



Sixième Forum
de
l'Apiculture
Méditerranéenne
(MBF)



Foligno (Italie)
les 7, 8 et 9/11/ 2014

L'apiculture dans les traditions populaires en Tunisie



Saidi Abbas
Ministère de l'Agriculture
S/Directeur des petits élevages/ OEP
Directeur du centre de la promotion de l'apiculture Mraissa
Email: saidiabbesecoloapiaire@yahoo.fr

Plan

1. Bref historique
2. Aperçu sur Secteur en Tunisie
3. Apiculture et traditions populaires
 - 3.1 Apiculture et médecine populaire
 - 3.2 Apiculture et Cérémonies



1. BREF HISTORIQUE SUR L'APICULTURE TUNISIENNE

- La cueillette des rayons de miel a toujours été pratiquée depuis la nuit des temps.
- Pratiquée dans le bassin méditerranéen par les **civilisations anciennes**
- L'Afrique du Nord était la « **cuve à miel** » pour **l'empire romain**, la douceur du climat et la richesse de la flore dans diverses ont été à l'origine du privilège des écosystèmes adéquats pour l'abeille.



DES LIEUX ONT INSPIRÉ LEURS NOMS DE
L'APICULTURE

L' APICULTEUR



LE CHAMPS DU MIEL



L'APICOLE



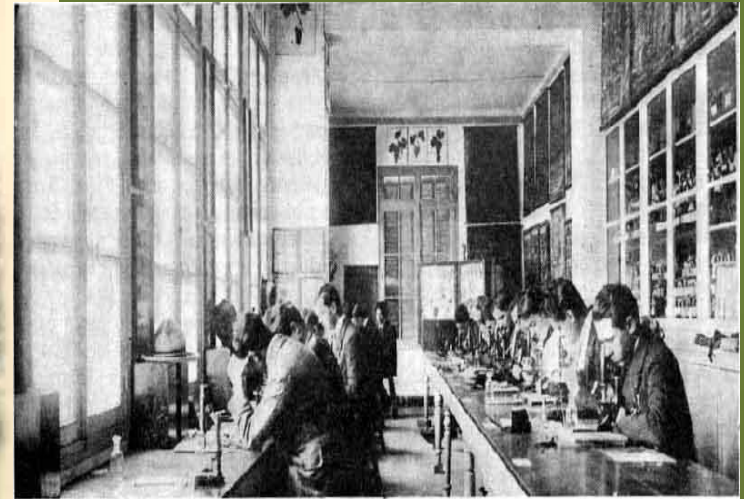
BAB EL ASSAL LA PORTE DU MIEL



LES COLLINES D' ELASSALA



➤ **1930** Institut Arloing (**INAT**) possédait un rucher expérimental.



- **1940** La ruche à cadre de différents types était utilisée **par les colons**
- **1965** .Création de la première association tunisienne des apiculteurs .
- Promulgation des textes : aviculture et apiculture bénéficient du FOSDA
- **Années 70 les premières actions** de développement de l'apiculture moderne avec assistance de l'OPAPE
- **Adhésion de la Tunisie à Apimondia , Dr. El Hicheri membre du comité exécutif de *Apimondia***



Secteur apicole traditionnel 1970

- A partir **des matériaux disponibles** les paysans ont construit les ruches traditionnelles appelées en arabe **DJEUBEH** .
- **la conduite** des ruchers est restée **primitive** se reposant principalement sur la cueillette de modestes quantités de miel, d'essaims naturels et rarement la cire.
- **Peu de soins** étaient prodigués aux abeilles.



NORD OUEST

Ecorce de chêne liège



NORD

Baguettes, branchage et tiges des roseaux tressés enduites d'argile

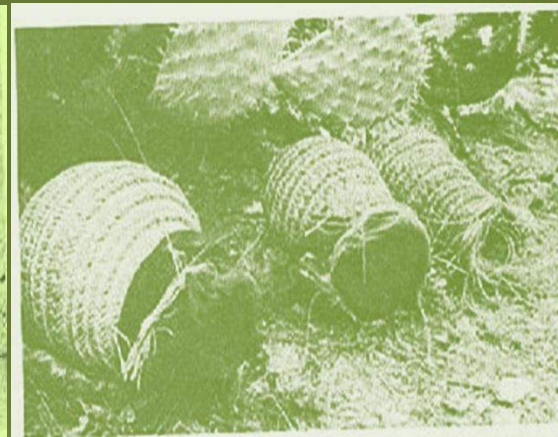


CENTRE

Des cylindres en plâtre

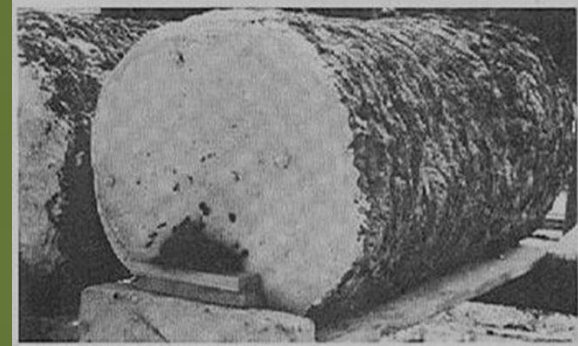


Fabrication des “ruchettes” pour la cueillette des essaims en Alfa (*Stipa tenacissima*) Familles des poacées



SUD

Tronc vidé de palmier dattier



TUNISIE



**Autres matériaux:
Caisse d'emballage récupérée
ou Tronc d'arbre vidé**



Photo : Saidi Abbas



➤ **1975** **OEP** prend la relève :

Programme de coopération avec la FAO

Projet FAO-PNUD(TUN 75/005)

- Création du centre apicole de Mraissa
- Création d'une station d'élevage de reines de la
- Création d'un laboratoire Qualité du miel
- Création d'un atelier de production de ruches et accessoires.
- Formation des techniciens et des apiculteurs.





Conversion des R.Traditionnelles en R à Cadres



- **2008 – 2011** Création de 17 projets de production de miel biologique au profit de 13 apiculteurs & 4 GDA

- **2012** 12 projets apicoles privés certifiés bio

Adhésion de FNA à UMAPI

- **2013** Création de 10 projets de miel biologique au profit de 9 apiculteurs & 1 GDA

- **2014** Reconstitution de FNA



2. aperçu sur le secteur apicole

POPULATION D'ABEILLES

Espèce : *Apis Mellifera*

S/Espèce : *Apis Mellifera Intermissa*



CARACTÉRISTIQUES DE L'ABEILLE **AMI**

- **Pas de ségrégation dans la sous espèce A.M.I au Maghreb (Afrique du Nord) INAT**
- **Appartenant à la lignée A. INAT**
- **Propolisation développée.**
- **Vision développée**
- **Comportement d'épouillage développé**
- **Agressive**
- **Laborieuse**
- **Essaimeuse**
- **Résistante aux contrastes climatiques extrêmes d'Afrique du Nord**



EVOLUTION DES EFFECTIFS (ESTIMATIONS)

1975

110.000

6.000

475
Tonnes

Source : OEP



2012

6000

250.000

1870 Tonnes

3. APICULTURE ET TRADITION POPULAIRE



3.1 APICULTURE ET MEDECINE POPULAIRE

Le miel est connu par la population en tant que médicament plus qu'un aliment :

- Produit noble
- Pas à la portée de la masse populaire
- Il est considéré comme symbole de richesse de la population élevant les abeilles



Le miel est largement connu comme antiseptique,, purificateur, fébrifuge, tranquillisant.



Les paysans soignent les plaies, les abcès et les brulures des humains ainsi que les infections de leurs animaux avec du miel.

Selon , Dr. Lucien Leclerc dans son ouvrage sur l'histoire de la médecine arabe (1881).

Le miel est aphrodisiaques

Exemple :

le sirop de miel, comprenant quelques épices et autres végétaux, tels carottes et navet.



Le miel représente un ingrédient primordial, après la naissance, **une alimentation soignée, riche et copieuse.**

C'est par des plats appropriés que la mère va promptement retrouver ses forces, « **régénérer le sang perdu** » dit-on à Tunis



Le premier repas, que l'on donne tout de suite **après l'accouchement**, est à la fois riche, léger et remontant. C'est souvent une bouillie assez liquide qui sera consommée pendant plusieurs jours ; **à Sfax, on mêle du beurre fondu et du miel**

(Zouari, 1971 : 24)



Autre aliment galactogogue couramment administré

le zrîr fait de beurre fondu, miel et dattes l'accouchée
en prendra pendant la première semaine

Ingrédients

500 gr de graine de sésame (jiljlane), 200 g de
beurre ou smen, 300 g de miel ou de sirop à base
d'eau et de sucre, 500 g de fruits secs (noix,
amandes et noisettes), 150 g de pignons grillés.



3.1 APICULTURE ET CÉRÉMONIES



Le mois qui suit le mariage appelé lune du miel les jeunes mariés consomment un mélange revitalisant et euphorisant de miel et de fruits secs (amande, pistache, noix et noisette et récemment il ya eu un ajout d'une dose de gelée royale)

”



A l'île de Djerba Houmet ESSOUK, l'arrivée de l'épouse "l'âroussa Installée sur une chaise au milieu d'eddar. Arrivent alors les parents de l'époux du âris avec un récipient d'huile d'olive et un autre vide. **La mère tient le récipient vide posé sur la tête de l'âroussa et le père y verse de l'huile 3 fois. Ensuite, la mère fait goûter du miel (avec son doigt) à l'âroussa, trois fois. et le lèchent ensuite.**

ALIMENTS ET GÂTEAUX DES CÉRÉMONIES

ASSIDA BLANCHE : LA FETE DU MOULED DU PROPHÈTE MOHAMED



Ingrédients:

- 500 g de farine - 1 litre d'eau une pincée de sel - 3 graines de gomme arabique (mestka) - un peu d'huile d'olive - 100 g de beurre fondu - **miel** sel...

LE MAKROUDH , Consommé en abondance à l'occasion de **AID EL FITR** après le mois de Ramadan

Les makroudh sont préparés **avec du miel pur**, certains **remplacent le miel par un succédané fait maison**



SAMSA AUX PISTACHES

Consommé en abondance à l'occasion de **AID EL FITR** après le mois de Ramadan

Ingrédients :

100g de pistache nature

50g de sucre glace

1 càs d'eau de rose

Miel ou sirop de sucre

Pistache en poudre (facultatif)

Beurre

4 feuilles de brick.



BAKLAWA

Consommé en abondance à l'occasion des cérémonie de mariage
et à **AID EL FITR** après le mois de Ramadan après le mois de Ramadan
(pour les gens aisés)



BSISSA

C'est un déjeuner

Consistante et largement consommée



Ingrédients :

225 g de bsissa

150 g de miel

200 g de beurre

Préparation :

Faites fondre le beurre et le miel ensemble sur feu doux

Avant de bouillir, retirez du feu

Ajoutez la bsissa

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène

Versez dans des petits bols et décorez comme vous voulez avec les fruits secs et les dragées par exemple

Laissez refroidir



MERCI

GRAZIE