

DES TORTUES

CONSIDÉRÉES AU POINT DE VUE

DE L'ALIMENTATION ET DE L'ACCLIMATATION.

Par M. le docteur RUFK.

(Séance du 10 juin 1859.)

« Un des plus beaux présents que la nature ait faits aux habitants des contrées équatoriales, une des productions les plus utiles qu'elle ait déposées sur les confins de la terre et des eaux, est la grande Tortue de mer, à laquelle on a donné le nom de Tortue franche. »

C'est par ces mots que M. de Lacépède commence l'histoire des Tortues franches.

Et c'est sur les Tortues que je veux aujourd'hui appeler l'attention de la Société d'acclimatation.

Pendant mon séjour à la Martinique, ayant vu de quelle ressource la chair des Tortues était pour l'alimentation des habitants, j'ai été étonné, à mon retour en France, de ne point trouver cet aliment, je ne dis pas sur la table des particuliers, mais même sur la carte si variée des restaurateurs. Cela m'a paru d'autant plus singulier, que dans un pays voisin, en Angleterre, la chair de Tortue est un mets très recherché, qui figure en première ligne dans ces grands dîners de la reine ou du lord-maire, dont les journaux anglais donnent le menu aussi religieusement que les débats de leur parlement. En France, au contraire, on peut dire qu'il n'existe pas seulement ignorance ou inaccoutumance, mais véritable répulsion pour la tortue comme aliment. Ainsi, notre collègue M. Chevet, qui est une autorité si considérable dans toutes les choses gastronomiques, m'a assuré que la chair de ces animaux n'avait point de prix sur nos marchés; que lorsque par hasard

il se présentait une Tortue au carreau de la Halle où se vendent les poissons, la Tortue ne trouvait point d'acheteur, et qu'ayant voulu éveiller le goût public pour ce genre d'aliment et enrichir la cuisine française de cette conquête, il n'avait trouvé d'amateurs que chez le roi Louis XVIII et chez quelques personnes de la cour de ce prince qui l'avaient accompagné dans son émigration en Angleterre, où elles avaient appris à apprécier la bonté de la soupe de Tortue.

Mais ce n'est pas seulement à la Martinique et en Angleterre que l'on fait usage de la chair des Tortues comme substance alimentaire. On mange de la Tortue partout où il existe des Tortues ; et comme ces animaux existent dans la plupart des contrées de la terre, il s'ensuit qu'on mange de la Tortue presque par toute la terre. C'est ce que j'ai pu reconnaître en parcourant une foule de documents, relations de voyages et traités scientifiques, dont il m'a paru entrer dans l'esprit de la Société de faire passer le résumé sous vos yeux.

Le Muséum d'histoire naturelle de Paris a réuni cent vingt et une espèces de Tortues. M. le professeur Duméril les a divisées, suivant leur lieu d'habitation, en quatre familles : 1° les Chersites ou Tortues de terre ; 2° les Élodites ou Paludines, Tortues des marais ; 3° les Potamites ou Fluviales, qui se trouvent dans les grands fleuves ; 4° les Thalassites ou Tortues marines, qui habitent dans la mer.

En général, on peut dire que toutes les Tortues sont mangeables, car on cite des populations qui les mangent ; mais la chair de quelques-unes ayant un goût préférable à celle des autres, celles-là sont naturellement plus recherchées. C'est pourquoi, pour en parler ici, je suivrai un ordre plus culinaire que scientifique.

De toutes les Tortues, la Tortue de mer franche, la Chélonée franche (*Chelonia Midas*), est sans contredit la plus répandue et la plus estimée. C'est celle dont on fait usage à la Martinique et dans toutes les Antilles ; c'est celle que l'on mange en Angleterre, dans toutes les villes maritimes des deux Amériques, Louisiane, Brésil ou Pérou ; en Afrique, aux îles du cap Vert et chez les peuples sauvages qui habitent les

côtes occidentales de la Guinée et du Congo, aux îles Maurice et Bourbon, en Asie, dans les Indes anglaises : Calcutta, Bombay, Madras et Pondichéry ; et à Batavia, où elles sont très estimées. Cook nous apprend que les Tortues des côtes de la Nouvelle-Hollande ont un très bon goût. Il n'y a point d'animal à quatre pattes, dit un autre voyageur, dont les Japonais estiment la chair autant que celle du Ké-came ou Tortue.

La Tortue est donc un aliment universel. J'ajouterai qu'il en a été ainsi dans tous les temps. Diodore de Sicile, Plin et Strabon en parlent comme tel. Diodore de Sicile appelle *Chélonophages*, mangeurs de Tortues, certaines populations qui habitaient les îles placées à l'entrée de la mer Rouge, et dont la principale occupation était la pêche de ces animaux.

Mais comme je n'ai pu avoir de détails un peu précis sur la Tortue de mer, comme substance alimentaire, que pour la Martinique où j'ai habité, et pour l'Angleterre, dont j'ai eu quelques renseignements par l'entremise de notre vice-président, M. Drouyn de Lhuys, et de notre savant secrétaire, M. A. Duméril, tous deux si bienveillants et si zélés toutes les fois qu'il s'agit du grand œuvre de l'acclimatation, je vous parlerai de l'emploi de la Tortue principalement à la Martinique et en Angleterre.

A la Martinique, la chair de Tortue se met à toutes sauces. On en fait de la soupe ; on la fait rôtir à la broche ; on la mange en gibelottes, en daube, en fricassée, en pâtés. Son foie, ses intestins, ses os, tout est employé et excellent (1).

On peut dire de la chair de la Tortue comme une fameuse enseigne de charcutier dit de celle du porc, que tout en est bon depuis les pieds jusqu'à la tête. La Tortue est le porc de la mer. Ses os mêmes, se laissant pénétrer facilement par la graisse, sont conservés dans les ragoûts qu'on en prépare, et sa graisse, qui est très fluide, lui sert de beurre ou de sain-

(1) Il y a dans la Tortue deux noix de viande très blanche, comparables à des noix de veau. On peut les piquer et en faire des fricandeaux ou des pâtés qui ne le cèdent en rien aux pâtés de Rouen ou de Pontoise.

doux. Tout est bon à manger dans la Tortue, dit M. Chevet, dans une note qu'il a bien voulu nous donner, sauf l'amer, qui donne une belle couleur verte.

Les deux préparations les plus renommées, à la Martinique, sont la soupe et le boucan ou plastron de Tortue.

La soupe de Tortue se fait avec le vin de Madère, aiguisé avec les plus fortes épices, piment, gingembre, girofle et muscade; elle est réputée parfaite, lorsqu'après en avoir mangé on est obligé de rester la bouche béante et d'éteindre le feu du palais avec du vin de Madère ou de Porto. Vous voyez que pour l'apprécier, il faut être parvenu au degré d'amateur.

Le plastron de Tortue, ou boucan de Tortue, se fait avec la chair de l'animal hachée menu et cuite dans son enveloppe. « On nous sert, dit le père Labat, un plastron de Tortue de » plus de deux pieds de long et d'un pied et demi de large. Le » plastron d'une Tortue est toute l'écaille du ventre de cet » animal, sur lequel on laisse trois ou quatre doigts de chair » avec toute la graisse qui s'y rencontre. Cette graisse est » verte et d'un goût très délicat. Le plastron se met tout entier » dans le four; on le couvre de jus de citron, avec du piment, » du sel, du poivre, du girofle ou des œufs battus. Il ne faut pas » que le four soit plus chaud que pour y faire cuire de la » pâtisserie, parce que la chair de Tortue étant fort tendre, » elle veut être cuite à feu lent. Pendant qu'il est au four, on » a soin de percer de temps en temps la chair avec une bro- » chette de bois, afin que la sauce contenue dans le plastron la » pénètre de toutes parts. On sert le plastron tout entier sur la » table. On coupe par tranches la chair qu'il renferme et on » la sert. Jamais je n'ai rien mangé de si appétissant et de si » bon goût. »

Ce n'est pas le *Cuisinier royal* ni la *Cuisinière bourgeoise* qui parlent ainsi, c'est le père Labat, moine dominicain, et vous savez qu'en fait de table, et surtout de table maigre, les moines étaient des autorités. Suivant Fernin, à Surinam, un tel plat revenait à une trentaine de florins de Hollande. On l'appelait boucan, en mémoire des hardis aventuriers appelés boucaniers, qui mangeaient ainsi les Tortues. Mais au lieu de

four, ils se contentaient de placer leur boucan tout préparé dans une fosse creusée dans la terre et recouverte de charbons enflammés. Cette cuisson était réputée meilleure.

Mais de quelque façon qu'elle soit accommodée, la chair de Tortue est fort agréable au goût. Au dire de tous les voyageurs, elle est d'une digestion si facile, qu'on peut en manger tant qu'on en veut sans crainte d'en être incommodé. Pendant une pratique de la médecine de vingt années à la Martinique, je n'en ai vu aucun accident ; elle est recherchée par toutes les classes de la population et à la portée de toutes les bourses ; dans les temps de carême surtout, c'est une ressource inappréciable. Elle se vend sur les marchés publics, comme la chair du bœuf et du mouton, au prix de 1 franc à 1 franc 50 cent. la livre. Elle est plus ferme que la chair de la plupart des poissons, plus nourrissante ; elle se rapproche de la chair de veau, dont une des préparations, la *tête de veau en tortue*, est ce qui peut donner la meilleure idée de la chair de Tortue véritable, pour ceux qui ne la connaissent pas.

On en a fait usage aux Iles, comme on le peut voir dans nos premiers historiens, les pères Dutertre et Labat, dès les premiers temps de la colonisation. On peut même conjecturer que cette alimentation était à cette époque plus abondante qu'elle n'est aujourd'hui. Les peuples autochtones de l'archipel des Antilles, les Caraïbes, s'en servaient ; ils ramassaient les Tortues en assez grand nombre sur leur rivage, où elles viennent déposer leurs œufs. Au dire d'un auteur du temps, les peuplades américaines du continent regardaient la Tortue comme un animal sacré, une sorte de *manne* ou présent de la divinité, qui leur tombait, non pas du ciel, mais que leur jetait la mer : aussi l'appelaient-ils le *poisson de Dieu*. Dans un voyage aux Iles du cap Vert, en 1710, Froger vit un navire qui venait charger des Tortues pour la Martinique. A peu près vers la même époque, Roberts assure que la chair des Tortues n'est pas moins en usage dans les colonies que la morue de Terre-Neuve, qu'on l'y porte salée, et qu'elle est l'objet d'un grand commerce pour les navires français.

Aujourd'hui les Tortues sont moins communes sur nos côtes :

Le mouvement et les bruits de la navigation les en éloignent ; car les Tortués, pour faire leur ponte, recherchent, comme nous le dirons, les rivages paisibles et solitaires. Cependant chaque année encore il s'en recueille un certain nombre. On les conserve dans des réservoirs, et on les va prendre, comme des poules dans le poulailier, lorsqu'on veut s'en servir. On les nourrit très facilement avec des débris de légumes ou de poissons. Loin de maigrir en captivité, elles engraisent et prennent, dit-on, un meilleur goût. Mais cette provision locale est loin de suffire à la consommation des Tortues. A l'époque du carême, on en va chercher des cargaisons à l'île de la Marguerite, située dans le voisinage de la côte du Vénézuéla, ou bien aux îles Caïmans ou Tortugas, situées à la pointe occidentale des Florides, et ainsi nommées parce qu'elles sont fréquentées par les Tortues. Leur pêche y est l'objet d'un commerce considérable ; on en peut voir les détails dans l'ouvrage d'Audubon, dont M. Bazin a donné une bonne traduction. Sur la plage même de la Martinique on recueille encore des Tortues d'une grande dimension. J'en ai vu une ramassée par un nègre de mon habitation, qui pesait plus de 100 livres, ce qui est peu de chose, puisque les voyageurs parlent de Tortues franches de plus de 400 et 500 livres, et même de 800. Celles-là se trouvent aujourd'hui dans les îles les plus écartées, principalement à l'île de l'Ascension, placée à égale distance, dans l'océan Atlantique, de la côte du Brésil et de celle de l'Afrique qui lui correspond, c'est-à-dire à plus de 300 lieues de toute terre ; ou bien aux îles de Gallapagos, dans la mer du Sud, qui sont aussi à plus de 300 lieues de la côte du Pérou.

La Tortue franche peut acquérir un volume considérable ; celles de 300 et de 400 livres ne sont pas rares aux lieux où elles sont abondantes. Diodore de Sicile dit qu'outre leur chair qu'elles fournissaient aux peuples chélonophages, les Tortues leur servaient par leur carapace de bateaux pour traverser la mer Rouge, de vase pour conserver les objets de ménage, et même de tuile pour couvrir les maisons. « J'ai entendu parler, dit Dampier, d'une Tortue monstrueuse

qu'on prit à Port-Royal, dans la baie de Campêche, qui avait quatre pieds du dos au ventre et six pieds de ventre en largeur. Le fils du capitaine Roch, de l'âge d'environ neuf ou dix ans, entrait dans l'écaille de cette Tortue comme dans un bateau, et allait au vaisseau de son père, à environ un quart de lieue de large. Un autre voyageur, Lemaire, dit qu'au cap Blanc, les Tortues y sont d'une telle grosseur, qu'il y en a qui, toutes désossées, donnent plus d'un baril de viande, sans y comprendre la tête, le cou, les pattes, la queue, les tripes et les œufs, et desquelles trente hommes pourraient faire un bon repas; Fermin dit même (*Voyage dans la Hollande équinoxiale*) quatre-vingts. »

Quelques spécimens de Tortues que l'on voit suspendus aux plafonds du Muséum de Paris donnent une idée de ces individus monstrueux, et font penser qu'il n'y a rien d'exagéré dans les récits de ces voyageurs.

Mais, au goût, ce ne sont pas les plus grosses Tortues qui sont les meilleures. Celles de 10 à 25 livres sont les plus recherchées. « C'est à ce point, dit Audubon, qu'aux Tortugas, j'aurais pu en avoir une pesant 700 bonnes livres pour très peu de chose de plus qu'une autre qui ne pesait que 50 livres. A mon goût personnel, il n'est pas de mets qui l'emporte sur une Tortue de 10 livres bien accommodée. »

M. le professeur Duméril distingue quatre sortes de Chélonées franches, d'après la considération de certaines colorations de leurs écailles. Ce sont :

1° La Chélonée franche, dont les écailles sont salies de taches marron sur un fond jaunâtre.

2° La Chélonée vergetée : écailles rayonnées de noir sur un fond marron jaunâtre.

3. La Chélonée tachetée : taches noires sur un fond brun ou marron.

4° La Chélonée marbrée : marbrures jaunâtres en rayons sur un fond brun.

Je n'ai pas vu dans les documents que j'ai parcourus, que les peuples qui mangent les Tortues franches ou les voyageurs qui les recueillent tinsent compte de ces distinctions scienti-

fiques, de manière à pouvoir dire quelle est celle de ces quatre espèces qui doit être préférée. Toutes les Tortues franches paraissent également bonnes à manger. On les a plutôt distinguées par leur provenance. Ainsi, les Tortues de la côte de Honduras sont les plus recherchées en Angleterre. Aux îles du cap Vert, celles de l'île Saint-Vincent étaient réputées les meilleures. « Les Tortues des îles du cap Vert, dit Dampier, sont moins grosses que celles des îles de l'Amérique; la chair en est blanche et lardée d'une graisse verte qui est ferme et de bon goût. »

Les Tortues des îles de Gallapagos paraissent être moins bonnes.

On dit que la chair des femelles est préférable à celle des mâles, et que ceux-ci, au temps de la ponte, sont très maigres.

Les voyageurs que je viens de citer parlent souvent de la Tortue verte, dont quelques-unes semblent faire une espèce particulière, et les prisent autant pour leur délicatesse que pour leur grosseur; mais toutes les Tortues franches ont la graisse verte. Quelques-unes paraissent cependant offrir cette coloration plus prononcée que d'autres. Ainsi le voyageur Leguat rapporte qu'à l'île Rodrigue, la chair de la Tortue verte est si fortement colorée, qu'elle communique à l'urine une teinte d'émeraude. Il y en a qui ont voulu rapporter cette coloration au genre de la nourriture; d'autres, au contraire, ont constaté qu'on trouvait dans les mêmes parages des Tortues dont la chair était plus ou moins verte. Aucun lieu n'est indiqué comme plus particulier aux Tortues vertes; on les trouve indifféremment partout.

Aujourd'hui le plus grand marché des Tortues est à la Jamaïque. On les y porte de toutes les côtes du golfe du Mexique, depuis l'île de la Trinité jusqu'à la Vera-Cruz, principalement du Honduras et des Tortugas. On les y conserve dans des parcs, espèce de constructions faites de grosses souches enfoncées dans la vase du rivage et assez distantes pour donner passage à la marée, sans que les Tortues en puissent sortir. Aux Tortugas, suivant Audubon, les Tortues se vendent à à 6 cents la livre.

C'est de la Jamaïque que les Tortues sont exportées en Angleterre.

On peut dire qu'en Europe l'Angleterre est le seul pays où la chair de Tortue entre dans l'alimentation. La consommation en est assez notable. Des informations fournies par M. le consul de France à Londres, par M. Mitchell, directeur du jardin zoologique, et par d'autres membres de notre Société résidant en Angleterre, n'ont pu préciser l'importance de ce commerce. Le Custom-House, administration des douanes, ne tient compte ni du nombre ni du poids des Tortues importées. La Tortue est classée à son entrée sous la dénomination de poisson frais. Elle ne paye pas de droits. « Les Tortues, dit l'un de nos correspondants, sont débarquées dans des bateaux à l'arrivée des navires. » M. Delaroche (du Havre), membre de la Société, est le seul qui nous ait donné des chiffres. Suivant lui, l'importation des Tortues en Angleterre peut être évaluée à environ 130 tonneaux. Le tonneau anglais est de 1015 kilogrammes. Londres, Liverpool et Southampton sont les ports qui en reçoivent le plus.

Les Tortues sont apportées dans des fûts de 100 gallons (450 litres environ), qu'on a soin de placer debout, en laissant la bonde ouverte et qu'on emplit d'eau de mer. Plus souvent on se contente de les placer à ciel ouvert sur le pont et renversées sur le dos, car la Tortue ne peut se retourner. On les arrose d'eau de mer matin et soir. Cette façon de les transporter est fort commode dans les courtes traversées. C'est ainsi qu'elles nous arrivent dans les Antilles. Elles peuvent rester quinze ou vingt jours sans prendre aucune nourriture. Lorsqu'elles sont dans l'eau, on leur donne des herbes marines, des débris de légumes, ou les intestins des poissons et des volailles. A leur arrivée, on les conserve dans les réservoirs d'eau salée, où elles peuvent vivre jusqu'à l'hiver, auquel elles ne résistent pas.

Le naturaliste Griffith nous apprend dans son livre intitulé *Animal Kingdom* (tome XX), que c'est en l'année 1753 que l'on mangea pour la première fois en Angleterre d'une Tortue apportée par l'amiral Anson, à la taverne des Armes du

roi (*Historical Chronicle of the Gentleman Magazine*). Aujourd'hui l'usage s'en est tellement répandu, qu'on trouve des petits pâtés de Tortue chez tous les pâtisseries, et de la soupe de Tortue dans tous les grands hôtels de Londres; deux surtout nous sont signalés pour la renommée de leurs soupes de Tortue : c'est Radley de l'hôtel d'Adelpi, et Lyon, de l'hôtel de Waterloo.

Le prix de la chair de Tortue en Angleterre est très variable, suivant l'abondance ou la variété de l'importation; cela va de 6 pence à 2 shillings (environ de 70 c. à 2 fr. 50 c.) la livre. Une bonne soupe de Tortue coûte de 10 shillings 6 pence à 12 shillings (12 à 15 francs). Pour un quart de gallon (environ un litre), M. Mitchell m'a fait savoir que la Tortue donnait lieu à neuf sortes de préparations culinaires.

Voici comment Griffith parle de la soupe de Tortue : « *It would be quite superfluous to discuss on the enthusiastic veneration in which Turtle soup is held by our wealthy and discerning fellow-citizens.* »

La soupe de Tortue peut être conservée au moyen des préparations appelées *conserves*. C'est ainsi qu'on évite de perdre un grand nombre de ces animaux. Aussitôt qu'elles languissent et qu'il y a lieu de craindre qu'elles ne meurent, on se hâte de leur couper la gorge, tout leur sang s'écoule. On les fait cuire et on les conserve dans des pots. Ces préparations sont aussi bonnes que les autres et ont la même valeur.

Un pharmacien de Saint-Pierre-Martinique a eu l'idée de faire de ces soupes de Tortues conservées, dont il a envoyé quelques boîtes à l'Exposition des produits coloniaux, mais elles n'ont point encore trouvé d'amateurs. Je tiens de M. Chevet neveu, qu'il peut livrer ici à Paris, au prix de 25 francs, une soupe de Tortue pour huit personnes, préparée suivant les meilleures prescriptions de Londres.

Mais ce n'est point seulement sa chair que la Tortue franche fournit à l'homme; nous avons déjà dit que sa graisse était fort bonne. Mise sur le feu ou exposée au soleil, cette graisse se convertit en huile. Quand elle est nouvelle, cette huile est bonne pour frire ou pour d'autres usages de la cuisine. Quand

elle rancit, comme elle est très fluide et très pénétrante, on s'en sert pour huiler les cuirs, ou comme huile à brûler, ou pour adoucir certains frottements dans les machines.

Il n'est pas rare d'en extraire 100 livres d'un seul individu. Avec son sang on a fait d'excellents boudins.

Les œufs sont recherchés pour leur saveur, ils s'emploient comme ceux de la Poule; on en fait des omelettes, quoique leur albumine ne se coagule point par la cuisson. Une seule Tortue franche rend deux cent cinquante à trois cents œufs, en deux ou trois pontes dans la même année. Nous verrons, en parlant d'une autre espèce de Tortue, à quel commerce considérable donne lieu la récolte des œufs de Tortue, aux bouches de l'Amazone.

La Tortue est aussi très précieuse par son écaille; mais ce n'est pas celle de la Tortue franche qui est la plus estimée. Aussi n'en parlerons-nous point ici.

Ce n'est pas seulement comme aliment que la chair de Tortue a été employée: les navigateurs l'ont vantée comme le meilleur remède qu'ils pussent trouver contre cet affreux mal du scorbut, qui autrefois détruisait les équipages dans les voyages de long cours. Outre qu'on faisait manger de la chair de Tortue aux malades, on leur en faisait boire le sang, et quelques-uns font observer que, quoique cet animal vive au milieu de l'eau salée, son sang a une saveur fort douce. Dans les anciennes matières médicales, on trouve la formule d'un sirop de Tortue, recommandé contre l'enrouement et la toux invétérée. La chair était prescrite en bouillon dans la phthisie et les maladies chroniques qui entraînaient une grande débilité; la graisse était réputée bonne contre les rhumatismes et les névralgies. On appliquait aussi son sang en topique contre la gale, la lèpre, et en général contre toutes les affections de la peau. En Portugal, les personnes atteintes de graves syphilis étaient envoyées aux Iles du Cap-Vert pour se guérir en mangeant de la Tortue.

Pendant ma carrière médicale à la Martinique, j'ai assez souvent employé la Tortue, en bouillon, contre les dyssenteries chroniques. Elle était bien supportée par les intestins, n'aug-

mentait pas les selles ; mais dans ces longues et interminables maladies, l'action de ce médicament, comme celle de bien d'autres, n'était jamais assez prompte et assez effective pour pouvoir lui rapporter les honneurs de la guérison.

Quelques auteurs indiquent les œufs de Tortue comme hypnotiques ou soporifiques. J'ai entendu attribuer cette qualité aux œufs de plusieurs crustacés, notamment à ceux des Crabes ; d'autres regardent son foie comme ophthalmique.

Un grand nombre de voyageurs donnent les plus intéressants détails sur la ponte des Tortues, sur la manière d'en faire la chasse, soit en les surprenant sur le rivage où elles viennent déposer leurs œufs, soit en les pêchant dans la mer, et sur diverses autres particularités de leurs mœurs. M. de Lacépède nous les offre en exemple de la constance dans l'amour. « Leur » union la plus intime, dit-il, dure neuf jours. C'est au milieu » des ondes qu'ils s'accouplent plastron contre plastron ; ils » s'embrassent fortement avec leurs longues nageoires, et vo- » guent ainsi toujours ensemble, réunis par le plaisir, douce- » ment ballottés, sans que les flots amortissent la chaleur qui » les pénètre. » Mais ce n'est pas le lieu ici d'insister sur ces détails. Je ne puis omettre cependant, pour le but que je me propose, d'arrêter encore quelques moments l'attention de la Société sur deux points de l'histoire des Tortues franches, leur multiplication et les lieux de leur habitation.

Je vous ai dit que chaque Tortue pouvait donner de 250 à 300 œufs. Cette ponte a lieu en deux fois, à des époques variables suivant la côte : en mai et en juin, aux Tortugas ; la ponte de juin est la plus considérable (voir Audubon) ; de septembre à janvier, à la côte d'Isini en Afrique, suivant Dampier. Aux Tortugas, certaines parties du sable sont reconnues pour renfermer dans l'espace d'un mille les œufs de plusieurs centaines de Tortues. On peut donc admettre que chaque été une Tortue franche peut donner l'existence à près de 300 individus, dont chacun, après un court espace de temps, peut à son tour mettre au jour 300 autres Tortues. On sera donc émerveillé si l'on songe au nombre prodigieux de ces animaux dont une seule Tortue peut peupler une plage pendant sa longue vie. Il

semble que toutes les mers ne devraient bientôt plus suffire à cette fécondité; mais Dieu y a pourvu en rendant la Tortue alimentaire pour un grand nombre d'autres animaux. Certains poissons, les requins entre autres, les caïmans, les crocodiles; une foule d'oiseaux de proie; les loups, les lynx, les cougars, les jaguars, et l'homme surtout, en font une prodigieuse consommation. D'abord ils détruisent un grand nombre d'œufs de Tortue en les déterrants du sable où l'animal les a déposés; puis ils enlèvent une foule de petites Tortues, avant que celles-ci aient le temps de gagner la mer; car du lieu où elles sortent du sable pour atteindre l'eau, il y a souvent une cinquantaine de pas, et comme elles sont encore trop faibles pour faire promptement ce trajet, et souvent même pour rompre les lames qui les repoussent sur le rivage, c'est pendant ce temps qu'elles sont assaillies par leurs ennemis. On peut aussi s'emparer des Tortues adultes même les plus fortes, très facilement, en les surprenant au moment de leur ponte et en les retournant sur le dos. C'est ce que les panthères et les tigres savent faire très adroitement, et de leurs griffes ils enlèvent le plastron des Tortues, et les éventrent aussi proprement que le pourrait faire, dit Audubon, un habile anatomiste. L'homme ne le cède point aux jaguars dans ce genre de chasse. Au dire de quelques navigateurs, deux hommes, en quelques heures, peuvent retourner une centaine de Tortues; aussi est-ce une appréciation généralement admise sur les côtes où abondent ces animaux, que d'une ponte de 300 œufs, à peine en réchappe-t-il dix Tortues. Mais l'homme continue de les poursuivre jusqu'au sein des eaux; il a inventé différentes manières d'en faire la pêche, au filet, à la varre ou harpon, à la nage, et au moyen d'un autre poisson appelé *reversus*. Mais je ne vous parlerai pas non plus de cette partie de l'histoire des Tortues.

Je n'ai insisté sur cette prodigieuse multiplication que pour faire apprécier l'étendue de la ressource que nous peuvent offrir ces animaux comme substance alimentaire, et aussi pour appeler votre attention sur un fait qui vous est bien souvent signalé : c'est que, quelle que soit la prodigalité de la nature,

elle est épuisée par l'avidité et l'incurie de l'homme. Ainsi, malgré la merveilleuse multiplication des Tortues, il paraît certain que leur nombre diminue partout. Je vous ai dit déjà qu'aux Antilles elles étaient moins communes qu'au temps des pères Dutertre et Labat; on n'en fait plus de grandes pêches aux Iles du Cap-Vert comme autrefois, et les voyageurs modernes qui parcourent ces parages ne s'extasient plus, comme leurs devanciers, sur la multitude et la grosseur des Tortues qu'on y rencontre. Samuel Carleton ayant découvert l'île de Bourbon, en 1612, dit : « La chaloupe qui fut envoyée » à terre y trouva une prodigieuse quantité de Tortues, dont » chacune faisait la charge d'un homme. » Aujourd'hui, un des membres de notre Société, M. le sénateur Hubert-Delisle, dernier gouverneur de l'île Bourbon, m'a assuré que dans cette île, la Tortue n'était plus qu'un aliment de luxe qui ne se servait que sur les tables riches. On est obligé d'aller chercher les Tortues jusqu'aux Iles Seychelles et Rodrigue.

Aujourd'hui donc, on peut dire des Tortues, comme de bien d'autres animaux, qu'elles s'en vont, et si je viens ajouter encore au nombre de leurs destructeurs, en vous exhortant à les manger, c'est une nécessité de plus de pourvoir, par d'autres moyens, à leur conservation, et, à ce second point de vue, le sujet m'a paru essentiellement du ressort de la Société d'acclimatation. La Société d'acclimatation doit étendre ses essais et ses tentatives en tous sens, suivant la méthode providentielle : « Semer beaucoup pour récolter quelque chose. »

(*La suite prochainement.*)