Apiculture

G. Camps

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2562>

DOI : [10.4000/encyclopedieberbere.2562](https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2562)

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 1989

Pagination : 808-811

ISBN : 2-85744-324-2

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

G. Camps, « Apiculture », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 6 | 1989, document A245, mis en ligne le 01 décembre 2012, consulté le 16 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2562> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2562>

Ce document a été généré automatiquement le 16 octobre 2020.

© Tous droits réservés

Apiculture

G. Camps

- 1 De tout temps le miel a tenu un rôle important dans l'alimentation* des Berbères ainsi que dans leur pharmacopée. L'apiculture pratiquée dans toutes les régions berbérophones où elle est possible témoigne de l'intérêt portée à la production des abeilles. L'abeille du Maghreb est très proche de celle d'Europe. Robuste, elle bénéficie d'une flore mellifère spontanée très abondante. Dans les montagnes humides, elle butine la bruyère (*Erica multiflora*), l'arbousier (*Arbutus unedo*), la lavande, le thuya, le thym et les différentes cistes. Elle trouve partout dans le Tell, l'asphodèle, le marrube vulgaire. Dans l'Aurès et dans l'Anti-Atlas occidental, différentes variétés d'euphorbes sont aussi mellifères. Dans les plaines, la végétation naturelle favorable à la miellée est aussi abondante : sainfoins, oxalis, ravenelles, bourraches, melliots, chardons, centaurées. L'acacia est partout favorable et contribue à l'élaboration d'un excellent miel. Mais des espèces cultivées sont elles-mêmes très mellifères, parmi les végétaux herbacés citons la luzerne, le trèfle d'Alexandrie, la lentille. Il en est de même pour certains arbres introduits, tel l'eucalyptus, importé d'Australie en 1863, et si bien naturalisé ; sa floraison estivale apporte une importante quantité de pollens d'excellente qualité. Plus précieuse, encore, pour les abeilles est la floraison automnale du néflier du Japon. Les agrumes, enfin, donnent un miel réputé.

Monnaies de Russadir d'après J. Mazard.

- 2 La diversité de la flore et la douceur du climat dans le Tell, et particulièrement dans les plaines littorales, permettent des miellées successives qui s'étendent, dans les exploitations modernes, à toute l'année. En dehors de quelques déboires dus à des éléments pathogènes microbiens ou à des parasites dans les ruches mal entretenues, le

principal ennemi des abeilles est le guêpier (*Merops apiaster*), communément appelé « chasseur d'Afrique ». Déjà au Ve siècle, Hérodote qui est la source la plus ancienne sur les habitants et les coutumes du nord de l'Afrique, signale (IV, 194) l'importance de la production du miel chez les Gyzantes, tribu de la Tunisie centrale (Byzacène). Il écrit : « Dans leur pays, les abeilles font beaucoup de miel, mais on dit qu'il y a chez eux des hommes industriels qui en fabriquent bien plus encore » (trad. S. Gsell). Coïncidence curieuse, les habitants du Jbel Ousselat, au cœur de l'ancienne Byzacène, passent encore aujourd'hui pour des fabricants de miel artificiel (J. Despois, 1959, p. 413). Pour l'époque punique, S. Gsell cite plusieurs témoignages qui vantent la qualité du miel produit dans le domaine de Carthage. Les Punique et les Lybiens pratiquaient déjà une apiculture rationnelle qui permettait de prélever plusieurs fois par an d'importantes quantités de miel dans les ruchers. De l'importance de l'apiculture dans l'Afrique pré-romaine, on peut trouver un témoignage symbolique dans l'abeille qui figure à travers des monnaies de Rusaddir (Melilla). L'insecte, énorme, est représenté suivant les types (Mazard, 579-580) entre deux épis ou entre un épi et une grappe de raisin. L'intérêt de cette figuration est d'autant plus grand que Melilla, qui a succédé à Rusaddir, semble bien tirer son nom de celui du miel. Un village du nord de l'île de Jerba porte le nom de Melitta qui aurait la même signification. Les Romains appelaient *alica punica* une bouillie d'épeautre dans la composition de laquelle entraient du fromage des œufs et du miel. Traitant des abeilles, Pline l'Ancien rappelle que les abeilles d'Afrique étaient réputées pour l'abondance de leur miel (XI, 33). L'apiculture est restée très active chez la plupart des populations berbères du nord, même chez les semi-nomades, comme les Ouled 'Abderrahmane du versant sud-est de l'Aurès. En 1935, Th. Rivière et J. Faublée virent les ruches en alfa tressé transportées au cours de la transhumance tandis que les installations fixes étaient regroupées dans des « maisons-ruchers ». Les ruches traditionnelles, très répandues dans l'ensemble du Maghreb, n'ont pas encore été partout remplacées par les ruches à cadres dont la production est très largement supérieure, atteignant exceptionnellement 50 kilos. On connaît une grande variété de ruches traditionnelles.

Enfumeurs en terre cuite d'Arris et de Négrine. Photo M. Gast.

- 3 Les unes sont de forme cylindrique, comme celles décrites par W. Marçais et M. Guiga à Takrouna (Tunisie). Elles sont faites de petites bottes de diss (*Arundo festucoïdes*),

graminée très répandue dans le Tell et les Hautes Plaines qui sert à faire les toitures des gourbis et les couvertures des meules. Ces bottes sont armées de branches de lentisque ; les extrémités du tunnel sont fermées par des disques d'alfa tressé dont l'un est percé pour servir d'entrée à la ruche. L'extérieur est revêtu d'un enduit de bouse de vache. Ces ruches peuvent avoir des dimensions importantes ; à Takrouna elles avaient 1,20 mètre de long pour un diamètre de 0,40 mètre. Celles de l'Aurès sont des troncs de cône en alfa tressé. Dans plusieurs régions forestières, Petite Kabylie, forêt de la Marmora (Maroc), on fabrique les ruches avec des rouleaux de liège prélevés d'une seule pièce sur le tronc d'un chêne-liège de bonne taille. Deux plaques de la même matière ferment la ruche. D'autres ruches sont de forme cubique, tressées avec des fêrues, des roseaux fendus ou des tiges d'asphodèle. Les ruches en terre cuite sont plus rares et se trouvent plutôt dans les plaines. On trouve, certes, le plus souvent, les ruches juxtaposées, surtout chez les petits producteurs, mais dans les groupes qui produisent du miel en quantité importante, le rucher est une construction qui ne peut passer inaperçue. Dans l'Aurès, il existe des ruchers collectifs spectaculaires. Les Ouled Abderrahmane, les Beni Malkem, les Ouled Youb et bien d'autres construisent de véritables maisons-ruchers ; ce sont des bâtiments en pierre liées à la terre, comme les habitations, et qui sont fermées par une porte munie d'une serrure. L'une des parois, généralement celle du sud, est constituée par les ruches superposées dont l'entrée est tournée vers l'extérieur. En 1935, les deux villages-ruchers des Ouled Abderrahmane groupaient plus de 2 000 ruches, mais un dixième seulement était en activité. Chaque ruche fournissait, en moyenne, 5 kg d'un miel mêlé de cire. Un essaim moyen, vendu au poids, valait moins de 30 francs, c'est-à-dire moins que le prix du miel produit par une ruche en un an. Il existe aussi, comme à Takrouna, des ruchers plus simples constitués d'une banquette sur laquelle sont disposées les ruches cylindriques en rangées superposées qui comptent chaque fois une unité de moins ; le tout prend une forme pyramidale couronnée d'une vieille natte ou d'une couverture de diss. Pour extraire le miel, on utilise un enfumoir. C'est le plus souvent un récipient en terre cuite de forme variable mais toujours multiforé et muni d'une anse ou d'une poignée. On peut enfumer les abeilles en brûlant de la paille ou de l'alfa que l'on tresse grossièrement en torches. Les rayons extraits de ruches après l'enfumage sont pressés entre les mains et mis à égoutter dans un *keskès* au fond duquel a été étalé une petite couche d'alfa ou de mousseline.

- 4 Produit d'échange et de commerce, jusqu'au cœur du Sahara, le miel est à la fois un aliment et un remède puissant dont les applications sont multiples. Ses qualités nombreuses sont accentuées dans le miel sauvage qui est très recherché et coûte fort cher : M. Gast donne le prix d'un kilo de miel sauvage dans le Guergour (Petite Kabylie, Algérie) en 1965 : 60 dinars algériens. Les qualités réelles ou supposées du miel expliquent qu'il soit souvent un produit d'offrande. La production de certains ruchers collectifs est toute entière destinée traditionnellement à telle famille maraboutique. Le petit pot de miel laissé au cours d'une visite est le gage de bonnes relations voire d'une suave amitié. Les apiculteurs berbères connaissent l'organisation de la ruche. Ils savent que les ouvrières ont un « chef », que les Aurasieus qualifient de sultan mais que les Kabyles continuent d'appeler « *aguellid* » (roi), alors qu'ils ont perdu l'usage de ce terme dans leur vie sociale.

BIBLIOGRAPHIE

- Hanoteau A. et Letourneaux A., *La Kabylie et les coutumes kabyles*, Paris, Challamel, 1893, t. I, p. 449.
- George, *La Tunisie apicole*, Tunis, 1912.
- Bertholon Dr. et Chantre E., *Recherches anthropologiques dans la Berbérie orientale*, Lyon, 1913.
- Marçais W. et Guiga M., *Textes arabes de Takrouna*, Paris, Leroux, 1925, pp. 352-353.
- Laoust E., *Mots et choses berbères*, Paris Challamel, 1920.
- Gaudry M., *La femme chaouiïa de l'Aurès*, Paris, Guethner, 1929, pp. 168-170.
- Rivière T. et Faublée J., « L'apiculture chez les Ouled Abderrahmane, montagnards du versant sud de l'Aurès », *Journal de la soc. des Africanistes*, t. XIII, 1943, pp. 95-107.
- Frezal P. et Griessinger C., « L'apiculture algérienne », *Documents algériens*, 1948, pp. 137-142.
- Despois J., « Le djebel Ousselat, les Ousseltiya et les Kooub », *Cahiers de Tunisie*, n° 28, 1959, p. 413.
- Gast M., *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnographique*, Paris, A.M.G., 1968, p. 167. (voir Alimentation).

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Elevage, Ethnographie