



Miel de Madagascar

Biodiversité & Savoir-Faire

## "Des abeilles et des hommes"

**M**adagascar, avec la richesse de sa biodiversité et de sa flore, est un véritable paradis pour les abeilles. Une île reconnue pour la qualité remarquable et les saveurs uniques de ses miels.

Parmi les variétés les plus emblématiques, on retrouve le miel de baobab, récolté dans le Sud et le Sud-Ouest, qui est considéré comme l'un des meilleurs miels au monde. Le miel de baies roses, issu d'une plante aromatique qui pousse principalement dans les régions chaudes comme Anôsy et Mananjary. Le miel de niaouli, produit dans les zones côtières du Sud-Est, séduit par son parfum intense, mêlant des notes végétales et boisées. Le miel de litchi, doux et apaisant, qui est récolté une fois par an, entre octobre et novembre, sur la côte Est de Madagascar.

Dans ce numéro, nous consacrons un focus au quotidien des apiculteurs malgaches : leur savoir-faire, la force des coopératives locales, ainsi que les traditions et la culture qui entourent cet insecte fascinant qu'est l'abeille.

### SOMMAIRE

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Hobiana Andrianimerina                                       | p.418 |
| Anjarasoa Randriamaharomanana                                | p.428 |
| Fanja Razah                                                  | p.438 |
| Andrianarison Tojoniaina Julio Rajoelimanana                 | p.442 |
| Recette du riz au lait de tradition au miel<br>de Madagascar | p.444 |
| Le miel : l'or liquide qui fait rêver et trompe parfois      | p.446 |
| Bibliographie                                                | p.450 |







# Hobiana Andrianimerina

## L'apiculture, son violon d'Ingres

**P**oète et écrivain d'expression malgache, Andrianimerina Hobiana cultive une véritable passion pour les abeilles et la nature dans le district de Manjakandriana, une zone riche en eucalyptus à l'Est de la capitale malgache. Apiculteur indépendant depuis cinq ans, il nous partage son quotidien, les défis auxquels il fait face, en particulier ceux liés aux changements climatiques, et propose des pistes concrètes pour dynamiser un secteur à la fois vital et fragile. Interview.



Joachin Michaël Rakotoarisoa





### Depuis combien de temps faites-vous de l'apiculture et comment avez-vous commencé ?

C'est pendant la crise sanitaire liée au Covid-19 qu'a germé l'idée de me lancer dans cette activité. A ce moment-là, je travaillais à la fois pour une entreprise d'extraction minière et dans le secteur du tourisme, deux activités qui ont dû s'arrêter. J'ai alors décidé de me reconvertir dans l'apiculture. J'ai d'abord installé mes ruches à Imerintsiatosika, à 30 km à l'Ouest d'Antananarivo. Mais au bout de deux ans, j'ai rencontré une difficulté car cette localité est une grande zone de production maraîchère, notamment de tomates et les paysans utilisent beaucoup de pesticides. Cela a eu un fort impact sur mes abeilles. J'ai donc dû déménager mes ruches vers le district de Manjakandriana, à 50 km à l'Est de la capitale.

### Avez-vous appris ce métier auprès de votre famille ou vous avez suivi une formation ?

Je n'ai pas hérité cette activité de ma famille. C'est un choix personnel. J'aime particulièrement la nature et prendre soin de l'environnement. Pour cela, j'ai suivi plusieurs formations. J'ai aussi beaucoup appris en échangeant avec des professionnels et des débutants dans le milieu. Ces partages d'expérience m'ont beaucoup aidé à progresser dans ce métier passionnant.

### Combien de ruches possédez-vous et quelles plantes sont importantes pour vos abeilles ?

Je possède actuellement une trentaine de ruches réparties sur trois sites. Certaines ont été abandonnées par les abeilles, c'est l'un des aléas du métier. Quand cela arrive, on

les remplace progressivement. Cette année, j'avais prévu une extension. Le matériel est déjà prêt, mais la météo a été capricieuse. Il pleut souvent, il y a beaucoup de crachin. Dans ces conditions, les abeilles ne sortent pas butiner pendant la floraison des eucalyptus. Mais ce n'est que partie remise. Mes abeilles butinent principalement sur les eucalyptus, car la région de Vakiniadiana est particulièrement riche en forêts d'eucalyptus. C'est d'ailleurs pour cette raison que j'ai choisi de m'y installer.

### Quelles sont les étapes suivies dans la production ?

Pour produire du miel, il faut suivre plusieurs étapes importantes. D'abord, il faut faire un constat sur le terrain pour vérifier s'il est propice et viable pour les abeilles. Ensuite, on place les corps de ruche et la colonie d'abeilles dans la ruche, puis on l'installe sur le site. Une fois que la colonie d'abeilles s'est bien adaptée à son environnement, on procède à un entretien régulier, environ toutes les deux semaines. Cela consiste à remplacer les cadres usés, vérifier l'état de la colonie, identifier d'éventuelles maladies et appliquer les traitements nécessaires. Il faut aussi s'assurer que la reine fait bien son travail, c'est-à-dire pondre des œufs. Quand le corps de ruche est plein, on ajoute une hausse au-dessus. Dans cette hausse, on place de la cire gaufrée pour accélérer la production de miel. On y installe aussi une grille à reine, qui empêche la reine de monter. Cela permet de n'avoir que du miel dans cette partie, sans œufs.



### Quels matériels utilisez-vous ?

J'utilise beaucoup d'équipements. En plus de la ruche et des cadres, il faut du câble pour fixer la cire gaufrée. Il y a aussi les outils d'entretien comme l'enfumeur, le lève-cadre, la brosse, les médicaments pour prévenir les différentes maladies, et bien sûr, les combinaisons de protection. Lors de la récolte, on utilise un extracteur pour retirer le miel sans abîmer les cadres. Cela permet aux abeilles de réutiliser la cire. Il faut savoir que produire 1 gramme de cire demande environ 13 grammes de miel. Donc, recycler la cire est essentiel pour améliorer la production. Une fois extrait, le miel repose dans un maturateur pendant trois jours avant d'être mis en pots et commercialisé.

### Qu'est-ce qui distingue le miel malgache ?

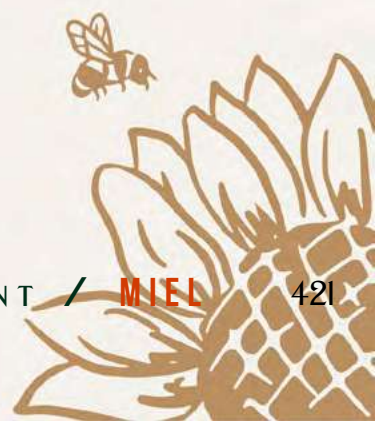
Tout le monde sait que Madagascar est riche en ressources naturelles, avec une grande variété de fleurs et d'arbres. C'est un véritable paradis pour les abeilles. Le miel malgache a donc un goût unique, avec des saveurs comme l'eucalyptus, le baobab, le niaouli, le litchi, le jujube ou encore le polyfloral. Les abeilles butinent des arbres et des fleurs naturelles. Très peu d'apiculteurs plantent des fleurs spécialement pour nourrir les abeilles. Dans ce cas, il n'est pas difficile de produire du miel bio à Madagascar, car l'apiculture se fait souvent en forêt, loin de toute pollution chimique. En plus, on trouve localement des plantes médicinales utilisées pour prévenir ou soigner les maladies des abeilles. Cela renforce la qualité naturelle de notre miel.

### Est-ce que l'apiculture est votre seule source de revenu ? Est-il facile de vendre vos produits ?

Je ne vis pas uniquement de l'apiculture, mais c'est une activité que j'aime particulièrement et j'espère pouvoir l'étendre et la faire prospérer. Avec une trentaine de ruches, je produis une quantité moyenne de miel, mais cela se vend sans trop de difficulté. Les clients sont très exigeants sur la qualité, car il y a beaucoup de contrefaçons sur le marché. Le plus grand défi, c'est le prix du miel car il reste assez bas par rapport à d'autres pays. C'est difficile de le valoriser à cause du faible pouvoir d'achat des consommateurs, mais aussi à cause du miel contrefait vendu à bas prix. Il y a aussi des gens qui chassent les abeilles sauvages en forêt et vendent leur miel moins cher, ce qui crée une concurrence déloyale pour les apiculteurs comme nous, qui faisons un vrai travail de fond.

### Quelle est votre production annuelle ?

La production apicole dans la région de Vakinankaratra est en nette diminution depuis plusieurs années. En 2023, la production moyenne était d'environ 10 litres par ruche. En 2024, elle est tombée à 6 litres, et si la tendance actuelle se poursuit, nous risquons de descendre à seulement 3 litres par ruche en 2025. Cette baisse est due à un ensemble de facteurs. La perturbation du cycle naturel rend l'avenir de la production très incertain si rien n'est fait.



### Quels sont les principaux problèmes que vous rencontrez dans votre travail actuellement ?

Comme toute activité génératrice de revenus, l'apiculture présente son lot de difficultés. Il est important de préciser que je ne fais pas partie d'une association, je travaille à mon propre compte. Cela ne m'empêche pas de solliciter l'aide ou les conseils de mes homologues, notamment sur l'utilisation des outils ou les bonnes pratiques. L'un des problèmes majeurs concerne les maladies des abeilles, comme la varroase. Ensuite, les conditions météorologiques jouent un rôle important. La floraison des eucalyptus s'interrompt de plus en plus tôt, la saison sèche est anormalement longue, et les conditions climatiques sont souvent défavorables à l'activité des abeilles. A titre d'exemple, lorsque les eucalyptus sont en fleurs, il arrive souvent que le temps soit défavorable, ce qui réduit considérablement la production de miel. Les colonies s'affaiblissent. Certaines ruches deviennent trop faibles pour produire, tandis que d'autres, même dirigées par des reines vigoureuses, ne parviennent à produire que 7 à 8 litres en une seule récolte, au lieu des deux à trois récoltes annuelles habituelles.

### Qu'en est-il du prix de miel ?

Le prix du miel représente également un défi. Il est souvent inférieur aux coûts de production. Personnellement, j'habite à Imerintsiatosika et je dois parcourir 75 km pour me rendre à Vakiniadiana tous les quinze jours afin de m'occuper de mes ruches. Lorsque l'on compare les prix du miel à Madagascar à ceux pratiqués à l'étranger, l'écart est frappant. En France, le miel se vend entre 10 € (environ 50 000 Ariary/kg) et 20 € (environ 100 000 Ariary/kg). Pour les miels certifiés

bio, les prix peuvent atteindre 36 €, soit environ 180 000 Ariary/kg. Aux États-Unis, les prix varient entre 15 € et 30 € (environ 75 000 à 150 000 Ariary/kg). A Madagascar, le prix moyen du miel est d'environ 20 000 Ariary/kg, soit environ 4 €, ce qui reste très bas. La vente se fait d'ailleurs le plus souvent au litre : 1 litre = 27 000 Ariary, soit environ 1,35 kg, ce qui revient à 20 000 Ariary le kilo.

### Selon vous, l'apiculture a-t-elle un avenir dans notre pays ? Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer dans ce métier ?

Oui, l'apiculture a un véritable avenir à Madagascar, mais cela nécessite des efforts collectifs. Il faut travailler ensemble pour valoriser ce secteur. Aux jeunes qui souhaitent se lancer, je dirais qu'il est indispensable de suivre une formation, en plus d'avoir de la passion. Les personnes sensibles à l'environnement, à la paix intérieure et au respect de la nature sont souvent attirées par les abeilles, car leur mode de vie est très organisé. Mais la théorie seule ne suffit pas. Il faut faire preuve de patience et de persévérance. Je recommande de commencer avec trois ou quatre ruches, afin d'acquérir de l'expérience, puis d'élargir progressivement son activité.

### Que souhaiteriez-vous dire aux consommateurs, aux autorités et aux jeunes Malgaches à propos de l'apiculture ?

Les abeilles jouent un rôle essentiel dans la préservation de l'environnement. Elles permettent la transformation des fleurs en graines, garantissant ainsi la reproduction des plantes. Sans elles, la biodiversité serait





gravement menacée. Le miel, en plus de ses bienfaits pour la nature, est également précieux pour la santé humaine. A Madagascar, il est souvent utilisé comme remède naturel. Il serait d'ailleurs intéressant d'envisager de remplacer progressivement le sucre par le miel dans notre alimentation quotidienne. J'invite les consommateurs à rester vigilants quant à la qualité du miel qu'ils achètent. Il faut privilégier les vendeurs de confiance, car les contrefaçons deviennent de plus en plus fréquentes. Quant à l'Etat, son rôle est crucial. L'apiculture est un secteur porteur, qui

peut générer des revenus et créer de l'emploi. Il serait important de mettre en place des actions de sensibilisation, de soutien technique et d'accompagnement des apiculteurs. Enfin, je veux encourager les jeunes à se lancer. Contrairement à d'autres formes d'élevage qui demandent une attention quotidienne, les abeilles ne nécessitent une surveillance que toutes les deux semaines. C'est donc une activité accessible, même pour ceux qui disposent de peu de temps ou de moyens au départ.



Ruches installées dans une zone aérée pour faciliter leur surveillance.







Ruches installées dans une zone aérée pour faciliter leur surveillance



Les abeilles ont un mode de vie très organisé





Produits dérivés de l'apiculture



Les équipements de protection sont indispensables en apiculture





Le miel d'eucalyptus est un remède traditionnel aux vertus antiseptiques, antibactériennes et antitussives



Les abeilles sont sensibles aux conditions météorologiques





Les personnes soucieuses de la nature et de leur paix intérieure sont idéales pour l'apiculture









# Anjarasoa Randriamaharomanana



« Les abeilles ont toujours cohabité avec nous »

**H**éritier d'un savoir-faire familial transmis depuis trois générations, Anjarasoa Randriamaharomanana – Njara pour ses semblables - est apiculteur originaire d'Ambodivona, dans la commune rurale malgache d'Anjepy. Son exploitation s'inscrit dans une dynamique collective grâce à la coopérative Nectar, qui regroupe huit apiculteurs expérimentés.

« Mon grand-père pratiquait l'apiculture avec des ruches traditionnelles. Mon père, lui, a introduit les ruches à cadres. Lorsque j'ai pris la relève, j'ai adopté la technique de la cire gaufrée pour améliorer la production », confie-t-il. En 2012, il décide de faire de l'apiculture son activité principale. Bien qu'il ait beaucoup appris sur le terrain, aux côtés de ses parents, il n'a jamais cessé de se former. Livres, internet, formations en techniques d'élevage, entrepreneuriat et commercialisation lui ont permis de perfectionner ses compétences et de professionnaliser sa démarche.

Njara ne se limite pas à la production de miel. Il vend également des essaims, de la propolis, de la cire et divers matériels d'apiculture. Son exploitation, ancrée dans un petit quartier de cent toits, s'inscrit dans une dynamique collective grâce à la coopérative Nectar, qui regroupe huit apiculteurs expérimentés de la commune d'Anjepy.



Joachin Michaël Rakotoarisoa



## La force de la coopération

La coopérative Nectar a pour objectif de mutualiser les efforts et les ressources pour faire face aux défis du secteur. « Répondre à la demande croissante du marché, garantir une qualité constante, partager les investissements coûteux et avancer ensemble. Tous nos membres sont spécialisés dans le miel d'eucalyptus, répartis dans près de 700 ruches », précise l'apiculteur. Environ la moitié de la production est destinée à l'exportation via les collecteurs, l'autre moitié étant vendue sur le marché local, auprès de particuliers et de revendeurs.

Dans cette optique, l'avantage de travailler en coopérative permet de répondre aux besoins des collecteurs. « Seul, je ne peux fournir que deux tonnes de miel. Mais un collecteur peut en demander cinq. Ensemble, c'est possible ». La coopérative joue aussi un rôle crucial dans l'accès au financement, car les projets nationaux et internationaux passent souvent par des associations.

Les décisions sont prises collectivement lors des réunions des membres. Une partie des ventes est versée dans la caisse de la Commune d'Anjepy, tandis que les cotisations contribuent au fonctionnement de la coopérative.

## Une production en baisse malgré un environnement propice

À Ambodivona, les abeilles butinent principalement les fleurs d'eucalyptus. Chaque terrain de plantation a son propriétaire, et pour préserver cette ressource, une convention a été signée entre les apiculteurs et la mairie. « Elle engage chaque paysan à conserver au moins un grand arbre par are en tant que

porte-graine, garantissant le renouvellement de la forêt ».

Malgré ce cadre favorable, la production reste instable. « Il y a quatre ans, la récolte a été mauvaise. L'année suivante, elle s'est améliorée. Mais les volumes ne sont plus ceux d'avant. Nous sommes passés de 20 litres par ruche par an à seulement 13 à 15 litres aujourd'hui ». Cette baisse est notamment liée aux conditions climatiques défavorables puisque les crachins fréquents pendant la floraison empêchent les abeilles de butiner correctement. « La dégradation de l'environnement accentue ces difficultés ».

## Des équipements difficiles à acquérir

L'accès au matériel apicole reste l'un des principaux obstacles pour les apiculteurs malgaches. Certains équipements, comme l'extracteur de miel en inox, les moules à gaufres pour la fabrication de cire gaufrée ou les trappes à pollen, doivent être importés, car ils ne peuvent être fabriqués localement. Seules les ruches, la cire et les essaims peuvent être produits sur place. « Grâce à la coopérative, ces investissements lourds peuvent être partagés entre plusieurs membres, rendant leur acquisition plus accessible ».

## Une philosophie de vie avec les abeilles

Au-delà de l'aspect économique, l'apiculture est pour Njara un mode de vie, voire une philosophie. « Les abeilles doivent être les plus proches de l'homme. Elles sont faciles à vivre. Comme on dit chez nous 'Harena sy namana ny tantely' – le miel est une richesse et un ami ».





Être apiculteur requiert droiture, patience et un véritable sens du partage. Ainsi, lorsque quelqu'un vient demander du miel pour se soigner, Njara considère qu'il est tout naturel d'en offrir si l'on en a.

Il insiste également sur le respect des abeilles. « Il ne faut jamais leur faire de mal si l'on espère un jour guérir grâce à elles. Elles ont toujours cohabité avec nous. Si aujourd'hui cela devient difficile, c'est à cause de nos propres actions ».

Pour l'avenir, Anjarasoa souhaite sensibiliser les consommateurs à la qualité du miel local et encourager sa présence dans chaque foyer malgache. Il envisage également de développer des projets d'exportation, afin de valoriser le savoir-faire artisanal malgache et de donner une plus grande visibilité au miel d'eucalyptus d'Anjepy sur les marchés internationaux.



Commune rurale d'Anjepy, dans le district de Manjakandriana, à l'est d'Antananarivo.







Paysage de la commune rurale d'Anjepy, un terroir propice à l'apiculture.



Atelier de fabrication de matériel apicole, chaque outil est conçu localement dans les locaux de Njara.





Ruches artisanales, fabriquées à la main avec des matériaux locaux.



Confection d'un cadre de ruche, élément essentiel pour accueillir les rayons de cire.





Finition d'un cadre de ruche,  
dans le respect du savoir-faire traditionnel.



Machine à gaufrer la cire, utilisée pour préparer les feuilles de cire qui  
guideront les abeilles dans la construction des rayons.





Les personnes soucieuses de la nature et de leur paix intérieure sont idéales pour l'apiculture



Avant l'ouverture de la ruche, l'apiculteur prépare l'enfumeur pour calmer les abeilles.





Ça bourdonne dans la ruche, signe d'une colonie active et en pleine santé



L'apiculteur vérifie l'évolution de la production de miel.







Vérification de l'état des cadres.



Dernière vérification, l'apiculteur s'assure du bon fonctionnement de la ruche et de la colonie.











# Fanja Razah

## Le miel Malgache, entre histoire, traditions et symbolisme

**I**l était une fois un homme nommé Andriamampandry, précepteur avisé et conseiller respecté à la cour du roi Andriamasinavalona, souverain du royaume de l'Imerina, à Madagascar. Chargé de mettre à l'épreuve l'un des huit fils du souverain, il imagina une épreuve simple, mais lourde de sens. Andriamampandry apporta un pot de miel fermé par un couvercle et le présenta au prince. Il le confia et lui ordonna de ne pas ouvrir le couvercle avant son retour, car il devait encore faire un voyage. Mais après son départ, le fils d'Andriamasinavalona ôta le couvercle et mangea le miel. À son retour, Andriamampandry constata que le pot avait été ouvert et que le miel avait disparu, malgré l'interdiction qu'il avait donnée.



Joachin Michaël Rakotoarisoa



Il déclara alors que ce fils du roi était indigne d'hériter du royaume. Selon lui, s'il n'avait pas su respecter une simple consigne, il ne saurait certainement pas gouverner un royaume. Il le compara au pot de miel ouvert, exposé à la convoitise de tous, incapable de se protéger ni de garder l'ordre. C'est de là que naquit le proverbe malgache « Tantely afa-drakotra, ka anjakan'izay bodo sy adala rehetra izao », ce qui signifie littéralement « Miel sans couvercle, il devient la proie de tous les ignorants et des fous ».

L'histoire des abeilles à Madagascar remonte à des temps anciens, à une époque où les hommes vivaient de chasse et de cueillette selon Fanja Razah., poète, écrivain et grand défenseur de la culture malgache. Les Malgaches ne pratiquaient pas l'apiculture, mais chassaient les abeilles dans la nature. Ils consommaient donc du miel sauvage, récolté directement dans la forêt, plutôt que du miel issu de l'élevage comme aujourd'hui. C'est à l'orée du XXe siècle que Madagascar aurait commencé à pratiquer l'apiculture à l'aide de ruches traditionnelles, introduites par les Européens. Le miel est devenu un produit d'exportation dès les années 1920.

« Dans la région de l'Imerina, cœur du royaume malgache, un groupe de serviteurs appelés les Tsiarondahy, spécialement sélectionnés avaient, pendant l'époque royale, pour mission de chasser les abeilles dans la forêt au service du roi ou de la reine. Le miel récolté était alors transporté dans des boîtes en bois finement sculptées. Sur place, dans la forêt même, les rayons de cire étaient séparés du miel, qui était filtré à l'aide de fougères. Seul le miel pur était placé dans la boîte. Les rayons et des résidus pouvaient être emportés par les chasseurs », nous rappelle l'écrivain.

C'est de cette pratique qu'est née l'expression malgache « ambony ampanga, autrement dit, l'on peut prendre librement ce qui reste contrairement au contenu précieux de la boîte réservé au roi ou à la reine.

## Le miel, un reflet de l'évolution humaine

Le miel peut être considéré comme un reflet de l'évolution de la vie humaine, selon l'auteur malgache. « Autrefois, avant la découverte du feu, les humains consommaient leurs aliments crus. Avec le temps, et grâce à la maîtrise du feu, ils ont appris à cuire leurs aliments. Dans cette transition entre le cru et le cuit, le miel occupe une place particulière. Bien qu'il soit un aliment cru, puisqu'il n'est pas cuit au feu, il résulte tout de même d'une transformation, celle du pollen par les abeilles. On peut donc le considérer comme un aliment à mi-chemin entre le cru et le cuit, une matière première transformée naturellement, mais sans cuisson humaine », analyse-t-il.

Le miel se distingue par son goût sucré et son parfum unique, qui ne s'estompent pas avec le temps. Il possède également une remarquable capacité de conservation car il peut se garder pendant de nombreuses années sans perdre ses qualités.

## Le miel dans la culture et la médecine malgaches

Cependant, les humains apprécient le miel non seulement pour son goût et sa saveur, mais aussi pour ses vertus nutritives et ses bienfaits, notamment pour la santé et la digestion.

A Madagascar, le miel est considéré comme un produit sacré, digne d'offrandes et de sacrifices. Il est entouré d'un respect particulier », précise Fanja Razah. Un proverbe malgache en témoigne : "Haja omena ny tantely no anaovana azy sorona, fa ny mamany noho izy mba betsaka ihany ", on honore le miel en l'offrant en sacrifice mais il existe d'autres choses encore plus sucrées que lui.

Le miel n'est pas seulement utilisé dans les rituels d'offrandes et de sacrifices, mais aussi en médecine traditionnelle. « Les mpisikidy





(devins-guérisseurs traditionnels) l'utilisent fréquemment dans leurs traitements. Par exemple, lorsqu'ils administrent des potions aux malades, ils les préparent souvent avec un mélange de miel, de rhum et d'huile de ricin. De même, l'eau utilisée par les mpanazary (sorcières ou médiums) dans les rituels de guérison est souvent mélangée à du miel, renforçant ainsi son pouvoir symbolique et thérapeutique ».

En plus de ces usages rituels et médicaux, le miel est également présent dans l'alimentation quotidienne, en raison de sa richesse en nutriments.

### Le miel au cœur des coutumes malgaches

Le miel est présent dans presque toutes les grandes coutumes malgaches, pour ne citer que l'alavolonjaza (la première coupe de cheveux du nouveau-né), le fandroana (les bains sacrés royaux).

Le riz au lait et au miel, constitue un exemple marquant. « Vary amin-dronono tondrahan-tantely, tian-ko lalina indrindra » ou bien « Du riz au lait arrosé de miel, c'est ce que l'on désire le plus profondément ». « C'est un plat non seulement apprécié pour son goût, mais également chargé de symbolisme. Il représente le respect et l'honneur mutuels entre l'hôte et l'invité. En d'autres termes, cette cuisine est à la fois un plaisir gustatif et une marque d'estime », estime Fanja Razah. De manière générale, le miel était un produit presque incontournable dans les foyers de nos aïeux, et même aujourd'hui, de nombreuses familles continuent à en conserver chez elles. « On applique du miel sur la peau des visiteurs venus de loin, notamment s'il s'agit de personnes qu'on n'a pas vues depuis longtemps ou de quelqu'un qui entre pour la première fois dans la maison ».

Un autre proverbe dit : « Mamy ny tantely fa misy faikany », « Le miel est doux, mais il contient aussi des résidus ». Pour notre in-

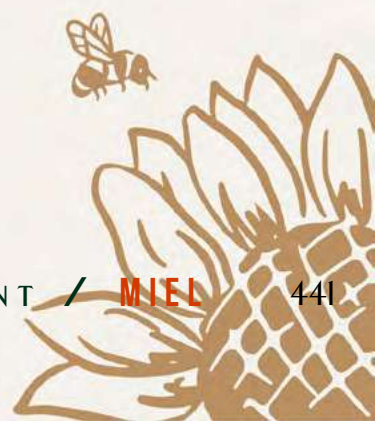
terlocuteur, cette expression rappelle que même ce qui est doux et précieux n'est pas parfait. Pourtant, même la cire et les restes de rayons ne sont pas jetés. Ils sont broyés et transformés en cire utilisée pour polir des objets, montrant que rien n'est gaspillé.

Le miel symbolise la douceur de vivre, tandis que l'aloès (aloe vera), au goût amer, représente l'amertume de la vie. Cela se reflète dans le proverbe bien connu « Tantely amam-bahona ny fiainana », « La vie est un mélange de miel et d'aloès ».

Selon Fanja Razah., ce proverbe illustre la vision malgache d'une existence faite de joies et de peines, de douceur et de difficultés. Par ailleurs, le mélange de miel et d'aloès vera est aussi utilisé en médecine traditionnelle, tant comme remède curatif que préventif contre de nombreuses maladies.

Les abeilles sauvages à Madagascar vivent principalement dans des trous de rochers ou à l'intérieur de troncs d'arbres. « Ces nids sont recherchés par les chasseurs de miel, qui bravent la forêt pour les récolter. Cependant, certaines espèces d'arbres sont évitées, comme le Calophyllum inophyllum, connu sous différents noms selon les régions comme le kotao, kotro, tsindelo, foraha, vokotry, nato, takamaka, vokoly. Bien qu'il s'agisse d'un arbre très courant dans les forêts de la côte Est malgache, les chasseurs de miel s'en méfient. Le Calophyllum est réputé pour attirer la foudre, et l'on craint qu'il ne soit porteur de mauvais présages. Les Malgaches évitent même de se chauffer avec le bois d'un arbre frappé par la foudre ».

Dans cette optique, l'idée de récolter du miel dans un arbre susceptible d'attirer les éclairs est taboue. De là vient le proverbe : « Tsy antenain-tsy andraina toa ny tantely ambody vintanina », « Comme le miel au pied du Calophyllum, on ne peut ni l'espérer ni l'attendre ».









# Andrianarison Tojoniaina Julio RAJOELIMANANA

## Chef Exécutif

Bliss Lounge & Kitchen, Ankorondrano,  
Enceinte La city Ivandry, Madagascar.  
Village Club Mileade Courchevel,  
73120 Courchevel, France

**J**ulio Tojoniana Andrianarison Rajoelimanana est un jeune Chef cuisinier de 29 ans. Il est passionné par la cuisine gastronomique et la pâtisserie, ce qui fait de lui une personne professionnelle, capable d'une grande créativité visuelle, gustative et culinaire.

Autodidacte, créatif et rigoureux, il a construit son parcours en multipliant les expériences en hôtellerie et restauration. Ces expériences sont très significatives, aussi bien à Madagascar qu'à l'international, notamment à l'île Maurice et en France.

Julio a exercé en tant que cuisinier et chef cuisinier dans plusieurs établissements de renom, allant de l'auberge traditionnelle aux hôtels 4 étoiles. Il se distingue généralement par ses compétences palpables dans la conception de menus, la maîtrise de différentes cuissons mais aussi le dressage raffiné des assiettes. À côté, l'esprit d'équipe dont il fait preuve affirme sa capacité d'adaptation et son sens du leadership en tant que chef.









# Recette du riz au lait de tradition au miel de Madagascar

Temps de préparation : 5 à 10min  
Temps de cuisson : 50 à 60min  
Type de cuisson : Long

## Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de riz rouge
- 500 ml de lait entier
- 75g de miel de Madagascar
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 10g poudre de cannelle

## (Pour le voile de miel)

- 50g de miel
- 200g d'eau
- 4g d'agar-agar
- 1,5 feuilles de gélatine.

## Préparation

### 1. Cuisson du riz

Rince le riz rouge, puis le cuire doucement dans le lait avec une pincée de sel, Ajoute les grains de vanille grattés et la poudre de cannelle, Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre avec l'obtention d'un mélange crémeux (45-50 min environ), Ajouté le miel à la fin de cuisson et mélanger doucement

### 2. Gelé/ voile de miel

Réhydrater la gélatine dans de l'eau tiède, Faire chauffer l'eau et le miel, quand ça frémit ajouter en pluie l'agar-agar sans cesser de battre le mélange, Laisse bouillir quelques instants, Ajouter, hors du feu, la gélatine essorée, Bien mélanger puis couler dans un moule en silicone type plaque à géroise, Laisser prendre au froid, Détailler en cercle de 6cm de diamètre pour le dressage.

Dresser le riz dans une assiette creuse, versez un peu de miel au dessus et posez délicatement la gelée. Décorez à votre goût, C'est prêt.

Bonne dégustation !







# Le miel



L'or liquide qui fait rêver — et trompe parfois

Dans nos cuisines, un pot de miel évoque la douceur des petits-déjeuners, la nature généreuse et les ruches ensoleillées. Pourtant, derrière son image dorée et apaisante, se cache un marché où la fraude est aussi collante que le produit lui-même. Car tout ce qui brille n'est pas forcément miel.

Selon la DGCCRF, plus de 40 % des miels contrôlés en France présentent des anomalies. Certains sont coupés avec du sirop de sucre, d'autres mélangés à des miels étrangers, parfois reconditionnés en France sous un emballage tricolore qui fait illusion. Un pot qui semble venir d'un petit producteur du Sud-Ouest peut en réalité contenir du nectar venu de l'autre bout du monde.



Vasanda V.



## Un marché sous haute tension

Le miel est l'un des produits naturels les plus falsifiés au monde. La demande augmente, les récoltes baissent, et les prix flambent — un cocktail parfait pour les dérives. Dans les rayons, certaines étiquettes vantent un "miel de Provence" ou "d'acacia pur" alors qu'il s'agit de mélanges internationaux, sans réelle traçabilité.

Heureusement, les règles évoluent. Dès 2026, l'Union européenne imposera que les pots mentionnent tous les pays d'origine, avec les pourcentages exacts. Une avancée pour plus de transparence — et peut-être une victoire pour les butineuses elles-mêmes.

## Le trésor discret de Madagascar

À plus de 8 000 kilomètres de nos ruches européennes, Madagascar cultive un miel à part. Là-bas, les abeilles butinent dans des forêts primaires et des prairies sauvages, où les fleurs d'eucalyptus, de niaouli, de litchi ou de caféier offrent des saveurs inimitables.

Ces miels, souvent produits de manière artisanale par de petites coopératives, sont réputés pour leur pureté et leur parfum floral intense. Le miel de litchi, doré et fruité, en est l'un des plus emblématiques : une douceur tropicale qui séduit les palais du monde entier.

Mais l'essor de la demande internationale met aussi la filière à l'épreuve. Le transport, la standardisation et certaines pratiques d'exportation peuvent altérer l'authenticité du produit. Acheter un miel malgache, c'est donc aussi choisir de soutenir les filières équitables et durables, celles qui préservent la biodiversité et valorisent le travail patient des apiculteurs locaux.

## Comment choisir un miel authentique

### Lisez entre les lignes.

Oubliez les étiquettes poétiques : "pur miel", "naturel", "artisanal" ne veulent rien dire légalement. Ce qui compte, c'est la mention du pays de récolte, le nom de l'apiculteur, et un numéro de lot identifiable.

### Fuyez les "miels d'assemblage" douteux.

Les formules "miel originaire et non originaire de l'Union européenne" cachent souvent des mélanges anonymes venus d'Asie ou d'Amérique du Sud. Mieux vaut un miel local plus cher mais traçable, qu'un pot bon marché sans histoire.

### Faites confiance à la proximité.

Les miels de petits apiculteurs, vendus en marché, en AMAP ou directement à la ferme, offrent la garantie d'un produit vivant. On peut poser des questions, sentir, goûter, comprendre le travail derrière chaque goutte.





### Le prix, un indice — pas une vérité.

Un miel vendu à 4 € les 500 g a peu de chances d'être authentique. Mais certains miels premium surfent aussi sur le storytelling sans réelle valeur ajoutée. L'essentiel : la transparence, plus que le luxe.

### Un retour à la nature... et à la confiance

Choisir son miel, c'est un peu choisir sa relation à la nature. Privilégier un pot local, c'est soutenir les abeilles de nos campagnes, préserver la biodiversité et valoriser le travail patient des apiculteurs. C'est aussi retrouver un goût unique, jamais identique d'une année sur l'autre.

Le miel, lorsqu'il est vrai, n'est pas seulement un aliment : c'est un concentré de saisons, de fleurs et de terroirs. Une histoire liquide, précieuse et fragile — qu'elle naisse dans une ruche du Limousin ou sous le soleil de Madagascar.

### Le conseil slow life

La prochaine fois que vous trempez votre cuillère dans un pot, prenez le temps de regarder sa couleur, de sentir son parfum. Ce simple geste reconnecte à l'essentiel : la nature, le temps, la douceur.

Source : <https://vert.eco/articles/comment-savoir-si-le-miel-que-jachete-est-vraiment-du-miel>



# BIBLIOGRAPHIE SUR LE MIEL ET LES ABEILLES

Pour en savoir plus sur les abeilles et le miel en symbiose avec les hommes,  
nous avons sélectionné plusieurs ouvrages pour vous.

À lire sans modération !

