



**HAL**  
open science

# Les produits de la ruche en Grèce, en Étrurie et à Rome

Vincent Jolivet

► **To cite this version:**

Vincent Jolivet. Les produits de la ruche en Grèce, en Étrurie et à Rome. M. Regert. Sociétés d'abeilles - sociétés humaines, 2019. hal-02425914

**HAL Id: hal-02425914**

**<https://hal.science/hal-02425914v1>**

Submitted on 7 Jan 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Vincent Jolivet**

## **Les produits de la ruche en Grèce, en Étrurie et à Rome**

Si le miel et la cire étaient donc connus et utilisés dès la Préhistoire la plus reculée, ce n'est qu'avec la civilisation grecque que nous sommes en mesure de saisir véritablement l'importance de leur rôle pour l'homme, aussi bien au travers des mythes et des récits qui s'y rattachent qu'avec les artefacts conservés, liés à leur production et à leur utilisation. Zeus enfant fut nourri dans la grotte où sa mère l'avait caché par le lait de la chèvre Amalthée, mais aussi par le miel de Melissa, fille du roi de Crète (fig.1). Dès le XV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., une inscription minoenne documente l'usage d'offrir du miel aux dieux, et le corps d'Alexandre fut plongé dans le miel à Babylone, en 323 av. J.-C., afin d'entreprendre le long voyage de retour qui devait le mener à Alexandrie. Sur le plan matériel, s'il est certain que la plupart des ruches était faite en matériaux périssables, il en existait aussi en terre cuite : horizontales ou verticales, elles sont documentées en Grèce à partir du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C.

Nous ne disposons d'aucune source littéraire qui nous informe sur l'usage du miel ou de la cire chez les Étrusques dont on peut penser qu'ils avaient hérité, dans ce domaine, comme dans tant d'autres, des valeurs et des usages grecs. A Forcello, non loin de Mantoue, à la périphérie du monde étrusque, la fouille d'une structure artisanale datée vers 500 av. J.-C. a livré des rayons de miel calcinés, et l'utilisation de bougies de cire fixées à des candélabres, dans le cadre des banquets aristocratiques, est attestée par une peinture de la tombe Golini d'Orvieto (fig. 2). L'apiculture y était donc certainement largement répandue, mais on n'y connaît aucune ruche, soit que celles-ci aient été en matériaux périssables, soit que celles en céramique n'y aient pas encore été reconnues pour telles. En revanche, l'ethnoarchéologie permet d'identifier avec une très grande vraisemblance un type de récipient de forme bien particulière, courant au XIX<sup>e</sup> et au XX<sup>e</sup> siècle en Crète et au Portugal, apparemment en fonction de traditions indépendantes l'une de l'autre et qui remontent probablement, dans le second cas, à l'Antiquité ; en Étrurie, la forme est fréquente aux IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles av. J.-C. Il s'agit d'un pot pansu d'une trentaine de centimètres de hauteur, doté de deux anses, d'une collerette saillante dans sa partie supérieure et d'une embouchure équipée pour recevoir un couvercle (fig. 3). Les parallèles modernes permettent d'établir qu'il s'agissait d'un vase à miel, dont le contenu était doublement protégé par le couvercle, contre les insectes volants, et par la collerette qui, une fois remplie d'eau, barrait le passage aux fourmis. Dans l'état actuel de la technologie, les analyses ne permettent pas de confirmer cette destination, et ces vases ont pu être également utilisés à d'autres fins : c'est le cas en particulier en milieu funéraire, où ils ont été fréquemment déposés dans les tombes, parfois vides, parfois servant de cinéraire ; il est donc possible que les cendres aient été plongés dans le miel, associé au luxe et à l'immortalité.

Le monde romain a repris à son compte les techniques d'apiculture élaborées par les Grecs et les Étrusques, mais aussi les très anciennes valeurs et les différentes utilisations pratiques du miel et de la cire. On trouve ici aussi des ruches horizontales ou verticales, plus ou moins complexes, des vases à miel dont certains reprennent la forme du vase à collerette (fig. 4), ou d'autres de formes plus communes et qui portent, peinte ou incisée, l'indication de leur contenu, de son poids ou de sa qualité. Mais nous disposons pour cette époque de beaucoup plus d'informations sur la vaste gamme des miels de tout l'Empire, sur leur caractéristiques et

leur qualité, et sur les pratiques de "vendange" du miel, au travers des écrits de nombreux auteurs d'époque romaine - Varron, Virgile, Horace, Strabon, Columelle, Pline et - naturellement - le prince des gourmets de son temps, Apicius.

### Figures

Fig. 1. Nicolas Poussin, *Jupiter enfant nourri par la chèvre Amalthée*.

Fig. 2. Orvieto, tombe Golini, scène de banquet (350-325 av. J.-C.).

Fig. 3. Vase à miel étrusque, du territoire de Tarquinia (vers 300 av. J.-C.).

Fig. 4. Vase à miel romain, de Ventimille (I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.).