

# ABEILLES MÉLIPONES DE BOLIVIE

Philippe LEROY

## Une reconnaissance

À ce jour, je suis un apiculteur amateur. Les abeilles me fascinent depuis très longtemps. À mon départ en retraite, en 2010, j'ai suivi des cours d'apiculture. Je possède 6 ruches et 4 ruchettes. 1 à 2 fois par an, j'interviens dans des classes de CM1/CM2 pour parler des abeilles.

En 2014, notre fils a émigré en Bolivie. En septembre 2019, nous y sommes allés et, comme des amis apiculteurs m'avaient parlé de la mélipone, j'ai demandé à mon fils s'il pouvait trouver un apiculteur dans son pays d'adoption.

Grâce à Facebook, il a pu localiser le site "Meliponario Tua Ta Uypi" de Marcelino Pinto dans le village de Chipiriri, en bordure de la forêt Amazonienne.

Ce village est situé à 4 h 30 de la ville de Cochabamba (dans la province du Chapare) et nous avons pris rendez-vous avec Marcelino pour passer une journée avec lui et rencontrer ses abeilles.

Photos © Philippe LEROY

Marcelino se dit **Méliponiculteur**. Dans son *méliponario*, il possède plusieurs colonies de 16 espèces différentes d'abeilles (mélipones et trigones).

C'est auprès de la tribu Yuracare, dont est originaire son épouse, qu'il s'est intéressé aux abeilles, d'abord pour le miel puis il lui a semblé évident qu'il fallait agir pour préserver l'abeille qui a un rôle très important dans la pollinisation de la flore locale. "Mes abeilles vont sur les fleurs natives de la forêt, elles délaissent les fleurs des plantes importées."

Il a commencé son apprentissage auprès des Yuracares puis il a cherché et trouvé comment les capturer, les sauver des feux (les chacos), les conserver dans des ruches adaptées, les nourrir, les multiplier et connaître leurs produits.

Aujourd'hui, il en est arrivé à former d'autres méliponiculteurs, à les conseiller, à recueillir des essaims et faire des échanges. Il vend aussi le miel produit par ses abeilles. Ces abeilles sont petites et leur production est faible. Ces miels contiennent beaucoup d'eau, ils doivent être consommés rapidement.



Toutes ces abeilles ne piquent pas, certaines mordent.

Leurs rayons sont à l'horizontale, ce qui donne des structures en forme de "temple inca". Autour de cette structure, les abeilles construisent des jarres dans lesquelles elles vont stocker le miel et le pollen. Certaines utilisent la géopropolis (propolis + argile) pour calfeutrer leur ruche.

Voici la description des espèces que Marcelino nous a présentées :

En général, j'utilise les noms donnés par les indigènes Yuracare parce que c'est la culture de mon épouse ; c'est plus facile pour moi, car j'ai accès aux connaissances de ma femme et de son entourage. Actuellement, je fais des recherches sur leurs noms scientifiques.





**1 - La Shepestre** est une abeille mélipone petite et jaune qui a son entrée en forme de lèvres qui lui sert à s'orienter. Elle ne produit pas beaucoup de miel, mais sa production est régulière et il est exquis. Il y a plusieurs reines (ou princesses) dans la ruche.

**2 - La Choromo**, orangée avec des yeux verts. Son nom scientifique est *Ruribentris*. Il y en a 2 types, la Choromo et la Basti. Elle entrepose son miel et le pollen dans de grandes "jarres" au-dessus du couvain. Leur entrée est en forme d'araignée avec un très petit trou où il y a toujours une gardienne. Elle utilise la géopropolis pour couvrir l'entrée et calfeutrer la ruche. Elle maintient toujours de l'humidité à l'intérieur de la ruche, j'utilise un bois dur qui puisse résister à l'humidité. Il y a plusieurs reines (ou princesses) dans la ruche.



"Il y a toujours une gardienne."

**3 - La Basti**, orangée. Elle utilise la géopropolis pour calfeutrer la ruche.

**4 - La Tiré**. Elle est petite et noire et elle s'est aussi convertie en abeille urbaine. La forme de son entrée ressemble à une petite bouche.



"Son entrée ressemble à une petite bouche."

**5 - La Mulo**. Sur les photos, on peut voir l'entrée du nid, il est au milieu d'une termitière abandonnée et une colonie de fourmis l'entoure et assure sa protection.

**6 - La Maparre**. Ce n'est pas une *Melipona*, mais une *Trigona*; elle est agressive, elle construit son entrée en forme de tube. Elle peut bâtir "sa ruche" dans les grands arbres même si elle s'adapte aussi aux plus petits. Elle est travailleuse, son miel est abondant. Il a une saveur de noix de coco, il est plus délicat et doit être bien travaillé. C'est l'abeille préférée du peuple Yuracare.



**7 et 8 - La nanotrigona** qui n'a pas encore de nom Yuracare.

**9 - La Yaya**, qui signifie moustique. Elle vit à l'air libre, elle bâtit sa ruche avec une entrée exposée. Elle récupère des éléments de la forêt et construit dans les branches. Elle est agressive.

**10 - La Botentewé**, petite, orangée. Utilise la géopropolis.

**11 - La Pichinewé, La Señorita**. Elle s'est habituée aux zones urbaines, elle n'a pas besoin de beaucoup d'espace et elle occupe les endroits abandonnés par l'humain. Son miel est recherché car il a la réputation de soigner les yeux. J'ai personnellement testé ce miel sur mes yeux, il semble efficace pour le nettoyage de l'œil et pour soigner les cataractes.

**12 - La microabeja** qui n'a pas encore de nom, c'est la plus petite en ma possession. Son mode de reproduction est différent, les œufs ont une forme de branche.

**13 - La Sawayu**. Elle n'a pas d'entrée caractéristique particulière, seulement le trou naturel, elle a toujours une colle sur les pattes et elle est assez agressive.

**14 - La Bussa**. C'est une abeille noire, travailleuse, elle est petite et se caractérise également par une entrée en forme de tube. En Bolivie, son miel est utilisé pour aider les femmes stériles.

**15 - La Bussawoso**. C'est un mélange de deux espèces, la Bussa et la Woso. L'entrée de la ruche est un tube (mais différent de celui de l'abeille Bussa). C'est une pilleuse, elle attaque les colonies faibles et s'en rend maîtresse.



"L'entrée de la ruche est un tube."

**16 - La Siwilo**. C'est une abeille orangée : l'entrée de sa ruche est large. Elle est très intéressante car c'est la seule à faire un miel qui a une odeur, une saveur de lait et un goût aigre-doux. Selon des études, ce miel aurait de grandes propriétés anti bactériennes.

**17 - La trigona potente**, son miel est tonique, épais, avec une forte odeur très caractéristique.

**18 - La Suwotanti** (œil de singe nocturne) "*mélipone frasiculata*", c'est la plus grande en ma possession. Elle est en voie d'extinction, son habitat (les grands arbres) disparaît. Elle n'aime pas l'humidité, elle utilise la géopropolis pour calfeutrer sa ruche."

Marcelino est toujours en quête de nouvelles espèces, il est connu par les indigènes qui lui amènent des essaims. Il se renseigne aussi sur les feux "programmés" pour s'y rendre et sauver des colonies.



Quand nous sommes arrivés dans son méliponario, le matin, nous avons longé une partie de la forêt amazonienne "en friche". Vers 11 h, le feu a été mis à cette parcelle. Il s'est arrêté à 10 mètres des premières ruches. Munis de seaux, nous avons participé, avec ces faibles moyens, à éteindre les flammes les plus proches.

Le soir en quittant le méliponario, il n'y avait plus qu'une végétation calcinée là où nous étions passés le matin.

Ce fut une rencontre riche avec un homme qui se dit collecteur et sauveur d'espèces d'abeilles en grand danger. Ce fut, aussi, la découverte d'autres familles d'abeilles, adaptées à leur environnement.

Depuis, j'ai beaucoup lu sur Internet à propos de ces abeilles et il y a beaucoup de choses à investiguer. ●



#### À propos de l'accès au Méliponario

Marcelino nous a demandé 500 bolivianos pour la journée (+/- 68 €). Nous avons aussi payé le déjeuner.

Le village de Chipiriri est situé à 20 minutes de Villa Tunari qui est un centre touristique important et très bien équipé (il vaut mieux réserver les chambres).

Marcelino s'est chargé de nous trouver un taxi entre Villa Tunari et son méliponario.

Le voyage entre Cochabamba (aéroport le plus proche) et Villa Tunari se fait en minibus. Durée : 4 heures et la route n'est pas de tout repos !

Pour cette visite, nous sommes partis la veille, restés une journée au méliponario et rentrés le lendemain matin (soit 2 nuits d'hôtel).

Tous les échanges ont été en espagnol, heureusement, j'avais 3 traducteurs !

J'ai apprécié et je savoure encore ce que j'ai vu et appris. Ça valait le coup (et coût) !