

JALONS POUR UNE HISTOIRE DES RUCHERS DE PROVENCE

Il est peu de produits aussi liés à l'image de la Provence et même emblématiques de cette région que le miel¹. Pourtant l'apiculture provençale, ses techniques, son rôle économique, sa place même dans les mentalités n'a fait jusqu'ici l'objet d'aucune étude sérieuse². Faut-il en trouver l'explication dans le caractère marginal de cette activité agricole – le miel et la cire n'étant pas des produits vitaux pour la subsistance, et de productions que les enquêtes et les statistiques laissent souvent dans l'ombre ? Ou dans le caractère atypique et inclassable des produits de la ruche et des insectes eux-mêmes ? Les abeilles sont-elles des animaux sauvages ou domestiques ? À qui appartiennent-elles, dans la ruche et hors de celle-ci ? Peut-on les vendre, les saisir ? Le miel et la cire sont-ils des productions végétales ou animales ? Toutes questions que les réglementations les plus modernes ont toujours de l'embarras à traiter. Ajoutons que cet aspect hors normes s'étend à l'image de cet animal exceptionnel qu'est l'abeille, au statut symbolique en général très fortement perçu, mais qui a beaucoup varié au cours de l'histoire, comme on le verra.

1. Et surtout du miel de lavande, qui a bénéficié de l'extraordinaire popularité de cette plante dans le public. Le champ de lavandes, culture pourtant limitée à une frange réduite du Comtat et des Alpes de Haute-Provence, tend à devenir un stéréotype du site rural provençal, et le « bleu lavande » un identifiant présent aussi bien dans le bâtiment que dans les emballages, la publicité et même les titres de presse (*La Provence*).

2. La bibliographie relative aux abeilles est considérable, mais privilégie soit la technique apicole professionnelle, soit la valeur symbolique de l'abeille dans l'art et la littérature. Entre ces deux extrêmes, les mises au point historiques sont inexistantes. Pour les études générales on peut se reporter aux ouvrages de Philippe MARCHENAY, *L'Homme et l'abeille*, Paris, 1979, à ceux de Bruno CORBARA, *La Cité des Abeilles*, Paris, 1991, et à l'ouvrage *L'Abeille, l'homme, le miel et la cire*, Musée national des ATP, Paris, 1991. Les seules études régionales proches de nos préoccupations ont été publiées par Denis CHEVALIER dans *Le Monde alpin et rhodanien*, « L'apiculture traditionnelle en Haut-Diois, une première approche », 1978, et par Yves FATTORI, « L'apiculture au XIX^e siècle », *Lou Terraire*, n° 19, 1986.

Étant donné la rareté et la dispersion des informations disponibles sur ce sujet, nous ne tenterons ici qu'une première approche de l'étude des ruches et des produits apicoles de Provence, une recherche qui apparaît nécessaire lorsqu'on considère, au nombre d'apiers³ anciens ou modernes visibles dans notre environnement, les témoignages d'une présence discrète, mais permanente de l'abeille dans la vie des habitants de cette région.

L'APICULTURE TRADITIONNELLE

Les techniques apicoles en Provence manifestent une exemplaire stabilité au cours des siècles, et il y a bien peu de différences entre le rucher décrit par Virgile dans ses *Géorgiques* et les sites d'agriculture archaïque qui subsistent encore aujourd'hui dans certaines bastides reculées.

La ruche provençale la plus classique est la ruche en liège⁴, formée d'une écorce levée en cylindre d'une seule pièce. Elle est maintenue fermée par deux agrafes en fil de fer et lutée au plâtre ou à l'argile⁵; la couverture, formée d'une plaque de liège est complétée le plus souvent par des tuiles ou une pierre plate. L'ensemble mesure généralement deux pieds, soit de 50 à 80 cm. Les motifs du succès de ce logement sont évidents: légèreté, durabilité (le liège est imputrescible), excellente isolation, et ressemblance avec l'habitat naturel des abeilles sauvages. Deux bâtonnets sont insérés en croisillon à mi-hauteur, à la fois pour rigidifier l'ensemble et pour faciliter la construction des rayons de cire; cela permet aussi de séparer la ruche en deux compartiments et accessoirement d'en faciliter le transport.

On trouve aussi des ruches-caisses, de plan carré, simples assemblages de quatre planches et d'un toit incliné, moins étanches et moins durables. Enfin aux frontières de la région apparaissent des ruches en poterie (au voisinage du Languedoc), ou en troncs évidés (vers les Alpes). Quant aux ruches de paille, elles sont très rares.

Mais les ruches ne se conçoivent que groupées en ruchers; ce sont en Provence les fameux « apiers ». Un apier est avant tout un site, un emplacement soigneusement choisi pour son exposition climatique (les abeilles craignent l'humidité et le vent, ont besoin de lumière et d'espace d'envol), ainsi

3. Nous utiliserons ici le vocabulaire provençal de l'apiculture, d'ailleurs présent dans la plupart des textes rédigés en français: apier = rucher, brusc = ruche, bresque = rayon, gâteau de miel.

4. Conformément à l'étymologie d'ailleurs, ruche = rusca, écorce.

5. Et non avec des enduits à base de bouse de vache, comme dans beaucoup de régions françaises. Mais les petites fentes seront colmatées avec un mastic spécial fabriqué par les abeilles elles-mêmes: la propolis.

que pour sa proximité des végétaux mellifères. L'apier provençal le plus simple est formé de pierres plates (lauses) disposées en demi-cercle dans un endroit abrité, sur lesquelles on posera les ruches.

Des apiers peuvent utiliser un mur de soutènement (restanque) en le complétant d'une banquette de pierre et d'un toit en auvent, d'autres enfin sont construits en bois, sortes de hangars composés d'un socle surélevé recouvert d'une toiture, mais de ces ruchers moins durables il ne reste que peu de traces, sinon leur attestation dans les textes.

En revanche, la solidité du matériau et l'ingéniosité des bâtisseurs ont permis la conservation des magnifiques « murs d'abeilles » qui parsèment la Provence et qui sont en cours de redécouverte aujourd'hui⁶. Ces architectures à la fois rustiques et savantes se présentent sous la forme de murailles (murs de soutènement le plus souvent), creusées à intervalles réguliers de niches permettant de loger une ruche. Certains s'étagent sur deux rangées et peuvent abriter de 30 à 50 ruches⁷. Il va de soi que seuls des domaines importants pouvaient assurer l'investissement nécessaire à ce genre d'installation et en attendre un rendement en conséquence. Le plus ancien et le plus spectaculaire de ces murs d'abeilles est celui qui domine le jardin potager de la chartreuse de Bonpas à Caumont-sur-Durance (33 mètres de long, 6 de haut, 30 niches sur deux étages).

En apiculture traditionnelle, la récolte du miel n'a lieu qu'une fois par an⁸, soit par extraction complète de l'intérieur de la ruche (la colonie d'abeille étant détruite), soit par prélèvement de la partie haute (jusqu'aux croisillons). L'opérateur, après avoir vérifié que la ruche est bien « pleine », ôte le couvercle de la ruche, puis chasse les abeilles en les enfumant. Il prélève les rayons de miel à l'aide de couteaux droits ou courbés : c'est ce qu'on appelle « faire la taille des ruches » et en provençal « cura leis brus », un geste qualifié de « barbare » par nombre d'auteurs comme le préfet de Villeneuve à qui l'on doit une description exacte de ces opérations⁹. Les rayons prélevés sont mis simplement à égoutter et donnent le miel « vierge » considéré comme le meilleur, puis grossièrement concassés, ils sont placés dans une toile qu'on tord fortement : le miel s'écoule et la cire reste au-dedans du sac. Une méthode un peu moins archaïque consiste à séparer le miel de la cire par passage à la presse.

6. Sur la réhabilitation actuelle de ce patrimoine, voir : *Des hommes, des murs et des abeilles*, Musée de Salon et de la Crau, 1993, et Michel JAMES : « Les apiés dans le Var », *Bulletin de l'association pour la sauvegarde du patrimoine en pierres sèches du Var*, 1999.

7. Vernègues : 45 ; Cabrières d'Avignon : 50 ; Salon-de-Provence : 55.

8. Généralement en septembre, à la fin de l'été, parfois au printemps dans la zone alpine.

9. A. DE VILLENEUVE, *Statistique des Bouches-du-Rhône*, Marseille, 1829, t. 4, p. 516-519.

Cet épisode de la vie campagnarde est déjà considéré au début du XIX^e siècle comme un spectacle folklorique et c'est à ce titre qu'on le trouve par exemple dans *Lou bouenhur de la bastido*, de Diouloufet :

« *Curem lei brus, l'y a recolto de meou,
Vite, dis a la fibo, alestis la toupino,
Pouerte leis bresquos au souleou,
Ou ben au fuech de la cousino
Afin que se foundoun pu leou* »¹⁰.

Le miel extrait est toujours liquide, et va le rester un certain temps avant de cristalliser progressivement. Le miel domestique est conservé dans des pots de faïence vernissée, tandis que le miel des apothicaires, préféré liquide, est plutôt conservé dans des « chevrettes », sortes de bouteilles à large goulot. Le miel – et ce n'est pas le moindre de ses intérêts – est un produit stable qui peut se conserver des mois, voire des années¹¹.

Le travail de l'apiculteur est donc plus une surveillance qu'un travail continu, mais qui réclame un savoir-faire spécialisé lorsqu'on « intervient » sur les ruches (installation ou réparation des ruches, essaimage, récolte). La transhumance des abeilles est connue, mais semble peu utilisée; si on déplace les ruches, on opère de nuit, en plaçant la ruche dans une toile soigneusement ficelée avant d'assurer le transport en charrette ou sur un animal de bât.

Le rucher traditionnel est prolifique et essaime beaucoup, ce qui rend inutile la création d'essaims artificiels. Cette exubérance permet d'ailleurs de respecter une des règles constantes du folklore apicole : les abeilles, animaux libres, ne s'achètent pas¹². Car les rapports de l'homme avec l'abeille exigent un comportement prudent et ritualisé : l'abeille est un animal qui, contrairement aux animaux domestiques, n'obéit pas à l'homme, et dont il faut savoir capter la bienveillance, si on veut partager les fruits de son travail.

LE MARCHÉ DU MIEL ET DE LA CIRE

Même s'il est convenu que personne ne « possède » les abeilles, celles-ci fournissent à ceux qui les hébergent différents produits (miel et cire, mais aussi pollens, gelée royale, propolis et venin) qui rentrent dans le circuit de

10. Diouloufet, « Lou bouenhur de la bastido » dans *La Ruche provençale*, Marseille, 1819.

11. La date d'utilisation optimale est fixée dans la réglementation actuelle à 24 mois.

12. Selon Mistral (*Trésor du Félibrige*), « Les abeilles vendues portent malheur; on ne doit s'en procurer ou s'en défaire qu'en les troquant en nature contre une autre marchandise, d'après la croyance populaire ».

l'offre et de la demande et participent aux marchés de la production et de la consommation. Mais qui sont donc les producteurs et les consommateurs des produits de la ruche ?

Une vue réductrice de l'économie de l'abeille la verrait comme un élément mineur de l'autarcie du « ménager » provençal du XIX^e siècle : les 6 à 12 ruches oubliées dans un coin de la propriété, peu entretenues, qui fournissent successivement tous les trois ans les quelques kilos de produit sucré nécessaires aux besoins de la famille.

Il en était tout autrement au Moyen Âge, où le miel et la cire étaient estimés à l'aune des valeurs religieuses et considérés comme les produits représentant par excellence la suavité et la pureté. Ce qui entraînait aussitôt une interrogation sur le caractère « dimable » de tels produits. Mais comme pour l'huile d'olive – avec laquelle la cire a en commun de fournir le luminaire – la réponse était le plus souvent négative.

Pourtant le négoce du miel et de la cire était important, surtout dans le Comtat, où apparaissent des marchands spécialisés dans les mégeries de ruches et la vente des miels¹³. Négligeant l'apier familial, les textes notariés semblent ne mentionner un rucher à vocation commerciale qu'à partir d'une vingtaine de ruches : un inventaire après décès de la région aixoise (1489) cite la présence de « 23 ruches abeillées »¹⁴, plusieurs actes d'habitation du XV^e et du XVI^e siècles précisent les droits que les emphytéotes auront à payer pour les apiers : à la Bastide d'Esclapon (1478) « les possesseurs de plus de 20 ruches doivent chaque année deux livres de cire »¹⁵ ; à Cabris (1496), à Vins (1503), au Thoronet (1519), les droits sont presque toujours d'une livre de cire par apier ou par douzaine de ruches. De nombreux livres de raison ou des contrats d'exploitation¹⁶ comportent un article sur les ruches, généralement au nombre d'une trentaine par propriété, et dont le produit est le plus souvent partagé par moitié.

13. Louis STOUFF, *La Table provençale*, Arles, 1996.

14. J. FABRE et L. MARTIN, *Vivre à Aix au temps de la Reine Jeanne et du roi René*, Avignon, 1984.

15. Noël COULET, « Repeuplement de villages dans le haut pays varois », *Provence Historique*, 167-168, 1992. J. LÉTRAIT, « Les actes d'habitation en Provence, 1460-1560 », *Bulletin philologique et historique*, 1965. En 1789 les habitants de la Môle (Var), demanderont dans leur cahier de doléances la suppression « du droit onéreux d'une panal de blé et une livre de cire pour chaque place d'apié ».

16. Voir par exemple : Livre de raison de Léon de Trimond (1666), arrentement du domaine de Busque aux Mées : « Ruches à miel. Je suis obligé de luy bailler trente ruches à miel, lesquelles elle sera obligée de me rendre à la sortie de son arrentement, et le miel et la cire qu'elle otera seront annuellement partagés esgallement le tout à ses fraiz et despans », dans G. CHAVERNAC, *Essai sur les origines du métayage en Provence*, 1900.

Cependant, en raison de l'utilisation de la cire pour le luminaire des autels, les propriétaires des apiers les plus importants sont les confréries et les abbayes.

Les confréries – associations de pieux laïcs dites aussi confréries lumineuses – ont parmi leurs objectifs premiers la fourniture des cierges nécessaires au culte de l'autel dont elles ont la charge, et parmi elles, en tout premier lieu, la confrérie du Saint-Sacrement ou du Corpus Domini (du Saint-Esprit plus rarement), chargée de l'autel principal de la paroisse. Nombre de ces confréries possédaient un apier affermé par mise aux enchères annuellement, et dont l'essentiel de la cire devait leur revenir. Dans les régions peu apicoles, les confrères apportent leur cotisation en poids de cire fixé par les statuts (une livre ou deux pour leur réception, et un poids plus faible annuellement). Là au contraire où l'apier a été très productif, les confrères utilisent ce surcroît de ressources pour des festivités profanes, ce qui ne va pas sans contestations sur l'utilisation de ce « boni ». Ainsi à la Garde-Freinet, comme le rapporte Achard¹⁷ : « Un usage singulier est celui qui s'observe le jour de la Fête-Dieu. Les marguilliers et marguillières de la confrérie du Saint-Sacrement s'assemblent le matin, ayant chacun un cierge avec l'écusson de leur confrérie qu'ils ne quittent que le moment où ils se séparent après le bal qui dure bien avant dans la nuit & qu'on commence après les vêpres. Il est bon d'observer que les torches de la confrérie servent à éclairer pendant le bal. »

Mais ce sont les abbayes qui possèdent l'organisation la plus développée en matière d'apiculture, l'étendue des domaines et le nombre des emplacements permettant une récolte suffisamment importante pour la traiter dans le monastère et non point la vendre « sur pied » à des marchands ciriers ou apothicaires. Les documents laissés par la chartreuse de la Verne (Var) permettent de se faire une idée de la taille d'une exploitation monastique au XVIII^e siècle¹⁸ : l'abbaye possédait dans ses 3 000 hectares de propriétés 14 ruchers dépendant chacun d'une bastide donnée en métayage, et comportant chacun entre 60 et 100 ruches – 138 et même 150 ruches pour les plus importants.

L'importance de la production du miel dans certaines régions (dans les Maures en particulier) est confirmée par son utilisation comme assiette fiscale : plusieurs communautés lèvent une taxe sur chaque baril de miel sortant de leur commune¹⁹.

17. ACHARD, *Description historique, géographique et topographique (...) de la Provence ancienne et moderne (...)*, Aix, 1788.

18. Le livre des rentiers (1761), AD du Var 1 H, document publié par M. MAUREL, *La Chartreuse de N.-D. de la Verne*, 1974. Voir également les contrats de mégerie passés par l'abbaye de Montrieux (AD Var 1 H 49).

19. AC la Garde-Freinet : « un sol pour chaque baril de miel (...) sortant du terroir » (1687).

Ceci établi, quels étaient les utilisateurs de ce miel et de cette cire ?

Bien qu'il ne soit pas le seul²⁰, le miel est le principal des produits sucrés disponibles en agriculture traditionnelle. Cependant les pratiques culinaires d'autrefois, de même que la classification des aliments et les possibilités d'assembler les saveurs, ont beaucoup varié au cours des temps. Au Moyen Âge, le miel est rarement consommé pur ; il est souvent un additif pour des recettes élaborées. Bien plus que le pain d'épices – en fait peu représenté dans nos régions –, la Provence consomme du vin d'épices, fabriqué à partir de vin, de miel, de poivre et d'épices diverses. C'est une boisson des jours de fête, appelée aussi *piment*, *nectar* ou *hypocras*²¹.

La grande spécialité provençale – et qui le demeure aujourd'hui – est bien entendu le nougat, nougat noir à base de miel et d'amandes légèrement torréfiées, et nougat blanc ou plutôt *touroun*, spécialité de Salon-de-Provence, avant de s'étendre à toute la région²². Ce sont des friandises associées généralement aux fêtes d'hiver, tout particulièrement à la Noël.

Mais l'apothicaire qui est à la fois débitant de miel et préparateur de remèdes qui en comportent, est au centre du marché du miel. Le miel en lui-même est déjà considéré comme un remède – son caractère rééquilibrant, fortifiant et dépuratif, légèrement laxatif est connu depuis toujours, et les miels monofloraux les plus typiques sont recommandés comme spécifiques d'affections particulières. Voilà pourquoi le miel est le premier produit indiqué dans les listes de remèdes simples conseillés dans les « *Pharmacies des pauvres* », ouvrages de colportage répandus dans toutes les régions au XVIII^e siècle²³.

Pour les clients plus aisés, et le plus souvent sur ordonnance, l'apothicaire prépare des remèdes composés dits « magistraux », où le miel et la cire sont omniprésents. En médications internes à base de miel, on trouve les sirops, les oxymels (à base de miel et de vinaigre) et surtout les électuaires, dont la fameuse thériaque (70 substances mélangées au miel et au vin d'Espagne). La cire, qui est miscible dans les corps gras, est utilisée en médications externes : cérats (dont le fameux cérat de Galien – huile d'amandes, cire et eau de roses), pommades, onguents et baumes divers.

20. Les fruits séchés (prunes, raisins), et surtout les figues, en Provence, sont des sources importantes de sucres. Ils peuvent être consommés en l'état ou en pâtisseries, mais souvent sont bouillis dans du vin pour faire une boisson chaude très appréciée dans les campagnes.

21. Transaction entre l'abbesse et les religieuses de Saint Césaire d'Arles, publiée par M. R. BONNET, *Provence Historique*, n° 191, 1998, et L. STOUFF, *La Table provençale*, op. cit.

22. Mais conformément à l'étymologie, les premiers nougats durent être faits de noix et d'épices, ce que confirment les Comptes du Roi René (édit. Arnaud d'Agnel, 3253) : « Autres noiz confites en miel, garnies de girofle, cannelle, galnigal et graine de paradis ».

23. P. HECQUET, *La médecine, la chirurgie et la pharmacie des pauvres*, 1742.

Cependant la plus grande partie de la cire est utilisée pour l'éclairage, mais son prix comme son origine mystérieuse la réservent à la liturgie et aux circonstances festives exceptionnelles. La cire, produit pur, donne une lumière claire et brillante, sans odeur ni fumée ni résidu – à l'inverse du suif ou de l'huile d'olive de qualité inférieure utilisés pour l'usage domestique. Le cirier, après avoir purifié le produit (plus la cire est blanche, plus elle est estimée), prépare sa matière de trois façons différentes : par trempage de mèches pour former des cierges en couches successives, par tréfilage pour obtenir la « bougie filée » enroulée comme une ficelle, et enfin un assemblage par torsion qui donne les fameuses « torches » ; cette valeur ajoutée transforme le produit en « cire ouvrée ».

Le poids de cire est une mesure courante pour indiquer soit un prix, soit un degré dans la hiérarchie. Les amendes infligées par les autorités ecclésiastiques sont fréquemment évaluées en livres de cire, tout comme les demandes des testateurs pieux qui exigent des services religieux après leur décès.

Le symbolisme chrétien de la lumière donne une particulière importance aux cierges liturgiques, et donc à la réglementation qui les accompagne. Les visites pastorales et les ordonnances synodales y font de fréquentes mentions : interdiction « d'user d'aucune huile aux divins offices, mais de bonnes chandelles de pure cire », obligation de deux cierges pour une messe ordinaire, de quatre au minimum pour une messe chantée. Quant au cierge pascal, il fait l'objet d'une compétition ostentatoire, tant pour le poids que pour la décoration (certains sont entièrement décorés et dépassent les 50 livres de cire).

Aux processions, le poids du cierge est exactement proportionnel au statut hiérarchique, comme on l'observait à Marseille lors des fêtes de la Chandeleur (1690) : « Le matin de bonne heure, on distribuait dans la chapelle de l'Hôtel de ville les cierges bénits par l'aumônier à la messe à laquelle assistait la municipalité. Ceux destinés au prêtre, aux échevins et assesseurs étaient d'une livre, ceux qui étaient remis aux capitaines de quartier, au trésorier et à l'archivare étaient de demi-livre, ceux des lieutenants des capitaines de quartier d'un quart de livre ; 30 petites chandelles étaient distribuées aux autres assistants, en tout 48²⁴. »

Les hôpitaux mentionnent dans leur comptabilité l'achat de cire, car il est d'usage d'allumer un cierge durant tout le temps de l'agonie en accompagnement des prières. L'usage vaut pour les particuliers aussi d'ailleurs, les-

24. RÉGIS DE LA COLOMBIÈRE, *Fêtes patronales des corporations*. Les petites chandelles pèsent une ou deux onces. Il est à remarquer à ce propos que le petit cierge vert de saint Victor, débité à Marseille dans l'octave de la fête, pèse encore aujourd'hui une once.

quels conservent dans leur maison des cierges bénits dont l'origine augmente la valeur (pèlerinages célèbres ou lointains). Cet emploi du cierge s'étend à toutes les circonstances dangereuses (orages, épidémies, guerres) et persiste encore aujourd'hui²⁵.

Autre usage inattendu des cierges : ils sont une méthode de désignation des officiers dans les associations et confréries ; c'est la « course des cierges » (*cursum cereorum*) au cours de laquelle deux cierges allumés par les prieurs sortants circulent jusqu'à ce que deux confrères acceptent la charge²⁶.

La cire est aussi un produit d'entretien qui peut fournir une pellicule protectrice à certaines matières poreuses nécessitant une protection souple, le bois (encaustique pour meubles), mais aussi le plâtre (plâtres et stucs cirés)²⁷. Enfin, pour clore cette énumération des utilisations anciennes de la cire, ajoutons l'emploi qu'en font certains artistes, fondeurs de métaux (travail « à la cire perdue »), et modeleurs pour figurines diverses (personnages religieux, poupées, ex-votos anatomiques, etc.).

SUCRE CONTRE MIEL : UN COMBAT INÉGAL

Durant tout le Moyen Âge, le miel provençal est assez abondant pour être exporté. Les marchands marseillais s'approvisionnent surtout semble-t-il dans la région du centre-Var (Saint Maximin, Brignoles) et l'expédient – conditionné en barils – vers l'Italie et les pays orientaux²⁸. Mais inversement, on importe de la cire dont la production ne couvre pas les besoins. Jusqu'au XV^e siècle, le sucre est plus une curiosité qu'un produit de commerce.

Car contrairement à une idée reçue, le sucre de canne est un produit très anciennement connu. Selon la tradition, il aurait été découvert par les Européens lors des Croisades, et ensuite importé d'Égypte ou d'Arabie vers les ports méditerranéens ; Marseille mentionne un droit sur les sucres dès 1228²⁹, et Venise devient rapidement un centre de commerce de ce produit oriental rare et cher.

Ce sont les apothicaires qui le vendent au détail, le plus souvent sous trois présentations : le candi, le rosat et le blanc, mais son prix élevé le réserve

25. Au moment des examens scolaires et des concours parfois !

26. Sinon, on vote. Procédure mentionnée dans R. BRÈS, « Deux confréries d'Embrun sous le patronage de saint Joseph », *Bulletin de la société d'études des Hautes-Alpes*, 1995-96.

27. En revanche, ni le cirage ni la cire à cacheter ne contiennent de la cire d'abeille.

28. *Histoire du commerce de Marseille*, dir. G. Rambert, tomes 2 et 3.

29. J. MEYER, *Histoire du sucre*, Paris, 1989.

aux clients riches (au milieu du XVI^e siècle, le sucre vaut encore 15 fois le prix du miel). Cependant, miel et sucre commencent déjà à être en concurrence pour la préparation des confitures. On sait que Nostradamus a consacré un traité à celles-ci³⁰, et il tranche le débat en faveur du sucre qui, bien que plus cher, préserve mieux la saveur des fruits. À partir du XVI^e siècle, la relative abondance de ce sucre blanc raffiné va favoriser dans les hautes classes de la société le goût des fruits confits et des « confitures sèches » qui sont nos actuelles pâtes de fruits. La Provence va s'en faire peu à peu une spécialité.

Augmenter le marché en abaissant le prix du produit est la préoccupation de tout négociant. La première solution envisageable est donc de remplacer l'importation par la production sur place. Aussi les témoignages d'essais d'acclimatation de la canne à sucre en Provence ne manquent pas. Des plantations sont signalées dès 1551; en 1556, l'Avignonnais Claude Guérin en reprend l'essai, et Olivier de Serres dans son fameux *Théâtre d'agriculture*³¹ (1600) parle des champs de cannes sur le rivage provençal. Il s'agit presque toujours d'Hyères où, en 1657, permission sera encore donnée à Jean Arène de planter des cannes et d'en extraire du sucre³². Toutes ces tentatives ont un médiocre résultat.

Mais le triomphe final du sucre va s'appuyer, en fait, sur une tout autre politique: celle de Colbert qui opte pour la constitution d'un grand projet colonial aux Îles, dont l'élément principal repose sur l'exploitation sucrière à base esclavagiste³³. La constitution de ce système, avec en son centre les investisseurs des célèbres Compagnies sera la grande affaire des années 1668-1670 et va inaugurer le grand « marché triangulaire » que l'on sait...

Dès lors, il ne peut plus être question de sucre métropolitain; le produit devenant de plus en plus accessible gagne des couches nouvelles de la population qui partagent l'hypocrite raisonnement de Montesquieu feignant d'affirmer que « le sucre serait trop cher si on ne le faisait cultiver par des nègres ».

30. *Traité des confitures, la façon et manière de faire toutes les confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit, par M. Michael Nostradamus*, Anvers, 1557.

31. « Cette excellente plante s'est depuis peu d'années en ça domestiquée en Provence, où elle a été apportée des isles Canaries et Medère », *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, rééd. Actes Sud, Arles, 1996.

32. A. LAVENE, *Le sucre en Provence*, Marseille, 1929.

33. J. MEYER, *Histoire du sucre*, Paris, 1989.

34. « Nous avons moins de considération que les anciens pour son origine, et l'usage du sucre qui lui a succédé, a relégué le miel dans les pharmacies et chez les apothicaires. Les pauvres gens s'en servent encore dans les campagnes et en font des repas délicieux, parce que le luxe, qui ne peut pénétrer chez eux, les laisse en possession de cet usage utile et agréable. » Abbé ROZIER, *Cours complet d'agriculture*, Paris, 1781.

À la veille de la Révolution, le miel est un produit déprécié, mentionné avec condescendance par les auteurs des traités d'agriculture³⁴. Cependant la cire, irremplaçable encore, demeure un produit d'un prix élevé : une livre de cire vaut environ 8 fois le prix d'une livre de miel, et la France ne produit qu'un peu plus du quart de sa consommation.

Pourtant, au tournant du siècle, le miel connaîtra un court sursis, lié à la désorganisation de l'économie des Îles et au blocus maritime imposé par l'Angleterre. Sous l'Empire, tandis que les chercheurs tentent d'extraire du sucre de fruits continentaux (on comptait beaucoup sur le raisin... ce sera la betterave qui l'emportera), les ruches regagnent le terrain perdu et le prix du miel retrouve son niveau passé. Preuve de cet intérêt, la grande enquête agricole de 1813 réserve un paragraphe important aux abeilles³⁵.

Sous la Restauration, la « Question des sucres » va provoquer de vifs débats au Parlement et verra le triomphe du puissant lobby des sucres coloniaux. Entrant sans taxe dans le royaume, le sucre réduit encore son prix, et devient enfin un produit de grande consommation. Marseille s'impose comme un des centres les plus actifs du raffinage des sucres bruts.

Les chiffres de la consommation de sucre en France parlent d'eux-mêmes : en 1845 : 3,6 kg – en 1871 : 7,8 kg (et 10 pour le Parisien), et en 1980 : 35 kg.

Sous le second Empire, régime pourtant plein de sollicitude pour les campagnes, le miel disparaît des statistiques agricoles ; la grande enquête agricole de 1868 n'accorde même pas un paragraphe, même pas une question aux productions apicoles, totalement occultées. Et lorsque des états sont demandés aux municipalités, les rubriques miel et cire bien souvent ne sont pas remplies, ce qui confirme le retour à une pratique domestique des ruchers, hors de tout circuit commercial.

Autre invention dommageable pour les produits provençaux : la bougie à l'acide stéarique qui possède les qualités de la cire – et sa blancheur – sans en avoir le prix. Là encore Marseille est au centre de la conquête d'un nouveau marché florissant : la bougie et le pétrole s'imposent partout et rejettent encore davantage la cire et l'huile de lampe vers des utilisations marginales.

35. Les questions étaient les suivantes : « Abeilles : – leur éducation est-elle soignée ? – s'étend-elle ? – comment la pratique-t-on ? – a-t-on fait périr les abeilles pour recueillir le miel et la cire ? – évaluation des quantités de cire et de miel qu'elles ont fournies dans l'année ? – prix moyen de ces denrées ? » Les réponses ont été publiées par les Éditions du ministère de l'Instruction publique en 1914 (les Basses-Alpes sont le seul département provençal dont les réponses ont été conservées).

Il faut attendre une nouvelle période de blocus et de restrictions pour voir le miel retrouver un peu de son intérêt et de sa valeur. C'est ce qui va se produire sous l'Occupation avec la politique de rationnement pratiquée entre 1940 et 1946. Le sucre étant devenu introuvable, le miel redevient un produit d'échange extrêmement recherché – marché officiel et marché noir confondus³⁶. Derrière le discours maréchaliste convenu (apologie du miel, produit naturel et français), les syndicats apicoles négocient âprement pour obtenir des aides et de l'essence en échange d'une augmentation de la production; à la fin de la guerre, l'apiculture provençale est assez dynamique pour faire face au retour du sucre dans l'alimentation.

Cependant l'image du produit ne se renouvelle pas et le marché du miel décline inexorablement à partir des années 1960-1970.

On voit donc – et ce n'est guère encourageant – que seules les périodes de crise et de rationnement ont permis au miel provençal certaines rémissions dans un combat perdu d'avance face à des structures industrielles aussi puissantes que celles du sucre et de son raffinage.

RÉVOLUTION INDUSTRIELLE ET APICULTURE : XIX^e-XX^e SIÈCLES

C'est à l'esprit des Lumières qu'on doit un changement d'attitude envers l'abeille. Les premières études d'entomologie scientifique (celles de Réaumur en particulier) vont fournir une explication rationnelle à bien des phénomènes peu compréhensibles jusque-là et renvoyer au rayon des superstitions les anciens « mystères » de la ruche. Les traités sur les abeilles se multiplient à partir des années 1740, et derrière le souci économique d'une production mieux organisée, on sent une vraie fascination pour ces sociétés d'insectes qui vivent en « république » et fabriquent « industriellement ». Cependant ces études (qui comportent peu d'auteurs provençaux³⁷) sont plus le fait de curieux ou d'intellectuels que de véritables producteurs.

Les innovations technologiques vont d'abord porter sur la ruche, et ce par l'adoption – au terme de débats souvent passionnés³⁸ – de deux nouveautés révolutionnaires: la hausse et le cadre. La ruche à hausse consiste à

36. Un signe évident de cet intérêt: les statistiques de la Justice voient réapparaître un délit oublié, le vol de ruches (la dernière vague de ces vols était la période 1810-1820, dans la même ambiance de pénurie).

37. Un bon traité cependant est à signaler: *Mémoire sur l'éducation des abeilles adaptée au climat de Provence et sur les causes de leur dépopulation, qui a remporté le prix au jugement de l'Académie de Marseille en 1787 par M. Beraud, de la congrégation de l'Oratoire, professeur de mathématiques et de physique expérimentale au collège de Marseille*, s.l.n.d.

38. En fait, hausses et cadres étaient connus depuis longtemps, mais étaient considérés par les exploitants – avec les ruches vitrées – comme des curiosités réservées aux amateurs.

diviser la ruche en deux parties exactement superposées : seule la partie supérieure sera prélevée, ce qui permet d'éviter la taille « barbare » des ruches monocorps, puisque seule la réserve de miel est emportée, et que le couvain, dans la partie inférieure, reste intact. Le cadre consiste à installer des éléments parallèles et verticaux, garnis d'une feuille de cire sur laquelle les abeilles vont être guidées pour construire leurs rayons. Non seulement les rayons sont plus réguliers et plus faciles à récolter, mais en « désoperculant » les rayons et en utilisant une centrifugeuse pour l'extraction du miel, on peut réutiliser les cellules de cire et donc augmenter la rentabilité. L'idée simple et géniale à la fois sera évidemment de placer des cadres dans les hausses : c'est le principe de toutes les ruches modernes.

Quelques chiffres peuvent donner une idée de l'accroissement de la production : les enquêtes du XIX^e siècle estimaient qu'une ruche « taillée » (prélevement partiel) donnait 1 ou 2 kg de miel, et une ruche « étouffée » (les abeilles étant détruites) 4 à 5 kg. Aujourd'hui la production annuelle d'une ruche (à la vérité en plusieurs miellées successives) est couramment de 17 kg et peut atteindre 80 kg dans des cas exceptionnels.

Les Provençaux, plutôt que de la technologie de la ruche, attendaient des progrès de l'amélioration de leurs apiers, lesquels feront l'objet d'expérimentations nombreuses. Un des premiers sera un certain Canolle, propriétaire à la Roquebrussanne, qui, ayant été sélectionné pour suivre un « cours pratique » professé à Paris par M. Lombard, de la Société royale d'agriculture, construit au retour un « rucher d'expériences qu'on visite » et fait éditer un *Manuel du propriétaire d'abeilles*, fort complet, même si l'auteur s'en tient à des techniques assez traditionnelles et prêche pour l'adoption de ruches en paille mal adaptées au climat provençal. D'autres vont essayer de moderniser les « murs d'abeilles » en standardisant ruches et alvéoles ; la ruche-caisse en bois prend donc peu à peu l'avantage sur la ruche en liège.

Au milieu du siècle, un autre apôtre du progrès apicole sera Auguste Marcellin, un des premiers à revendiquer le titre d'« apiculteur », et partisan, lui, des « maisons d'abeilles »³⁹. Dans son système, les abeilles sont logées dans des maisonnettes soit en bois soit en maçonnerie où les ruches sont étagées sur deux rangs, avec un couloir au centre pour le passage de l'apiculteur, les abeilles rentrant dans la maison par des trous qui communiquent avec l'extérieur. Il propose d'en construire à la demande pour 20, 50 ou 100 ruches. L'importance de ces installations les réservait à des propriétaires

39. *Le Rucher, traité pratique, par J. Auguste Marcellin* (...) Aix, s.d. [1866].

40. Marcellin en cite trois de sa facture : à Valmousse près Lambesc chez M^{me} la baronne de Castillon, au Tholonet, chez M. Bruys, et à Saint-Louis près de Marseille, chez M. Sardou. L'apier de Valmousse a été détruit tout récemment par le passage de la ligne du TGV.

« éclairés » de grands domaines provençaux, et il doit en rester quelques vestiges auprès de certaines bastides⁴⁰, maintenant abandonnés ou considérés par erreur comme d'anciens poulaillers...

Avec ces personnages apparaît aussi pour la première fois la possibilité de faire de l'apiculture un métier à temps plein. À la place d'un système archaïque nécessitant la collaboration de religieux, de cultivateurs polyactifs et d'artisans ciriers ou apothicaires, on voit maintenant apparaître une catégorie de producteurs-négociants spécialisés maîtrisant toute leur chaîne commerciale. Le terme même d'apiculture⁴¹, absent des dictionnaires jusque vers 1850, commence à s'imposer dans les faits comme dans les textes.

De même, et ce n'est pas une coïncidence, on voit peu à peu le prêtre ou l'ermite⁴² remplacé par l'instituteur dans le rôle d'initiateur ou de propagateur des nouveautés apicoles dans les campagnes vers la fin du siècle.

Mais certaines idées reçues demeurent : le meilleur miel serait celui qui a été butiné sur des fleurs sauvages, le meilleur miel serait récolté en altitude, le meilleur miel serait celui qui a la teinte la plus claire. D'où le prestige et la réputation des miels du Ventoux et de la montagne de Lure depuis le début du XIX^e siècle jusqu'à nos jours⁴³.

Un nouveau discours fait alors son apparition : celui de la diététique, centré sur le miel comme produit naturel et revitalisant. Il repose à la fois bien sûr sur des données scientifiques – ou présentées comme telles – et sur

41. L'appellation, d'aspect scientifique, est évidemment parallèle à celle qui transforme à la même époque les paysans en agriculteurs ou agronomes. Autre intéressant changement de vocabulaire : jusqu'à la Révolution, les abeilles sont « gouvernées », elles seront « éduquées » ensuite (comme les vers à soie). Cette difficulté à nommer un « métier » si particulier est significative : dans la profession beaucoup trouvent « apiculteur » trop scientifique, « berger d'abeilles » trop folklorique, et refusent avec indignation la qualification d'« éleveurs » que l'administration voudrait leur attribuer.

42. Le rucher du curé ou de l'ermite est un motif fréquent du conte traditionnel. Voir par exemple J.F.R.D.M. (Jean François Roux de Mazargues) *Contes dou villagi*, Marseille, 1869, et abbé GIRARDIN, *Vie du serviteur de Dieu Laurent Bonhomme, solitaire près de Fréjus*, Aix, 1749.

43. Voir par exemple N. NOYON, *Statistique du département du Var*, Draguignan (1838) : « On n'a jamais pu élever beaucoup d'abeilles dans les pays de vignes et d'oliviers ; il faut à ces insectes des terres incultes étendues. Les montagnes schisteuses et granitiques et celles qui limitent le département du côté du nord sont les pays où leur éducation a été constamment plus soignée. Sur les premières le thym, le romarin, l'aspic, le stoechas, les cistes, les bruyères et le myrthe, l'arbusier croissent en abondance, mais le miel en est jaune et de qualité médiocre ; au nord la lavande, le buis, le serpolet fournissent un butin énorme aux abeilles ; le miel y est blanc et agréablement parfumé. »

44. Docteur Paul CARTON, *Les trois aliments meurtriers – Les lois de la vie saine – Enseignements naturistes pratiques* (1925-26-27). Les aliments meurtriers sont – en plus des graisses animales – les aliments distillés ou raffinés qui ont perdu leur naturel : l'alcool et le sucre particulièrement.

des concepts philosophiques liés aux théories « naturistes » de la santé, comme celle du docteur Carton qui place le sucre raffiné au nombre des trois poisons majeurs de notre siècle industriel⁴⁴.

Le point extrême de ce mouvement est atteint dans les années 50 avec l'apparition et l'engouement pour un produit « miracle » : la gelée royale. On sait que cet aliment tout à fait exceptionnel préparé dans la ruche permet de transformer une larve en reine par la seule différence d'alimentation. Lorsqu'on considère qu'une abeille ouvrière vit en moyenne quatre à cinq semaines et une reine quatre à cinq ans, il n'y a qu'un pas à faire – et certains l'ont vite franchi – pour affirmer qu'on tient là le seul et vrai produit de longue vie... Malgré son prix très élevé, la gelée royale connut un marché florissant, et des cosméticiens la recommandèrent même en usage externe à titre de produit antirides...

La cire en revanche est tombée au rang de sous-produit de faible valeur : un kilo de cire vaut aujourd'hui moins cher qu'un kilo de miel.

Néanmoins, l'apiculture provençale retrouve de nos jours une vitalité indiscutable. Sait-on par exemple que le département du Var est le premier département apicole de France ? Cette progression est née pour une bonne part de l'extension de la pratique de la transhumance : les abeilles ne cessent aujourd'hui d'être transportées par l'apiculteur « sur » les zones mellifères les plus rémunératrices tout au long de l'année⁴⁵. C'est en effet le développement du transport par camion – et aujourd'hui par palettes – qui est à l'origine du plus important saut de productivité de ce siècle, en permettant de profiter pleinement des conditions climatiques exceptionnelles de la Provence où l'on peut trouver, en se déplaçant, des fleurs mellifères durant neuf mois de l'année.

En accord avec les exigences actuelles, cette productivité accrue satisfait – et même dépasse – les normes écologiques les plus sévères, puisque l'apiculture, par son rôle pollinisateur, offre le paradoxe d'un prélèvement qui enrichit la nature. L'activité pourtant souffre de handicaps : faible taille des exploitations familiales, indigence des réseaux commerciaux et aussi l'esprit d'indépendance des apiculteurs eux-mêmes. Seule la labellisation actuellement en cours et la reconnaissance de la spécificité du produit permettront de lutter contre le bas prix d'importations souvent douteuses.

CONCLUSION

45. Ce qui donne plus d'importance aux miels « monofloraux » récoltés après chaque miellée : romarin, tilleul, acacia, bruyère, châtaignier, et bien sûr lavande.

En Provence, la société des hommes a donc vécu en permanence à côté de ces sociétés d'insectes si originales que sont les colonies d'abeilles: le village des ruches n'est jamais éloigné du village des maisons. Mais la valeur financière comme la valeur symbolique des produits de la ruche a beaucoup varié au cours de l'histoire, tout en restant en phase avec les idéologies du temps. De l'abeille mystique à l'abeille écologique en passant par l'abeille industrielle ou mutualiste, il est peu d'animaux sur lesquels la pensée humaine se soit autant projetée. Aujourd'hui, si l'apiculture du sud-est veut survivre comme production, et non comme activité folklorique, elle doit donc évoluer comme la plupart des produits provençaux vers la qualité et la typicité, ainsi que l'ont fait par exemple les vins et les huiles. De cette façon le miel pourra prendre une place éminente dans une gamme de produits qui évoquent un mode de vie provençal dont on connaît la séduction auprès des consommateurs actuels.

Albert GIRAUD