échelle internationale comme anguilles vivantes pour l'aquaculture. La chair de cette espèce est grasse et très populaire comme anguille fumée principalement au Japon et en Chine et la peau est utilisée pour fabriquer des accessoires de mode. Les anguilles sont également appréciées dans la cuisine mauricienne, fumée ou en curry.

