Depuis quand les hommes récoltent-ils le miel d’abeille ?

Médiathèques Valence Romans Agglo – notre réponse *actualisée* **le 24/09/2025.**



Image issue de Freepik

Selon les chiffres du Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les Français consomment en moyenne 45 000 tonnes de miel par an. Le miel est un aliment consommé pour le plaisir, mais également pour ses bienfaits sur la santé. Depuis quand les hommes récoltent-ils du miel d’abeille pour leur usage personnel ?

Une pratique qui remonte à la préhistoire

La récolte du miel d'abeille est une pratique très ancienne. Les archéologues ont mis au jour des vestiges du passé montrant que les hommes récoltent du miel depuis la **préhistoire, il y a au moins 20 000 ans environ**. Et des recherches ont montré qu'il s'agit d'une pratique courante de culture dès le Néolithique, soit 10 000 avant Jésus-Christ.

L'apiculture à travers les âges de Lucien Adam, *Éd. Gerbert*, 1985.
Extrait :

> *En effet, nous possédons un document d'une valeur inestimable : c'est une peinture rupestre découverte en Espagne en 1921, sur la paroi d'une grotte appelée la Cueva de la Arana. Il s'agit d'une scène de chasse au miel de la fin du paléolithique (âge de pierre), 20 000 ans environ. L'artiste, le mot n'est pas trop fort, a représenté en peinture rouge, deux hommes, l'un au pied d'une corde à trois brins, l'autre au sommet près du trou d'un rocher où doit se trouver le nid. Son autre bras plonge dans le nid. Il est entouré de cercles concentriques qui simulent probablement la fumée ; des abeilles stylisées voltigent à sa droite. C'est un témoignage unique de l'existence des chasseurs du miel, dès cette époque.*

> *Martine Regert, docteure en préhistoire et agrégée de chimie, a dirigé plusieurs études sur les produits de la ruche. Dans son article* ***Bioarchéologie des substances naturelles dans des céramiques*** *(Histoire de la recherche contemporaine, CNRS Editions, 07/07/2021), elle indique :*

> *L'histoire d'un autre aliment nous était largement inconnue pour les périodes anciennes. Il s'agit du miel. Si celui-ci ne se conserve pas ou très rarement dans le registre*

archéologique du fait de sa composition chimique, une autre substance apicole présente une signature moléculaire très robuste et spécifique : il s'agit de la cire d'abeille qui a été identifiée dans un grand nombre de poteries du Proche-Orient à l'Europe de l'ouest et de l'Afrique du nord au Danemark tout au long du Néolithique. Si la question du passage à l'apiculture reste toujours ouverte, ces travaux montrent que l'exploitation des produits de la ruche a fait partie, au moins dès le début du Néolithique, des activités courantes de ces populations.

La domestication de l'abeille

Les archéologues ont découvert les premières traces de ruches domestiques chez les Egyptiens.

L'apiculture à travers les âges de Lucien Adam, *Éd. Gerbert*, 1985.
Extraits :

M. Van Effenterre nous dit encore dans le numéro consacré à l'apiculture : » Tous les témoignages concordent pour faire croire que la connaissance et la récolte du miel sauvage ont été les premières étapes vers l'apiculture. » Puisque nous trouvons des ruches au Moyen Empire, on peut supposer que l'élevage des abeilles en ruches peut remonter à quatre millénaires, ce qui n'empêche pas la récolte du miel sauvage de continuer ! Les Anciens Egyptiens montaient de véritables expéditions dans le désert pour aller chasser le miel et la cire des abeilles sauvages ou de certaines espèces de guêpes autour des bosquets de térébinthes qui subsistaient au creux des fleuves desséchés.

Les Egyptiens allaient chercher le miel et la cire des abeilles très loin dans le désert. C'était un métier spécial. Les chasseurs de miel s'associaient avec les hommes qui

allaient recueillir la résine de térébinthe dans les oasis. […] Ceci ne les empêchaient pas d'élever des abeilles dans les jardins. Des jarres en poterie servaient de ruches. L'éleveur circulait sans appréhension au milieu des abeilles. Il les écartait de la main pour récolter les rayons. Le miel était conservé dans des jarres cachetées.

Pour aller plus loin

Pour en savoir plus sur **l'origine du miel**, voici cet ouvrage récompensé par le prix *Mange, Livre !* en 2022 :
Le miel, une autre histoire de l'humanité de Marie-Claire Frédéric, *Albin Michel*, 2022.
Résumé :
Une synthèse des connaissances sur le miel abordant son origine, ses usages, son rôle dans les différentes civilisations et les symboliques qui lui sont attribuées.

Pour en savoir plus sur **la récolte du miel à travers le monde**, nous vous conseillons cet ouvrage illustré de magnifiques photographies :
Cueilleurs de miel de Sylla de Saint-Pierre, *éd Rustica*, 2009.
Résumé :
Les photographies invitent à découvrir des hommes et des femmes amoureux des abeilles qui récoltent leur miel à travers le monde entier et selon différentes traditions.

Nous vous recommandons également d'écouter les **podcasts** suivants :

L'homme, l'abeille et le miel avec Philippe Marchenay et Laurence Berard, *La Tête au carré*, Radio France, 25 juin 2007.
Présentation :
Si l'abeille venait à disparaître, l'humanité n'aurait plus que quelques années à vivre. » (Albert Einstein) Depuis la préhistoire, les sociétés humaines entretiennent avec l'abeille une relation ambivalente, faite de crainte et de

fascination. Subjugué par son organisation sociale étonnante, l'homme s'est lancé très tôt dans son étude et a rapidement tenté de la domestiquer. Il a su aménager son élevage pour prélever le miel qu'elle élabore, le pollen et la propolis qu'elle collecte, la gelée royale et la cire qu'elle fabrique. Il se délecte de ses innombrables miels aux saveurs si différentes, compte sur la gelée royale, la propolis et le pollen pour améliorer sa santé, utilise la cire dans de multiples applications. Pourtant, cette emprise est toute relative et l'abeille continue de vivre en colonie comme elle l'a toujours fait. Ouvrières, reines et bourdons reproduisent les mêmes tâches depuis des millions d'années. L'abeille perpétue aussi, le sait-on assez, la pollinisation d'un nombre infini de fleurs au fil de ses visites et contribue ainsi activement à la préservation des écosystèmes.
Est-ce bien sérieux ? de Daniel Fiévet Les cachalots sont détenteurs d'un double record d'apnée. Chez les mammifères, ce sont eux qui descendent le plus profondément et qui restent le plus longtemps sous l'eau. De telles prouesses rendent ces animaux difficiles à observer. Pour les suivre dans leurs longues plongées, les biologistes font appel à des bioacousticiens qui savent mieux que personne écouter ce qui se trame dans les profondeurs abyssales. Rencontre avec l'un de ces bioacousticiens, Olivier Adam , chercheur à l'université Paris 12 dans le laboratoire Images, Signaux et Systèmes Intelligents.Patrice LANOY, écrivain et journaliste scientifique auteur du « complot des papillons » aux éditions du Seuil.

Le miel, le plus vieil aliment du monde avec Marie-Claire Frédéric et Thierry Fedon, *On va déguster*, Radio France, 14 août 2023.
Présentation :
Et si le miel était beaucoup plus et beaucoup mieux que cette substance sucrée que l'on étale machinalement le matin sur nos tartines de pain grillé ? Et si de par son histoire, sa symbolique, ses bienfaits, il était tout simplement un des

meilleurs alliés de l’humanité ?
