

Miel de la Tapoa au Burkina Faso

Dafrik.com/miel-de-la-tapoa-au-burkina-faso

8 février 2019



Le miel a toujours été un produit très important dans la culture traditionnelle des Gourmantché de la province de Tapoa, une région riche en biodiversité dans l'est du Burkina Faso. La végétation riche et variée de cette région est propice à l'apiculture, activité particulièrement développée le long de l'escarpement de Gobnangou, qui fait partie de la chaîne d'Atakora. Les gens ici ont un lien traditionnel particulièrement fort avec le miel.

Les gens de Gourmantché ont de nombreux dictons qui expriment l'importance des abeilles et du miel dans leur culture: « Tout ce qui est rouge a deux significations: il brûle comme un feu et il est délicieux et sucré comme un miel »; « accepter l'aiguillon de l'abeille, c'est accepter la joie et la peine de la vie »; et «avoir le cœur d'une abeille, c'est vouloir sacrifier sa vie pour la communauté».

Le miel est présent dans tous les rites et festivals du Gourmantché, y compris les fiançailles, les mariages, la fin de la récolte, les funérailles, les circoncisions et les sacrifices importants. Il joue également un rôle dans les rituels religieux Gourmantché et est largement utilisé en médecine traditionnelle – pour les examens, pour traiter les morsures de serpent, les brûlures ou les maux d'estomac. Auparavant, chaque famille disposait d'une réserve de miel, prête à l'emploi dans nombre de circonstances susceptibles de survenir. Enfin, le miel est au cœur de la cuisine Gourmantché: il est utilisé dans les préparations classiques telles que le boulli (mélange de céréales) et dans les boissons comme l'eau blanche (une boisson de bienvenue typique sans alcool offerte aux hôtes à leur arrivée) ou de la pâte au miel (boisson fermentée à base de mil, de farine de baobab et de miel).

Les abeilles mellifères (*Apis mellifera adansonii*) de l'écosystème aride de la savane de Tapoa récoltent le nectar d'une grande variété de plantes. Les apiculteurs produisent des miels monofloraux en plus d'un miel multiflores de haute qualité. Parmi les plantes les plus répandues figurent le karité (karité, *Vitellaria paradoxa*), le tamarin (*Tamarindus indica*), *Sarcocephalus laxiflorus*, *Daniellia oliveri* et diverses espèces

d'Euphorbia et de Combretum. Heureusement, la richesse de la biodiversité de Tapoa a été préservée grâce à la présence de nombreuses zones naturelles protégées, notamment les parcs nationaux d'Arli et W Transborder, qui s'étendent jusqu'au Bénin et au Niger voisins.

Autrefois, le miel était récolté directement dans des ruches sauvages. Plus tard, l'apiculture a remplacé la récolte dans la nature et les apiculteurs ont commencé à fabriquer des ruches en bois, comme il est plus courant de nos jours, de la paille tissée. Ceux-ci sont liés aux branches des arbres. Au cours des 10 dernières années, l'utilisation de la barre du Kenya (KTBH) s'est répandue à Tapoa, permettant une production et une gestion des ruches plus efficaces.

Aujourd'hui, le miel de Tapoa est assez rare et n'est accessible qu'à la classe moyenne – supérieure du Burkina Faso. Il existe à Tapoa plus de 1 300 apiculteurs à petite échelle, qui vendent immédiatement leur miel fraîchement récolté, grâce à une demande qui dépasse de loin l'offre. Cela signifie que les enfants des communautés apicoles n'ont presque jamais accès au miel. Le problème le plus urgent auquel sont confrontées les communautés d'apiculteurs de Tapoa est la présence du terrorisme fondamentaliste, qui est un problème croissant dans l'est du Burkina Faso: les difficultés que cela pose aux réseaux d'échanges locaux et régionaux pourraient faire disparaître le miel du marché. Cela serait particulièrement dommage compte tenu de l'importance du miel dans le système alimentaire local et pour l'identité locale.

Les dangers croissants liés à la radicalisation constituent également un obstacle au travail des ONG actives à Tapoa, telles que la [Fondazione ACRA](#), qui, grâce au soutien de Fondazioni pour l'Afrique, du Burkina Faso et de l'Agence italienne de coopération pour le développement (AICS), a entamé d'importantes collaborations. avec les apiculteurs locaux de l'Union des producteurs de miel de Tapoa (Union des producteurs de miel de Tapoa).

Grâce à ce travail en collaboration, le syndicat des apiculteurs a désormais accès à une installation de production de miel, ce qui garantit un marketing équitable pour les producteurs et une qualité pour les consommateurs.

Lire aussi [Éthiopie : le miel blanc du Tigray](#)

Voir une sélection de [recettes à base de miel](#)

Le miel de la Tapoa fait partie de l'Arche du goût de Slow Food. L'Arche a vu le jour en 1996, lors de la première édition du Salon du Goût à Turin. Elle regroupe aujourd'hui des produits qui représentent l'identité des populations autochtones (la prune de Davidson australienne, par exemple), ou encore des produits rares comme le petit caféier sauvage racemosa d'Afrique du Sud.

La première étape pour que ces produits ne se perdent pas, c'est de les consigner dans le catalogue en ligne <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/>. Tout dépend ensuite de l'activité et de la créativité du réseau Slow Food partout dans le monde. À l'échelle locale, le produit consigné dans l'Arche du goût doit être « adopté » par les membres et sympathisants Slow Food, les cuisiniers, les artisans, les marchés des environs. Des rencontres sont organisées avec les producteurs, leurs produits sont intégrés dans les recettes et mis en évidence dans les menus. Le circuit promotionnel est activé, bien souvent grâce au bouche-à-oreille parmi les amateurs et aux conseils sur les techniques de transformation.

L'ajout d'un produit à l'Arche est souvent le premier pas vers la réalisation de projets concrets comme ceux des [Sentinelles Slow Food](#). Ces projets impliquent alors les producteurs eux-mêmes, au cœur d'un processus de valorisation qui, aujourd'hui, a déjà remis au goût du jour quelque 575 produits à travers le monde.