

Conférence Société d'Archéologie et d'Histoire du Pays de Lorient

Samedi 9 décembre 2017

14h30

Cité Allende

L'apiculture en Bretagne à l'époque moderne

Mathilde Maricourt

Doctorante CERHIO

Au XVIII^e siècle, le miel de Bretagne est une marchandise d'exportation. Il est fréquemment enregistré comme objet de commerce dans les ports des amirautés bretonnes, notamment dans le fret de retour de navires hollandais. Justement, c'est à la Bourse d'Amsterdam que l'on cote le prix de ce miel pour toute l'Europe. Il existe ainsi un marché du miel, avec des circuits de redistribution en plus des consommations locales. C'est sous l'appellation « miel de Bretagne » qu'est commercialisé ce produit, d'ailleurs c'est comme cela qu'on le retrouve dans les ouvrages imprimés (*Dictionnaire Savary, Encyclopédie*, etc.). Il s'agit d'un miel de sarrasin, très sombre et fort en goût, d'ailleurs si en Bretagne, sa consommation est extrêmement répandue, il est resté assez mal perçu dans une partie 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.

Pour comprendre pourquoi le miel de Bretagne occupe une place si importante à l'époque moderne, il est essentiel de comprendre comment fonctionnait l'apiculture bretonne et quelles sont ses spécificités. Des ruches (de formes et de matériaux divers), aux méthodes de récoltes utilisées (et notamment celle de l'étouffage des essaims), en passant par l'usage des différents produits de la ruche (cire, hydromel ou encore propolis) qu'ils soient alimentaires ou médicinaux, il s'agit de dépeindre l'apiculture bretonne au cours de l'époque moderne, et d'observer l'impact qu'elle a eu sur l'apiculture d'aujourd'hui.