






# Apiservices



 (https://www.apiservices.biz/fr/articles/210-apiculture-a-madagascar-i)  (/en/articles)  (/es/articulos)  (/de/artikel)

Visitez  (https://www.facebook.com/WebApiservices)  (https://twitter.com/Webapiservices)   
(https://www.youtube.com/user/apiservices/videos?view=0)  (https://fr.pinterest.com/apiservices/pins/)   
(https://www.instagram.com/apiserviceswebsite/)



(/component/banners/click/7)



(/component/banners/click/38)



(/component/banners/click/91)



(/component/banners/click/10)



(/component/banners/click/76)



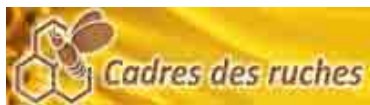
(/component/banners/click/29)



(/component/banners/click/26)



(/component/banners/click/11)



(/component/banners/click/27)



(/component/banners/click/79)



(/component/banners/click/81)



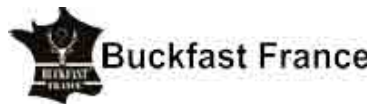
(/component/banners/click/12)



(/component/banners/click/82)



(/component/banners/click/6)



(/component/banners/click/35)



(/component/banners/click/13)



**Accueil (/fr/)**



**Consultations (/fr/consultations)**



**Articles (/fr/articles)**



**Bases de données (/fr/bases-de-donnees)**



**Livres (/fr/livres)**



**Outils (/fr/outils)**



**Photos (/fr/photo)**



**Forums (/fr/forums)**



**Petites Annonces (/fr/petites-annonces-gratuites)**



# Articles sur l'apiculture tant techniques que scientifiques

## Apiculture à Madagascar (1985)



### Apiculture à Madagascar I par Gilles Fert



**Lorsque les Tanala, jadis, trouvaient du miel dans la forêt, ils en déposaient un peu dans une feuille de longozo formée en cuillère, qu'ils laissaient sur le sol et remerciaient les esprits : "Voici, ô Fahasivy, maîtres de la terre, nous avons trouvé ici du miel et l'avons pris, alors nous vous offrons ceci, mangez bien, mangez comme il convient..."(Varihambo) - (Beaujard P. Princes et Paysans. L'Harmattan 1983.)**

Nos recherches bibliographiques nous laissaient entrevoir une importance réelle de l'abeille dans le quotidien malgache, mais notre expérience de plusieurs mois sur le terrain vint confirmer les écrits, de plus elle nous fit pénétrer au cœur d'une véritable civilisation du miel aux richesses insoupçonnées.

Le miel, aliment de choix, intervient sous toutes ses formes au cours de divers rites et cultes, héritage des ancêtres. Il ne peut passer inaperçu, même aux yeux d'un néophyte et il est à ce point présent qu'on le trouve dans bien des cas. La consommation moyenne de miel est très importante. D'après les travaux de Douhet M. (1965) ou de Chandler (1975), elle serait de 4 Kg/an par habitant. En comparaison sachons que les Français en consomment seulement 500 g. N'importe quel marché de campagne nous fait découvrir 2 à 3 vendeurs de miel distribuant pour une modique somme un petit morceau de rayon enveloppé dans une feuille de bananier, friandise très appréciée qui fait pétiller les yeux de nombreux gourmands. C'est ainsi qu'à Tananarive, nous avons pu dénombrer plus d'une quinzaine de vendeurs de miel sur le célèbre marché du Zoma.

"Tantely" (miel), associé à la douceur se donne volontiers pour prénom à un garçon comme à un fille. De plus de noms tels "Ambohitantely" (montagne de miel) ou "Lokobé" (lieux regorgeant de cire d'abeille), reflètent une importance traditionnelle de l'abeille. Enfin, en feuilletant un recueil de proverbes, on en trouve pas moins d'une vingtaine se rapportant au miel ou aux abeilles.



### **Situation géographique**

L'île de Madagascar est située dans l'océan Indien, séparée de l'Afrique par le canal de Mozambique d'une largeur de 400 Km. Massive, elle l'est par la grande étendue et l'absence de découpures importantes. Avec ses 592 000 Km<sup>2</sup>, elle a la superficie de la France, de la Belgique, de la Hollande et du Luxembourg réunis. 5000 Km de côte font d'elle un véritable petit continent. Traversée au Sud par le tropique du Capricorne, elle devrait connaître un climat chaud et humide. Or tout ici est contraste et une grande partie de l'île est au dessus de 500 m. On distingue donc différents types de paysages.

- Les hauts plateaux du centre, bordés à l'Est par une forêt presque impénétrable, jouissent d'un climat tempéré. On y cultive surtout du riz nourriture essentielle traditionnelle et irremplaçable mais le manioc, maïs, arachide, pommes de terre et haricots réussissent aussi bien.
- La côte Est est une immense forêt où la température reste élevée, et où les pluies sont abondantes toute l'année. C'est dans ces régions que le miel devient une ressource primordiale, et que les traditions autour des abeilles sont les plus présentes.
- Le Sud Malgache n'est qu'une immensité désolée presque sans eau, traversée de montagnes sans autre végétation qu'une flore mexicaine et des baobabs.
- Les plaines de l'Ouest abritées de la mousson sont chaudes et sèches, on y cultive tabac, coton, pois du cap, riz, sisal et manioc.

Madagascar était autrefois presque entièrement boisée. Mais la majeure partie des forêts a été détruite par l'homme et par le feu, cette destruction se poursuivant malheureusement tous les jours. Il n'en reste plus guère maintenant que 8 millions d'hectares environ, soit 13 % de la surface. La raréfaction des arbres a entraîné l'appauvrissement de la faune qui reste cependant très variée et très curieuse.

Sur 8 000 000 d'habitants, la paysannerie compte bien 6 millions d'individus, la moitié de la population a moins de 20 ans, le taux de croissance annuelle est l'un des plus élevés au monde, soit 3 %.

Parmi les pays en voie de développement, il est peut-être le seul à posséder d'innombrables étendues cultivables, une pluviométrie abondante, des cours d'eau et des lacs inutilisés, et des produits riches tels : café, vanille, girofle, sisal, poivre, sucre de canne et tabac. Si sa natalité galopante pose quelques problèmes, il reste, quoiqu'on en dise, capable de nourrir dix fois plus de monde qu'il n'en compte à l'heure actuelle.

Madagascar n'est pas seulement africain, c'est un petit monde à part : sa flore, sa faune, son humanité surtout trahissent des rapports inattendus avec les pays du Sud-Est Asiatique et aussi avec les îles Malaises et Mélanésiennes.

Devant cette diversité ethnique, on s'attendrait à être en présence d'un damier linguistique représentatif de l'hétérogénéité anthropologique de la population. Or il n'en est rien, tous parlent une même langue : le malgache. Le paradoxe le plus étonnant de Madagascar est de réunir sur un même territoire insulaire Africains et Asiatiques.



### **Utilisation du miel et de la cire**

4 Kg de miel par habitant : hypothèse qui semble se vérifier lorsque l'on a l'occasion de partager la vie des malgaches. La plupart du miel se retrouve dans la consommation courante, et accompagne différents plats tels que le riz, tarots, patates douces, etc. Si comme on le verra au long de ce reportage, il intervient au cours de différents rites sous formes d'offrandes, il est également utilisé à d'autres fins.

Ainsi le remède miracle malgache est-il incontestablement ce mélange de miel et de gingembre pilé. Parfois, le gingembre sera mis à bouillir dans l'eau et le miel viendra adoucir cette solution avant la consommation. On accorde toutes les vertus à cette potion miracle, notamment contre le rhume et tous les problèmes respiratoires. Certains nous affirment venir à bout de la gastrite grâce à du miel dissout dans du lait tiède pris le matin à jeun.

Connaissant les vertus antiseptiques du miel, on en recouvre les plaies ou les brûlures, ce qui facilite la cicatrisation.

Autre débouché inattendu pour le producteur de miel, qui bénéficie de certaines pénuries comme celle du sucre, et voit sa production faire le bonheur des fabricants d'alcool.

Le miel, de même, fera l'affaire de familles, qui devant transporter le corps d'un défunt sur une longue distance, iront trouver l'apiculteur qui leur fournira le miel nécessaire pour enduire le corps. La pénurie de formol ainsi que beaucoup d'autres font resurgir des gestes et des coutumes d'autrefois.



Quand à la cire, elle intervient dans les préparatifs de cosmétiques. Mélangée avec de l'huile de coco, elle plaque et lustre les cheveux lors des cérémonies familiales.

Le miel étant un produit noble par excellence, il convient de l'utiliser dans des occasions bien précises, marque de respect, il honorera du mieux possible la personne concernée. Lorsque l'on reçoit un invité de marque pour la première fois, la coutume veut que, suivant les régions, on lui offre du riz arrosé de miel, ou encore, une assiette remplie de miel. Il est de rigueur de s'en délecter sans retenue mais sans oublier qu'une assiette vide fera place à une seconde bien remplie.



Surtout lorsque vous irez rendre visite au sorcier du village, n'oubliez pas de vous munir d'un litre de rhum et d'un litre de miel, ce qui vous garantira toute sa considération. Quelle belle et noble tradition, que de voir cet enfant nouveau-né sucer un petit rayon de miel lors de sa première sortie au marché. Souhaitons voir cette douce coutume se perpétuer à tout jamais.

Chez les Merinas d'autrefois, à la cour, le repas princier se composait essentiellement de la bosse de zébu grillée, de lait et du miel.



### ***Coutumes et traditions autour du miel et des abeilles, à travers différentes ethnies.***

Difficile de parler des coutumes et traditions de Madagascar sans évoquer les cultes voués aux ancêtres.

- "Le culte des ancêtres est universel dans l'île, les morts y sont partout considérés comme dispensateurs de biens. Si les coutumes (fomba) sont respectées au point de jouer le rôle d'un véritable code, c'est parce que ces prescriptions viennent des ancêtres qui continuent à faire partie de la famille et de la communauté des vivants, ils en deviennent les conseillers, les juges et les chefs. Le monde invisible apparaît comme le prolongement infini du groupe social, les vivants ne sont que les "émanations des morts", des remplaçants et les dépositaires de la loi et des volontés ancestrales". (1)

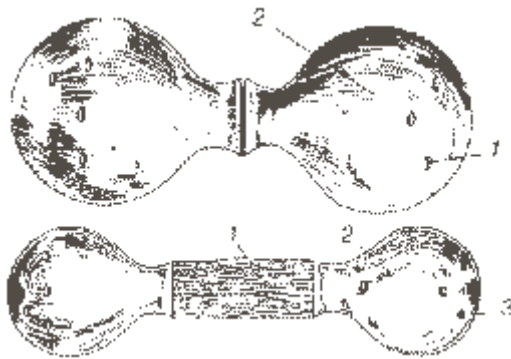
Précisons que si ces cultes sont très variables d'une ethnie à l'autre, ils peuvent l'être de même à l'intérieure de celle-ci de village à village. Les témoignages suivant ne découlent donc que de nos propres observations et ne peuvent être généralisés systématiquement. Ainsi, chez les Zafimaniry, le miel est toujours associé sous différentes formes, au culte des ancêtres. Objet d'offrande; il confère leur bénédiction; il établit un véritable lien entre les vivants et les morts et constitue par conséquent le médiateur de leur communication. On peut donc dire que la philosophie de l'ancêtre passe par le miel.

### ***Différents types de ruches malgaches***



*Ruches fûts ou demi-fûts*

1 - trou de vol

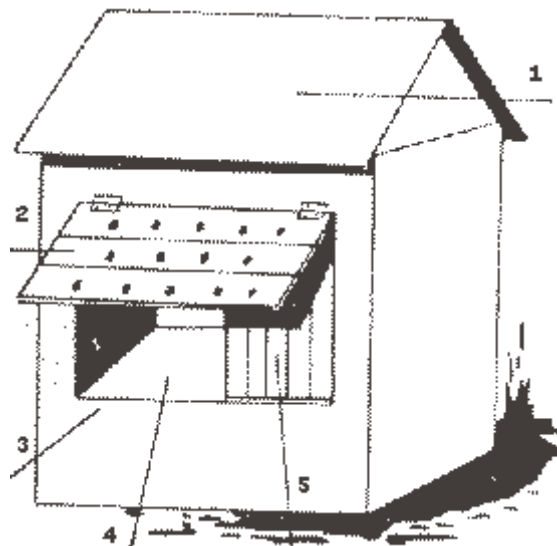


*Poteries accolées deux à deux*

1 - trou de vol

2 - calebasse

3 - poteries reliées par tronc d'arbre



*Ruche maisonnette des Hauts-Plateaux*

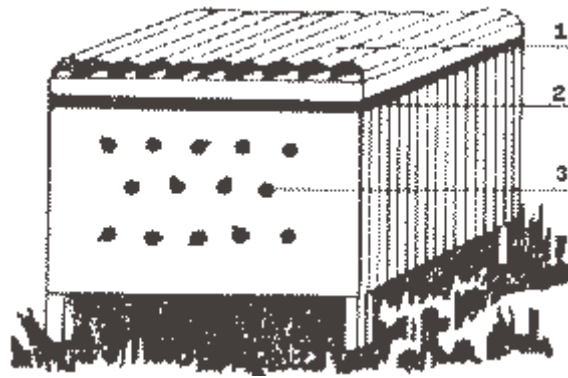
1 - bâtisse en mortier de terre

2 - battant rabattable

3 - Cavité rectangulaire

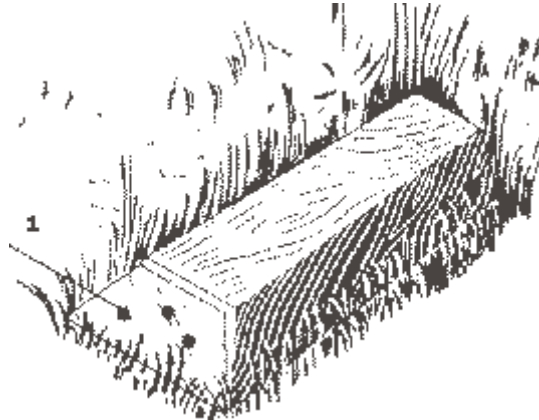
4 - Zone d'extension

5 - Caisse-nid



*Ruche à cadres d'Ambositra*

- 1 - couvercle à charnière recouvert de tôle ondulée
- 2 - Espace libre entre le corps et le couvercle
- 3 - Trous d'envol



*Ruche pirogue de Marovoay*

- 1 - Trous de vol

### **Rencontre avec les Zafimaniry**

Les Zafimaniry vivant en zone forestière peu propice aux cultures, sont renommés pour leur maîtrise du travail sur bois. Pour beaucoup, le miel vient compléter leur alimentation ainsi que leur source de revenus, car les cultures sur "tavy" (2) produisent de maigres récoltes essentiellement maïs, taro (sonjos), manioc, haricots etc. Certains petits déjeuners sont composés seulement de sonjos, qui épluchés, avec une côte de bœuf affûtée, sont plongés dans une assiette de miel. Pendant la période de disette (Octobre à Décembre), les Zafimaniry se contentent d'un mélange de sonjos, haricots; patates douces et miel.

### **L'habitation**

La partie nord de la maison est recouverte de nattes : les nattes neuves recouvrent les vieilles et l'ensemble fini par former une sorte de tapis assez souple isolant de la terre battue. Les femmes y tressent, les bébés y font leurs premiers pas. On y mange, on y dort, on y vit. Des rouleaux de nattes neuves sont suspendus au mur par des morceaux d'écorce. Les pots à miel sont alignés contre le mur près d'un coffre en bois qui contient les choses les plus précieuses parmi lesquelles les habits du dimanche. (3)

Le coin nord-est est comme en Imerina réservé aux ancêtres. Du riz y est placé, on y verse quelques gouttes de toaka (4) lors des fêtes traditionnelles. Chaque partie de la maison représentant un destin, la partie nord-est est le destin royal. Aucun miel ne sera consommé avant d'avoir séjourné au préalable dans le coin nord-est de la maison, les ancêtres se servant en premier.

La maison est le principal support de l'art sculptural, même les plus modestes comportent des éléments sculptés ; à l'extérieur : poutre, volets et portes, à l'intérieur : pilier central, tabourets sont ornés de motifs, et la plupart des objets usuels : bols, assiettes, cuillères, briquets, pilons à sel, peignes, pots à miel (vatan-tantely) sont taillés dans la masse du bois et comportent des dessins géométriques. Les bois utilisés sont le "nato" et le "tamboneka".

### **Pierres commémoratives**

Les pierres commémoratives Zafimaniry sont dressées sur un socle en maçonnerie pouvant atteindre 1.50 m de haut, la surface est hérissée de pierres dressées. Elles sont de format inégal plus ou moins bien taillées et portent parfois des inscriptions ou des dessins.

Les femmes sont rarement honorées, elles reçoivent alors un "vatovavy" pierre ronde et plate déposée sur un trépied. Plusieurs boules de pierres sont parfois entassées sur le vatovavy, il est possible qu'elles représentent de grands enfants décédés. Les vatovavy servent également de support aux offrandes de riz, miel et alcool. Ce miel est le plus souvent mélangé à une pâte de gingembre.

### **Récolte du miel**

La cueillette est accompagnée de quelques rites. Ainsi avant la récolte des ruches ou des essaims sauvages, les Zafimaniry font des incantations envers le "Zanahari" (5). Après la cueillette, les rayons de miel sont mis à égoutter au soleil, ensuite le miel est placé dans le coin nord-est de la maison.

Le miel consommé par les Zafiminy provient donc de la cueillette des essaims sauvages mais également de ruches traditionnelles faites d'un tronc creux déposé à la fourche d'un arbre. Une personne peut ainsi exploiter jusqu'à une centaine. Nous avons pu constater qu'une bonne partie du miel produit avait une origine pour le moins particulière. On peut observer la même chose dans d'autres régions de la côte Est avec néanmoins quelques variantes, comme nous le verrons plus loin.

Ainsi dans la région de Sakaïvo, les Zafiminy entreposent côte à côte dans une infractuosité de la falaise deux à trois cercueil sculptés "ringos" fabriqués dans un bois imputrescible (le tamboneka) et taillés dans la masse, le couvercle sculpté ayant une forme de toiture. Après quelques années, les abeilles viennent coloniser ces cercueils ; on en collecte alors du miel en abondance. Contrairement à celui provenant des ruches ou des essaims sauvages, il sera vendu ou échangé contre sel, outils, allumettes...aux populations des hauts plateaux. En effet les Zafiminy se refusent à consommer ce produit qui a touché la mort et qui est considéré comme "fady" (tabou, interdit).

C'est ainsi que sur les marchés des hauts plateaux, certains consommateurs boudent ce miel de forêt plus foncé (mîle de marongona) soupçonnant sa provenance. Dans des villages voisins, lors de l'inhumation, la coutume est d'entreposer le corps seul dans la grotte que l'on obstrue ensuite avec des pierres ; le cercueil délaissé définitivement à l'entrée sera de même rapidement colonisé par un essaim, le miel suivra la même destinée que précédemment.

### **Utilisation du miel**

Le miel intervient lors de la cérémonie de fraternisation, qui est en fait une convention d'amitié entre deux personnes de familles différentes, convention qui les liera comme deux frères véritables. Les deux individus concernés se font une incision sur la poitrine près du cœur, ils prêtent serment devant un van rempli d'une pâte de miel et de gingembre dans laquelle est plantée une sagaie. Ils échangent leur sang qu'ils sucent mutuellement puis consomment la pâte.

### **Chez les Tanalas**

Chez les Tanalas qui vivent dans la partie Sud de l'immense forêt de la côte Est, le miel est tout aussi présent car ils se nourrissent principalement de chasse, pêche et cueillette.

Ils sont d'infatigables marcheurs, et peuvent parcourir d'inimaginables distances pour se porter au col des montagnes d'où ils épient la direction des abeilles qui passent, sachant distinguer leur vol élevé ou ras si le miel s'élabore encore aux ruches des troncs et des rochers ou s'il est prêt à être cueilli.

Extraits du remarquable ouvrage de P.Beaujard sur la vie des Tanalas, ces passages témoignent d'une réelle importance du miel dans leur vie quotidienne.

- Hommes et femmes partagent les travaux de cueillette, excepté pour le miel dont la recherche (mangalotra tity) est l'apanage des hommes. Aliment très prisé, le miel servait en outre à la fabrication du grand alcool "toabe", offert aux divinités et aux ancêtres.

"Lorsque les Tanalas jadis trouvaient du miel dans la forêt, ils en déposaient un peu dans un feuille de longozo formée en cuillère qu'ils laissaient sur le sol et remerciaient les esprits : "Voici, ô fahasivy, maîtres de la terre nous avons trouvé ici du miel, et l'avons pris, alors nous vous offrons ceci : mangez bien, mangez comme il convient...". Le miel en effet, comme tout produit de la forêt était la propriété des esprits".

- pour la cueillette du miel (6), outre les tubercules pour les tavy, les membres d'une lignée restaient sur leur territoire. En revanche, la recherche des sangliers ne connaissait aucune limite dans le royaume. Le voleur devait restituer ce qu'il avait dérobé, ou l'équivalent, on ajoutait à l'humiliation de cette restitution une amende d'importance variable selon le larcin commis. Aussi pour le vol d'une ruche, au prix du miel et de la cire, le coupable ajoutait une dame-jeanne de rhum ou même un bœuf révèle Ardant du Picq.

Le miel constituait en effet un aliment très apprécié. On en tirait en outre l'hydromel "rebosa ou toabe".

- Lorsqu'il se proposait de creuser une pirogue dans le tronc d'un gros arbre de la forêt, le paysan emportait de l'hydromel. Arrivé au pied de l'arbre, il plantait deux bambous verts de tailles différentes, qu'il emplissait d'alcool, puis un rameau de



"sambalahy" ; il y accrochait une feuille de "longozo" roulée en cornet, où il déposait un peu de miel. Il appelait alors les esprits "fahasivy", et sollicitait leur consentement pour la coupe de cet arbre.

- La propriété de la récolte avait un caractère collectif en pays Tanala. Ainsi lorsque le "mpanjaka" (7) arrivait de la forêt avec du miel, il ne devait pas refuser aux enfants le miel qu'ils lui réclamaient "lapoto".

- L'appel de Dieu et des ancêtres avec des offrandes : ...enfin un verre d'hydromel où nagent les morceaux de rebosa (écorces d'arbres utilisées dans la fabrication de l'hydromel) complète l'offrande : c'est le toabe, grand alcool, par opposition avec le toaka, rhum de canne et de miel. On nomme aussi l'hydromel "Kamoroloto" ou "Kamboroloto", de lamoramaloto, facilement sale à cause des impuretés qui y flottent selon Varihambo.

- A travers les ethnies malgaches, existent et sont respectés des "interdits" venus des ancêtres. Par exemple l'interdit d'avoir des chiens, de travailler certains jours de la semaine, de cultiver des arbres fruitiers, surprennent le visiteur. Dans certains villages Tanala, est respecté l'interdit de cultiver ; ainsi la chasse, la pêche et les abeilles sont leurs principales activités, et ils échangent leurs produits avec les Betsiléo des hauts plateaux contre du riz.

### **Chez les Betsimisaraka**

Les Betsimisaraka vivent dans la partie Nord de la grande forêt de la côte Est, et ont eux aussi par conséquent beaucoup de rapports avec les abeilles. Ainsi, lorsqu'ils vous accueillent, ils ne savent que vous offrir : œufs frais, poulets, patates bleues, rayons de miel arrachés aux arbres.

Il intervient aussi sous forme d'offrandes lors de rites ou de certaines cérémonies tels que la circoncision : ...en un clin d'œil, le magnifique taureau est égorgé la tête tournée vers l'orient. A l'Est de sa tête, sur des feuilles de ravenala, on dispose un bol contenant des rayons de miel et un autre récipient qui déborde de boisson fermentée la "betsabetsa" (hydromel).

### **Celui du sacrifice de vœux :**

...La natte propre où doivent s'asseoir les ancêtres est là, déroulée à l'Est de la tête du bœuf. Sont déposés aussi avec respect, sur des feuilles de bananier ou de ravenala un bol plein de rayons de miel ou un bouteille de betsabetsa... (8).

- Ainsi, par exemple, avant d'entreprendre les travaux de construction de leur école, les habitants de Fasin ont invoqué leurs ancêtres sur les lieux où sera construite l'école. La prière pour obtenir le terrain s'accompagne d'offrande de miel, de rhum ainsi que de pièces de monnaies qui sont enterrées sur les lieux mêmes. Puis se tournant vers l'est, le prêtre invoque le Zanahary (9) qui a créé l'homme et la terre, les divinités d'en haut et les divinités d'en bas pour qu'ils accordent la permission de construire et répandent leur bénédiction sur ces travaux. Les divinités qui habitent cette terre ne doivent pas être oubliées si l'on veut que les travaux s'accomplissent bien selon les désirs de la communauté. Puis c'est l'invocation des ancêtres : "Voici pourquoi on vous invoque, nous allons construire une école sur cette terre que vous avez vous même reçue de vos ancêtres et que vous avez cultivée. C'est pourquoi nous vous offrons ce miel, ce rhum, et ces pièces de monnaies? Quand vous aurez bu et mangé donnez-nous votre bénédiction". Cette prière terminée, on garde un peu de miel et de rhum dans des récipients sur un autel de fortune, puis on distribue les restes entre les assistants.

### **Chez les Vezo**

Le miel est tout aussi présent chez les vezo du Sud-Ouest de Madagascar. Bernard Koechlin raconte une séance de possession dédiée à Ndzambahuoke :

- Rappelons auparavant que quand une séance dédiée à Ndzambahuoke a été décidée, la première tâche à accomplir par la famille intéressée est de se procurer du miel frais en grande quantité (20 à 30 kg). Une fois le stock de miel constitué et placé dans la demeure du patriarche, on réunit quelques notables pour assister à la "cuisson du miel". Cette opération consiste à transformer le miel (liquide sirupeux avec ses alvéoles de cire), en un liquide très fluide qui, après fermentation pendant une semaine exactement donnera de "l'hydromel". Le temps de fermentation permet à la famille organisatrice de déléguer quelques-uns de ses membres auprès de parents alliés résidents au loin pour les prévenir de la date et de l'heure exacte de la fête. Une séance de cuisson du miel est toujours empreinte de gaieté, analogue à celle qui préside au pressage du raisin pour le vin nouveau. Les notables sont là pour veiller à ce que les normes de fabrication de l'hydromel soient respectées, car le patriarche officiant à intérêt à réaliser avec une quantité de miel donnée un maximum d'alcool de miel, souvent au détriment de la qualité. Ce point de vue n'est évidemment pas celui des futurs consommateurs. La cuisson s'effectue dans une marmite de grande contenance où l'on place du miel avec de l'eau (une part de miel pour 6 à 9 parts d'eau) que l'on fait bouillir quelques secondes. Après chaque cuisson, on fait déguster le breuvage par chacun des notables et si cette "commission de contrôle" estime que le jus est trop doux, la famille donatrice est autorisée à rajouter une ou deux louches d'eau, si au contraire elle trouve le liquide trop insipide, elle est invitée à rajouter un peu de miel. La "commission de contrôle" est intransigeante, surtout quand il s'agit du liquide qui sera versé dans les quatrealebasses qui lors de la cérémonie seront placées sur l'autel. La quantité de liquide à fermenter peut atteindre dans bien des cas 80 à 100 litres d'alcool.

## **Chez les Mahafaly**

Lors de la recherche du miel, l'homme part pendant quatre ou cinq jours. Les essaims que l'on trouve dans les vieux troncs et aussi dans certaines infractuosités calcaires des avens et du grand talus (grotte de Vohombe) sont enfumés. On recueille dans des récipients en bois les alvéoles de cire et leur contenu. Une partie importante du miel ainsi récolté n'est pas consommé mais échangé auprès des autres ethnies contre du maïs, manioc ou des outils.

Les Mikea, en recherchant le miel, construisent d'étranges échafaudages branlants pour atteindre les essaims nichant dans les infractuosités de la falaise calcaire.

### **1. Aspect de l'âme malgache de P.Collin**

2. 1. Culture sur brûlis

3. 2. D.Coulaud : un groupe ethnique à la poursuite de la forêt

4. 3. Toaka : vin de miel ou hydromel distillé

5. 4. Les principaux personnages des croyances traditionnelles sont Zanahari (Dieu ou les dieux) invoqué toujours le premier et les angotri (esprits ou ancêtres). Les cérémonies (sonora) consistent en prières pour obtenir la guérison, détourner un malheur etc. Elles sont accompagnées d'offrandes (riz, miel, alcool) et de sacrifices (bœuf, coq...)

6. 5. Il s'agit du miel sauvage, par contre les ruches constituaient un bien acquis à celui qui les installait. Le propriétaire signalait leur présence et l'interdiction de la récolte du miel par un "tandro-karonga", poteau de bois fendu à son extrémité. Il introduisait dans la fente une touffe d'herbe et aussi éventuellement un charme protecteur (aody) qui frappait les voleurs de maladies ou même de foudre.

7. 6. Mpanjaka : chef de région ou de village, issu d'un clan noble.

8. 7. Extrait de l'ouvrage de P.V.Cotte : Les Betsimisaraka.

9. 8. Zanahary : Mi dieux, mi ancêtres

## **Différents types de ruches**

On a vu que la grande majorité du miel à Madagascar provient d'une apiculture de cueillette soit 80%, le reste est produit le plus souvent à partir de ruches traditionnelles sans cadres et dont le type varie suivant les régions.

Il y a une vingtaine d'années, la fabrication de ruches à cadres a pris un certain essor, et s'est développée principalement dans les régions proches des centres de collecte des produits de la ruche où un effort de vulgarisation de l'apiculture moderne a été effectué. Aujourd'hui, il en reste très peu, et la fabrication de celles-ci est rendue difficile par le manque de matériaux (pointes, bois usinés, outils...) et leur coût excessif. C'est ainsi que des ruches de tous genres érigées au gré de l'imagination de leur possesseur réapparaissent.

Le plus souvent, il s'agit de caisses d'emballage récupérées auprès des commerçants, ou de quelques planches assemblées, d'un volume généralement insuffisant, ce qui provoque des essaimage répétés nuisant à une production normale de miel. Le plus souvent ces ruches sont placées à proximité des habitations, voir même fixées sur les murs de celles-ci, afin de prévenir de nombreux vols et pillages.

Dans d'autres régions, des poteries font usage de ruches. Lorsque les abeilles ont colonisé et comblé leur habitacle, l'apiculteur casse sans ménagement cette ruche particulière pour en récolter la cire et le miel.

Sur les hauts plateaux, le promeneur sera surpris de se trouver face à un village miniature d'où s'échappe un bourdonnement d'abeilles. Cette petite cité est constituée de "ruches maisonnettes" construites en brique et enduites de terre ou de bouse de vache, surmontées d'un toit de chaume ou de tôle, munies de plusieurs ouvertures, elles peuvent abriter jusqu'à quatre colonies.

Dans la région du lac Itasy, nous avons eu l'occasion de rencontrer un apiculteur exploitant des ruches creusées dans un talus, recouvertes d'une tôle, et fermées par une planchette en bois, le bois étant rare dans la région suite à la déforestation.

Certainement les plus anciennes de toutes, les ruches tronc d'arbres, constituent une grande partie des ruches traditionnelles exploitées dans les zones forestières et tropicales. Elles sont généralement placées à la fourche d'un arbre, et chez les Zafimaniry, elles sont taillées dans du "tomboneka" qui est un bois imputrescible, et orientées vers le Nord-Est, la direction des ancêtres. Ailleurs, elles peuvent être en aloès ou ravenala.

## **Nirina, chasseur d'essaim...**

Un rapide clin d'œil en arrière nous transporte 8000 ans avant notre ère. Là déjà, l'homme parcourait les forêts à la recherche des essaims d'abeilles, source incomparable de nourriture.

Aujourd'hui, à l'heure de la brosse à dents électrique et du micro-ordinateur, dans certaines parties reculées du globe, l'homme sur les mêmes sentiers parcourt la nature pour y cueillir ses douceurs. Partons en compagnie de Nirina partager une chasse aux abeilles dans la forêt profonde, près de la côte Est de la grande île.

Bien avant que les premières clameurs matinales ne s'échappent des villages encore endormis, alors que la brume est à peine dissipée, nous évoluons entre bois de rose et palissandre sur les pas de notre jeune amis Nirina. L'humidité ambiante de cette végétation tropicale émane des parfums étrangers, inconnus ais subtils, qui nous invitent à pénétrer au cœur de ces contrées.

Muni seulement d'une "sobika" (panier tressé), d'un pot à miel, d'une cagette à reines en bambou, et d'une solide expérience de la forêt, Nirina ne fait qu'un tout avec cette nature à laquelle il appartient. Sa connaissance des vallées et des passages empreintés par les essaims orient ses recherches dans des lieux bien précis. Il s'arrête régulièrement, regarde face au soleil le va et vient des abeilles pour localiser l'endroit où l'éventuelle colonie est installée. Les fientes d'abeilles déposées sur les feuilles n'échappent pas à son œil averti et le guident infailliblement vers la cavité qui abrite les mouches à miel? Le tronc d'arbre creux ou l'infractuosité de la roche repéré, Nirina cueille quelques tiges de quenouilles sèches ou de sisal, les allume et maîtrise ainsi l'agressivité des abeilles à l'aide de la fumée, ce qui lui permet d'accéder aux rayons de miel et de couvain qu'il détache et débarrasse des abeilles avant de les mettre dans le pot à miel. Nirina nous glisse dans l'oreille qu'il raffole des rayons contenant les jeunes larves. Ce couvain riche en protéines fait le régal de toute la famille au retour de la chasse. Mais en attendant cette douce récompense, retournons à nos abeilles.

Calmement, sa main plonge dans la cavité et ressort couverte d'abeilles. Après le savoir soigneusement examinées afin d'y trouver la reine, il les secoue dans la "sobika". Imperturbablement, maîtrisant chacun de ses gestes, l'opération se poursuit jusqu'au moment où il découvre la reine. Il la saisit délicatement par les ailes, et l'isole dans la cagette qu'il fixe ensuite dans le haut de la "sobika". Il approche ce panier à l'entrée de la cavité, et le reste des abeilles rejoint instinctivement le domaine provisoire où se trouve maintenant leur mère. Le bourdonnement s'estompe, et peu à peu laisse place aux bruits de la forêt, alors la sobika est cousue à l'aide d'un fil de raphia. L'heure est arrivée de regagner le village. Nirina ouvre le chemin portant fièrement le fruit de sa cueillette, et gardant en mémoire l'endroit précis de la cavité où viendra se loger une autre colonie. Notre longue marche est récompensée par les nombreuses découvertes que s'applique à nous expliquer notre jeune guide. Ainsi ce piège à pigeon perdu au cœur de la végétation serait probablement passé inaperçu à notre regard inexpérimenté. A quelques pas de là, ce sont des cris qui viennent percer la forêt. Nirina s'arrête aussitôt, et à notre grand étonnement lance à gorge déployée quelques bribes de conversation avant de poursuivre sa marche. Souriant de nos regards perplexes, il explique que les charbonniers nous ayant aperçu, étaient curieux de connaître le résultat de la chasse.

Nirina aurait pu tout comme ces camarades exercer le métier de bûcheron, charbonnier ou scieur de long mais le destin a fait de lui un véritable "mpantantely", le livrant ainsi seul à la poursuite des abeilles, l'éloignant momentanément des dures réalités de l'existence.

Arrivés au village, pendant que Nirina narre ses aventures à toute la famille, et que les enfants plongent déjà leurs doigts dans le pot à miel, nous nous désaltérons avec de l'eau de riz. Profitant de la fraîcheur de la case, et de ce repos bien mérité, nous poursuivons la conversation apprenant les différents débouchés qui s'offrent à notre jeune apiculteur.

- "Demain, si vous êtes toujours des nôtres, nous nous rendrons sur le marché avec notre capture ainsi que celles des jours précédents, soit quatre beaux essaims".

Moyennant la somme de 40 F la colonie, Nirina écoulera sa chasse auprès des apiculteurs désireux de peupler des caisses. Toutefois si la totalité ne trouve pas acquéreur, les essaims seront enruchés dans des boîtes traditionnelles disposées autour de la maison. Il nous confie au passage un secret de famille, prenant un air particulièrement sérieux : "Avant de récolter le miel de mes ruches, tout comme le faisait Grand-père, je répands quelques grains de mon meilleur riz sur la toiture pour adoucir le comportement des abeilles, ce qui me permet de travailler sans protection." Il semble convaincu de l'efficacité" de cette vieille croyance.

La majeure partie de son miel est proposée aux nombreux hydroméliers de la capitale, se ravitaillant uniquement sur les petits marchés de campagne, au prix de 40 F le litre.

Au cours de notre bref séjour avec Nirina, nous avons pu constater que son niveau de vie était nettement supérieur à celui des autres familles du village, cela grâce aux abeilles, mais que les piqûres suffisaient pour décourager de nombreux jeunes à exercer ce métier hors du commun.


**Gilles Fert (<http://www.apicultureaquitaine.fr>)**

Vous êtes ici : [Apiservices \(/fr/\)](#) > [Articles \(/fr/articles\)](#) > [Apiculture à Madagascar \(1985\)](#)

**Mon espace**

Il est nécessaire de se connecter ici pour écrire dans les forums, passer une Petite Annonce, voir le contact d'un annonceur ou modifier son profil.

 Identifiant

 Mot de passe

Se souvenir de moi

Connexion

Créer un compte ➤ (</fr/login-out-apiculture?view=registration>)

Identifiant oublié ? (</fr/login-out-apiculture?view=remind>)

Mot de passe oublié ? (</fr/login-out-apiculture?view=reset>)

## Dernières Petites Annonces apicoles

**Diable porte fût** (</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24158-diable-porte-fut>)



(</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24158-diable-porte-fut>)

10270

Lusigny sur Barse

**Désoperculeuse** (</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24157-desoperculeuse>)



(</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24157-desoperculeuse>)

10270

Lusigny sur Barse

**Bac à désoperculer** (</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24156-bac-a-desoperculer>)



(</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24156-bac-a-desoperculer>)

10270

Lusigny sur Barse

**Extracteur 24 cadres** (</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24155-extracteur-24-cadres>)



(</fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/3-materiel-ruchers-miellerie/24155-extracteur-24-cadres>)

10270

Lusigny sur Barse

**Vends essais sur 6 cadres (/fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/20-essais-reines-ruches-peuplees/24154-vends-essais-sur-6-cadres)**



(/fr/petites-annonces-

gratuites/liste-chonologique/20-essais-reines-ruches-peuplees/24154-vends-essais-sur-6-cadres)

81310

Lisle sur Tarn

**Cherche aide pour les transhumances 2021 (83) (/fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/17-emplois/24153-cherche-aide-pour-les-transhum)**



(/fr/petites-annonces-gratuites/liste-

chonologique/17-emplois/24153-cherche-aide-pour-les-transhum)

83140

Six Fours les Plages

**Cherche saisonnier pour 2021 (84) (/fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/17-emplois/24152-cherche-saisonnier-pour-2021-8)**



(/fr/petites-annonces-

gratuites/liste-chonologique/17-emplois/24152-cherche-saisonnier-pour-2021-8)

83140

Six Fours les Plages

**Recherche essaim 5 c, race Carnica (/fr/petites-annonces-gratuites/liste-chonologique/20-essais-reines-ruches-peuplees/24151-recherche-essaim-5-c-race-carn)**

no image

(/fr/petites-annonces-gratuites/liste-

chonologique/20-essais-reines-ruches-peuplees/24151-recherche-essaim-5-c-race-carn)

05140

Aspremont

## Derniers articles sur l'apiculture

- Après les abeilles, les vers de terre... (2021) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2622-abeilles-vers-de-terre) Janine Kievits
- Pourquoi les abeilles sont bonnes en maths ? (2021) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2620-abeilles-bonnes-en-maths) Julien Rouyer
- Spermatozoïdes ailés, sous-estimés, incompris (2021) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2619-spermatozoides-sous-estimes) Giacomo Acerbi
- Le pas à pas : protection du bois des ruches (2021) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2615-protection-bois-ruches) Gilles Fert
- Une visite sanitaire au cours de la formation des TSA (2020) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2611-formation-tsa) Jean-Luc Delon
- Le pas à pas : comment relancer la ponte des reines ? (2020) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2606-relancer-ponte-reines) Gilles Fert
- Comment va fonctionner la cotisation Interapi (2020) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2605-cotisation-interapi) SPMF
- Pré-invitation à L'Assemblée générale du SPMF 2021 (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2604-invitation-ag-spmf-2021) SPMF
- L'École des Hautes Études en Apiculture ferme définitivement (2020) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2608-eha-ferme-definitivement) EHEA
- Un Focus Group sur l'apiculture pour le futur (2020) (/fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2594-focus-group-apiculture-futur) Etienne Bruneau

- Production intensive du miel (1987) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2590-production-intensive-miel>) Pierre Jean-Prost
- Qu'est-ce qu'un pollinisateur ? (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2587-pollinisateur>) Frédéric Barraquand
- Concepts de sélection appliqués à l'abeille (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2585-selection-abeille>) Matthieu Guichard & Al.
- Le pas à pas : comment déplacer ma ruche ? (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2575-deplacer-ruche>) Gilles Fert
- Comprendre les mécanismes d'adaptation aux dérèglements climatiques, un vrai défi (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2574-mecanismes-adaptation-dereglements-climatiques>) Céline Teplitsky & Al.
- Propolis brune et Covid-19, quels intérêts ? (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2580-propolis-brune-et-covid-19>) Anne Becker & Al.
- Le frelon asiatique, ce dérangent prédateur (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2568-frelon-asiatique-derangeant-predateur>) Eric Darrouzet
- Le pas à pas : combien de varroas dans mes ruches ? (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2565-combien-varroas-dans-ruches>) Gilles Fert
- Fiches techniques PAC et Pollinisateurs (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2562-fiches-techniques-pac-pollinisateurs>) BeeLife
- Les députés français votent le retour des néonicotinoïdes (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2561-deputes-votent-retour-neonicotinoides>) Le Monde avec AFP
- Sondage sur l'Apis mellifera (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2558-sondage-apis-mellifera>) Institute for Bee Research Hohen Neuendorf
- Pesticides : les alternatives existent, mais les acteurs sont-ils prêts à se remettre en cause ? (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2569-alternatives-pesticides>) Michel Duru & Al.
- Le rayonnement électromagnétique (2020) (</fr/articles/classes-par-dates-mise-en-ligne/2556-rayonnement-electromagnetique>) Agnès Fayet

**Apiservices © Copyright 1996-2021** (</fr/apiservices-copyright>)

**Mentions légales** (</fr/mentions-legales>)

**RGPD** (</fr/rgpd>)

**Localisation** (</fr/localisation>)

**Plan du site** (</fr/plan-du-site>)

**Contact** (</fr/contact>)

**Votre avis** (</fr/votre-avis>)