

LES RUCHES BRETONNES À L'ÉPOQUE MODERNE

Mathilde Maricourt

Le miel de Bretagne à l'époque moderne est un miel de sarrasin, très sombre et très fort en goût. Si en Bretagne sa consommation est extrêmement répandue, il est assez mal perçu dans le reste de la France. On lui préfère des miels doux, comme les miels de lavande, de bruyère ou encore de romarin. Pourtant les pains d'épiciers de la région de Reims en sont très friands, puisqu'ils utilisent uniquement « le miel de Bretagne » pour confectionner leurs gâteaux. Cela n'empêche pas non plus l'exportation de ce produit vers les Pays-Bas en très grande quantité tout au long de l'époque moderne.

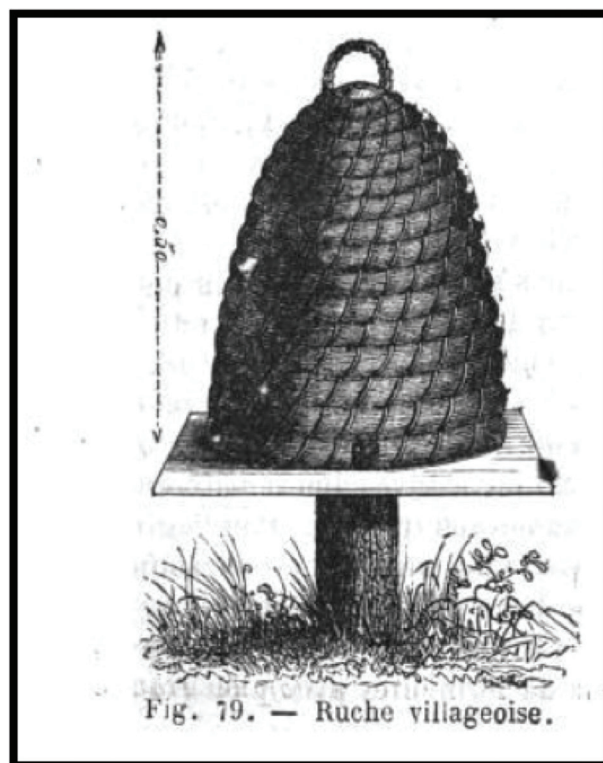
Pour comprendre la place qu'occupait le miel en Bretagne à l'époque moderne, il est important de prendre en compte les méthodes de production et de récolte ainsi que les usages que l'on faisait du miel et de ses dérivés.

Les ruches : caractéristiques et spécificités bretonnes

Véritables maisons, mais aussi lieu de travail pour les abeilles, les ruches se sont démocratisées avec la domestication des abeilles par l'homme et donc la naissance de l'apiculture. Auparavant, ce sont principalement les abeilles qui choisissaient un lieu où s'établir, dans le tronc d'un arbre, entre deux pierres, dans des buissons : il fallait un lieu clos, où les nuisibles ne pourraient pénétrer. À l'époque moderne, se développe l'apiculture : l'homme domestique les abeilles et se charge de leur trouver un lieu de vie et peut plus facilement récolter le fruit de leur travail. Il n'y a pas de

normes concernant la fabrication de la ruche, les matériaux, les formes et les emplacements varient. Les ruches peuvent être construites en bois, en pierre, en terre cuite, en paille, en éclisse ou osier, ou encore en verre (pour pouvoir observer le travail des abeilles). Quant aux formes, elles aussi sont très variées, on trouve des ruches rondes, carrées, triangulaires, cylindriques, ou encore pyramidales.

Même si aucune consigne n'est réellement imposée pour construire une ruche, des constatations s'imposent d'elles-mêmes, les ruches de paille (et notamment paille de seigle) sont de meilleure qualité, et peu coûteuses, elles permettent aux abeilles d'être bien abritées, et résistent très bien aux aléas climatiques. De plus, elles sont plus faciles à entretenir, et très



▲ Fig. 1 : HEUZE 1869, p. 189.

maniables, ainsi le travail de l'apiculteur est facilité.

A contrario, les ruches faites de terre cuite présentent des inconvénients, l'amplitude climatique étant trop importante : en cas de chaleur il fait beaucoup trop chaud dans la ruche, et lors de période de froid beaucoup trop froid.

Malgré beaucoup de liberté en ce qui concerne la construction d'une ruche, certaines consignes méritent d'être respectées. Pour empêcher toutes sortes de nuisibles – comme les crapauds, souris, et fourmis – de pénétrer dans les ruches, celles-ci doivent être posées en hauteur, à environ un pied du sol. (**fig.1**) Grâce à cela, les abeilles peuvent effectuer tranquillement leur travail et l'apiculteur n'a pas de crainte qu'il arrive un problème à ses abeilles.

Autre consigne à respecter, c'est celle de créer une (et seulement une) ouverture en bas de la ruche, cette ouverture devant être très petite. Là encore il s'agit d'éviter la présence de nuisibles, mais aussi de se protéger de l'humidité et du vent.

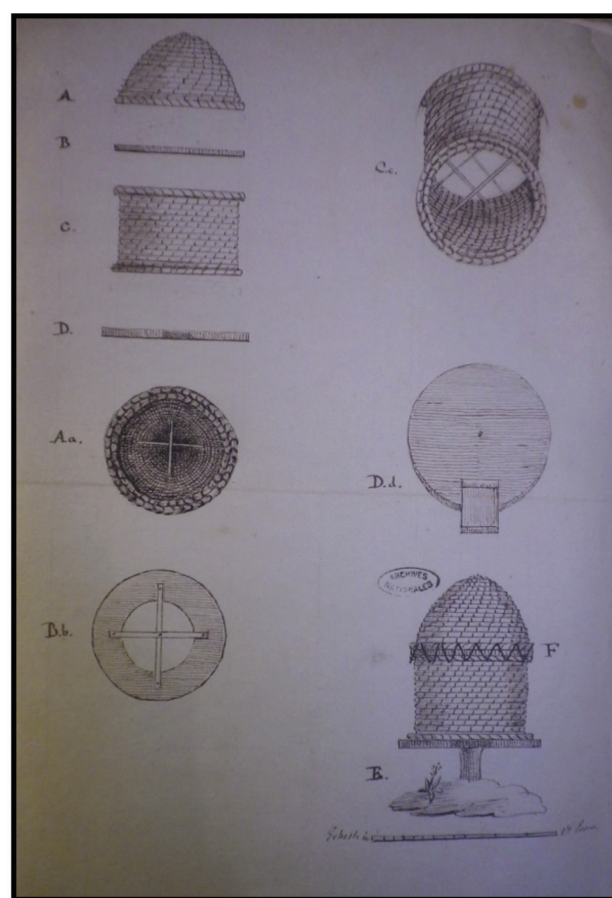
Pour la disposition des ruches c'est selon : beaucoup sont rangées en amphithéâtre mais l'on peut également les disposer en quinconce ou en échiquier, le tout est de garder une distance raisonnable entre les ruches pour permettre à l'apiculteur de circuler entre elles.

Les ruches peuvent être disposées au sein d'un rucher. Il est recommandé de l'installer en bas de collines abritées, proche de prairies, mais aussi de ruisseaux, dans lesquels il est important de jeter branchages, mousses et cailloux permettant ainsi un appui aux abeilles lorsqu'elles souhaitent se rafraîchir. La végétation alentour doit être assez importante – arbustes à

fleurs, plantes aromatiques, buissons etc. – cela permet ainsi aux abeilles de travailler, mais aussi d'avoir un cadre de vie agréable, les abeilles étant très sensibles aux odeurs. Il faut donc éviter les endroits marécageux, et propices aux odeurs immondes.

En Bretagne deux sortes de ruches étaient particulièrement répandues, la ruche Ar Goloenn et la ruche pyramidale.

La Ruche bretonne par excellence – Ar Goloenn

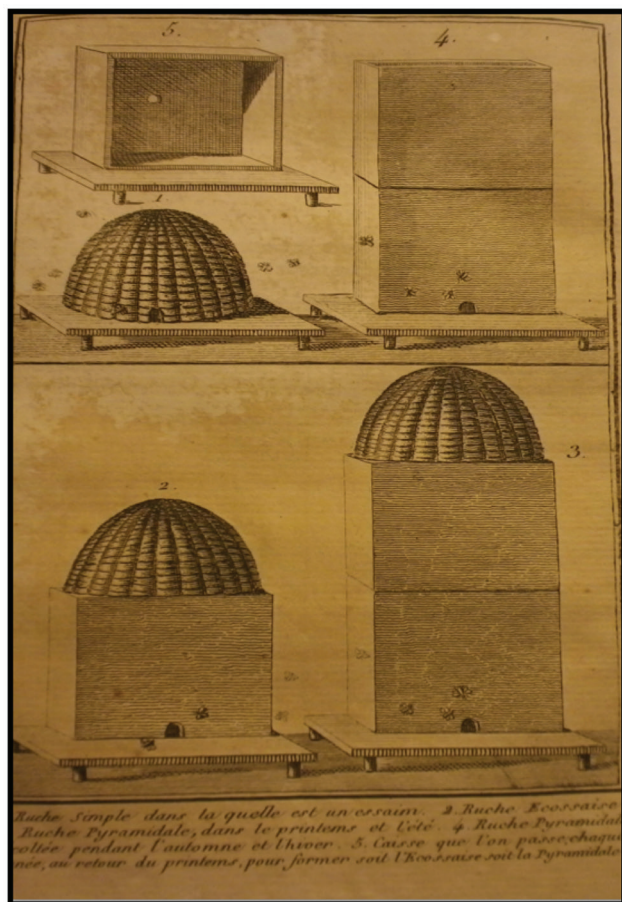


▲ **Fig. 2** : A.N F 10 490-491 : Apiculture An II (Septembre 1793 - Septembre 1794) – 1825.

Cette ruche est le modèle typique traditionnel breton. Sa fabrication est artisanale, il s'agit de la paille de seigle ainsi que de tiges de ronces que l'on assemble. Seules les plus longues tiges de ronces sont utilisées. On les gratte pour en ôter les épines, on les fend en deux ou en quatre puis on les gratte une nouvelle

fois, à l'intérieur cette fois-ci pour en enlever la moelle. Quant à la préparation de la paille se seigle, il suffit simplement de la mettre à sécher. Une fois terminée, cette ruche était disposée sur une pierre de granit qui lui permettait un certain maintien.

La Ruche Écossaise ou Ruche Pyramidale



▲ **Fig. 3** : Transformation d'une ruche simple en ruche pyramidale. AN F10 280 F 10 280 : Apiculture : mémoires et correspondances. An IV – 1818 : Gironde, Ile-et-Vilaine, Loire-Inférieure [Loire-Atlantique], Ourthe, Pas-de-Calais, Haut-Rhin, Sarthe, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Seine-Inférieure [Seine-Maritime], Yonne.

Cette ruche très fonctionnelle, inventée par le comte DE LA BOURDONNAYE, a rapidement été adoptée par les apiculteurs bretons. Il leur suffisait de placer une des pièces sous une ruche François HUBER (1750-1831), naturaliste suisse. que l'on souhaitait remplacer, puis d'attendre que les abeilles se rendent dans la partie basse. La ruche écossaise est le plus souvent composée

de deux pièces, mais si l'on a un essaim très nombreux, on peut la composer de trois ou quatre pièces, au choix de l'apiculteur. La récolte faite dans cette ruche est très aisée et permet de ne pas abîmer le couvain. Cette caractéristique permet le renouvellement de l'espèce.

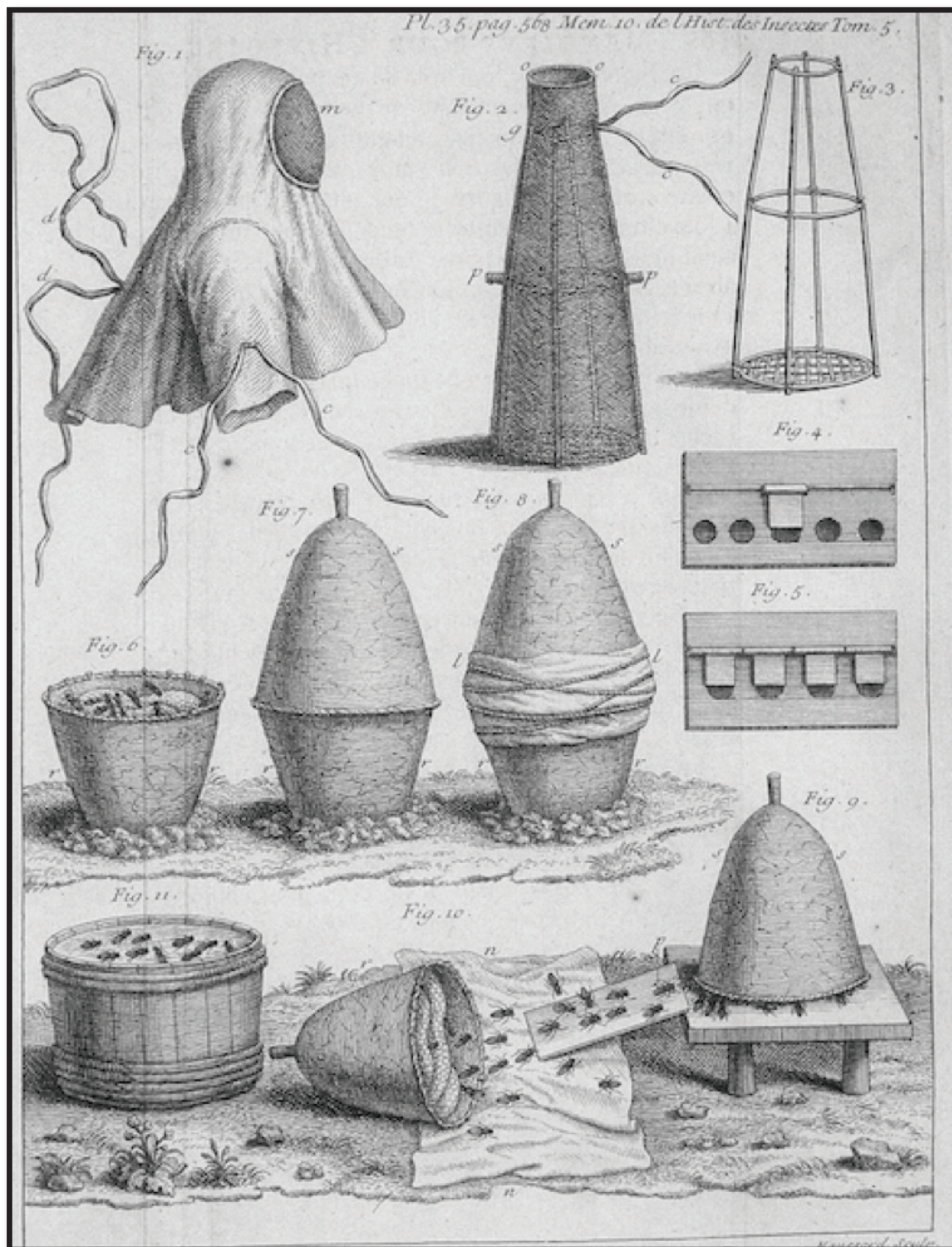
Méthode de récolte

• La récolte du miel

Grâce à l'invention du cadre mobile par François HUBER¹, cette étape est facilitée : l'homme peut donc s'appropriier pleinement le travail des ouvrières. La taille de la ruche correspond à la phase de récolte du miel. Elle est extrêmement codifiée et doit être réalisée de façon très minutieuse. Cette étape a lieu deux fois l'année. Les dates varient selon les sources consultées : de mars à juin pour la première récolte, et d'août à l'automne pour la seconde. Les périodes de récolte peuvent varier selon les régions et les années. En effet, le climat et les conditions météorologiques jouent un grand rôle dans le bon fonctionnement d'une ruche. Ainsi, les années trop chaudes ou trop froides se révèlent être très mauvaises pour les abeilles, ce qui influe énormément sur leur travail. En ce qui concerne l'heure la plus appropriée pour réaliser cette taille, les sources sont unanimes, il est recommandé de la réaliser aux alentours de midi. La plupart des abeilles étant en train de butiner, les abeilles restant dans la ruche sont trop peu nombreuses pour pouvoir défendre le fruit de leur travail. Toutefois, il faut agir le plus doucement possible, afin de ne pas provoquer la colère des abeilles présentes dans la ruche et ainsi se faire piquer.

La personne qui se charge de la récolte – ou

1. François HUBER (1750-1831), naturaliste suisse.



▲ Fig. 4 : RÉAUMUR 1736, planche 35, p. 568.

taille – doit s’armer de certaines précautions, il faut se couvrir la tête et le torse à l’aide d’un grand capuchon de toile qui descend jusqu’à la ceinture, une ouverture est tout de même réalisée à l’endroit des yeux, grâce à de la toile de tamis. (fig.4)

La première étape consiste à enfumer la ruche, pour éloigner les abeilles, et donc agir de façon plus libre. Cette étape, est réalisée grâce à un récipient que l’on dispose à proximité de la ruche et dans lequel on a mis le feu. De cette façon, les abeilles quittent peu à peu la ruche, laissant le champ libre pour la récolter. Ce feu sert également à chauffer la lame de l’instrument destiné à trancher net les rayons. Si on s’en servait à froid, les rayons se colleraient les uns contre les autres ; avant de céder, on ne les aurait qu’en les déchirant, ce qu’il faut éviter à tout prix.

On détache ensuite les rayons qui tiennent aux parois, puis avec la lame on tranche les rayons vides. Toutefois, il faut être très prudent et minutieux pour ne pas toucher et trancher le couvain constitué des larves d’abeilles qui permettent la continuation de l’espèce.

La première étape consiste à enfumer la ruche, pour éloigner les abeilles, et donc agir de façon plus libre. Cette étape, est réalisée grâce à un récipient que l’on dispose à proximité de la ruche et dans lequel on a mis le feu. De cette façon, les abeilles quittent peu à peu la ruche, laissant le champ libre pour la récolter. Ce feu sert également à chauffer la lame de l’instrument destiné à trancher net les rayons. Si on s’en servait à froid, les rayons se colleraient les uns contre les autres ; avant de céder, on ne les aurait qu’en les déchirant, ce qu’il faut éviter à tout prix.

On détache ensuite les rayons qui tiennent aux parois, puis avec la lame on tranche les

rayons vides. Toutefois, il faut être très prudent et minutieux pour ne pas toucher et trancher le couvain constitué des larves d’abeilles qui permettent la continuation de l’espèce.

• Controverse concernant l’étouffage des abeilles

Pour récolter le miel, il arrivait fréquemment que les essaims soient tués, obligeant chaque année l’apiculteur à trouver de nouveaux essaims. Cette méthode en a révolté plus d’un, et plus particulièrement le Breton Pierre-Louis DUCOUËDIC² qui a pris clairement position contre l’étouffage des abeilles, par le biais d’ouvrages dénonçant la méthode.

L’étouffage des essaims

Technique ancestrale, elle est particulièrement employée dans les campagnes bretonnes tout au long de la période moderne, mais aussi au XIX^e siècle. En tuant la totalité d’un essaim, les personnes qui pratiquaient cette méthode, estimaient qu’il était ainsi plus aisé de récolter le miel.

Chaque automne, la technique, simple, était répétée. L’on creusait un trou, souvent à proximité des ruches, dans lequel on mettait le feu, puis l’on renversait la ruche dessus, étouffant ainsi les abeilles. Une fois l’essaim totalement décimé, il ne restait seulement qu’à détacher les rayons de miel.

D’autres techniques, moins répandues, étaient parfois utilisées, comme la noyade, la finalité étant la même, les abeilles étaient tuées, c’est d’ailleurs ce qui souligne Henri SÉE : « Le plus souvent, on fait périr les abeilles ou dans l’eau, ou avec la vapeur de soufre, afin d’enlever

2. Pierre-Louis DUCOUËDIC (1743-1822) Président du canton de Maure (Ille-et-Vilaine), membre de la Société d’encouragement pour l’industrie nationale, et de plusieurs autres sociétés d’agriculture et littéraire.

en entier la récolte qu'elles ont faites pour se nourrir pendant l'hiver ; chaque fois donc, c'est un essaim de perdu »³.

Les apiculteurs, ou particuliers qui possédaient une ruche, comptaient sur l'essaimage naturel qui assurait ainsi le renouvellement des ruches l'année suivante.

La ruche pyramidale, la solution pour récolter le miel sans étouffer les abeilles ?

Pour mettre un terme à ces techniques Pierre-Louis DUCOUËDIC vante les bienfaits de son invention dans nombre de ses ouvrages. Il pense avoir trouvé une solution pour récolter le miel sans étouffer les abeilles : « Il n'est rien de plus simple, rien de plus naturel, de moins dispendieux, ni de plus riche que la ruche pyramidale, pour la conduite des abeilles, et pour retirer de ces précieux insectes le plus grand produit chaque année (au moins un essaim et un panier plein de cire et de miel), sans les détruire, les châtrer, ni les fumer »⁴. Pour lui, on peut concilier récolte importante (de miel et/ou de cire), et préservation des abeilles.

Tout d'abord, lorsqu'une ruche essaime, pour que l'essaim ne parte pas ailleurs (ce qui serait une perte pour la récolte), Pierre-Louis DUCOUËDIC préconise de placer un panier (dit écosais) sous la ruche. Au bout d'un an, lorsque la ruche essaime de nouveau, on renouvelle l'opération en plaçant un panier sous la ruche. À partir de ce moment, la ruche devient pyramidale (à partir du moment où elle est composée au minimum de trois paniers). Au début de l'automne, il préconise de récolter le miel et la cire. Contrairement, aux apiculteurs qui étouffaient entièrement leurs essaims, grâce à cette ruche, on peut récolter le miel sans

tuer les abeilles. Il suffit de détacher le panier supérieur des deux autres. Si tout se passe bien, il n'y a ni abeilles, ni couvain dans ce panier, ainsi on retrouve seulement le miel et la cire. De cette façon tout est retiré : « Cette récolte est infailible tous les ans, et perpétuelle si la peuplade n'est pas détruit par des accidents qui ne peuvent pas être prévenus »⁵.

Au printemps suivant, quand la ruche essaime, on réitère les opérations, on met un troisième panier en dessous. Grâce à cela on retire chaque année au moins un essaim et un panier plein de cire et de miel. Si fin juin, la ruche essaime, on met un quatrième panier (donc à l'automne), on retire du miel et de la cire des deux paniers supérieurs.

Qualités des miels selon les saisons

Selon la période où il est récolté, le miel n'a pas les mêmes qualités gustatives. Il est avéré que le miel récolté au printemps est le plus estimé que celui dont on réalise la taille en automne. Les fleurs fraîchement écloses, fournissent un suc d'une grande qualité aux abeilles. Le miel d'été est aussi considéré comme inférieur au miel de printemps : il fermente facilement, en raison des chaleurs courantes en cette période, ce qui lui donne un goût légèrement âcre qui peut parfois être désagréable.

• La récolte de la cire

Une fois le miel récolté, l'on peut aisément récupérer la cire restée sur les rayons, pour cela un processus très encadré est nécessaire.

Dans un premier temps, il faut laisser bouillir les gâteaux dont on a tiré le miel dans un grand chaudron rempli d'eau, tout en remuant ce mélange. C'est en remuant fréquemment que la cire va remonter à la surface : il faut ensuite

3. SEE 1908, p. 65.

4. DUCOUËDIC DE VILLENEUVE 1809, p. 3.

5. DUCOUËDIC DE VILLENEUVE 1809, p. 5.

la récupérer à l'aide de passoirs et l'insérer dans des sacs de toile. On obtient ainsi, une cire de première qualité que l'on dispose dans des terrines.

On peut continuer ces opérations si l'on souhaite obtenir une cire encore plus pure. Il suffit de faire fondre la cire, toujours dans un chaudron rempli d'eau : une fois le feu bouillonnant, l'on écume la cire de ses impuretés.

• **Production et contenants**

Concernant les quantités produites, plusieurs facteurs entrent en compte : le climat, la région, la période de l'année, le type de ruche, le type de végétaux butinés, la façon dont est menée la récolte, etc. Tous ces critères sont bien évidemment variables et ne permettent donc pas d'établir des statistiques précises. Toutefois, à l'aide des sources imprimées consultées, certains chiffres peuvent être avancés, chiffres qu'il ne faudra pas généraliser.

Pour Jérôme BLANQUI, auteur du *Dictionnaire du Commerce et de l'Industrie*⁶, les ruches les plus abondantes, peuvent produire de cinq à six litres de miel par an, et près de trois litres de cire. Charles FÉBURIER, quant à lui, souligne « qu'il faut des années favorables pour enlever soixante à soixante-dix livres de miel d'une ruche »⁶.

Gérard ALLÉ, dans *Abeille et miel en Bretagne*, estime, que l'on peut récolter entre douze livres et quinze kilogrammes de miel par an, en utilisant la technique de l'étouffage des abeilles – très répandue en Bretagne⁷. Toutefois, ces données sont issues d'une étude

qu'il a menée pour l'année 1789.

Toutefois, les archives consultées à Paris ont permis une réponse, concernant l'année 1813, dans le Finistère. Le directeur général du bureau d'agriculture, s'adresse à M. Le Comte DE SAINT-LUC, alors préfet du département du Finistère, le 4 octobre 1814, et voici ce qu'il dit : « Je vois que cette partie du royaume confiée à vos soins est une de celles où cette branche d'industrie rurale a pris le plus d'extension et où elle mérite le plus d'attention. Il paraît d'après vos calculs que l'on peut compter pour chaque ruche à peu près ½ kilog de cire brute, et 7 kilog de miel brut. Ce produit est considérable comparation à celui qu'on obtient dans d'autres pays et prouve combien la Basse-Bretagne est favorable à l'éducation des abeilles »⁸.

Contenants

Une fois, la récolte terminée, le miel devait être stocké dans différents contenants.

• **Le fût, contenant indispensable en vue d'être transporté**

Certains contenants sont utilisés spécialement en vue d'un transport. Le plus utilisé, est le fût, qui permet une réelle protection du miel – qu'il soit liquide ou cristallisé – s'il est de bonne qualité. C'est avec du chêne que la plupart des fûts sont construits, considéré comme le meilleur des bois, le chêne est très solide, et contrairement à d'autres bois, il n'aspire pas le miel, et donc n'abîme pas ce produit.

Il est recommandé d'utiliser des fûts neufs, en effet, les fûts usagés donnent bien souvent un mauvais goût au miel, et sont parfois

6. FEBURIER 1810, p.149.

7. ALLE, LE MOIGNE 2011, p. 57.

8. A.N F 10 490-491 : Apiculture An II (Septembre 1793-Septembre 1794) – 1825.

encore humides, absorbant ainsi le miel qu'ils contiennent. Toutefois, si l'on ne peut en aucun cas utiliser un fût neuf, il faudra prendre des précautions avant d'utiliser le fût usagé. Une inspection minutieuse du fût devra avoir lieu, visant à déterminer si des moisissures sont présentes dans le bois. Après cela il faudra laisser sécher le fût très longtemps afin qu'il soit le plus sec possible. De cette manière, il aura moins de chances d'absorber le miel, et de lui donner un mauvais goût.

• **Le contenant individuel**

Concernant la conservation que l'on peut qualifier d'individuelle, plusieurs contenants peuvent être choisis. Le pot en verre, onéreux, et très fragile, mais qui permet de voir le produit et donc sa couleur et son état. Le second récipient dans lequel on conserve le miel est le pot en pulpe de bois, qui à l'avantage d'être peu coûteux. Toutefois, il est opaque. On peut aussi conserver le miel dans des pots de grès.

Production, usages à l'époque moderne

Produit de consommation alimentaire, le miel et ses dérivés peuvent être utilisés à des fins très différentes : médecine mais aussi vie quotidienne.

• **L'usage culinaire des produits de la ruche**

Le premier usage qui nous vient à l'esprit quand l'on évoque le miel, c'est la consommation alimentaire. Tout comme les abeilles les hommes apprécient le miel et s'en délectent.

On reconnaît énormément d'avantages au miel : il se conserve facilement à partir du moment où il est entreposé dans des endroits secs, frais, et à l'abri de la lumière, dans n'importe quel récipient, et enfin le miel a un goût variable selon les fleurs butinées. Il peut

être produit aussi bien dans les pays au climat méditerranéen que dans les pays tempérés.

La comparaison avec le sucre est incontournable

La concurrence sucre/miel est absolument indéniable. Tous deux produits aux vertus sucrantes, le miel a longtemps eu le monopole en Bretagne, et notamment en campagne. Il est vrai qu'il est beaucoup plus simple d'avoir accès à ce produit qu'au sucre. En effet, bon nombre de foyers bretons possèdent leur propre ruche, très souvent destinée à l'usage personnel. A contrario, le sucre doit être importé : on ne produit pas de sucre sur le territoire français.

En ville, par contre, et notamment dans les villes bretonnes, on remarque que le sucre a complètement supplanté le miel. Considéré comme un produit exotique, au même titre que les épices, le sucre est extrêmement prisé dans le monde urbain. Le miel y est consommé de façon détournée, soit par le biais d'hydromels (qui sont très appréciés en ville), soit par le biais de remèdes médicaux.

Recette, et traditions

Si aujourd'hui quand on évoque le miel, on pense immédiatement à son usage alimentaire, il n'en n'est pas de même durant la période moderne. Essentiellement utilisé pour ses vertus antiseptiques, il l'est très peu en alimentation.

À cette période, le miel en alimentation est principalement perçu comme édulcorant – on ne l'étale pas sur des tartines comme de la confiture, il sucre les tisanes, il permet également de sucrer les confitures, leur donnant un goût si particulier. On l'utilise aussi pour confectionner gâteaux, pains, et autres friandises. Si l'on a vu que le miel, et plus particulièrement le miel de Bretagne, est utilisé pour la fabrication du pain d'épices, il sert aussi à la confection du nougat, des pains destinés aux fêtes religieuses.

Autre usage de ce produit, la conservation, en

effet, enduire les fruits, viandes, et tout autre produit comestible de miel, permettait de les conserver.

• ***Le miel, produit aux milles vertus médicinales ?***

Les produits de la ruche sont également réputés pour leurs vertus médicinales ainsi, ils entrent dans la composition de nombreux traitements en tout genre. Au XVII^e siècle Jean RENOU, dans ses *Œuvres Pharmaceutiques*⁹, considère que le miel est avec le sucre, l'huile et la cire, l'un des quatre principaux piliers d'une boutique d'apothicaire¹⁰.

Les produits de la ruche, et leurs usages médicinaux

Le miel convient principalement au traitement des jeunes enfants, ainsi qu'aux personnes âgées. Il est reconnu, et attesté dans de nombreuses sources¹¹, que selon les plantes butinées par les abeilles, le miel a des vertus laxatives, purgatives, mais aussi antibactériennes, et cicatrisantes.

L'hydromel est prescrit aux enfants ayant des problèmes diurétiques, car très laxatif. Ses vertus adoucissantes sont également très réputées¹². L'hydromel est recommandé dans les inflammations de la poitrine.

La cire en tant que telle, n'est pas couramment utilisée comme médicaments, toutefois, l'huile et le beurre de cire – produits dérivés de la cire – sont fréquemment prescrits en vue de guérir des maladies de peau notamment. L'huile de cire est excellente pour soigner les engelures. Quant au beurre de cire, on l'utilise à la manière d'une pommade, pour soulager la contraction

des membres, ou encore pour apaiser la gerçure des lèvres, les brûlures ou encore les hémorroïdes. On retrouve également la cire dans la composition des suppositoires.

La propolis est réputée pour ses effets antibiotiques, et bactéricides, utilisée en crème, elle permet aux plaies de cicatriser rapidement et de soulager les hémorroïdes, mais on la retrouve également dans la composition des sirops pour apaiser les irritations de la gorge¹³.

Le miel à bord des navires

Considérés comme des médicaments extrêmement efficaces, les produits issus de la ruche sont présents dans la majorité des boutiques d'apothicaires, permettant ainsi aux médecins de pouvoir se fournir, et de soigner ainsi ses patients. Toutefois, lorsque les navires partaient pour de longs mois – ce qui est particulièrement le cas des navires de la Compagnie des Indes – les membres du bateau étaient très souvent sujets à de nombreux maux, il fallait donc embarquer de quoi les soigner. Le miel étant réservé aux cas désespérés, au vu du nombre de personnes à bord des navires, le miel était prodigué à dose homéopathique.

Les usages vétérinaires des produits de la ruche

Ainsi, l'on a énormément soigné les hommes grâce aux produits issus de la ruche, pourtant les animaux n'ont pas été en reste. L'on a aussi consacré le miel ou la cire pour soulager les douleurs des bêtes. Toutefois, on a privilégié l'usage de produit de qualité plus médiocre : seules les parties les moins nobles de la cire ou du miel étaient sélectionnées. Le miel est l'une des substance les plus utilisées pour soigner les animaux. Il est considéré comme émollient, pectoral et nourrissant selon Olivier DELAFOND et

9. RENNOU 1626.

10. VIEL DORE 2003.

11. BONNEJOY 1884, p. 147.

12. ADELON 1812, p. 386.

13. VIEL 2003.

Jean-Louis LASSAIGNE¹⁴. De plus, le miel soigne parfaitement bien les troubles respiratoires des bêtes. Utilisé en grande quantité (environ 500 grammes), il purge les jeunes chevaux.

Comme nous l'avons vu tout au long de cet exposé, la Bretagne, permet à l'apiculture du XVIII^e siècle de se moderniser. En effet, grâce à ses savants et leurs ruches révolutionnaires, l'apiculture va peu à peu progresser, permettant non seulement d'améliorer les conditions de vie des abeilles, mais aussi d'augmenter les rendements. L'apiculture bretonne va passer d'amateur (on n'utilise d'ailleurs pas le terme d'apiculteur, mais d'homme qui s'occupe des abeilles), à professionnelle. De plus, même si le miel breton ne convient pas aux palets les plus fins, il est malgré tout fortement apprécié des Hollandais qui l'achètent en quantité impressionnante tout au long du XVIII^e siècle. C'est là d'ailleurs l'objectif principal de ma thèse : essayer de déterminer pour quelles raisons ce miel et pas un autre.

14. DELAFOND, LASSAIGNE 1853, p. 38.

BIBLIOGRAPHIE

ADELON Nicolas Philibert (dir.), *Dictionnaire des sciences médicales*, T. 33 (met – moi), Paris, Panckoucke, 1812.

ALLÉ Gérard, Le Moigne Jean-Louis, *Abeille et miel en Bretagne*, Quimper, Spézet : Coop Breizh, 2011.

BLANQUI Jérôme-Adolphe, *Dictionnaire de Commerce et de l'Industrie*, Bruxelles, Dubois, 1839.

BONNEJOY, *Principes d'alimentation rationnelle, hygiénique & économique, avec des recettes de cuisine végétarienne*, Paris, Berthier, 1884.

DELAFOND O., LASSAIGNE J.-L., *Traité de matière médicale et de pharmacie vétérinaires : théorie et pratique*, Paris, Labé, 1853.

DUCOUËDIC DE VILLENEUVE Pierre-Louis, *La ruche pyramidale, ou nouvelle méthode de conduire les abeilles, de manière à augmenter considérablement leurs produits sans jamais les détruire, les châtrer, les fumer etc.*, Rennes, ed. Robiquet et Cousin-Danelle, 1809.

FÉBURIER Charles-Romain, *Traité complet, théorique et pratique sur les abeilles*, Paris, éd. Mme Huzard, 1810.

HEUZE Gustave, *La France agricole*, vol.1, Paris, Hachette, 1869.

REAUMUR René-Antoine, *Mémoire pour servir à l'usage des insectes : Des moyens de faire passer les abeilles d'une ruche dans une autre. Et comment on peut examiner une à une toutes celles d'une ruche*, Paris, imprimerie royale, 1736.

RENNOU (DE) Jean, *Œuvres Pharmaceutiques du Sr Jean de Rennou, conseiller et médecin du Roy*, Lyon, ed. Chard Antoine, 1626.

SÉE Henri, *Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution (suite)*, Annales de Bretagne, 24, 1, 1908, p. 41-75.

VIEL Claude, Doré Jean-Christophe, « Histoire et emplois du miel, de l'hydromel et des produits de la ruche », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 337, 2003, p. 7-20.