

## Apiculture en République Populaire du Congo

Suite à un échange de courrier entre Monsieur Germain Bayande, Sous-Préfet du District d'Impfondo, Administrateur-Planificateur de l'Education et A.S.F. (Apiculture Sans Frontières), après une réunion du Conseil D'Administration A.S.F., je me suis rendu au Congo ayant pour mission principale l'identification d'un projet apicole.

Au nombre des pays fortunés « où coule le miel » nous devrions citer le Congo, et plus particulièrement le Nord Congo.

Or, le Nord Congo n'est qu'une forêt vierge est un vaste rucher peuplé de milliers d'essaims d'abeilles (niosi) de plusieurs espèces et mellipones.

Bien simples et bien rudimentaires en sont les ruches (nzoyaba niosi - maison des abeilles), et pas toujours commodes aux chasseurs de miel.



Miyaya du village Yaou (district d'Epena, Nord Congo - Brazzaville). (Miyaya = femme féticheur = médecin de la forêt qui prépare certaines potions à base des produits de l'abeille et aussi avec le soutien des Esprits et des Ancêtres).

C'est tantôt une cavité dans la roche, tantôt une termitière abandonnée, le plus souvent un tronc d'arbre géant (niosi moukati yanti - abeilles dans l'arbre) que les vers ou les oiseaux ont creusé à la naissance des branches maîtresses et près des racines, parfois encore les colonies errantes ont simplement élu domicile sous quelques grosses branches et suspendu leurs constructions en plein air, se protégeant des intempéries par de grosses plaques de propolis.

Ce merveilleux apier (rucher) naturel est bien fait pour tenter les ambitions apicoles les plus vastes. L'apiculture moderne trouverait de gros intérêts à exploiter méthodiquement et sur une grande échelle, ces ressources inépuisables.

### L'APICULTURE AU CONGO : UNE ACTIVITÉ TRADITIONNELLE... À AMÉLIORER.

Cette apiculture consiste, essentiellement et pour tout, dans la chasse aux colonies en forêt.

L'art de découvrir ces colonies, de les attaquer et de les piller, avec le moins de risques qu'il se peut, est toute la méthode du chasseur de miel.

Le chasseur de miel doit avant tout découvrir la colonie opulente qui lui donnera le butin.

Il part en forêt, une bonne ruche se décèle à distance; un puissant arôme s'en dégage tout autour parfumé de miel (mafouata ma niosi - huile des abeilles) à mesure qu'on approche de leur demeure, les abeilles jalouses deviennent agres-

sives et leurs piqûres fréquentes. C'est là... dans cet arbre où les allées et venues sont innombrables...

Si le profit escompté en vaut la peine, le chasseur n'hésitera pas à abattre l'arbre, même s'il est de grosse taille, à la machette ou au moyen du feu qu'il allume tout autour et qu'il entretiendra jour et nuit s'il le faut. Si le trou de vol est peu élevé, il le bouchera à la tombée de la nuit et attendra un ou deux jours, jusqu'à ce que l'asphyxie ait fait son œuvre.

Ces méthodes trop lentes ne peuvent convenir à tous. Les plus hardis chasseurs attaquent résolument: d'abord, auprès des bourdonnantes demeures, ils allument un grand feu à l'aide de copal (sève d'arbre qui brûle très facilement et d'un très bon parfum) car dans cette forêt tout est humide et on peut avoir de l'eau jusqu'au dessus des genoux, par endroit. Ils font beaucoup de fumée. Les butineuses qui reviennent et toutes celles qui se risquent à sortir, sont étourdies ou brûlées.

Pour hâter l'œuvre de mort, l'opérateur bondit et s'élançant sur la ruche, frappe le trou de vol à grands coups de machette, puis s'enfuit à distance et à l'ombre et là, il observe l'inévitable effet de l'élément ardent.

Les pauvres abeilles se sont affolées: elles se gorgent de miel à la hâte car la demeure brûle et elles se précipitent dehors en foule...

Hélas, c'est pour tomber, nombreuses dans le brasier où elles trouvent une mort horrible et non méritée...

Bien heureuses les rescapées, si la reine (mfoumou ya baniosi - cheftaine des abeilles) a pu échapper au danger.

Dès qu'il n'y a plus d'abeilles sortant au trou de vol, le chasseur, de quelques coups de machette éventre l'arbre-ruche (nzoyaba niosi) et la cueillette commence... si les abeilles n'y sont plus. Il arrive parfois qu'elles y sont en nombre et que sous le coup de l'attaque brusquée elles sortent en bataillons furieux, sans



Inflorescence de palmier Elais (Palmier à huile) avec butinage d'abeilles;

s'inquiéter des flammes ni de la fumée. Elles n'attendent même pas toujours cette attaque et, tandis que l'ennemi s'oriente encore et cherche le nez au vent, les gardiennes ont donné l'alarme et c'est une sortie générale contre l'assaillant...

Quelle poursuite et quelle fuite à travers un fouillis de lianes, de racines et de branches dans l'eau... l'abeille s'y retrouve toujours, mais le pauvre humain?...

Mais pareille aventure n'arrive qu'aux chasseurs novices: les plus habiles ont assez d'astuces pour éviter ces mécomptes et c'est à coup sûr qu'ils opèrent pour ainsi dire.

Après avoir agrandi l'ouverture de l'arbre-ruche, le chasseur plonge la main, le bras tout entier, et ramène les rayons morceaux par morceaux.

L'opération terminée, les compères s'ils sont plusieurs se partagent une partie du butin. Ils mordent les gâteaux de miel, ils mangent de même les plaques de jeune couvain assaisonnés de miel (meki - œufs et bala - larves).

Ils expriment le miel en pressant les rayons entre les mains, puis le filtre à travers un lambeau de vieux pagne et le mettent en bouteille ou en jerrycan pour la vente.

La cire (foulou) est jetée comme chose inutile.

Néanmoins le peuple Pigmès et une partie des Bomitabas de la région d'Imfondo ont tout de même assuré les récoltes suivantes :

**NB :** Ces chiffres sont exprimés en litres, toutes ces quantités de miel ont été transportées par bateau jusque Brazzaville.

Il est à noter que pour ces quantités de miel, le peuple Pigmès a reçu un salaire payé en nature à savoir quelques vêtements, ce qui n'est pas le cas pour les Bomitabas...

janvier .....	620
avril .....	760
mai - juin .....	2.875
Juin - juillet .....	300
juillet - août .....	1.214
août - septembre .....	465
septembre - octobre .....	290
novembre .....	1.782
décembre .....	170
<b>TOTAL .....</b>	<b>8.476 litres</b>

soit 12.714 Kg de miel récolté en forêt en 1995 contre 23.880 Kg de miel récolté en 1994, la production 1996 n'était pas encore connue lors de mon passage à la Sous-Préfecture en décembre 1996.

Bernard Decot.

## Analyses de miel au Centre d'Etude et d'Information Apicole de Mons

Depuis maintenant cinq ans, le laboratoire du C.E.I.A.M. fait des analyses de miel pour ses membres. Fort de son expérience acquise pendant ces années, notre laboratoire ouvre ses portes à tout apiculteur désireux connaître la qualité de son miel. Il suffit d'envoyer ou d'apporter au Centre de Mons un pot de minimum 250 gr de miel et de préciser le ou les types d'analyses désirées :

analyse élémentaire (500 FB) comprenant une analyse organoleptique, le pourcentage en eau, le pH, l'acidité libre, la conductivité électrique et le HMF.

Des analyses optionnelles comme la teneur en cendres (200 FB), la teneur en matières insolubles (150 FB), l'acidité des lactones et totale (100 FB), l'indice diastasiq (300 FB), composition en sucre et le rapport G/W (1000 FB) ou encore le spectre pollinique (500 FB).

Après analyses, un rapport vous sera envoyé présentant votre miel ainsi que quelques petits conseils pour améliorer vos prochaines récoltes au point de vue de la qualité. Ce rapport peut être montré à vos clients ou à la demande d'un magasin diététique et /ou pharmacie. De plus une analyse complète (élémentaire + les optionnelles) vous permet de recevoir un certificat de qualité si cette analyse correspond aux normes législatives et cahier des charges du laboratoire.

Pour tout renseignement, s'adresser à Jean-Philippe Mottoul - C.E.I.A.M, 166, rue Henri Dunant à 7000 Mons. Tél : 065/ 35.42.89. (bureau) ou 065/ 31.46.11. (privé).