

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 95 (1998)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Information

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

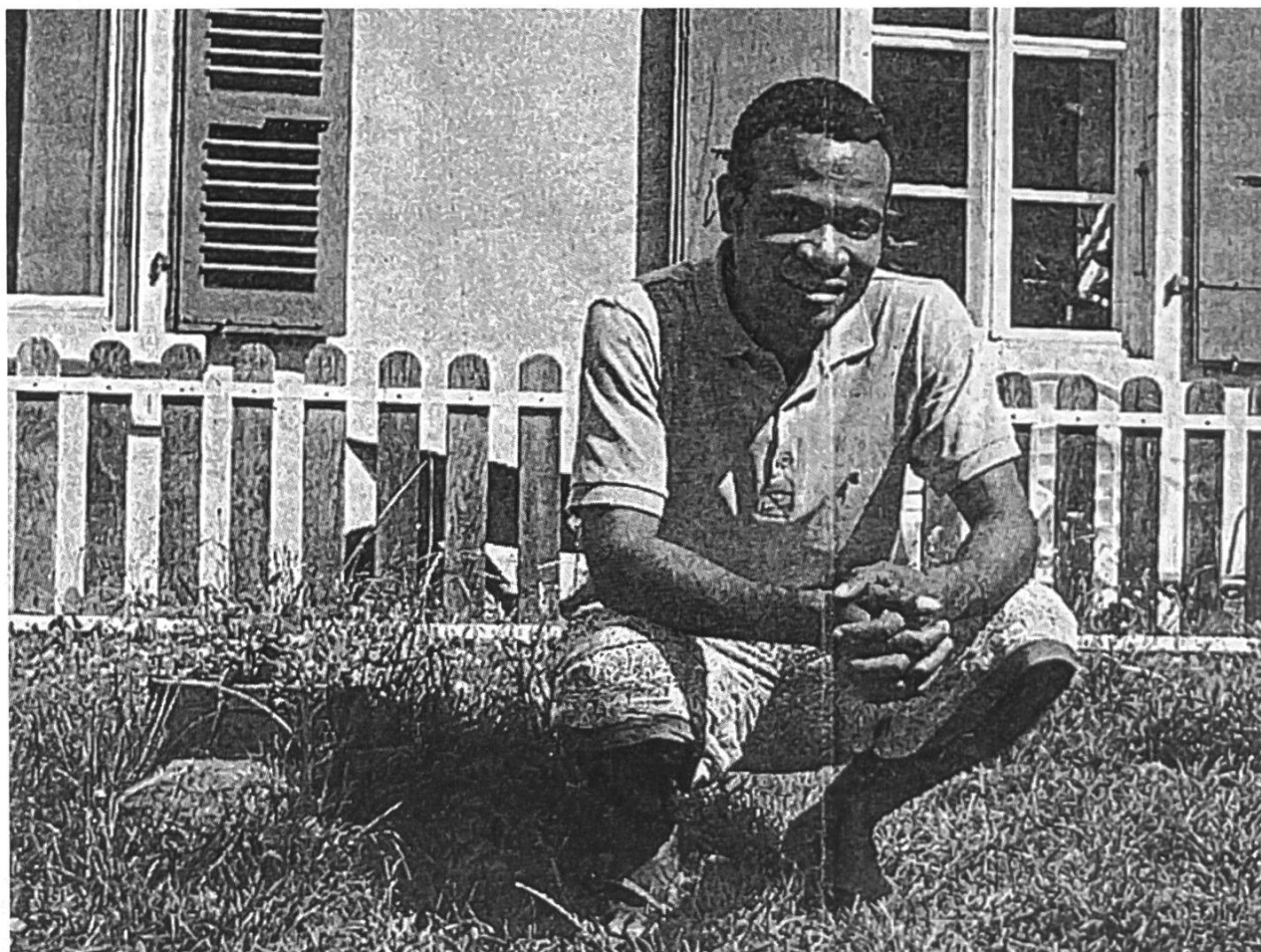
**Download PDF:** 26.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Les Bagyelis et la chasse au miel

Ce jeudi matin 6 août, j'étais tranquillement installé à la terrasse d'un café, lorsqu'un article paru dans le quotidien *24 Heures* attira mon attention. Son titre était le suivant : « Les Pygmées risquent de disparaître, menacés par l'abatage de la forêt ». Il s'agissait d'une interview de Jacques Ngoun qui, de passage en Suisse, et invité par l'ICRA (Commission internationale pour les droits des peuples indigènes), se bat pour la reconnaissance des siens. Les Pygmées qui font pourtant partie de la mémoire de l'humanité sont actuellement privés des droits les plus élémentaires en Afrique, simplement parce qu'ils n'ont pas de papiers ! Ils ne sont donc pas considérés comme des citoyens et, de ce fait, non scolarisés. C'est grâce à sa tante qui a épousé un Bantou que Jacques Ngoun a un passeport, qu'il est allé à l'école, et qu'enfin il a pu suivre une formation d'instituteur grâce à des sœurs catholiques.

Jacques Ngoun est l'initiateur au Sud-Cameroun d'un projet de scolarisation des enfants de son peuple selon une méthode spécialement conçue pour les



Jacques NGoun, instituteur pygmée au Cameroun, est venu aux Verrières pour recevoir l'appui occidental pour la construction de deux centres scolaires dans sa région.



Pygmées : ORA (observer, réfléchir puis agir). Signalons que ce travail de longue haleine s'effectue en collaboration avec la section suisse de l'ICRA.

Dans l'article, il était également question de la récolte ancestrale du miel dans la forêt. J'ai eu envie d'en savoir plus ; et ayant eu la joie de rencontrer M. Ngoun juste avant qu'il ne prenne l'avion, je suis donc en mesure de vous parler quelque peu de la récolte du miel telle que les Pygmées la pratiquent depuis la nuit des temps.

Au Cameroun, il y a trois tribus pygmées. Au sud on trouve environ 4000 Bagyelis dont est issu M. Jacques Ngoun. Les Menzams qui vivent au centre ne sont plus que 1500 et les Bakas, à l'est, sont environ 40 000. Les trois peuplades pratiquent la chasse au miel sauvage.

La grande saison de la récolte du miel commence dès le mois de juin. Les chasseurs partent en forêt, et lorsqu'un des hommes repère un arbre où un nid est installé, on commence par faire un grand feu au sol, puis bientôt une épaisse fumée blanche monte en direction de l'essaim. Ensuite deux hommes grimpent jusqu'à la hauteur des abeilles qui parfois se trouvent à 40 mètres du sol ! Un des deux chasseurs s'est muni d'un bois fumant entouré par des brindilles et de grandes feuilles. Il souffle maintenant dessus, dans la direction des abeilles. Ensuite, il commence à détacher les gâteaux de cire, soit à la main, soit en utilisant un couteau. Juste à côté de lui se tient un autre chasseur qui récolte le miel dans un panier. Lorsque celui-ci est plein, il le descend à l'aide d'une liane. La personne qui se trouve en bas récolte le panier et en remonte un autre si nécessaire.

Chez les Pygmées, la chasse au miel est réservée aux hommes, et pour un jeune garçon, sa première récolte peut être assimilée à un rite d'initiation, car il doit montrer sa bravoure. On ne porte aucune espèce de protection lors de la récolte. Dans la tribu, il y a des hommes qui effectuent plus volontiers ce travail, et parmi ces « spécialistes », certains se frottent le torse et les bras à l'aide d'herbes pour éloigner les abeilles. D'ailleurs, ils en mettent également autour du bois fumant. Parfois cette chasse peut avoir des conséquences tragiques qui se termine par la chute et la mort du récolteur. D'une façon générale, les hommes sont piqués à de très nombreuses reprises lors de la récolte, parfois plusieurs dizaines de piqûres en une fois ; et il arrive qu'il soit nécessaire de s'aliter au retour de la chasse.

Chez les Pygmées, la récolte du miel est une véritable tradition culturelle, et si un homme ne veut y pas participer (cas à vrai dire rarissime), il ne recevra pas de miel, mais par contre ne sera pas discriminé pour une autre activité. On peut expliquer cela en rappelant que les Pygmées sont des sociétés très égalitaires reposant en grande partie sur l'échange réciproque et le respect dû aux anciens. On offre d'ailleurs toujours un rayon de miel à ses parents au retour de la chasse. Mentionnons également qu'en dehors de la cire dont les Pygmées ne savent que faire, on mange également le pollen et les larves.

Chez les Pygmées, il y a des hommes qui peuvent se fâcher si quelqu'un tue une abeille, et cela s'explique facilement, tant le régime alimentaire est lié à la récolte du miel en forêt. C'est ainsi que si l'on rentre bredouille de la chasse, il se trouvera toujours un rayon de miel pour récompenser les efforts du chasseur. D'ailleurs, le miel a pour les Pygmées un pouvoir calmant et, mélangé à des plantes, il est même utilisé comme médicament.

Dans la situation actuelle où le mode de vie des Pygmées est menacé par l'abattage des grands arbres tropicaux, la récolte de miel a tendance à revêtir

une importance plus grande encore, car le gibier se fait plus rare, et on commence aussi à observer des signes de malnutrition chez les Pygmées. Pour M. Ngoun, l'abattage n'a encore heureusement aucune incidence sur la prolifération des essaims sauvages. Cependant, les Pygmées commencent à pratiquer un peu d'agriculture, et les rayons de miel leur servent de monnaie d'échange, par exemple pour obtenir du manioc.

On ne peut considérer la situation actuelle des Pygmées sans envisager la relation toujours conflictuelle avec le reste de la population camerounaise, les Bantous, qui les dénigrent constamment tout en jalouant certaines de leurs qualités. Parfois les Pygmées travaillent même sur les champs des Bantous pour essayer d'améliorer un peu leur ordinaire. Dans un pays où on a encore tendance à appeler les Blancs « patron », les Bantous qui employent de temps à autres les petits hommes de la forêt disent en parlant d'eux, et avec condescendance : « mes Pygmées ». Pourtant, les Bantous se gardent bien d'aller chercher le miel au fond de la forêt, préférant l'acheter aux Pygmées dont la bravoure et la faculté d'adaptation à leur milieu naturel font merveille depuis des milliers d'années. Quoi qu'il en soit, le processus de sédentarisation semble amorcé, mais n'est-il pas légitime de se poser la question suivante : les Pygmées pourront-ils devenir progressivement Camerounais tout en gardant au fond de leur être intérieur une part de cette magie de la forêt ?

**Michel Cardinaux**

---

## Analyse de miel

*La rédaction signale ce service d'analyse de M. Marquis au service de l'apiculture de la SAR et le remercie pour ce geste de solidarité.*

Chers collègues apiculteurs,

Je suis responsable de formation dans un laboratoire de chimie de la région d'Yverdon. Je forme des apprentis laborants et laboristes en chimie. Dans le cadre de ces professions, les apprentis que je forme touchent entre autres aux analyses de produits alimentaires. Depuis trois ans maintenant, les apprentis du laboratoire analysent ma propre production de miel ainsi que celle de quelques-uns de mes amis. Ces analyses me permettent de vendre en toute quiétude un produit que je sais être de bonne qualité tant au point de vue gustatif qu'au point de vue de la composition chimique.

Mon article a pour objectif de vous proposer ces analyses à titre gratuit pour cette année. Mon action poursuit deux buts majeurs. Le premier est de fournir à mes apprentis un support de travail très réel dans lequel ils devront fournir une prestation précise, soignée et reproductible. Le deuxième est de vous permettre d'avoir des informations utiles au niveau de la composition chimique de vos productions.

Nous sommes en mesure de faire les analyses suivantes :

- Taux d'eau (par réfractométrie)
- Taux de sucre réducteur (glucose etc.) (méthode de Bertrand)
- Taux de saccharose (méthode de Bertrand)



- Taux de matière sèche (matières minérales)
- Taux de HMF (Hydroxy methyl furfural)
- Taux d'amylase (méthode spectrophotométrique)
- Dosage des acides libres
- D'autres analyses encore suivront dans la mesure de développements ultérieurs.

Pour que nous puissions vous effectuer ces analyses nous avons besoin d'un échantillon de 100 grammes de votre production que vous enverrez à l'adresse mentionnée ci-dessous en n'oubliant pas de nous communiquer votre adresse. Dès que les analyses seront terminées, nous vous enverrons une fiche d'analyse avec les résultats comparés aux normes CODEX. Les résultats resteront bien évidemment confidentiels.

Voilà, je crois avoir tout dit. Pour de plus amples renseignements, je me tiens à votre disposition aux coordonnées mentionnées ci-dessous.

Bien à vous tous.

*Stéphane Marquis*

**Mes coordonnées: Stéphane Marquis, route de Chavornay, 1372 Bavois, tél./fax (024) 441 81 58, smarquis@hotmail.com**

## Echange international de jeunesse paysanne

Mesdames et Messieurs,

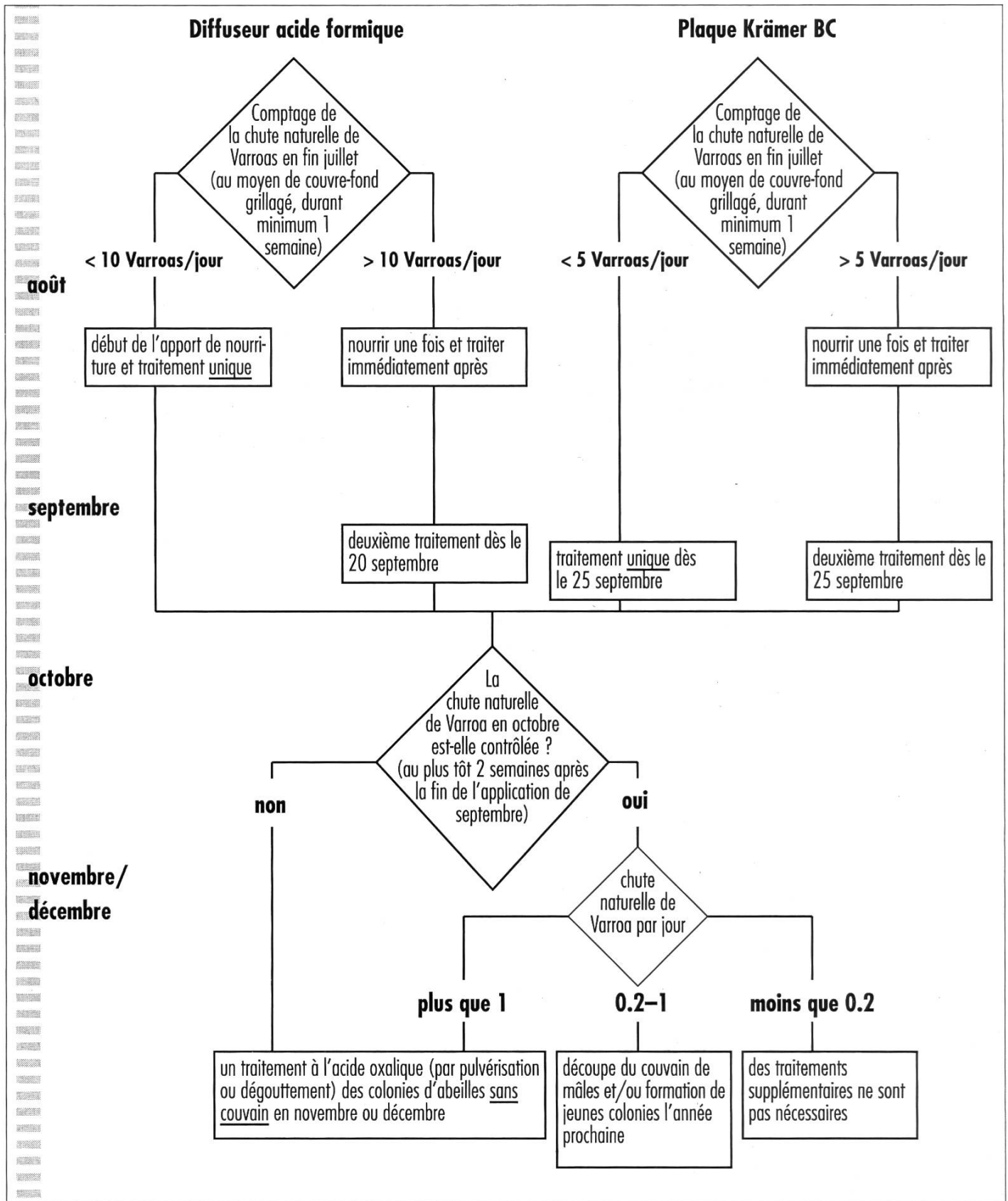
Notre association propose des échanges de jeunes dans différents pays. En annexe nous vous mettons à disposition nos programmes offerts, en espérant qu'il vous est possible de publier un article sur notre organisation afin de la présenter au public.

Notre association compte environ 450 membres. Les nouveaux participants qui désirent partir à l'étranger pour un échange doivent seulement subvenir aux frais de voyage jusqu'à destination et à l'argent de poche. Les frais de voyage une fois à destination, les repas et le logis sont pris en charge par le pays d'accueil respectif.

Comme notre association ne trouve jamais assez de participants pour les programmes en Europe, la publication d'un article dans votre journal aiderait à faire connaître ce genre d'échanges. Un grand nombre de jeunes de 20 à 30 ans aurait ainsi l'occasion et la chance, en prenant connaissance des possibilités que nous leur offrons, de pouvoir découvrir de nouvelles cultures d'une autre manière que comme simple touristes. Nous pensons que notre offre intéresse et touche un grand nombre de vos lecteurs.

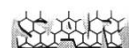
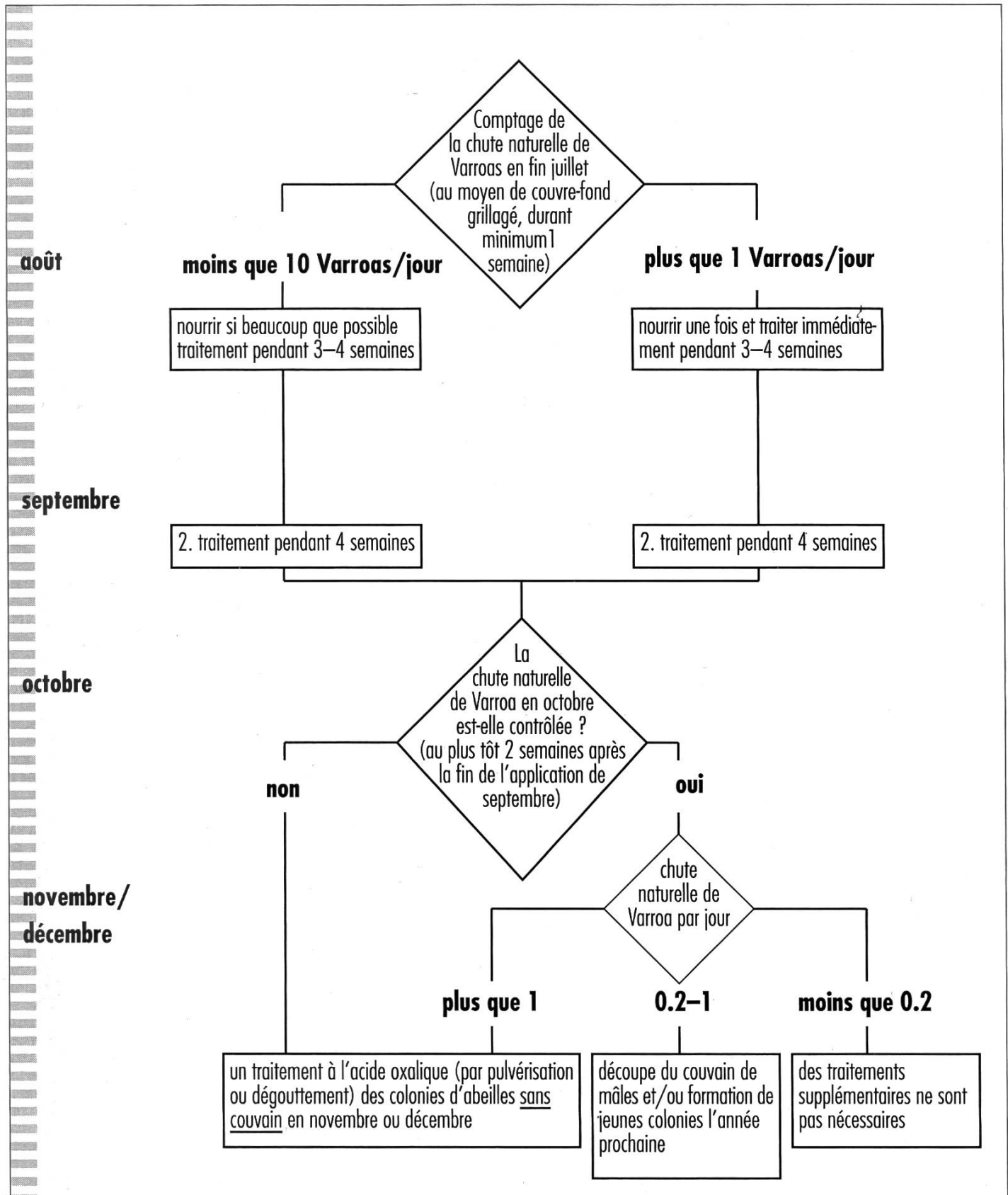
De plus amples informations sur l'échange international de la jeunesse paysanne peuvent être obtenues par les jeunes et les familles d'accueil par écrit auprès de **Regula Berli, Hirzwangen, 8925 Ebertswil** en y joignant une enveloppe (format C5) réponse affranchie et munie de l'adresse du destinataire. **(Pas de renseignements par téléphone. Merci !)**

# Concept de traitement avec acide formique (Diffuseur A.F. FAM Liebefeld, Plaque Krämer BC)



# Concept de traitement avec huiles essentielles (Thymovar et Api Life Var)

Source : Biocontrol S.A.



# Très grand choix Meilleur rapport qualité/prix

**Ruches épicea**, jolis assemblages à tenons. Renommées depuis les années 20, certaines sont toujours en service! Nombreux modèles, très nombreuses variantes; quelques exemples:

- Ruche D 12 c., toit chalet tôle, avec hausse et cadres, fond varroa, montée ..... Fr. 235.-
- Ruche D 12 c., toit chalet, avec hausse et cadres, non montée (commande de 10 au minimum) ..... Fr. 138.-
- Ruche D 10 c., pastorale, toit plat ..... Fr. 129.-
- Idem 12 c., ..... Fr. 149.-
- Ruche D 10 c., pastorale, toit plat, non montée (commande de 10 au minimum) ..... Fr. 96.-
- Idem 12 c., ..... Fr. 106.-
- Ruche Burki pastorale, 14 cadres, tôle, sans cadres, 1 hausse (sur commande) ..... Fr. 168.-

**Couteaux à désoperculer et herses:** 13 modèles

Le meilleur: couteau électrique américain thermostaté..... Fr. 159.-

**Machine à désoperculer à brosse rotative** ..... Fr. 840.-

**Nouveau minibac à désoperculer** comportant un bac plein avec robinet surmonté d'un bac ajouré avec traverse + pivot de désoperculation ..... Fr. 79.-

**Extracteur** à partir de ..... Fr. 248.-

**Extracteur inox**, 9 cadres de hausse DB, pignons acier .... Fr. 390.-

**Extracteur inox à moteur**, 9 cadres de hausse DB..... Fr. 1070.-

**Extracteur inox**, 18 demi-cadres, manuel ..... Fr. 595.-

**Extracteur inox**, 18 demi-cadres, à moteur ..... Fr. 1235.-

et 25 autres modèles d'extracteurs

**Maturateur**, 50 kg, sans tamis, inox 18/10 ..... Fr. 95.-

**Maturateur**, 100/120 kg, avec tamis, inox 18/10 ..... Fr. 187.-

**Tamis et filtres coniques**, immergés, doubles, tubulaires, à réticule

**Max MENTHON, S.à.r.l., rue du Commerce 36-38  
F-74200 THONON (FRANCE)**

**Tél. (0033) 450 70 23 22, fax (0033) 450 70 21 19**

Dépôt et matériel disponible sur demande chez M. Jacques Castella, 1668 Neirivue (FR), tél. (026) 928 1965.

