

*Le vin et le miel sont merveilleusement appropriés
à l'homme si en santé comme en maladie,
on les administre avec propos et juste mesure,
suivant la constitution individuelle.*
(Hippocrate, Traité des Infections)

Du miel au sucre de canne

Pendant des millénaires, le miel a été le seul édulcorant utilisé par les Hommes. S'ils connaissaient le goût sucré grâce à la consommation de fruits frais et séchés, ils n'avaient que le produit du travail des abeilles pour sucrer un aliment.

Mais quelle place le miel a-t-il eue dans l'histoire de notre civilisation? Quel rôle a-t-il joué? Comment les hommes ont-ils fait pour s'approprier ce nectar?

Pour comprendre l'importance et le rôle du miel, partons pour un petit voyage à travers les époques et les régions du globe.

Aux origines de l'utilisation du miel

Commençons par nous rendre dans les Cueva de la Araña (les Grottes d'Araignées), en Espagne, à une cinquantaine de kilomètres au Sud-Est de Valence. Dans une des grottes aujourd'hui classées

comme patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO, se trouve un abri datant du Paléolithique, recouvert de fresques rupestres. L'une d'elles représente, tracée avec une peinture rouge, un homme grimpé en haut de liane. Il tient à la main gauche un panier ou une cruche. Sa main droite semble avoir disparue dans un trou naturel du rocher. Autour de lui, volent d'étranges créatures.



*Fresque rupestre représentant la collecte de miel sauvage.
Cuevas de la Araña. Espagne.*

Pour comprendre ce spectacle, transportons-nous au Népal ou en Inde où des hommes défient le vide pour récolter le précieux miel d'abeilles sauvages. Agrippés à des échelles de cordes, entourés de milliers d'insectes, ils manient une longue perche avec laquelle ils griffent les rayons des ruches et ouvrent les alvéoles. Le miel s'écoule alors et tombe dans un grand panier maintenu en dessous.



Ignorant les piqûres des insectes, cet homme récolte le miel sauvage dans les montagnes népalaises. @DR.

Avec 7000 ans d'intervalle, la même technique est utilisée. Dans les Cueva de la Araña, « l'homme de Bicorp » accepte d'affronter les abeilles qui l'entourent pour collecter le miel produit dans une ruche cachée au creux du rocher. Une même scène a été retrouvée à une centaine de kilomètres plus au Nord, à Teruel, dans une grotte datant de plus de 7500 ans.

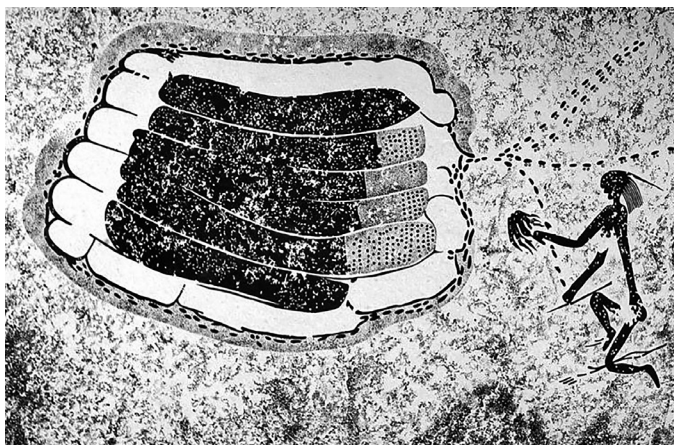
Ainsi, au cours de la Préhistoire, la quête du miel représente une activité importante. Les archéologues pensent que les Australopitèques (entre 4,4 et 1 million d'années) ont trouvé dans les rayons de miel à la fois une sucrerie appréciée et un apport énergétique d'importance. Pour ce faire, ils ont observé les animaux qui les entourent (singes, ours...) et sont à leur tour partis à la chasse aux ruches sauvages, devenant ainsi de nouveaux prédateurs de l'insecte. Plus récemment, les Homo Sapiens améliorent les techniques de chasse.

La mise en œuvre de cette quête requiert une succession d'étapes parfois ardues : dans un premier temps, il faut repérer le nid. Les abeilles placent rarement leur ruche sauvage bien en évidence. Elles préfèrent un abri les protégeant des prédateurs. Les hommes doivent parvenir à déjouer les ruses des insectes. Ils peuvent suivre la direction prise par les abeilles lorsqu'elles quittent un lieu de butinage pour rejoindre leur ruche. Une opération qui demande une longue observation et beaucoup de patience. Une deuxième technique consiste à suivre cette fois les prédateurs, les animaux méliphages (les guêpiers, les colibris...). Autre stratagème en forêt : placer son oreille sur les

troncs à la recherche de bourdonnements caractéristiques d'une ruche enfouie dans un trou d'un arbre. Aujourd'hui encore, ces mêmes techniques sont employées par les peuples d'Afrique centrale, d'Amazonie ou d'Océanie.

Le repérage accompli, reste à s'approcher du nid. Dans le cas de ruches arboricoles, la solution radicale consiste parfois à abattre l'arbre. La récolte s'en trouve facilitée. Mais l'inconvénient, c'est la destruction du nid et donc de l'absence possible d'une seconde récolte dans l'année ou l'année suivante. Le plus fréquemment, comme le montre la représentation des Cueva de la Araña, l'homme met en œuvre des techniques d'approche à l'aide d'échelles en bois ou de cordes, de lianes.

Reste la récolte et ses dangers. Si dans certaines régions, comme en Australie, les abeilles sont inoffensives, ce n'est pas le cas pour les espèces qui peuplent nos régions. Les piqûres, rares parce qu'elles entraînent la mort de l'insecte, sont douloureuses et redoutées. Dans notre voyage, faisons un saut au Zimbabwe pour observer la fresque rupestre d'une paroi près du barrage de Toghwana, dans le parc national de Matobo.



Sur les murs de la grotte de Toghwana Dam, un homme enfume les abeilles avant de récolter leur miel (8000 avant J.-C.), Toghwana Dam, Parc National de Matobo, Zimbabwe.

Devant une ruche peut-être au cœur d'un arbre comme semble l'indiquer son entourage, un homme agite une torche enflammée devant les abeilles. Le flux des insectes en est modifié. Comme vous pouvez le constater, les abeilles, représentées par de petits tirets, ne s'approchent pas de l'homme. Elles s'en écartent. La fumée dégagée trouble leurs organes de perception. L'homme peut alors s'aventurer plus en avant et récolter le miel. C'est toujours la même technique utilisée de nos jours par les apiculteurs qui enfument les ruches avant la cueillette.

Au fil de décennies, au sein des tribus, s'établit une règle « de bon voisinage » : la ruche sauvage appartient à celui qui l'a découverte. L'heureux homme peut alors récolter sereinement son miel, en prenant garde de ne pas s'approprier la totalité de la production, les abeilles devant conserver de la nourriture pour l'hiver. Il peut ainsi retrouver ses ruches au printemps suivant et poursuivre ses collectes. C'est pourquoi de nombreux archéologues et historiens soulignent l'importance qu'auraient eue les abeilles dans la sédentarisation de l'homme et dans son passage de nomade-chasseur-cueilleur au statut de sédentaire-éleveur-agriculteur. Les ruches n'étant pas encore transportables, situées dans une anfractuosité de rocher ou au cœur d'un arbre, l'homme n'a d'autre choix, s'il souhaite poursuivre sa consommation de miel, que de s'établir à proximité de ses ruches et de cesser son nomadisme.

Vers l'Apiculture

C'est certainement au cours de l'Antiquité que les hommes commencent à s'intéresser à « la domestication » et à l'élevage des abeilles, c'est-à-dire à leur capacité, non plus seulement de trouver des ruches sauvages là où les insectes les ont établies, mais à installer et faire croître un rucher sur un emplacement préalablement choisi.

En Égypte, l'abeille est exploitée dès 2400 av. J.-C. Sa production est certainement monopole du Pharaon et des prêtres.⁶

Dans un premier temps, les hommes provoquent probablement l'installation d'essaims dans des troncs d'arbres évidés. Il leur suffit de creuser un tronc d'arbre, laissant alors un espace suffisant pour l'installation d'une colonie avant de refermer l'échancrure par une planche trouée par laquelle les abeilles peuvent entrer et sortir. Pour la récolte, l'homme retire la planche et accède directement aux rayons. De « semi-sauvages », les insectes deviennent « semi-domestiques ».

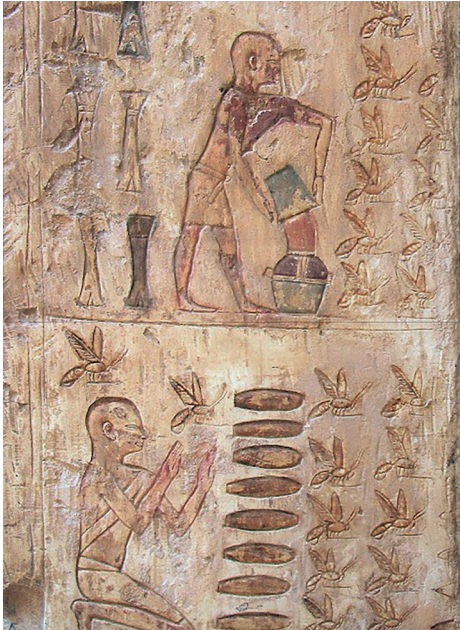
Puis, conservant la même technique, il ne creuse plus des troncs en forêt, mais place ces nids artificiels dans des endroits plus simples d'accès. Ce stratagème est d'actualité en Ukraine ou en Russie, et plus près de nous en Auvergne ou dans les Alpes.



*Aujourd'hui encore,
les abeilles sont élevées
dans des troncs d'arbres
évidés. Ici en
Haute-Savoie.*

6. Claude Ciel, Jean-Christophe Doré, *Histoire et emplois du miel, de l'hydromel et des produits de la ruche*, in *Revue d'histoire de la pharmacie*, 91^e année, n° C337, 2003, pp. 7-20.

Dans un second temps, l'homme crée ses propres nids en utilisant des paniers en roseau ou en jonc. Par ces élevages, il consolide son sédentarisme. Les Égyptiens mettent très tôt en place des ruches en osier le long du Nil. Ils domestiquent les abeilles et récoltent leur miel.



Fresque de la tombe TT279 de Pabasa représentant en haut, l'apiculteur verse sa récolte dans de grandes jarres, en bas, il remercie les abeilles pour leur travail, Louxor, Égypte.

Les archéologues ont retrouvé à Knossos et Phaïstos en Crète des amphores pour la conservation du miel et des ruches en terre cuite, époque minoenne (1800-1700 avant J.-C.), Grèce.



Les Grecs anciens se servent d'amphores vides placées dans des grottes. Homère raconte dans *l'Odyssée* comment on élève les abeilles dans une grotte d'Ithaque, « *A la pointe du port, un olivier aux rameaux épais croît devant l'ancre obscur, frais et sacré, des Nymphes qu'on nomme Naiades. Dans cet ancre il y a des kratères et des amphores de pierre où les abeilles font leur miel.*⁷ » Bien que la saveur sucrée de la canne soit connue des Grecs anciens, ceux-ci privilégient l'utilisation du miel. Des sites archéologiques de Tirynthe, Mycènes, ou Knossos, les archéologues ont extrait de grandes jarres contenant des résidus de miel. Elles servaient à conserver le précieux nectar au fil des années.

Mais c'est l'âge du Bronze qui va dynamiser ce secteur agricole. Au cours de cette période qui s'étale de 3300 av. J.-C. à 1200 av. J.-C., la métallurgie connaît un développement considérable. Le bronze est un alliage de cuivre et d'étain. Il est utilisé principalement dans la production d'outils et d'armes. Il sert aussi à la création de bijoux.



Pendentif d'une grande finesse représentant deux abeilles se faisant face, époque minoenne (1800-1700 avant J.-C.), Musée Archéologique d'Heraklion, Grèce.

7. Homère, *Odyssée*, Chant XIII, traduction de Leconte de Lisle (1818-1894).

L'homme découvre et perfectionne la technique du moulage à la cire perdue. À l'aide de cire d'abeille, il façonne la lame, le pendentif, la broche qu'il souhaite produire. Son prototype finalisé, il le recouvre d'une épaisse couche d'argile, tout en prenant soin de laisser un trou. L'objet est mis à sécher, puis à cuire. Sous l'effet de la chaleur, la cire fond et s'échappe par le trou. Il reste alors un moule en creux que l'artisan remplit de cuivre (ou d'or) fondu. Quand le métal est froid, il casse le moule et obtient l'objet sculpté qu'il affine. Cette technique de fabrication nécessite une grande quantité de cire d'abeilles. Pour répondre à la demande, l'apiculture connaît dans le II^e et I^{er} millénaire avant J.-C. une croissance importante. La conséquence de ce besoin technologique est l'augmentation parallèle de production de miel. Plus de cire, donc plus d'abeilles. Plus d'abeilles, donc plus de miel.

Quand la religion s'empare du miel

Le miel devient tellement primordial pour l'homme que celui-ci en fait un aliment sacré. Par l'hydromel (boisson fermentée à base d'eau et de miel) et le nectar (vin doux dont aucune source ne donne la composition exacte), il devient les boissons des Dieux grecs et assure leur immortalité. C'est la raison pour laquelle le mort emporte avec lui dans sa tombe des gâteaux au miel afin de les offrir à Hadès, le Dieu des Enfers⁸. On n'est jamais trop prudent avec l'humeur et le caractère changeants des maîtres de l'Olympe ! Quant aux Égyptiens, ils en font un aliment venu directement des Dieux. Ce serait des larmes du dieu Ra que seraient nés les insectes : « *L'eau est tombée de son œil sur la terre et est devenue une abeille. Ainsi l'abeille a été créée et a commencé sa tâche sur les fleurs de tous les arbres.* »⁹

8. Claude Ciel, Jean-Christophe Doré, *Histoire et emplois du miel, de l'hydromel et des produits de la ruche*, in *Revue d'histoire de la pharmacie*, 91^e année, n° C337, 2003, pp. 7-20.

9. *Papyrus de Salt du temple d'Abydos* – XX^e dynastie – XI^e siècle av. J.-C.



Hadès, Dieu des Enfers et Perséphone partageant une coupe de miel, intérieur d'un kylix attique (440-430 av. J.-C.), British Museum.

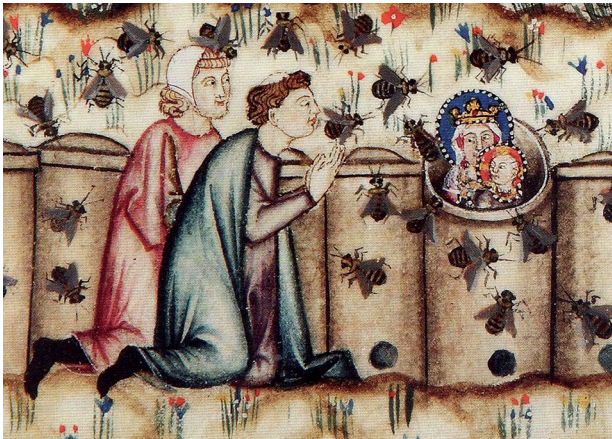
Les abeilles étaient déjà productrices. Elles deviennent nourricières, protectrices des hommes. La mythologie leur attribue nombre d'actions et de rôles. Ainsi, pendant une partie de chasse sur les flancs du Mont Hélicon, le poète Pindare s'allongea à l'ombre d'une futaie et s'endormit. Les abeilles auraient pénétré dans la bouche du dormeur pour y bâtir un rayon de miel. Ce serait pourquoi sa poésie est d'une si grande douceur.

Dans cette course à l'imagerie et à l'adoration du miel, la religion chrétienne n'est pas de reste. Dans l'Ancien Testament, Dieu guide les Hébreux hors d'Égypte: « *Je suis descendu pour le [le peuple hébreu] délivrer de la main des Égyptiens et pour le faire monter de ce pays dans un bon et vaste pays, dans un pays où coulent le lait et le miel.*¹⁰ » Elle adapte le mythe de Pindare qui devient la légende de Sainte Rita: Rita n'était encore qu'un bébé. Ses parents travaillaient encore dans les champs. Pendant leurs travaux, ils déposèrent la corbeille contenant leur enfant endormi à l'ombre d'un arbre. Tout à coup, un essaim d'abeilles

10. Ancien Testament, Exode, 3, 8.

entoura le couffin de la petite Rita qui se réveilla en gazouillant et en agitant ses petits bras! Loin d'être effrayées et de piquer l'enfant, les abeilles entrèrent dans sa bouche et y déposèrent une goutte de miel. Au même moment, à proximité, un paysan se coupa sérieusement la main avec sa faux. Il partit au village pour se faire soigner et en chemin découvrit le couffin entouré d'abeilles. Croyant l'enfant en danger, il s'approcha et agita sa main blessée au-dessus de Rita. Miracle. Le sang cessa de couler. La plaie se referma. Il était guéri.

L'abeille est associée à la Vierge Marie. Comme elle, l'insecte peut se reproduire sans avoir recours à un mâle. Elle devient le symbole de la pureté virginale, l'immaculée conception.



*Scène du miracle
de la vierge, manuscrit
enluminé galicien
(fin du XIII^e siècle),
Bibliothèque
du Monastère
de L'Escorial, Espagne.*

Pour les musulmans, les abeilles reçoivent directement leurs ordres de Dieu: « *Et voilà ce que ton Seigneur révéla aux abeilles: Prenez des demeures dans les montagnes, les arbres, et les treillages que [les hommes] font. Puis mangez de toute espèce de fruits, et suivez les sentiers de votre Seigneur, rendus faciles pour vous. De leur ventre, sort une liqueur, aux couleurs variées, dans laquelle il y a une guérison pour les gens.*¹¹ » Elles sont élues du Seigneur et deviennent guérisseuses.

11. Coran, Sourate 16, 68-69.

Le miel, ingrédient de base de la pâtisserie méditerranéenne

La consommation du miel, seule source de sucre durant des millénaires, se développe rapidement auprès de la population et particulièrement autour du bassin méditerranéen.

Si à l'origine, le miel, « *ce doux présent des Dieux* » (Virgile), est une sucrerie, un simple plaisir gourmand, il intègre dès l'Antiquité les recettes de pâtisserie et de confiserie. Il apporte sucre et parfums.

Les Égyptiens l'intègrent en un gâteau conique à base d'une farine de tubercule, le souchet ou Ouaeh. Il est sucre et médicament. Il participe à une pâtisserie aux épices, sorte d'ancêtre de notre pain d'épices.

En Grèce et à Rome, le miel entre dans la confection de très nombreux plats. Marcus Valerius Martialis, dit Martial (38-102), poète et écrivain, connu pour ses Épigrammes, dans lesquelles il donne une image éclatante et grouillante de la Rome de la fin du 1^{er} siècle. Il y écrit « *C'est pour le pâtissier seul que travaille l'abeille économe.* »



*Buste de Bronze
de Martialis,
Juan Cruz Melero
(1910-1986).*

Quant à Athénée de Naucratis (170-223), il décrit dans *le Banquet des Savants* un repas pantagruélique dans lequel le miel intervient fréquemment: « *Il était garni de calamars dont on l'avait flanqué, quel délice! des crevettes qui le disputaient au miel par leur saveur.* » « *On introduisit le dessert, à savoir, du miel jaune, du lait caillé, des tourtes au fromage.* » On sert des « *pâtisseries au miel* », du « *vin miellé* » et « *de la bière faite de froment et de miel* ».

La tradition de ces plats au miel, confectionnés en Italie, en Égypte ou en Grèce, s'est perpétuée jusqu'à nos jours. Aujourd'hui encore, même si le miel a été supplanté dans la cuisine occidentale par le sucre pour, à pouvoir édulcorant équivalent, son goût plus neutre, il reste un élément incontournable de la cuisine et la pâtisserie orientale. Le halva, dont on trouve la recette dans des ouvrages du VIII^e siècle, demeure une confiserie prisée en Grèce ou en Turquie.