

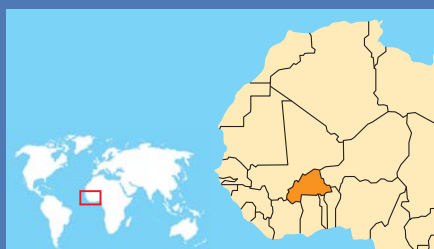
Wênd Puiré

du rêve à la réalité

Izabela FREYTAG
Photos : Isabelle FISSIAUX

L'apiculture africaine diffère grandement de l'apiculture occidentale. L'abeille présente au Burkina est l'*Apis adansonii*. Cette abeille est plus petite et plus rustique que l'*Apis mellifera*, mais elle est également plus agressive. Lors d'une visite au Burkina, j'ai eu l'occasion de découvrir la miellerie collective Wênd Puiré, une de ces initiatives locales qui tentent de développer le secteur apicole.

Le Burkina Faso est un pays enclavé d'Afrique de l'Ouest. Sans trop de richesses naturelles, ses revenus viennent essentiellement de la culture du coton. Outre le coton, on y cultive aussi de la canne à sucre. L'apiculture est une possibilité pour la diversification des revenus des paysans.



Wênd Puiré : Centre de promotion apicole de Koudougou

En langue moré*, Wênd Puiré signifie don de Dieu.

La structure a vu le jour en 1999. En 2000, elle a été reconnue par les autorités. En 2003, un financement de l'Ambassade de France a permis la construction du Centre de Promotion Apicole de Koudougou. Ce financement a servi à la réalisation des infrastructures, aux formations et à l'acquisition d'équipement divers.

Depuis 2003, le Relais Burkina apporte son concours financier, organisationnel et commercial à la miellerie Wênd Puiré. Les bâtiments sont divisés entre l'atelier et la partie administrative. L'association regroupe 1600 apiculteurs dans 6 des 13 régions du Burkina : Boucle du Mouhoun (Dédougou), Hauts-Bassins (Bobo Dioulasso), Cascades (Banfora), Sud-Ouest (Gaoua), Centre-Ouest (Koudougou) et Nord (Ouahigouya).

**Le moré est une langue du Burkina Faso parlée par les Mossis. C'est la langue maternelle de plus de 5 millions de personnes. C'est aussi la langue véhiculaire du Burkina Faso.*



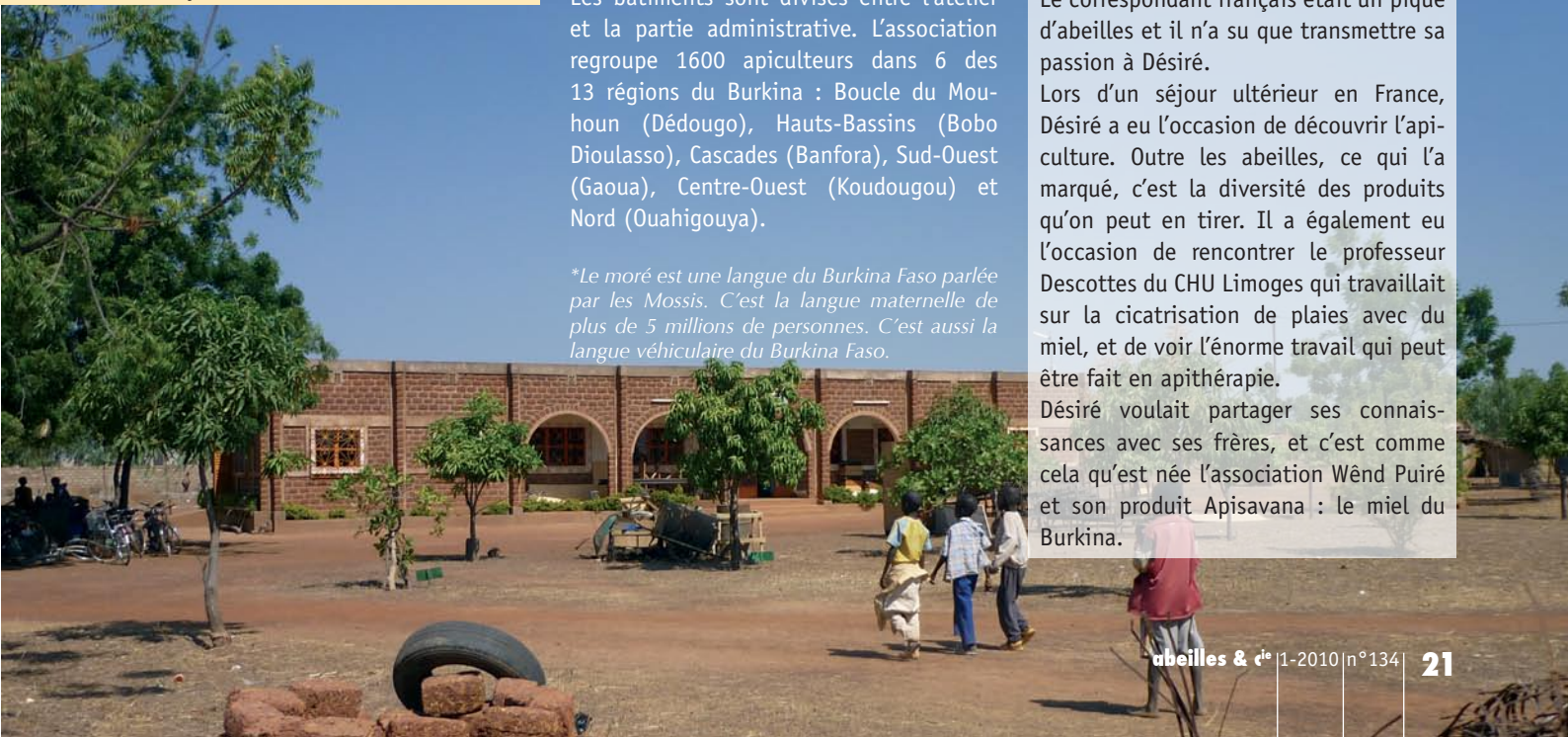
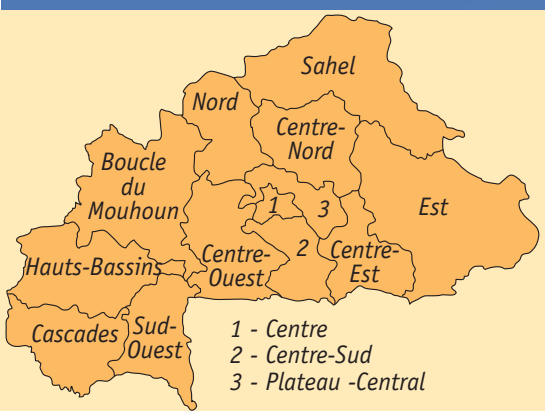
Désiré Yaméogo est responsable de la miellerie collective Wênd Puiré.

C'est grâce à cet homme souriant et plein d'entrain que ce projet a vu le jour. Mais ce professeur d'allemand n'était pas destiné à faire de l'apiculture. Entre deux fous rires, dans son bureau « ordonné », il nous raconte très humblement comment il en est arrivé à être gestionnaire de ce projet apicole.

Sa rencontre avec l'apiculture vient d'une amitié. A l'école, Désiré tenait plus d'un cancre que d'un premier de classe. Pour le motiver, une sœur qui s'occupait de lui le mit en correspondance avec un jeune Français. Cette motivation a porté ses fruits, Désiré s'est retrouvé dans le haut du classement, et une longue amitié est née. Après plus de 20 ans de correspondance, le 22 août 1997, les deux amis ont eu l'occasion de se rencontrer lors d'un stage que Désiré suivait à Vienne. Le correspondant français était un piqué d'abeilles et il n'a su que transmettre sa passion à Désiré.

Lors d'un séjour ultérieur en France, Désiré a eu l'occasion de découvrir l'apiculture. Outre les abeilles, ce qui l'a marqué, c'est la diversité des produits qu'on peut en tirer. Il a également eu l'occasion de rencontrer le professeur Descottes du CHU Limoges qui travaillait sur la cicatrisation de plaies avec du miel, et de voir l'énorme travail qui peut être fait en apithérapie.

Désiré voulait partager ses connaissances avec ses frères, et c'est comme cela qu'est née l'association Wênd Puiré et son produit Apisavana : le miel du Burkina.





Plusieurs personnes travaillent pour l'association : Désiré Yaméogo, le responsable général, Valentin Zougran, le responsable technique, et Eglantine qui est chargée de la commercialisation. Il y a aussi un comptable et une secrétaire.

L'apiculture traditionnelle au Burkina Faso

La plupart des apiculteurs travaillent avec des ruches traditionnelles. Les formes des ruches diffèrent suivant les régions. L'apiculteur découpe les gâteaux de cire qui tombent sur sa palette. Traditionnellement, les ruches horizontales ont une seule entrée, mais on conseille des ruches à deux entrées pour ne pas détruire le couvain.

En fonction des zones, on compte de 20 à 2000 ruches par apiculteurs. La production moyenne annuelle est de 10-12 kg par ruche en deux récoltes. Pour les ruches modernes, la production moyenne annuelle est un peu plus élevée, elle est de

15-25 kg. Le problème rencontré par les apiculteurs est la fausse teigne.

La saison varie d'une zone à l'autre. Globalement, on peut dire que la période sèche s'étend de la mi-février au mois de juin. À ce moment débute ce qu'on appelle l'hivernage.

La deuxième période de production s'étale de la mi-octobre au mois de novembre.

Miellerie collective

Ce sont les apiculteurs qui se déplacent et apportent leur miel à la miellerie. Si plusieurs apiculteurs se regroupent, les responsables vont chercher leur production. Les miels sont réceptionnés dans une salle où ils sont contrôlés et séparés en différentes catégories : miel d'anacarde, miel de tamarin, miel d'agrumes, miel de mangue, miel de nauclea et miel polyflore. Ils sont classés suivant des critères organoleptiques : l'olfactif, le gustatif, le visuel. Ils subissent ensuite une analyse de l'humidité par le réfractomètre. Si le miel passe

le contrôle, l'apiculteur reçoit un papier et se fait payer à la comptabilité. Le miel est filtré et mis en maturateur. Ils possèdent une presse à cire.

Quels sont les critères de qualité ?

Les apiculteurs doivent récolter le miel à l'aide d'un enfumoir. L'usage de la flamme est proscrit. La fumée ne peut pas être chaude. Traditionnellement, les apiculteurs récoltent avec du feu, on trouve des cendres dans le miel et il a un goût de fumée. L'humidité du miel doit être inférieure à 20 %.



Commercialisation

Trouver des débouchés pour le miel, aider à la commercialisation est important, voire essentiel, car la plupart des apiculteurs sont des paysans. Or, dans les villages reculés, il n'y a pas de pouvoir d'achat. Il n'y a donc pas de vente de produit.

Quand le projet a été créé en 2003, il a voulu répondre à toutes ces questions : c'était la seule manière d'aider les paysans à développer la filière.

La coopérative a été créée : elle rachète la production quand le miel répond aux critères de qualité.

Au départ, ils se contentaient de commercialiser la production dans une boutique en ville. En 2-3 ans, la production a fort augmenté et ils ont alors connu des problèmes de vente. Un commercial a été



Ruche en terre cuite mangodora

Évolution de la production de la coopérative

2003	1,4 tonnes
2004	4 tonnes
2005	9 tonnes
2006	15 tonnes
2007	44 tonnes

Chaque année, le nombre d'apiculteurs ne fait qu'augmenter : de 52 en 2003 à 1600 aujourd'hui.

engagé. Les circuits de vente traditionnels ont été sollicités. Le miel est maintenant en vente dans ces circuits et distribué dans les hôtels. Leur boutique est aujourd'hui fermée.

Le miel est racheté à l'apiculteur 600 francs CFA/kg (0,91 €).

Qu'en est-il du marché international ?

En octobre 2006, le SIAO (Salon International de l'Artisanat de Ouagadougou) a sélectionné Wènd Puiré pour représenter le Burkina Faso au SIAL de Paris. (Note : Le SIAL est le rendez-vous mondial des acteurs de l'agro-alimentaire : distribution, commerce, industriels, professionnels de la restauration, services.) A Paris, il y a eu un engouement énorme pour le miel Apisavana. En juin 2007, les distributeurs se sont intéressés au produit.

Prix de vente du miel

Le prix du miel est de :
 600 F CFA pour 250 g
 1200 F CFA pour 500 g
 2000 F CFA pour 1 kg
 * 1 € = 656 F CFA.

Une chaîne de distribution française voulait commercialiser le produit. En janvier 2008, l'association a obtenu une commande de 8 tonnes de miel pour 36 magasins CORA. Il s'agissait d'une « commande test ». Le miel qui devait être envoyé en France est resté coincé au Burkina car le pays n'est pas référencé pour pouvoir exporter le miel en UE. Le directeur du commerce extérieur au Burkina n'était pas au courant des autorisations nécessaires.

Pour avoir accès au marché européen, le Burkina doit mettre en place un plan de surveillance de la production apicole qui doit être validé par l'UE.

Une commission interministérielle a été mise en place pour créer ce plan de surveillance. Cette commission regroupait le commerce, les ressources animales (or, au Burkina, l'apiculture est dans les productions végétales), l'environnement, un laboratoire national et un centre de recherche. De février à septembre 2008, ils se sont penchés sur le problème. Pour l'instant, il est bloqué au niveau national.

La distribution se fait aujourd'hui au niveau national et sous-régional (Afrique de l'Ouest). Mais ils espèrent que l'ouverture au marché international se fera très rapidement.

L'association Wènd Puiré a pour vocation d'organiser le développement et la viabilité d'une filière apicole complète. Outre une coopérative pour le miel, Wènd Puiré offre d'autres services aux apiculteurs. Elle leur procure des plantes mellifères, les forme et les sensibilise à l'apiculture moderne, fabrique ou commande du matériel pour les exploitations apicoles, assure le suivi, l'encadrement, l'assistance aux récoltes et le contrôle de qualité, octroie des crédits et financements.

Cette activité est un vecteur de « développement durable » car elle permet aux familles de mieux comprendre leur environnement, d'en tirer le meilleur profit tout en le préservant pour les générations futures; de plus, les revenus générés par le miel améliorent significativement les conditions de vie des populations rurales.

Formation

L'association a formé en quatre ans 522 personnes, hommes et femmes, à l'apiculture moderne, permettant ainsi aux apiculteurs traditionnels d'améliorer certaines pratiques jusqu'alors peu rentables et/ou sources de déséquilibres écologiques (feux de brousse et désertification).

La formation donne aux apiculteurs des connaissances théoriques (les abeilles, les cycles naturels, les bienfaits du miel et la gestion d'un rucher) et des savoirs pratiques (manipulation des ruches, extraction et conservation du miel).

Les formations ne sont pas uniquement destinées aux apiculteurs traditionnels mais également à des populations novices en quête d'activité créatrice de revenus, notamment aux femmes, ce qui constitue une grande nouveauté au Burkina.

Produits dérivés

Ils récoltent des pains de pollen, mais à partir de cette année, ils vont tester les trappes à pollen. Ils récoltent également la propolis. Elle est raclée sur le terrain, congelée, écrasée et diluée dans de l'alcool.

La cire est fondue dans un certificateur solaire. Ils ne produisent pas de cire gaufrée, seulement des lamelles de cire. Ils possèdent également une unité de production de bougies.



Wènd Puiré est en pleine expansion; une miellerie dont la capacité serait de 450 tonnes est en construction à Bobo. Grâce à l'entrain de Désiré, l'apiculture devient une alternative pour le Burkina qui ne comptait que sur le coton pour son développement.

Apisavana : le miel du Burkina Désiré Yameogo ONG Wènd Puiré

Centre de formation et de promotion apicole
 BP 153 KOUDOUGOU
 BURKINA FASO
 Wènd Puiré cherche des endroits de stage. Si vous êtes intéressé par l'accueil d'un Burkinabé, n'hésitez pas à les contacter.

Mots clés : apiculture Afrique, projet, Burkina Faso

Résumé : un projet, la coopérative Wènd Puiré au Burkina Faso, permet à des paysans d'avoir une rentrée d'argent. Leur miel est commercialisé sous le nom d'Apisavana.

Sources

http://fr.wikipedia.org/wiki/Régions_du_Burkina_Faso

Miel Maya Magazine - n° 2 - décembre 2006

<http://www.etyc.org/mielburkina/>