

## Le miel, une autre histoire de l'humanité

de Marie-Claire Frédéric, Albin Michel, 2022, 248 pp • 20,90 €

Cet ouvrage sort de l'ordinaire et de très loin. C'est à mon avis le livre de l'année pour les amateurs d'anthropologie et des cultures liées au miel, aux abeilles et à l'apiculture. Il s'agit d'un essai qui vous plongera aux sources des cultures humaines et qui devrait vous ouvrir des perspectives inédites. Cette histoire remonte au-delà du néolithique, époque cruciale dans notre histoire, lorsque Homo sapiens passe du stade de cueilleur-chasseur à la vie organisée autour des premières sociétés agricoles. Et selon notre auteure, l'association avec l'abeille mellifère va jouer un rôle crucial, peut-être à la source de toutes les inventions que l'humanité fera par la suite.



Nous savons depuis longtemps que les premiers humains appréciaient le miel et les produits de la ruche. L'art pariétal du paléolithique en témoigne amplement, comme dans les grottes de l'Araignée près de Valence en Espagne et dont les peintures sont datées de 7000-8000 avant JC. On y voit une représentation de la chasse au miel dans des falaises avec cordes en liane, fumée, perches et paniers, comme certaines populations la pratiquent encore de nos jours dans l'Himalaya.

Mais les preuves d'utilisation de la cire remontent encore bien plus loin dans le temps, comme ces traces d'utilisation de la cire d'abeilles datées de 35'000 ans sur des pointes de flèches de la Border Cave en Afrique du Sud. Et comme le suggère l'auteure, la consommation de miel, comme source de sucre, de pain d'abeilles et de couvain, comme source de protéines, remonterait plus loin encore dans le temps sans avoir pour autant laissé de traces archéologiques.

Après un magnifique panorama de nos connaissances préhistoriques actuelles, qui en soi mérite déjà la lecture, Marie-Claire Frédéric apporte ses éclairages personnels, sur plusieurs plans, dont celui de la linguistique, de la culture culinaire et d'un art qui va nous conduire à l'âge du bronze.



Avec la fermentation des céréales et la découverte du pain au levain, celle du lait qui donnera les yogourts, la fermentation du miel et des fruits est vraisemblablement à la base de la spécificité des cultures humaines. Cette dernière est probablement la plus ancienne, car elle se produit naturellement et est la plus simple à découvrir.

## **L'apiculture à l'origine de l'âge du bronze**

C'est en troisième lieu, l'hypothèse la plus surprenante de cet ouvrage : selon l'auteure, l'apiculture serait à l'origine de l'invention de la métallurgie, la grande révolution du néolithique. Le travail des métaux par martelage est connu depuis le neuvième millénaire avant JC au moins. « Mais on ne parle vraiment de métallurgie qu'à partir du moment où l'on traite le métal par la chaleur ; le cuivre et ses alliages avec l'or et l'argent sont les premiers métaux que l'on fait fondre. Le bronze (...) apparaît en Anatolie au début du III<sup>e</sup> millénaire, puis se répand en Europe durant ce millénaire. Or la technique la plus employée pour fabriquer des objets en bronze est ... la cire perdue. Cette technique très ancienne existe depuis le début de la métallurgie (...). Comment faisait-on ? On sculptait un modèle de l'objet (...) dans de la cire solide. On le recouvrait d'argile réfractaire, c'est-à-dire (...) d'une terre molle et qui résiste à la chaleur. On faisait cuire le moule ainsi obtenu. La cire fondait à la cuisson et il ne restait dans l'argile que l'empreinte de l'objet. Il fallait ensuite couler le métal fondu dans ce moule. Celui-ci prenait la place de la cire et en adoptait la forme. Le moule était ensuite brisé pour récupérer l'objet » (pp. 93-94).

C'est également à cette époque que se développe l'apiculture, liée à l'invention des premières ruches, en terre cuite en Egypte par exemple, et à la détention des abeilles en ruchers à proximité des villages. Donc si cette hypothèse est correcte, l'apiculture serait à l'origine de l'âge du bronze, qui sera suivi de l'âge du fer, puis de la révolution industrielle et de la révolution numérique. L'association de l'humanité avec cet insecte, déjà révérendé comme une divinité dans les premières civilisations humaines, serait étroitement liée au développement des techniques et de la domination de l'Homme sur la planète.

L'ouvrage décrit aussi les utilisations plus connues du miel et des produits de la ruche en médecine humaine, soit le développement de l'apithérapie. Il se termine par une évocation du rôle de l'abeille dans diverses mythologies dans un chapitre intitulé « Nourrir l'imaginaire ». Vous y trouverez aussi quelques belles recettes à base de miel, comme celle des Leckerli de Bâle. Un livre à mettre entre toutes les mains et dans toutes les bonnes bibliothèques.

*Francis Saucy*

### **A propos de l'auteure**

Journaliste culinaire et historienne de l'alimentation, Marie-Claire Frédéric est l'auteure d'une douzaine de livres. C'est par gourmandise qu'elle a découvert la magie du fermenté, en faisant son pain au levain et ses yaourts. Fascinée par l'aspect vivant de ces nourritures, elle en a étudié l'histoire et la géographie qu'elle retrace, entre autres, dans *Ni cru ni cuit*, paru en 2014. Fin 2018, Marie-Claire Frédéric a ouvert un restaurant – le Suri – dans le deuxième arrondissement de Paris.

