1 Musée Objet

CASA PAIRAL

« La douceur du miel ne console pas de la piqûre des abeilles » (proverbe français)

Ce mois-ci, nous découvrons un objet ventru, en terre cuite enfumée et muni de trois orifices.
Il lui ressemble, et pourtant il ne s'agit pas d'une *gargoulette,* ou *càntir* en catalan, pour boire à la régalade.

La Gargoulette, de William Bouguereau, huile sur toile, 1886

Cette céramique est un enfumoir ou *brescadora* en catalan.

Enfumoir ou *brescadora, 14x26x18 cm,* Bonadona Terrissers*, Quart (province de Gérone)* XXe siècle, Coll. Casa Pairal

Les apiculteurs l'utilisaient pour envoyer de la fumée dans la ruche pendant qu'ils récoltaient le miel. C'est un geste qui est toujours pratiqué aujourd'hui, mais pourquoi ?

Arrêtons-nous un petit instant sur l'abeille domestique (*Apis mellifera*). Elevée par l'Homme dans des ruches, chacune renferme une colonie d'abeilles. Chaque colonie se compose d'une reine, de faux-bourdons, du couvain (œufs, larves, et nymphes) et d'une majorité d'ouvrières. Une seule colonie, peut compter jusqu'à 70 000 abeilles au pic de son activité, lorsque les ressources sont importantes ! Pour assurer la cohésion et pouvoir communiquer entre elles, les abeilles utilisent, entre autres, des substances chimiques, des phéromones. Elles peuvent par exemple signifier un danger et mettre toute la ruche en alerte : les ouvrières se préparent alors à piquer devant toute menace.

Or la fumée masque les phéromones émises par les gardiennes à l'entrée de la ruche. Sans ce signal, la colonie reste calme envers l'apiculteur.

Qui dit fumée, dit feu y compris pour les abeilles qui, face au risque d'incendie, se réfugieraient dans le corps de la ruche (partie inférieure), avant de l'évacuer si les fumées persistaient. La confusion qui s'ensuit permet à l'apiculteur de récolter le miel en limitant les attaques par les abeilles.

L'enfumage ne dure pas et une fois qu'elles ont ventilé les dernières fumées, les abeilles reprennent vite leurs activités.

Résistant à la chaleur du feu, aussi haut que large, ventru dans sa partie supérieure, possédant une poignée pour le tenir, cet enfumoir possède un col grand ouvert afin d'accueillir un combustible composé de végétaux humides sur de bonnes braises. Sur le côté, une entrée de forme ovale permet de souffler sur la combustion pour raviver la flamme et un embout allongé permet de diriger précisément la fumée, à l'entrée de la ruche.

Cet enfumoir catalan du XXe siècle a bénéficié d'une cuisson réductrice (privée d'oxygène, avec une fumée carbonique noire) -typique de l'époque en catalogne-, qui a donné dans la masse à la terre rouge ferrugineuse de la région ces teintes de noir et de gris.

Une nouvelle cuisson, oxydante, lui ferait donnerait une couleur rouge brique.

càntir et *brescadora* enfumés, Bonadona Terrissers, Quart (Girona).

L'enfumoir dont s'équipe l'apiculteur doit permettre une rapidité d'allumage, avec un combustible lent, une fumée claire, en panache, la plus froide possible (la chaleur produirait de l'agressivité) et en quantité suffisante, non issue de matériaux traités chimiquement qui la rendraient toxique.

Outil incontournable de l'apiculteur, l'enfumoir était une simple torche avant d'être fabriqué en céramique. Souvent les apiculteurs confectionnaient eux-mêmes des enfumoirs avec une pelle, une vielle casserole ou encore un soufflet de cuisine avec un tube en métal.

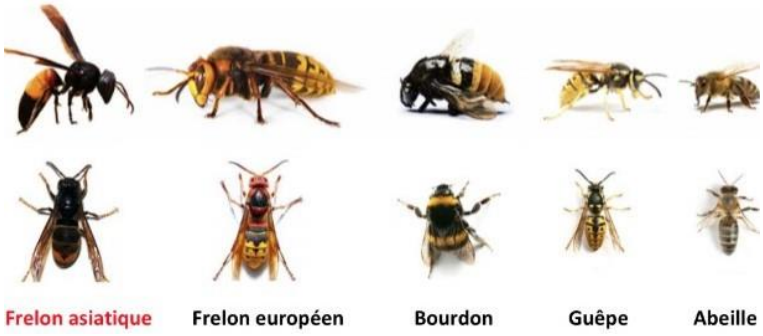
Actuellement, en France et dans de nombreux pays, il est en inox avec un soufflet en matière plastique.

Enfumoir du XXe siècle

Lorsque l'apiculteur, qu'il soit amateur ou professionnel, visite les ruches, après enfumage, il récolte les hausses : il enlève les cadres et les brosse pour ne pas emporter les abeilles, met de côté les cadres dont les rayons sont bien operculés. A la miellerie il désopercule les cadres à l'aide d'un grand couteau, ôtant la pellicule de cire qui ferme les alvéoles afin de permettre au miel de s'écouler. Les cadres seront ensuite placés dans un extracteur qui, par force centrifuge, fait jaillir le miel hors des alvéoles sans abîmer les rayons qui pourront ainsi être réinstallés dans la ruche. Le miel obtenu contenant des impuretés (débris de cire, de propolis, de pollen) est filtré puis placé dans un maturateur entre 20 et 25 °C où il repose, avant d'être mis en pot.

Apiculteur sur le site de Ruscino à Perpignan
photo © Ville de Perpignan

Au XIXe siècle, l'apiculture connaît un essor dans le département des Pyrénées-Orientales au territoire couvert de plantes mellifères. En 1913 on compte en tout 2166 ruches dans les P.-O. D'activité de loisir, l'apiculture s'oriente désormais vers le professionnalisme et le nombre de ruches a doublé en 1980.
Le territoire a suivi les évolutions de l'apiculture en Europe. Il est aujourd'hui confronté à la grande mortalité des abeilles. Plusieurs acteurs se combinent : les produits phytosanitaires, les conditions environnementales (défrichement des plantes riches en nectar pour de nouvelles cultures, sécheresses …), appauvrissement génétique des colonies, maladies et parasites (par exemple un acarien, le varroa) et un nouveau prédateur (le frelon asiatique).



Face à ce constat, plusieurs villes ont pris des mesures, dont Perpignan. Elle s'est engagée depuis quelques années dans une démarche « zéro pesticide » pour la préservation de la biodiversité et sensibilise à la protection des insectes pollinisateurs.

En 2018, en collaboration avec l'Union Syndicale Apicole du Roussillon, des ruches ont été installées sur le site de Ruscino, pour informer sur l'apiculture, la préservation des abeilles et de l'environnement.

Ruches installées sur le site de Ruscino à Perpignan
©Ville de Perpignan

Pour en savoir plus :

Rapport sur l'industrie abeillère des P-O d'Antoine Siau, in *Bulletin de la Société Agricole Scientifique et Littéraire des Pyrénées-Orientales, 11*, 1858, pp351-425

Abeilles et miel en Catalunya Nord de Jean-Marie Rosenstein, éditions Perpignan : J.M. Rosenstein, 2011, Nîmes : Mondial Livres

Le berger des abeilles d'Armand Lanoux, roman paru en 1974 aux éditions Grasset, qui a été porté à la télévision en 1976 par Jean-Paul Le Chanois

Musée Casa Pairal

Le Castillet, Place de Verdun
66000 Perpignan
Tél. 04.68.35.42.05

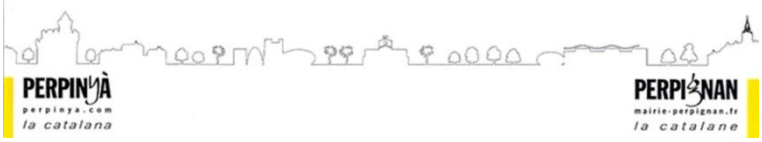
Retrouvez le Musée sur le site de la Ville

http://www.mairie-perpignan.fr/fr/culture/musees/casa-pairal

Des observations ?

Contactez-nous

Service des Publics des Musées de Perpignan

musees-mediation@maire-perpignan.com

Tél. 04.68.66.24.77