



Le Frère Adam (2)

Premier contact avec les abeilles



Lesley BILL

For the love of bees

The story of Brother Adam of Buckfast Abbey
Adaptation en français : Jean-Marie Van Dyck

Lorsque Karl relate, sans enthousiasme particulier, la visite des moines à sa mère, celle-ci lui pose immédiatement la question : ne voudrais-tu pas accepter cette offre car jamais je n'aurai les moyens de te payer des études ? En outre, Karl savait que le vœu le plus cher de sa mère, très pieuse, était de voir l'un de ses enfants, et en particulier son petit Karl, devenir religieux. Karl avait alors onze ans et demi, il n'était, pour lui, pas question de refuser la moindre chose à sa mère qui bénissait le ciel de cette si inattendue opportunité offerte à son fils et à elle-même.

Peu après, c'est l'arrivée à l'austère monastère de Buckfast. Celui-ci était en pleine reconstruction avec, de plus, de très faibles moyens.

L'enfant qu'était encore Karl n'avait jamais quitté ses parents et la conséquence immédiate fut un immense mal du pays. Le Père Abbé, voyant cet enfant, qui ne prenait plus de nourriture, dépérir de mois en mois, décide enfin de le confier comme « aide » au plus gentil moine du monastère. Il était le chef de la cuisine et accessoirement le responsable du rucher. Ce dernier fait traditionnellement partie de la plupart des monastères.

Toutefois, l'espoir de voir enfin manger cet enfant, devenu squelettique, était le but principal de cette affectation, hors des règles habituelles du lieu.

Raymond Zimmer
r.zimmer@calixo.net

Depuis son arrivée à l'abbaye à onze ans et demi, Adam n'avait pas vraiment joui d'une bonne santé. Pendant des mois et des mois, il avait été mélancolique, mangeant à peine, le cœur serré, et cela couplé aux rigueurs du noviciat et au dur travail de tailleur de pierre, il était devenu vraiment très faible. Cela ne pouvait durer. Au printemps 1913, l'Abbé Anscar Vonier prit la décision qui allait orienter la vie entière du jeune homme : il aiderait dorénavant le Frère Columban, responsable de la cuisine. L'abbé espérait qu'ainsi il mangerait un peu plus. De plus, il aiderait ce Frère à s'occuper des abeilles, un travail bien moins épuisant qui lui permettrait de prendre l'air et le soleil.

Le Frère Columban, un homme cordial d'une soixantaine d'années à cette époque, avait été initié dans son enfance à l'apiculture traditionnelle par son oncle en Allemagne. Les hivers rigoureux de l'Allemagne méridionale obligeaient les apiculteurs à maintenir les paniers, une vingtaine, couverts de tapis, dans un grenier pendant quelque trois à quatre mois. Dans un article du « British Bee Journal » de 1906, il raconte, dans le style de l'époque, que « cela avait fait une impression profonde sur mon jeune esprit et me remplissait d'admiration pour les petites ouvrières à qui l'on prodiguait tant de soins attentifs. »

C'est en 1895 qu'il avait reçu la responsabilité des abeilles qui font, depuis les époques médiévales, partie intégrante de toute scène monastique. Bien que l'abbaye ait été fondée en 1018, les travaux originaux mirent près de deux cents ans avant d'être terminés. Parmi ces travaux, on avait, comme c'était l'usage, incorporé dans les premiers murs d'enceinte un certain nombre de niches à abeilles. Trois y sont encore visibles aujourd'hui. Quand le Frère Columban avait pris le relais, les huit colonies établies par la nouvelle communauté venaient de périr et elles avaient été remplacées par des abeilles « de chasse » : à cette époque, avant que les ruches à cadres mobiles soient d'usage courant en Angleterre, on gardait les abeilles dans

des paniers de paille tressée. Les rayons étaient construits naturellement à partir des parois du panier et on devait les découper afin d'enlever le miel. C'était beaucoup plus facile quand les abeilles avaient été chassées par tapotements. On exécutait cette opération en plaçant un deuxième panier sur le premier renversé, en les fixant fermement l'un à l'autre, bord à bord, au moyen de crochets, puis avec de la fumée et en tapotant fortement les parois du panier inférieur, les abeilles étaient chassées vers le haut et l'essaim se regroupait rapidement dans le panier supérieur vide ou contenant simplement le couvain de la colonie précédente. A ce moment de l'année, il était souvent possible de se procurer à très bon compte de telles abeilles chassées car ces colonies entraient inévitablement en hivernage dans de mauvaises conditions.

Malgré ces problèmes, le Frère Columban avait cependant obtenu un excédent de miel de plus de 400 lb (181 kg) pour sa première année complète d'apiculture. Le miel était un produit important comme agent sucrant de ménage et pour l'utilisation médicinale. En outre, la cire pure d'abeilles était un produit essentiel à l'abbaye pour fabriquer les cierges du culte. Pour toutes ces raisons, et vu l'enthousiasme du Frère Columban, l'économiste de l'abbaye lui permit en 1990 de s'abonner au « British Bee Journal » ainsi qu'à d'autres publications du genre et de faire partie de l'association des Apiculteurs du Devon (Devon Beekeepers' Association). L'étude lui donna une meilleure connaissance des nouvelles méthodes, lui suggérant de réorganiser les activités apicoles de l'abbaye. Les ruches en service à ce moment, énormes, à doubles parois, principalement d'origine française, étaient de toutes les formes et tailles. Certaines de ces ruches contenaient un grand nombre de cadres, jusqu'à dix-huit. Et Columban fit des expériences, es-



sayant, par exemple, de loger un nucléus à chaque extrémité, séparés seulement par une partition ou un bloc isolant, avec entrées indépendantes, mais surmontés d'une hausse commune : une bi-ruche avant la lettre. Le système s'avéra peu satisfaisant et il mit au point des caisses spéciales pour les nucléi, chacune divisée en quatre parties contenant trois à quatre cadres avec un nourrisseur par-dessous. Ces nucléi hivernaient parfaitement et le couvain excédentaire était utilisé pour renforcer les colonies de production.

Au moment où Adam rejoignit le Frère Columban, il y avait quarante-cinq colonies réparties en deux ruchers sur le site de l'abbaye, l'un à l'endroit du cimetière actuel et l'autre dans un verger situé en face des bâtiments abritant maintenant les caves et les grandes cuves du vin tonique de Buckfast. Toutes les ruches comportaient des cadres « British Standard » mais on avait remplacé les coussins de tissu bourrés de balle d'avoine qui étaient à l'époque d'usage courant comme couverture directe des cadres par des planchettes de bois, de 3 pouces (7,5 cm) de large, équipées de petites lattes. On avait constaté une meilleure ventilation qu'avec les coussins placés directement au-dessus de la chambre à couvain et elles n'étaient pas autant propolisées par les abeilles.

La valeur de jeunes reines de bonne qualité et les différentes caractéristiques de leurs colonies avait fait impression sur le jeune Adam et, en effet, un article édité dès 1906 dans le « British Bee Journal » par le Frère Columban met en avant la race carniolienne. L'italienne, la carniolienne et la « White Star » (chypriote x carniolienne produite par Samuel Simmins de Heathfield, Sussex) étaient à l'honneur



dans les ruchers de l'abbaye. En cette même année, on trouve aussi une note de M. Abbot, le directeur de l'école primaire locale, qui avait obtenu 160 livres (73 kg) de miel d'une colonie menée par une reine carniolienne x noire britannique élevée à l'abbaye.

Le Frère Columban était également un chef pâtissier remarquable. Avant de rejoindre l'abbaye de Buckfast, il avait fait ses armes en tant que « compagnon cuisinier » dans divers établissements de Rhénanie. Il était donc normal qu'il soit devenu également responsable des cuisines. Adam aussi devait l'aider dans ce travail et souvent, l'été, il devait quitter le Frère Columban pour préparer le repas du soir alors que celui-ci finissait le travail au rucher. Même beaucoup plus tard, Adam s'éclipserait pendant le sermon dominical pour arroser les rôtis du déjeuner. En hiver, il était dispensé de certaines fonctions culinaires et affecté à la réparation des ruches et des cadres et à la pose des fils et cires gaufrées. Chaque moment libre était utilisé à lire et relire le journal apicole américain *Gleanings* ou les anciens numéros du « British Bee Journal » que le Frère Columban avait rangés avec soin, suivant avec un intérêt particulier l'explosion soudaine de l'apiculture commerciale en Amérique du Nord.

Enfin, Adam était heureux. Sa vie avait maintenant un objectif, qui devint très vite un défi. Il avait un immense plaisir à travailler avec les abeilles. Mais plus encore, il était totalement absorbé dans le travail théorique et pratique. Les côtés ennuyeux, laborieux du travail étaient devenus un plaisir. Les heures de solitude étaient devenues insuffisantes. Il voulait toujours lire, avoir des projets et tester toutes les nouvelles idées qu'il avait étudiées. Il n'avait plus le temps de ressasser ce qui l'avait rendu si malheureux.

Cependant, avec l'entrée en guerre en 1914, il y eut une période de tension dans tout le pays et, comme de nombreux membres de la communauté étaient d'origine allemande, tous furent confinés dans l'enceinte de l'abbaye. L'opinion locale était toujours quelque peu hostile et un beau dimanche, l'annonce d'un nouveau règlement de l'abbaye interdisant toute photographie suscita une rumeur qui, à son tour, donna lieu à un rapport au « Home Office » : un soi-disant souterrain mettrait en contact direct Buckfast avec les U-boots ennemis, bien que le littoral le plus proche soit distant de quelque 20



km. Cela déclencha une investigation au top niveau ! Deux messieurs du Ministère aux regards inquiétants, inévitables imperméables foncés et chapeaux mous, interrogèrent le Père Abbé Anscar. La tension montait. Les gens du coin voulaient de l'action. La situation s'est finalement calmée quand la majeure partie de la communauté a suivi l'exemple de l'abbé : ils ont choisi de demander la nationalité britannique et tous l'ont obtenue.

L'insuffisance d'approvisionnements alimentaires au niveau national, due aux limitations de la navigation marchande, avait mis la pression sur tous ceux qui n'étaient pas appelés par l'armée pour qu'ils travaillent, entre autres, dans le but de produire de la nourriture. Cette règle était valable aussi pour les moines et l'on prit la décision d'augmenter sensiblement les activités apicoles de l'abbaye. Cela fait, le nombre de colonies passa de 45 à 100 unités de production et, en 1917, un excédent de miel de 5 tonnes ainsi que la création de très nombreux nucléi (plusieurs centaines) permit de satisfaire les exigences de l'administration et cela mit fin à toute une série de problèmes.

Ce fut également l'occasion d'effectuer une certaine forme d'étalonnage de toutes les variétés de ruches à doubles parois en service à l'abbaye. Le modèle le plus utilisé était la ruche « Burgess Perfection WBC » construite à Exeter, la ville voisine. Pour plusieurs raisons de commodité, d'uniformité du matériel, de facilité de travail, la conclusion fut sans appel et il fut décidé que toutes les ruches des autres modèles seraient vendues et que tous les ruchers seraient équipés de la seule « Perfection » produite par la société locale. Signe précurseur de l'approche commerciale beaucoup plus importante qui allait venir.