

MIEL



Rongead
16/09/2014

Table des matières

Marché international du miel.....	2
Miel au Tchad	3
Acteurs de la filière dans les zones du projet.....	3
Acteurs de la filière miel du Guéra	3
Acteurs de la filière du miel du Moyen Chari.....	4
Techniques de récolte dans les zones du projet	5
Zone de production	5
Techniques de récolte	5
Stockage et conditionnement	7
Qualité du produit	7
Transport du miel	7
Commercialisation du miel.....	8
Problématiques soulevées par différents acteurs.....	8

Le miel se trouve dans tous les pays du monde. Des abeilles ou des moucherons récoltent le nectar de fleurs dans leurs environnements et par un processus qu'on appelle trophallaxie, les abeilles ou moucherons passent le nectar entre eux et le déposent dans des alvéoles. Avec la chaleur, l'eau s'évapore du nectar et le miel est formé. Ce miel est l'aliment des abeilles mais se récolte aussi par des humains ou d'autres animaux.

Le miel est en majeure partie composé de sucres ($\pm 80\%$) rapidement assimilables par le corps : c'est un aliment recommandé pour tout le monde. On l'utilise pour :

- Sucre les plats et les boissons ;
- Soigner les blessures superficielles et les irritations de la gorge ;
- Médicament efficace
- Aliment quotidien

C'est également un produit de grande valeur commerciale.

Marché international du miel

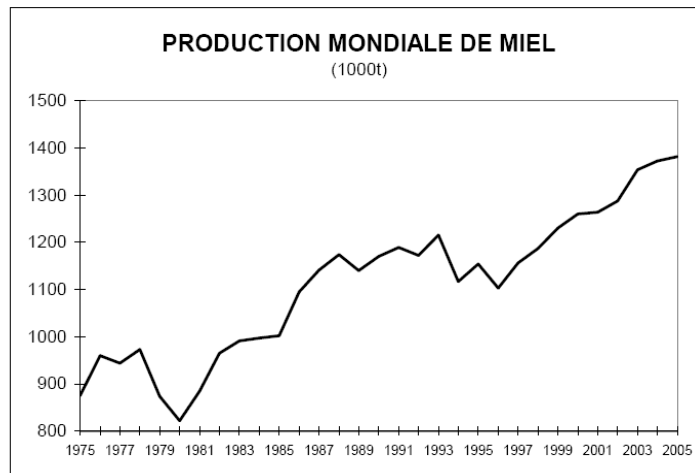
Cette carte représente les principaux pays producteurs de miel dans le monde. Pratiquement tous les pays du monde en font une variété ou d'une autre, mais ces pays ne sont pas tous des grands acteurs sur le marché international. Les plus grands pays producteurs de miel sont la Chine, les États-Unis et l'Argentine. Certains pays d'Afrique de l'Est sont aussi de grands acteurs sur le marché international, mais le continent africain en général est peu représenté à l'échelle mondiale.



Principaux pays producteurs : il s'agit des pays qui ont fait partie, au moins une année entre 1992 et 2008, du Top 20 des principaux producteurs (source : FAO).

Carte des principaux pays producteurs de miel dans le monde : il s'agit des pays qui ont fait partie, au moins une année entre 1992 et 2008, du Top 20 principaux producteurs (source : FAO)

Le marché international du miel total environ 1.6 million de tonnes en 2011, et ce chiffre serait en hausse, selon les données de la FAO, due à l'augmentation de la production en Chine (+60% en 10 ans) et de l'Union Européenne (+30% en 10 ans). On constate également des augmentations significatives de production en Argentine (+64 % en 10 ans).



Source :
Commission Européenne

Cependant, le marché potentiel pour le miel de pays africains reste important, selon une étude de l'USAID sur le miel exporté depuis les pays Africains vers l'Union Européenne et les Etats Unis. En effet, le miel de pays Africains reste encore pure et sans additifs, très prisé sur les marchés de niche et par les consommateurs connaisseurs de l'Europe et des Etats Unis.

Miel au Tchad

D'après les données officielles de FAOSTAT, le Tchad produirait environ 1000 tonnes par an de miel, et ce depuis plus de 10 ans. On trouve deux sortes de miel dans le pays :

- Le miel traditionnel est récolté dans des arbres ou parfois des rochers : un essaim se forme dans un endroit naturel et le miel y est récolté directement.
- Le miel « moderne » est récolté depuis des ruches. Les essaims colonisent des ruches et la récolte se fait sans tuer les abeilles.

La consommation et commercialisation du miel au Tchad reste une activité discrète car les lois qui entourent la récolte du produit sont peu comprises. Les acteurs qui participent à cette activité ne donnent pas beaucoup d'informations sur leurs activités car les lois sont strictes et il y a souvent des amendes à payer.

Acteurs de la filière dans les zones du projet

Des producteurs de miel se trouvent autour des villes de Melfi dans le Guéra et de Kourma dans le Moyen Chari. L'organisation de la filière est différente dans ces deux zones. Il convient donc de distinguer la description de ces acteurs.

Acteurs de la filière miel du Guéra

Dans le Guéra, la récolte a tendance à être une activité d'individus seuls. Chaque village du projet a quelques collecteurs de miel mais il n'y a pas d'organisation autour de la commercialisation du produit qui existe. Il arrive que la récolte se fasse en groupe pour des raisons de sécurité, mais la vente reste tout de même individuelle.

On ne trouve pas de relations régulières entre les récolteurs et les acheteurs. La vente du miel semble opportuniste et manque de régularité. Le problème des relations entre les autorités locales (gardes forestières) et les apiculteurs est très prononcé autour de la ville de Melfi : les apiculteurs ne dévoilent pas facilement leurs informations car ils se méfient de questionnements autour de leurs activités.

Des grossistes, commerçants, transporteurs ou d'autres acteurs qui font partie d'une filière bien établie depuis Melfi n'ont pas été identifiés : les échanges n'ont pas lieu dans les marchés mais chez les apiculteurs.

Acteurs de la filière du miel du Moyen Chari

Dans le Moyen Chari, l'activité apicole est un sujet moins sensible que dans la région du Guéra, et bien que ce soit une activité qui se fasse aussi de manière individuelle, c'est plus souvent une activité collective. Le tableau suivant reprend les caractéristiques des groupements avec lesquels travaille le projet qui sont impliqués dans l'activité apicole.

Dénomination de l'organisation	Localité	Domaine d'activités	Nombre des membres
1. Coopérative des femmes du Mandoul pour la promotion de karité (COFEMAK) avec 4 unités	Koumra, Kol, Kemkian, Matekaga	Transformation des produits locaux (karité, néré, caïlcédrat, moringa, neem) en beurre, huile, savon, pommade et vente de miel et gingembre	400 répartis à raison de 100/unité (90% de Femmes)
2. Groupement KOSKILNAN	Koumra	Production agrosylvopastorale, apiculture, formation des membres sur la récolte de miel, vente de miel, petit commerce, un verger, ruches traditionnelles, 5 hectares de terrain	19 (55% femmes & 45% hommes)
3. Groupement des apiculteurs et éleveurs de Behongo (GAB)	Behongo	Production et vente de miel, plantation des plantes mellifères et fruitières, tontine, élevage de ruminants, 8 hectares de terrains mis en défens, stockage et vente de céréales	13 (55% hommes & 45% femmes)
4. Groupement des Apiculteurs et éleveurs (GAEL)	Koumra	Production de miel, propolis, cire, produits cosmétiques, huile de karité, huile d'arachide, jus de citron, élevage, protection de l'environnement	131 (55% femmes & 45% hommes)
5. Groupement ROH-KENDON	Massa/Koumra	Production de miel, pépinière d'arbres forestiers et fruitiers, plantation des arbres fruitiers	07

La coopérative GAEL est celle qui est sans doute la plus impliquée dans l'activité apicole dans la région à chaque maillon de la filière. Cette coopérative s'occupe des formations pour les bonnes pratiques d'apiculture et de la distribution de ruches. Après la récolte, cette coopérative achète le produit au niveau des villages, le transporte depuis les villages vers le centre de stockage, et s'occupe

de la filtration et du reconditionnement du produit. Suite à toutes ces étapes, le miel est vendu soit au niveau de Koumra même, soit au niveau de N'djaména. Dans ce cas, la coopérative prend en charge le transport jusqu'à N'djaména.

On trouve aussi quelques commerçants. Ce sont surtout des vendeurs au niveau de N'djaména qui commercialisent non seulement le miel mais d'autres produits de la forêt transformés aussi. On trouve notamment un point de vente du groupement ATOSA qui est un groupement qui travaille avec un projet de l'Union Européenne dans la transformation et commercialisation de produits par les femmes. Le miel se vend aussi dans une boutique du nom de « La Tchadienne » qui est un supermarché, qui ne se spécialise pas de manière spécifique dans la vente de produits transformés. Certains hôtels, comme le Novotel ou le Centre d'Accueil de Kabalaye (CAK), utilisent aussi le miel de Koumra dans leurs repas.

Techniques de récolte dans les zones du projet

Zone de production

Le miel se récolte au niveau de tout le pays, mais pour ce projet, nous nous concentrons sur les productions de miel au niveau de Melfi, Guéra et de Koumra, Moyen Chari. Le miel peut se récolter à différentes périodes de l'année : on parle de petite miellée (lorsqu'il y a un peu de miel, mais une production néanmoins) et de grande miellée (période de grande production de miel). Le tableau suivant reprend les périodes de récolte par zone.

Zone	Grande miellée	Petite miellée
Melfi	septembre-décembre	mars-mai
Koumra	février-mai	août-octobre

Techniques de récolte

Les méthodes pour la récolte de miel dépendent de si les ruches sont naturelles ou artificielles. Pour cette description, il convient de distinguer pour les 2 zones du projet : le miel autour de Melfi se trouve surtout dans des ruches « naturelles » (des troncs d'arbres ou creux de rochers...) alors que le miel autour de Koumra se trouve surtout dans des ruches artificielles (« moderne »). Dans les deux zones, la récolte de miel est essentiellement un travail d'hommes, le travail étant jugé comme dangereux. On trouve tout de même certaines femmes qui font aussi ce travail, mais seulement dans la zone sud du projet autour de Koumra.

Le miel « naturel » : La récolte de miel naturel se fait essentiellement dans la zone autour de Melfi. On ne trouve pas de ruches ; les abeilles font leurs essaims dans des troncs d'arbre ou dans les failles de rochers. Il s'agit donc d'enfumer les essaims pour pouvoir apaiser les abeilles et extraire le miel du tronc sans se faire piquer. L'enfumeur utilisé n'est pas spécifique à la récolte de miel : c'est souvent une branche enflammée qui est approchée de l'arbre. Souvent, les récolteurs travaillent la nuit pour que les abeilles soient plus calmes. La récolte est destructive : les arbres sont souvent détruits suite à ces techniques de récoltes et les abeilles souvent se relocalisent. Ce n'est pas une pratique écologiquement durable.

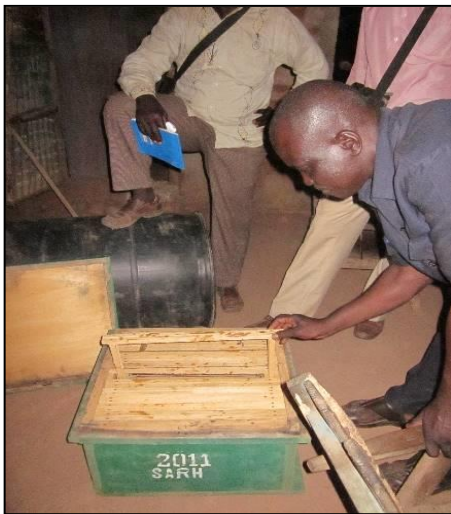
Les récolteurs ne portent pas de vêtements protecteurs spécifiques et sont souvent piqués par les abeilles. En revenant au village le miel est gardé dans un seau fermé, dans un bidon ou dans une jarre.

Le miel « artificiel » : Le miel dit « artificiel » désigne le miel récolté dans des ruches fabriquées par l'homme. On trouve ce miel à la fois autour de Melfi et de Koumra. La récolte de miel se fait souvent avec des enfumeurs et des vêtements spécifiques. Cette technique de récolte permet d'assurer que

l'essaïm reste préservé. Les ruches sont souvent placées dans des vergers pour que les arbres fruitiers soient à côté des abeilles pour faciliter la fabrication du miel et assurer un meilleur contrôle du goût du produit.

Le miel est récolté après avoir enfumé les abeilles. Suite à cette étape, les planches de bois (rayons artificiels) où le miel a été formé, sont raclées pour récupérer le miel. La ruche est ensuite replacée (après nettoyage) dans les arbres ou sur ses pieds (voir photo ci-dessous) pour que les abeilles reproduisent le miel. Pour encourager le retour des abeilles, un peu de cire est placé dans les ruches. Cette technique est donc plus durable que la récolte de miel artificiel qui fait fuir les abeilles.

Les photos ci-dessous montrent les différentes ruches utilisées (Kenyanne à droite et Langstroth à gauche).



Une fois le miel récolté, le produit brut est filtré et pressé dans un appareil spécifique à cette tâche (voir photo ci-dessous). Cela permet de séparer le miel liquide des débris issus de la récolte (rayons, abeilles mortes...). De cette presse ressort des blocs de cire (voir photo ci-dessous).



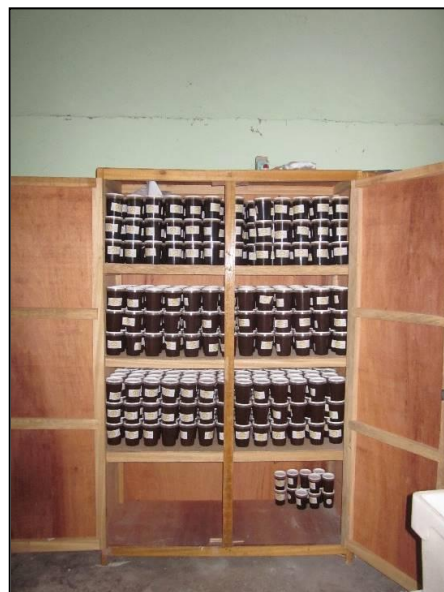
Le tableau ci-dessous reprend les caractéristiques des ruches fabriquées au Tchad.

Ruche	Informations
Kenyan	20 à 40 kg de miel/ruche/an 32500F CFA pour fabriquer la ruche
Longstroth	50 et 60 kg /ruche/an
Naturelle	3 à 5 coros par ruche (inclut cire/propolis/abeilles mortes...) = environ 15kg

Stockage et conditionnement

Le **miel naturel** est vendu à l'état brut, sans conditionnement ni préparations spécifiques. Le produit se vend dans des bidons ou des seaux. Selon les apiculteurs de la zone de Melfi, le produit pourrait se conserver plus d'un an mais le produit se vend tellement bien que le stockage est une étape non nécessaire.

Le **miel artificiel**, après l'étape de filtration, est conservé dans un seau pour la vente. Ce miel peut se stocker jusqu'à 2 ans, voire plus. Le miel est aussi transvasé puis stocker dans des petits pots de miel de 250ml à 500ml ou des bouteilles d'eau ou de sucrerie (de 250ml à 1l) pour assurer une vente en détail.



Qualité du produit

Toutes les qualités de produits sont commercialisables. Autour de Melfi, le miel se vend tel quel, sans filtration ou vérification de qualité. Les apiculteurs expliquent que l'on peut reconnaître la qualité de leur produit car il contient tous les débris de la récolte ce qui confirme sa qualité « naturelle ».

A Koumra par contre, les apiculteurs expliquent que la qualité du produit est vérifiée différemment et que les standards ne sont pas les mêmes. Le miel est mesuré pour sa teneur en eau et moins de 21% est le pourcentage recherché. La pureté et bonne filtration du produit sont aussi recherchées, surtout lorsque le produit est vendu dans des magasins haut de gamme ou hôtels de N'Djaména.

Transport du miel

Le transport du miel se fait en seaux de plus petites ou grandes tailles en fonction de la disponibilité de l'emballage. Cela peut aussi se faire en emballages plus petits, des pots de 250 à 500ml par

exemple, regroupés en des boîtes plus grandes. Le transport se fait par véhicules disponibles : tête depuis l'arbre au village, ou charrette et âne mais voiture ou camion depuis le village vers les plus gros marchés (villes de Melfi, Koumra ou N'Djaména).

Le coût du transport entre les zones de récoltes et les villages revient au producteur alors que le coût du transport entre les villages et les villes revient souvent au grossiste.

Commercialisation du miel

La commercialisation du miel est faite de manière différente au nord et au sud. Les prix pratiqués sont répertoriés dans le tableau qui suit.

Produit	Prix
Miel à Melfi	2500F/l
Miel dans les villages à Koumra	1000F/l à 1500F/l

Commercialisation dans le Guéra

Au nord, les récolteurs affirment que le produit se vend très facilement et qu'il arrive même qu'ils ne puissent pas répondre à la demande.

Dans le nord, chaque apiculteur rapporte son miel pour le vendre directement aux intéressés. Par contre, les apiculteurs rapportent des interactions négatives avec des autorités qui font qu'ils hésitent à vendre le miel à l'air libre, et ils ont plutôt tendance à commercialiser depuis leurs maisons. Ceux qui veulent du miel viennent directement chez les habitants pour s'en procurer, cela permet d'éviter de se faire taxer par les autorités.

Les apiculteurs du Guéra rapportent que l'achat du produit se fait sur place (ils ne se déplacent pas vers d'autres lieux, si ce n'est les marchés à proximité) pour la vente de leurs produits.

Commercialisation à Koumra

Au sud, un entretien avec deux personnes qui s'occupent de centraliser les récolteurs de miel locaux ont affirmé que la commercialisation du miel est difficile pour manques de débouchés. La disponibilité en miel et en apiculteurs ne manquent pas mais il peut être difficile de trouver des acheteurs.

Les apiculteurs de Koumra peuvent aller jusqu'à N'Djaména pour vendre leurs produits.

Produit	Prix
Kilo brut	600F (500F si mauvaise qualité => trop d'eau)
Crème cire/karité	3000F par kg
Ruche kenyane	32500F/unité
1 litre de miel pur	2000F
1l de qualité « milieu »	1700F
1l de mauvaise qualité (avec eau)	1500F

Problématiques soulevées par différents acteurs

Acteurs	Problématiques soulevées	Solutions envisagées
Apiculteurs de	Manque de débouchés (problèmes	Modules sur la gestion collective

Koumra	<p>d'écoulement du produit) Emballages difficiles à trouver (il faut aller au Cameroun) Pas d'outils de suivi (ne savent pas comment faire) => problèmes de gestions Quelques apiculteurs ne connaissent pas les techniques d'apiculture avec ruches</p>	<p>rédigé, formations débutent au mois de septembre Théâtre forum pour expliquer le droit de commercialisation des produits de la forêt avec les autorités et les apiculteurs Formation en apiculture « moderne »</p>
Apiculteurs de Melfi	<p>La présence de dromadaires chasse les abeilles Manque de matérielles appropriées (gants, tenue, botte ...) Pas de ruches performantes qui contribuent de façon significative à accroître la production Méfiance des forestiers => mauvaise compréhension des droits relatifs à la récolte de miel Difficulté de trouver les abeilles (pas de ruches modernes)</p>	<p>Théâtre forum pour expliquer le droit de commercialisation des produits de la forêt avec les autorités et les apiculteurs Formation en apiculture « moderne » Mise en relations des acteurs (réseau) pour échanger sur les problématiques de méfiance</p>
Autorités	<p>Manque de compréhension sur les droits relatifs à la commercialisation du produit</p>	<p>Théâtre forum pour expliquer le droit de commercialisation des produits de la forêt avec les autorités et les apiculteurs</p>