

NEWSLETTER N°70

17 Avril 2019

Cher Membre,

Cette newsletter va vous présenter aujourd'hui un insecte que l'on rencontre un peu partout en Thaïlande et qui est assez fascinant :
« La fourmi tisserande »
Vous découvrirez comment cette fourmi bâti des nids imposants en tissant des feuilles ensemble dans les arbres et comment les œufs sont appréciés des populations locales (et même des touristes...)

Très bonne visite...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

contact@siam-holidays.com



LA FOURMI TISSERANDE...

Son nom scientifique est « *Oecophylla smaragdina* » mais ici en Thaïlande on l'appelle « Mot daeng ».

Cette espèce de fourmi est surtout présente en Inde, en Chine, au nord de l'Australie, aux Philippines, en Thaïlande, Indonésie, Malaisie. On la trouve également en Papouasie Nouvelle Guinée et en Afrique de l'est.

Sa particularité est de faire son nid dans les arbres en cousant les feuilles entre elles au moyen du fil de soie que produisent les larves.

Une colonie adulte qui est en générale âgée de 3 ans au moins contient environ 500.000 individus répartis en plusieurs nids et une reine (il peut y avoir plusieurs reines mais c'est assez rare).

La fourmi est de couleur orangée et mesure entre 4 et 9 à 10mm pour les ouvrières, la reine est plus grosse (13 à 16mm) et de couleur verte alors que le mâle est noir et plus petit (autour de 6mm).



Ici en Thaïlande (et surtout chez nous en Issan), l'arbre de prédilection pour les fourmis tisserandes est le manguier. En effet ses feuilles assez grosses et assez souples offrent un bon compromis pour réaliser un nid.

Comme vous vous en doutez et pour tous les travaux réalisés par les fourmis, c'est un vrai travail d'équipe. Les fourmis s'accrochent entre elles pour former un pont, parfois très long, ce qui permet de plier les feuilles, d'autres fourmis procédant au tissage pour souder les feuilles entre elles.

Pour le tissage elles saisissent une larve entre leurs mandibules et laissent déposer une goutte secrétée par les glandes labiales de ces larves, goutte qui se transforme en fil de soie. Une nappe est ainsi réalisée qui relie les feuilles entre elles.



Compte tenu que les fourmis doivent trouver de la nourriture et accessoirement de l'eau si l'hygrométrie est insuffisante, et compte tenu que leurs nids sont dans les arbres (et parfois très haut), elles parcourent d'assez grande distance chaque jour pour satisfaire leurs besoins.

C'est ainsi qu'on peut les voir sur les murs, les portails et sur le sol, au gré de leurs déplacements.

Généralement la fourmi n'a pas besoin de beaucoup d'eau et une hygrométrie ambiante de 80% ou une rosée du matin suffit à leur besoin en eau mais en saison sèche quand la température est très élevée, l'hygrométrie faible et peu ou pas de rosée, elles se déplacent alors pour tout simplement aller boire.

Le travail de confection de ces nids est un travail perpétuel car une fois le nid terminé sa durée de vie est courte car les feuilles sèchent et deviennent cassantes et il est alors temps d'en reconstruire un nouveau.



La consommation des œufs de fourmis

En Thaïlande et surtout en région Issan les œufs de fourmis sont très prisés des populations locales qui raffolent de ce mets.

La « récolte » n'est pas aisée car il faut tout d'abord aller chercher les œufs dans le nid et comme celui-ci est souvent haut perché on se sert d'un bambou avec au bout un petit panier pour récupérer les œufs après avoir percé le nid.

Comme vous pouvez l'imaginer il y a dans le panier des œufs mais aussi des milliers de fourmis agressives...

Une fois à terre on verse les œufs dans un seau d'eau pour éviter que les fourmis fuient avec les œufs.

L'opération nécessite une certaine habitude pour éviter de se faire mordre (même si l'on ne peut pas éviter totalement).



Les œufs de fourmis se mangent de différentes façons.

Si l'on veut éviter le travail de la récolte on en trouve dans les marchés locaux pour un prix allant entre 50 et 100 bahts la portion.

Beaucoup mangent les œufs tels que (caviar d'œufs de fourmis) avec simplement un peu de piment car le goût est un peu fade.

On peut aussi les déguster en soupe et également en omelette.



Si vous voulez en savoir plus sur cet insecte vous pouvez voir cette petite vidéo très intéressante : <https://youtu.be/9pdAOS7Jr8s>

Teeda est impatiente de vous accueillir en Thaïlande...

CONTACTEZ NOUS



info@siam-holidays.com

+66 (0) 934 574 226