

KAVEU, CRABE DE COCOTIER

Le crabe de cocotier (*Birgus latro*) ou *kaveu* en langue pa'umotu ou encore *'aveu* en tahitien, de la famille des crabes ermites, est connu pour sa capacité à ouvrir des noix de coco en les broyant, grâce à ses fortes pinces, pour en manger la noix. En Polynésie française, il est cantonné aux atolls et malheureusement décimé, ne survivant plus que sur les atolls les moins habités ou inhabités comme Makatea, Taiaro ou Tīkei dans les Tuamotu.

Celui que l'on surnomme le « crabe voleur » est un animal hors du commun : les yeux rouges, la couleur de son corps pouvant varier du bleu violet à un rouge orangé suivant son habitat. Pesant jusqu'à 4 kg, mesurant 40 cm de long pour une envergure d'une patte à l'autre pouvant atteindre un mètre, c'est le plus grand crabe terrestre du monde !

Son abdomen est muni de dix pattes. La paire antérieure arbore de très grosses pinces qu'il utilise pour casser les noix de coco. Les deux paires suivantes servent à la locomotion. Les extrémités de la troisième paire sont divisées en deux : grâce à cette particularité anatomique, il peut grimper aux arbres pour en consommer les fruits. Les pattes postérieures, minuscules, sont habituellement maintenues sous la carapace.

Comme pour tous les crabes ermites, le *kaveu* mue durant sa croissance, et il peut aussi utiliser des fragments de noix de coco pour protéger son corps tant que celui-ci est mou. C'est alors un crabe marin.

Mais passé l'âge de trois ans, il abandonne l'océan. Sa carapace se durcit et il perd sa capacité à respirer dans l'eau. Le *kaveu* n'est alors plus apte à la nage et il se noierait malgré son système de branchies rudimentaire, probablement un vestige de son évolution. Il utilise pour respirer un organe spécifique, stade intermédiaire entre les branchies et le poumon, adapté pour capter l'oxygène de l'air plutôt que celui de l'eau.

Une autre particularité du crabe de cocotier est son odorat très performant. Le *kaveu* est muni d'antennes qui ressemblent aux organes olfactifs des insectes. Le crabe les bouge par saccades pour améliorer la perception. Ainsi il peut distinguer des odeurs intéressantes à de grandes distances, en particulier celles provenant de ses sources de nourriture : la banane, la noix de coco, les fruits des pandanus... ou la viande en décomposition.

Le crabe de cocotier vit habituellement dans des tanières ou des fentes rocheuses, ou creuse des terriers dans le sable ou un terrain meuble. Il vit généralement dans les zones forestières et les zones sableuses où il y a des cocotiers.

Assez craintif, il se déplace doucement en émettant des claquements, mais peut devenir très vif lorsqu'il est en état d'alerte. Le *kaveu*, à la vue médiocre, est une proie relativement aisée pour l'être humain qui est son principal prédateur, sinon le seul.

Le crabe de cocotier peut être préparé comme le homard, bouilli à l'eau ou à la vapeur. Selon les îles, on trouve une grande gamme de recettes telle que le crabe de cocotier cuit dans le lait de coco.

La viande de crabe de cocotier ne se trouve pas sur les étals, bien qu'elle soit considérée par certains comme un aphrodisiaque ! Et si on en trouve parfois au marché de Papeetē, encore

vivants, leurs puissantes pinces savamment ligotées, le *kaveu* reste un met que l'on ne partage habituellement qu'avec la famille ou les amis.

Le *kaveu* est très apprécié des Polynésiens. Sa chasse est une activité populaire qui se pratique entre autres sur l'île de Makatea. L'odeur de la noix de coco attire les crabes et permet leur capture. L'appât, une noix de coco ouverte en deux est fichée sur un piquet à 50 cm de hauteur, à proximité des terriers. Pister les crabes de cocotier peut devenir pour les visiteurs une manière originale d'aborder la population *pa'umotu*. Mais suivre des chasseurs expérimentés, les observer dans une approche immédiate du terrain : c'est là une expérience environnementale et culturelle vraiment originale !