

PRÉFACE

Pour préparer la visite de la miellerie à Marla, les latinistes de 4^{ème} (année 2013-2014) ont fait des recherches sur le miel (fabrication, exploitation, utilisations) aujourd'hui et dans l'Antiquité.

La rencontre avec le sympathique M. Ladrage (propriétaire de la miellerie ayant auparavant travaillé à l'ONF) leur a permis :

- de rectifier ou compléter leur travail ;
- de découvrir qu'il y avait bien des manières de travailler avec les abeilles, dans le respect ou non de ces insectes (Il va sans dire que notre hôte a choisi la première solution...)
- de goûter un miel excellent !

Vous trouverez dans les pages qui suivent le fruit du labeur des latinistes qui ont, comme les abeilles butiné, construit... pour mon plus grand plaisir.

Mme SIBARI

Au travail, les abeilles ! **Apes, laborate !**



<http://www.apiculture-blog.com/>

Les abeilles forment un groupe qu'on appelle une colonie composée d'une reine et d'ouvrières.

À l'état naturel, les abeilles sauvages s'installent dans une cavité située généralement en hauteur (troncs creux, falaises, constructions humaines dont les cheminées). À défaut, elles s'établissent à l'air libre, sous une branche d'arbre. Elles font leur maison : la ruche (**alvearium, i, n**)



(<http://trebla-mountain.pagesperso-orange.fr/Pages%20animaux/Insectes/abeille.htm>)

A la belle saison, un certain nombre d'abeilles abandonne la colonie surpeuplée en vue de fonder une nouvelle ruche ; cela s'appelle l'essaimage. Avant de partir, elles se gorgent de miel pour se nourrir ultérieurement.

Durant la vie d'une abeille (environ 58 jours), celle-ci pratique six métiers différents :

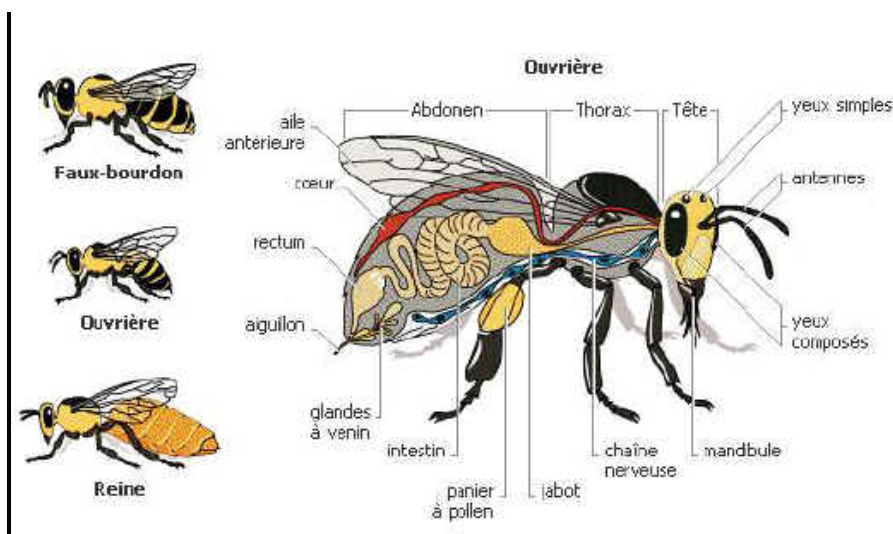
- *Ménagère*, elle nettoie les alvéoles du couvain (rayons qui contiennent les œufs, les larves et les nymphes)
- *Nourrice*, elle nourrit les larves avec du pollen et pour les 15 larves royales annuelles avec de la gelée royale
- *Architecte*, avec de la cire elle construit les alvéoles de la ruche.
- *Ventileuse*, elle aère et contrôle la température de la ruche.
- *Gardiennne*, elle monte la garde devant la ruche
- *Butineuse*, elle part chercher le nectar (**nectar, is, n**) et le pollen (**fecundus pulvis, is, m**)

NB : Les romains pensaient que la reine des abeilles était un roi (**apium rex**).

Mais en réalité, les mâles (faux bourdons qui naissent dans de plus grandes alvéoles) sont soumis aux femelles. Ils sont dans la ruche uniquement pour féconder la reine puis les femelles les jettent hors de la ruche. Sachant que les mâles ne savent pas se nourrir, ils meurent.

Pour être reine, il faut au départ faire partie des 15 œufs pondus par la reine. On bénéficie alors d'une alvéole plus grande que les autres œufs et on est nourri par la gelée royale.

La reine peut vivre jusqu'à 5 ans.



Etapes du travail des butineuses

Récolte du nectar	Transport vers la ruche	Transformation du nectar en miel	Stockage du miel dans les alvéoles
Elle récolte le nectar avec sa langue.	Elle stocke le nectar dans son jabot pendant le transport.	Elles malaxent le nectar, l'échangent d'abeille en abeille. C'est ainsi que le nectar devient miel	Le miel est stocké au fond des cellules, pour servir de nourriture aux abeilles pendant la saison froide. Les alvéoles sont bouchées avec un bouchon de cire, le miel va ainsi se conserver plusieurs mois.

Tableau en ligne : Mind microtech, La fabrication du miel [en ligne], http://www.one-bee.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=136, consulté le 12/11/2013

Ce que les abeilles butinent à Marla

La fleur jaune (*hypericum lanceolatum*) ; le goyave marron (*psiloxylon mauritianum*) ; le joli cœur (*pittosporum senecia*) ; mahot (*dumbeya...*) ; l'ambaville (*hubertia ambavilla*) ; le tan rouge (*weinmannia tinctoria*) ; la canne maronne ; le bois de sable (*indigofera amoxylum*) ; le tamarin des hauts (*acacia heterophylla*) ; le bois de nèfle (*eugenia mespiloides*) ; le bois de quivi (*turraea casimiriana*)

Ce que les abeilles butinaient dans l'Antiquité :

L'acacia (*acacia*), l'arbousier (*arbutus unedo*), la bruyère (*calluna vulgaris*), le châtaignier (*castanea*), le daphné (*daphne cneorum*), l'oranger (*citrus sinensis*), le romarin (*rosmarinus officinalis*), le sapin (*abies pinales*), le saule (*salix*), le tilleul (*tilia*), le thym (*thymus*)... Le miel de thym était un des plus estimés dans l'Antiquité, le meilleur, disait – on, se trouvait à l'Hymette en Grèce. La Sicile aussi était réputée pour son miel mais la Corse pas du tout.

*Pascuntur et arbuta passim
et glaucas salices casiamque crocumque rubentem
et pinguem tiliam et ferrugineos hyacinthos.*

Elles butinent, de çà, de là, sur les arbousiers
et les saules glauques et le daphné et le safran rougeâtre

Dans ses *Géorgiques*, Virgile (Ier s. av. ap. J-C) récapitule les différentes tâches de l'abeille.

Solae communes natos, consortia tecta
urbis habent magnisque agitant sub legibus aeuum,
et patriam solae et certos nouere penates,
uenturaeque hiemis memores aestate laborem
experiuntur et in medium quaesita reponunt.
Namque aliae uictu inuigilant et foedere pacto
exercentur agris; pars intra saepta domorum

Narcissi lacrimam et lentum de cortice gluten
prima fauis ponunt fundamina, deinde tenaces
suspendunt ceras: aliae spem gentis adultos
educunt fetus, aliae purissima mella
stipant et liquido distendunt nectare cellas.
Sunt quibus ad portas cecidit custodia sorti,
inque uicem speculantur aquas et nubila caeli
aut onera accipiunt uenientum aut agmine facto

ignauum fucos pecus a praesepibus arcent.
Feruet opus, redolentque thymo fragrantia mella.

Seules, elles élèvent leur progéniture en commun, possèdent des demeures indivises dans leur cité, et passent leur vie sous de puissantes lois; seules, elles connaissent une patrie et des pénates fixes; et, prévoyant la venue de l'hiver, elles s'adonnent l'été au travail et mettent en commun les trésors amassés. Les unes, en effet, veillent à la subsistance, et, fidèles au pacte conclu, se démènent dans les champs; les autres, restées dans les enceintes de leurs demeures, emploient la larme du narcisse et la gomme gluante de l'écorce pour jeter les premières assises des rayons, puis elles y suspendent leurs cires compactes; d'autres font sortir les adultes, espoir de la nation; d'autres épaississent le miel le plus pur et gonflent les alvéoles d'un limpide nectar. Il en est à qui le sort a dévolu de monter la garde aux portes de la ruche; et, tour à tour, elles observent les eaux et les nuées du ciel, ou bien reçoivent les fardeaux des arrivantes, ou bien encore, se formant en colonne, repoussent loin de leurs brèches la paresseuse troupe des frelons. C'est un effervescent travail, et le miel embaumé exhale l'odeur du thym.

VIRGILE (Ier s. av. ap. J-C), *Géorgiques*, IV

Les fruits du labeur

Laboris fructus

Le miel (**mel, mellis, n**) est une « matière sirupeuse et sucrée, de couleur ambrée, élaborée par les abeilles à partir du nectar des fleurs qu'elles butinent, transforment dans leur estomac puis régurgitent dans des alvéoles de cire pour la nourriture de leur communauté. » (DORE Jean- Christophe, *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2003)

La cire (**cera, ae, f**) est une sécrétion produite par des glandes situées sur l'abdomen des abeilles ouvrières. Mais ce ne sont que les ouvrières « cirières » qui la fabriquent et l'extraient avec leurs pattes avant de confectionner les alvéoles.

La propolis (du grec προπολις = devant la cité) est un produit de la ruche fabriqué par les abeilles grâce à leurs sécrétions et à divers produits naturels trouvés dans les plantes et arbres. Dans la ruche, elle a pour but de colmater les fissures, réparer les alvéoles, et embaumer les intrus de la ruche (autres insectes, souris...)

Le pollen (**fecundus pulvis, is, m**) Du grec παλη.
Poussière très fine constituée de grains microscopiques produits et libérés par les plantes (Définition du Robert, 1993)
L'abeille le récolte pour nourrir les larves en l'humectant de nectar et le transportant dans une corbeille qui se situe sur ses pattes.

La gelée royale : sécrétion des glandes pharyngiennes (qui se trouvent dans la tête) de l'abeille servant à nourrir les larves royales et la reine. (Définition du Robert, 1993)

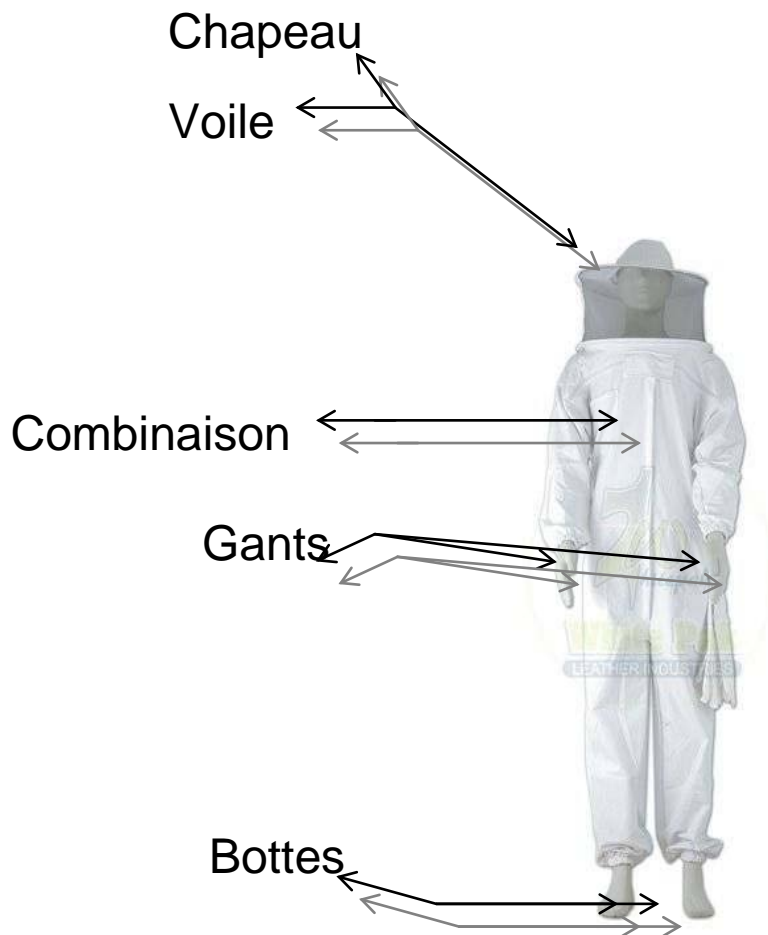
LE TRAVAIL DE L'APICULTEUR APIARII LABOR

I- Quelques règles de sécurité:

Aujourd'hui

Une piqûre d'abeille n'est normalement pas dangereuse (sauf pour les personnes allergiques). Mais une attaque massive peut être mortelle.

Pour éviter tout danger, l'apiculteur porte une combinaison :



http://www.nicomiel.com/components/com_virtuemart/shop_image/product/Combinaison_avec_4d0349e61acb4.jpg

Malgré cette combinaison, l'apiculteur n'est pas à l'abri des piqûres.

Dans l'Antiquité chez les Romains

Les abeilles étaient des insectes sacrés pour les Romains. Travailler avec elles était donc une tâche qui nécessitait quelques précautions et rituels. Voici ce qu'en dit Virgile, auteur du Ier s. av. J-C :

Siquando sedem angustam seruataque
mella thesauris relines, prius haustu
sparsus aquarumora foue fumosque
manu praetende sequaces.

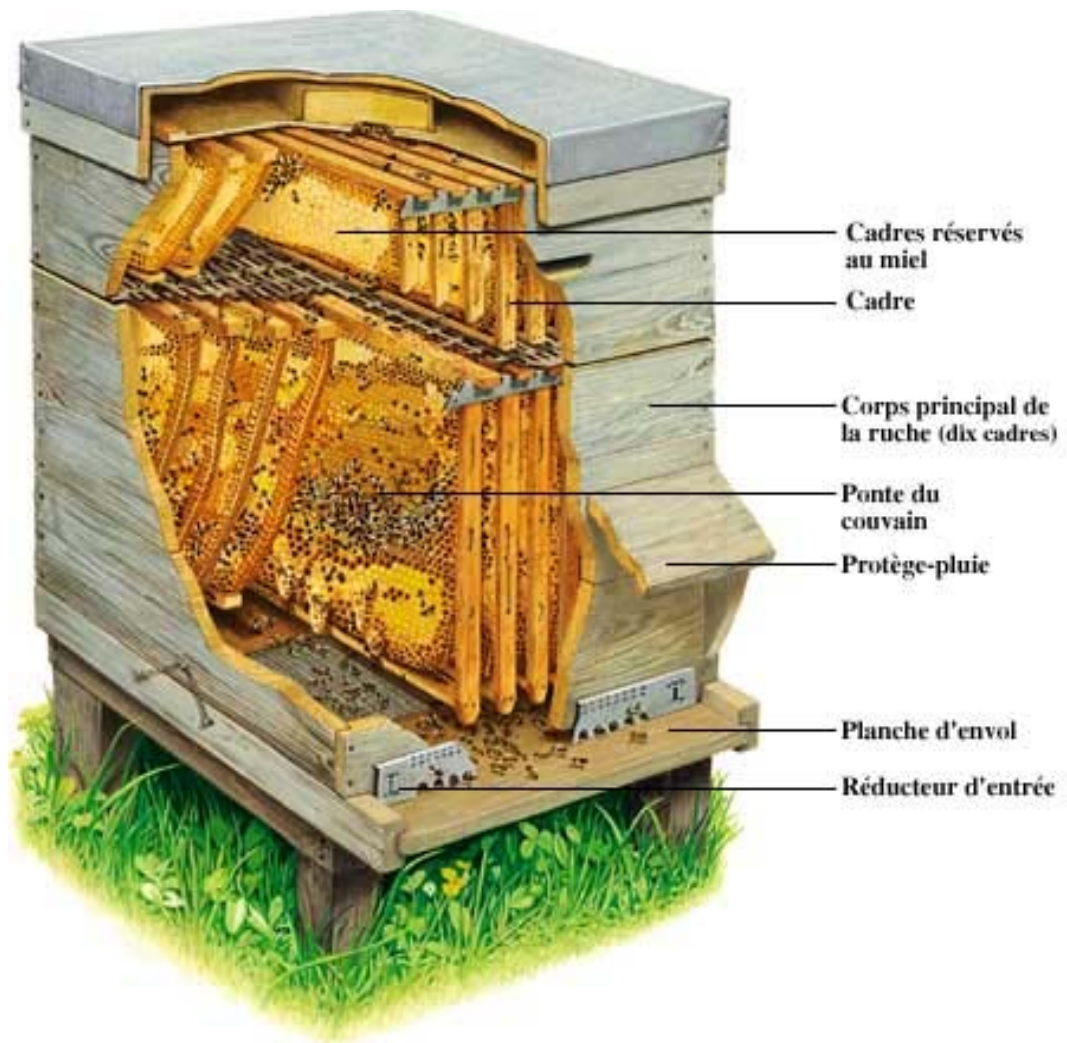
Illis ira modum supra est, laesaeque
uenenum morsibus inspirant et spicula
caeca relinquunt adfixae uenis
animasque in uulnere ponunt.

Géorgiques, Livre IV

Si parfois tu veux ouvrir la ruche auguste et prendre le miel en réserve dans ses trésors, commence par t'asperger d'eau puisée à une source, puis purifie ta bouche, et arme ta main d'un brandon aux fumées pénétrantes.

Car leur colère dépasse toute mesure: si on les offense, elles font des piqûres venimeuses, laissent leurs dards invisibles dans les veines auxquelles elles se sont fixées, et rendent l'âme dans la plaie qu'elles font.

II- La ruche (**alvearium, i, n**)



<http://apiculture-familiale.pagesperso-orange.fr/nouvellepage2.htm>



<https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSWldZ2m3y5wtZgy-cTqaHkCDSdII3V1vm6ytmxjHUPMIqPgC2tCA>

Mellita à l'île de Malte

III- Le matériel

Pour faciliter son travail, l'apiculteur dispose de nombreux outils. En voici quelques-uns :



[HT://www.apiculture.com/rfa/articles/pictures/chasse_abeilles_2.jpg](http://www.apiculture.com/rfa/articles/pictures/chasse_abeilles_2.jpg)
<http://french.alibaba.com/product-to/beekeeping-clothes->

Le chasse-abeilles



<http://www.apiculture.net/22-1875-thickbox/enfumeur-galvanis->

L'enfumeur

M. Ladrang utilise le tronc du chocha dans son enfumeur

Le lève-cadre



http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRkEigY1_OsXF7nmIBQ1HKkIPLbfNKFimifhqTgAgVmN0ewS76N



L'extracteur

<http://www.abeillesentinelles.net/imgfr/images/photoBasseDef/ExtracteurNathalieBoyerBD.JPG>

IV- Comment l'apiculteur extrait-il le miel des ruches ?

Aujourd'hui

Etape 1 : Il récupère les cadres dans les ruches.

Etape 2 : Il désopercule les cadres : cela consiste à ôter la pellicule de cire qui ferme les alvéoles pour permettre au miel de s'écouler.

Etape 3 : Il extrait le miel, à l'aide d'un extracteur (centrifugeuse dans laquelle on place les cadres. Le miel est alors projeté sur les parois et s'écoule)
En tournant, l'extracteur fait sortir le miel des alvéoles.

NB : après l'extraction mécanique, certains apiculteurs chauffent les cadres pour liquéfier le miel et en récupérer davantage mais cette technique peut amoindrir les qualités du miel. En effet celui-ci perd ses qualités au-delà-de 40 degrés et peut fermenter.

Etape 4 : Il filtre le miel pour extraire les impuretés (pollen, pattes et ailes d'abeilles...).

Etape 5 : Après quelques jours de repos, les impuretés restantes sont remontées à la surface. L'apiculteur les retire et peut mettre son miel en pot.

NB : M. Ladrangé nous explique qu'il n'extrait pas tout le miel de la ruche, il en laisse une quantité suffisante à l'intérieur pour que les abeilles puissent être autonomes pendant 6 mois environ, au cas où il y aurait des intempéries...Il préfère cette solution naturelle au nourrissage par du sirop.

Dans l'Antiquité chez les Romains

Etape 1 : On laisse d'abord le miel s'écouler naturellement (c'est le meilleur !)

Etape 2 : On met ensuite les rayons sous presse afin de recueillir jusqu'à la dernière goutte (le produit est alors de moindre qualité)

Etape 3 : On casse la cire en petits morceaux et on la fait tremper dans l'eau. Concentré par cuisson ou enrichi en miel, ce liquide servira ensuite à la fabrication de l'hydromel ou à la conservation des fruits.

Etape 4 : Le miel est ensuite débarrassé des impuretés et stocké dans des vases hermétiquement fermés.

UTILISATIONS ACTUELLES DES PRODUITS DE LA RUCHE

I- Le miel

- Dans les produits cosmétiques, produits de beauté (ex : épilation, savon ...)
- Dans la médecine (ex: laxatif, cicatrisant, anti-cholestérol...)
- Dans la cuisine (ex : gâteaux ...)

II- La cire

La cire d'abeille sert aujourd'hui à la fabrication de :

- Produits cosmétiques → les crèmes, les lotions et les rouges à lèvres.
- bougies
- médicaments
- de produits d'entretien de certains matériaux comme le bois, le cuir et même le métal.
- Elle est aussi utilisée comme additif alimentaire (agent d'enrobage du cacao, de confiseries...)

III- La propolis

La propolis est employée aussi pour soigner les laryngites ou comme cicatrisant (sirop, spray...)

IV- Le pollen et la gelée royale

Ce sont tous deux des fortifiants exceptionnels.

Cependant, M. Ladrage nous a bien expliqué qu'en consommer se faisait au détriment de l'équilibre de la ruche (surtout pour la gelée royale). En effet, le pollen nourrit les larves, la gelée les larves royales.

Prélever un peu de pollen se fait sans risque pour la colonie car les abeilles en apportent en quantité, mais il ne faut pas abuser bien sûr.

Pour ce qui est de la gelée royale en revanche c'est plus dommageable. En effet, la reine ne pond que 15 œufs par an et la gelée est donc produite en quantité suffisante pour les nourrir, mais pas pour nourrir une quantité de personnes en manque d'énergie ! Pour parvenir à produire une quantité importante, il faut tuer la reine. Les abeilles qui paniquent alors se mettent à produire plus de gelée royale pour être sûres de voir naître leur nouvelle reine. L'exploitation de cette gelée s'apparente alors à du pillage.

UTILISATIONS ROMAINES ANTIQUES DES PRODUITS DE LA RUCHE

(Quomodo Romani fructus alvearii utebantur)

Depuis des millénaires, l'humanité a saisi l'intérêt d'utiliser les produits de la ruche dans sa vie quotidienne, voyons l'usage qu'en faisaient les Romains dans l'Antiquité.

LE MIEL (**mel, mellis, n**)



Utilisation religieuse

Les Romains admiraient la société des abeilles et considéraient même que le miel était sacré (« aerii mellis caelestia dona » = « miel aérien présent céleste », d'après Virgile), sans doute parce que les abeilles avaient nourri Jupiter alors qu'il était un enfant caché pour échapper à la glotonnerie de son père. C'est pourquoi, le miel était une offrande faite aux dieux.

Utilisation alimentaire

Il était bien sûr utilisé aussi dans l'alimentation :

- Pour conserver les aliments (viandes, fruits)

< Recouvrez de miel la viande fraîche que vous voudrez, mais en suspendant le récipient et utilisez-la selon votre convenance. Elle se conserve mieux en hiver, mais peu de jours en été >

APICIUS (cuisinier romain du Ier s.), De Re coquinaria, VII

- Pour sucrer les aliments

Exemple de recette : le gastris (bon pour le ventre ?)

Faites rôtir des noix, des noisettes, des amandes et des graines de pavot. Écrasez-les dans un mortier propre, ajoutez une grande quantité de poivre et du miel bouillant. L'appareil devient sombre à cause du pavot. Moulez-le en carré. Puis écrasez une grande quantité de sésame blanc, adoucissez avec du miel bouillant, faites-en deux minces plaques entre lesquelles vous mettez le caramel au pavot.

Chrysippos (IIIème s. av.J-C)

- Pour agrémenter les boissons :

- Non alcoolisées :

→ Eau miellée (**aqua mulsa**), appréciée des sportifs

« On la prépare de la manière suivante : on exprime le miel des rayons, lesquels doivent être de bonne qualité, et on le jette dans un chaudron contenant de l'eau de source pure et agréable au goût; ensuite on fait bouillir jusqu'à ce que les rayons semblent avoir perdu suffisamment tout le liquide qu'ils contenaient; on met ce liquide en réserve »

ORIBASE (IVème siècle), Collection médicale, livre V

- Alcoolisées :

→ Vin miellé (**vinum mulsum, i, n**)

→ Hydromel (**hydromeli, hydromellitis, n**)

On prendra, au commencement des jours caniculaires de l'eau de fontaine propre. Le lendemain, on mettra dans trois mesures de cette eau, une mesure de miel non écumé : et après avoir partagé ce mélange avec soin, on le fera agiter pendant cinq heures par des enfants impubères : après quoi, on le laissera exposé à l'air pendant quarante jours et quarante nuits »

PALLADIUS (Vème s.), *De re rustica*, VIII



Utilisation médicale

Hippocrate (médecin grec du Vème s. av. J-C) mentionne déjà un **médicament antitussif** à base d'amandes pilées et de miel.

Aristote (grec du IVème s. av. J-C) conseille le miel blanc contre **les problèmes oculaires et les plaies** (*Livre des Animaux*, livre IX)

Caton l'Ancien (auteur latin des III-IIème s. av. J-C) préconise le miel pour soigner **l'indigestion des enfants**.

*« Quand un enfant en est tourmenté, ne le laissez pas souper. Le lendemain prenez une drachme d'encens, une drachme de miel cuit, et un setier de vin d'origan, administrez-lui le remède à jeun à la dose de trois oboles, suivant son âge, et une hémine de vin. Faites-le monter dix fois sur la pierre à moudre et sauter en bas: ordonnez-lui la promenade. » *De Re Rustica*, CXXVII*

Dioscoride (grec du Ier s.), écrit dans sa *Materia Medica* que le miel est bon pour **les coups et les taches de soleil**, soigne **l'inflammation de la gorge et des amygdales** mais aussi **la toux ou les ulcères**.



Utilisation cosmétique

Mêlé à du lait, le miel était utilisé pour adoucir la peau (pas seulement par Cléopâtre !)

LA CIRE (**cera, cerae, f**)



<http://www.miel-paris.com/public/3512/25119/fil9875.jpg>

Elle est utilisée essentiellement pour confectionner des bougies (**cereus, i, m**), des tablettes d'écriture (**tabella, ae, f**).

Mais les Romains l'ont utilisée aussi pour l'épilation (**ad pilos eradicandos**).

LA PROPOLIS (du grec **προπολις** = devant la cité)



En médecine, elle était très utile en temps de guerre car elle servait à nettoyer les plaies, favoriser la cicatrisation (antibiotique et antifongique).

En effet, Aristote déjà conseillait l'utilisation de la propolis contre les ecchymoses et les plaies purulentes (*Livre des Animaux, IX*)

Les Romains ne consommaient pas le pollen et la gelée royale.

LE MIEL ...DANS LA MYTHOLOGIE

I- Jupiter et les abeilles

1) La naissance de Jupiter

Jupiter à la naissance fut caché pour échapper à la voracité de son père Saturne qui avalait ses enfants de peur que l'un d'eux ne le détrône (comme sa mère Terra le lui avait prédit.)

Le bébé, futur dieu suprême fut donc caché en Grèce et nourri par Mélissa (mel = miel) qui lui donnait du miel et Amalthée qui lui donnait du lait.

2) Quelle ingratitude !

Esopé, auteur grec des VII- VI èmes siècles av. J-C, nous rapporte une entrevue entre Jupiter, devenu adulte et des abeilles.

Les abeilles, enviant leur miel aux hommes, allèrent trouver Zeus et le prièrent de leur donner de la force pour tuer à coups d'aiguillon ceux qui s'approcheraient de leurs cellules. Zeus, indigné de les voir envieuses, les condamna à perdre leur dard, toutes les fois qu'elles en frapperaient quelqu'un, et à mourir après.

Cette fable peut s'appliquer aux envieux qui consentent à souffrir eux-mêmes des maux qu'ils font.

II- Philémon et Baucis

Un jour, Jupiter voulut tester l'humanité. Il alla donc sur la terre avec son fils Mercure, tous deux ayant pris l'apparence de vagabonds. Ils frappèrent à toutes les portes, demandèrent l'hospitalité sacrée, mais personne ne répondit favorablement à leur requête. Pourtant, ils furent finalement accueillis par deux personnes âgées très pauvres : Philémon et sa femme Baucis. Ces deux-là offrirent aux « vagabonds » tout ce qu'ils avaient de meilleur.

"Bientôt après arrive le potage bouillant, et avec lui le vin du dernier automne. À ce premier service succède le second. Il est composé de noix, de figues sèches, de dattes ridées. On voit dans des corbeilles la prune, et la pomme vermeille, et le raisin nouvellement cueilli: enfin un rayon d'un miel savoureux couronne le banquet. Les dieux sont surtout satisfaits de l'accueil simple et vrai qu'ils reçoivent. Les deux époux sont pauvres, mais leur cœur ne l'est pas.

*parua mora est, epulasque feci misere calentes,
nec longae rursus referuntur uina senectae
dantque locum mensis paulum seducta secundis:
hic nux, hic mixta est rugosis carica palmis
prunaque et in patulis redolentia mala canistris
et de purpureis conlectae uitibus uuae,
candidus in medio fauus est: super omnia uultus
accessere boni nec iners pauperque uoluntas.*

Ovide (Ier s. av.J-C), Métamorphoses, VIII

Pour les récompenser, Jupiter les épargna lors du déluge qui anéantit l'indigne humanité (fin de l'âge d'argent) et érigea à la place de leur maison un temple dont ils furent les gardiens. Il leur accorda aussi un vœu : celui de rester toujours ensemble. C'est pourquoi lorsqu'ils moururent, ils furent transformés en 2 arbres (chêne et tilleul) ayant un tronc commun.



http://fram.aquitaine.fr/uploads/tx_anetarpelmoteur/RYCK1612.jpg

Ryckaert David, *Phlémon et Baucis*, peinture sur toile, 1630

III- Dédale et Icare

Dédale était un célèbre architecte, si célèbre que Minos, roi de Crète, lui demanda de réaliser un labyrinthe inextricable pour y enfermer son beau-fils le Minotaure (mi homme, mi taureau), amateur de chair humaine.

Malheureusement ou heureusement, un jour, Thésée (fils du roi d'Athènes, Égée) parvint à entrer dans le labyrinthe, à tuer le Minotaure et surtout à sortir de ce piège grâce au fil d'Ariane, la propre fille de Minos.

Ce dernier fut fou de rage et considéra que Dédale avait mal fait son travail. Il le punit en l'enfermant dans le labyrinthe avec son fils Icare.

Mais l'architecte était ingénieux : il fabriqua des ailes avec des plumes d'oiseaux et de la cire d'abeille. Il dit alors à son fils : « Nous allons réussir à sortir d'ici grâce à ces ailes, cependant fais attention, ne t'approche pas trop du soleil car il ferait fondre la cire ! »

Icare, grisé par la sensation du vol, oublia la recommandation de son père et tomba ; il mourut.



GOWI Peter,
*La chute
d'Icare*, XVIIe

<http://uppix.3dvf.com/images/icare.jpg>

Dédale, très triste, parvint tout de même en Sicile où le roi Cocalos le prit sous sa protection.

IV- Aristée

Aristée est le fils d'Apollon et de la nymphe Cyrène. C'est de sa mère qu'il a appris l'art de travailler avec les abeilles, qu'il a lui-même ensuite enseigné aux hommes.

Pourtant, un jour, il faillit perdre ses chères mouches à miel. En effet, pour son plus grand malheur, il tomba amoureux d'Euridyce et la poursuivit le jour même où elle se mariait avec Orphée. Dans sa fuite, la jeune épouse se fit mordre par un serpent et mourut. Cela fâcha les nymphes et les dieux qui punirent Aristée en tuant les abeilles. Il put les récupérer en calmant les dieux par des sacrifices. Un jour où il immolait des taureaux, lorsque les bêtes furent ouvertes, sortirent de leurs entrailles de nouvelles abeilles.

SOURCES¹

BLANC Nicole et NERCESSIAN Anne, *La cuisine romaine antique*, Glénat, 1992

DORE Jean-Christophe, *Histoire et emplois du miel, de l'hydromel et des produits de la ruche*
[en ligne] www.persee.fr, consulté le 07/11/2013

GRIMAL Pierre, *Dictionnaire de la mythologie grecque et romaine*, PUF, 2002

L'abeille dans l'Antiquité, [en ligne] abeillespassion.e-monsite.com, consulté le 07/11/2013

L'abeille, sentinelle de l'environnement, *La vie de la ruche*, [en ligne]
www.abeillesentinelle.net, consulté le 05/11/2013

Ma vie d'abeille en BD, Images DOC n°256 avril 2010

OPIE (Office pour les insectes et leur environnement), *Une question sur les insectes* ?[en ligne] http://www.insectes.org/insectes/questionsreponses.html?id_quest=28, consulté le 12/11/2013

Petite histoire du miel, [en ligne] www.syndicatfrancaisdesmiels.fr, consulté le 05/11/2013

Terre d'abeilles, *Sur la piste de l'abeille*, [en ligne] www.s3e-mon-site.com, consulté le 05/11/2013

Wikipedia, *Cire d'abeille* [en ligne] http://fr.wikipedia.org/wiki/Cire_d%27abeille, consulté le 07/11/2013

Wikipédia, *Flore endémique des Mascareignes*, [en ligne] www.wikipedia.org/wiki/Flore-endemique-des-Mascareignes, consulté le 19/11/2013

Wikipedia, *Propolis* [en ligne] <http://fr.wikipedia.org/wiki/Propolis>, consulté le 14/11/2013

Et bien sûr M. Ladrage, apiculteur de Marla

¹ Les sources citées ci-dessus sont celles qui ont servi à élaborer les textes. Les sources des images se trouvent dans le corps du document juste sous celles-ci.