

# HISTOIRE DE LA RECHERCHE AGRICOLE EN AFRIQUE TROPICALE FRANCOPHONE

## VOLUME II

### LE TEMPS DES DÉCOUVERTES ET DES GRANDS BRASSAGES INTERCONTINENTAUX DU XV<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLES

Par René TOURTE



# HISTOIRE DE LA RECHERCHE AGRICOLE EN AFRIQUE TROPICALE FRANCOPHONE

## VOLUME II

### LE TEMPS DES DÉCOUVERTES ET DES GRANDS BRASSAGES INTERCONTINENTAUX DU XV<sup>ème</sup> AU XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLES

Par René TOURTE

#### TABLE DES MATIÈRES

<b>CHAPITRE I. LES POLITIQUES EUROPÉENNES D'EXPANSION.....</b>	<b>1</b>
<b>SECTION I. LES PORTUGAIS ET L'AVENTURE AFRICAINE AUX XV<sup>EME</sup> ET XVI<sup>EME</sup> SIECLES (BREF RAPPEL).....</b>	<b>1</b>
1.1. Une politique royale délibérée.....	1
1.2. Les découvertes maritimes .....	2
1.3. Une grande avancée de la connaissance géographique de l'Afrique, conséquence des navigations portugaises des XV <sup>ème</sup> , XVI <sup>ème</sup> et XVII <sup>ème</sup> siècles.....	4
<b>SECTION II. LA PÉNÉTRATION EUROPÉENNE DE L'AFRIQUE. RETOMBÉES POLITIQUES ET ÉCONOMIQUES. RIVALITÉS EUROPÉENNES.....</b>	<b>5</b>
2.1. Premières incursions européennes dans l'Afrique profonde et mystérieuse.....	5
2.1.1. Au Sénégal-Mali.....	5
2.1.2. Au Congo .....	6
2.2. Une exceptionnelle stimulation économique, en même temps qu'un renversement de courants des échanges commerciaux .....	6
2.3. Les Français au Sénégal.....	8
2.4. Les rivalités européennes.....	9
<b>CHAPITRE II. DES PAYSAGES AGRICOLES INCONNUS. OBSERVATIONS ET PREMIERS ÉCHANGES.....</b>	<b>11</b>
<b>SECTION I. DE DÉCOUVERTES EN DÉCOUVERTES.....</b>	<b>11</b>
<b>SECTION II. AU SAHEL MAURITANIEN.....</b>	<b>11</b>
<b>SECTION III. EN SÉNÉGAMBIE ET AUX CONFINS DU MALI .....</b>	<b>16</b>
<b>SECTION IV. EN GUINÉE BISSAU ET SIERRA LEONE .....</b>	<b>19</b>
<b>SECTION V. LA RELATION DE ANDRÉ DONELHA, 1625.....</b>	<b>20</b>
<b>SECTION VI. DANS LES ÎLES DU CAP VERT .....</b>	<b>22</b>
<b>SECTION VII. À SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE .....</b>	<b>22</b>
<b>SECTION VIII. DANS LES ROYAUMES CÔTIERS DU KONGO ET DU LOANGO (GABON) ET DU NDONGO (ANGOLA).....</b>	<b>25</b>
<b>SECTION IX. SUR LES CÔTES ORIENTALES D'AFRIQUE, AVEC VASCO DE GAMA ET SES SUCCESSEURS .....</b>	<b>25</b>

<b>CHAPITRE III. SCIENCE NATURALISTE ET EXOTISME .....</b>	<b>29</b>
<b>SECTION I. LES VOIES DE RECHERCHES AUX SIÈCLES DES DÉCOUVERTES.....</b>	<b>29</b>
<b>SECTION II. LES JARDINS BOTANIQUES EN EUROPE.....</b>	<b>30</b>
2.1. L'engouement .....	30
2.2. Le Jardin royal de Paris – Ses origines au XVII <sup>ème</sup> siècle.....	32
2.3. Le Jardin Royal au XVIII <sup>ème</sup> siècle .....	34
2.4. Le Jardin royal des plantes se meurt: vive le Muséum national d'Histoire naturelle.....	35
<b>SECTION III. LE LONG DES ROUTES ET SUR LES PLACES COMMERCIALES DES XVII<sup>EME</sup> ET XVIII<sup>EME</sup> SIÈCLES : LES PREMIERS VOYAGEURS NATURALISTES.....</b>	<b>36</b>
3.1. Les courants commerciaux.....	36
3.2. Le voyage de Jean Barbot en Guinée, 1678 - 1679 .....	37
3.3. Voyage du Révérend Père Godefroy Loyer, du Sénégal au pays d'Issigny, Côte d'Ivoire 1701-1702.....	39
3.3.1. Sur la Sénégambie.....	39
3.3.2. Sur la « Côte des graines » (Liberia actuel) .....	41
3.3.3. Sur la Côte d'Ivoire .....	41
3.4. Trois autres voyages.....	46
3.4.1. Le Capitaine Jean-Baptiste du Casse .....	46
3.4.2. Le sieur Tibierge .....	46
3.4.3. Le chevalier d'Amon ou (Damon) .....	47
<b>SECTION IV. DES JARDINS BOTANIQUES ET POTAGERS ULTRA-MARINS .....</b>	<b>48</b>
4.1. Un besoin de bases scientifiques et pratiques en terres tropicales .....	48
4.2. Les jardins botaniques tropicaux.....	48
4.3. Les jardins de forts, de postes, de comptoirs commerciaux .....	49
4.4. L'exemple du Jardin de Ouidah (Bénin).....	51
<b>SECTION V. PREMIERS SCIENTIFIQUES EXPATRIÉS .....</b>	<b>52</b>
5.1. Le séjour de longue durée: indispensable prolongement de la mission .....	52
5.2. Michel Adanson et le Sénégal : un pionnier de la recherche biologique en Afrique tropicale au XVIII <sup>ème</sup> siècle .....	52
5.2.1. Le naturaliste explorateur.....	52
5.2.2. Le jardinier expérimentateur, sélectionneur .....	56
5.2.3. Michel Adanson, un «homme de génie, original», mal reconnu.....	59
5.3. Pierre Poivre et les Mascareignes .....	61
5.4. Philibert Commerson, Pierre Sonnerat et Madagascar .....	61
<b>CHAPITRE IV. GRAND « CHAMBARDEMENT » DES SYSTÈMES DE PRODUCTION AGRICOLE, SOUS LES TROPIQUES AFRICAINS DU XV<sup>EME</sup> AU XVIII<sup>EME</sup> SIÈCLES</b>	<b>64</b>
<b>INTRODUCTION : LES MOUVEMENTS DES PLANTES ET ANIMAUX, APRÈS LES DÉCOUVERTES .....</b>	<b>64</b>
<b>SECTION I. LES BOULEVERSEMENTS DANS LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES.....</b>	<b>67</b>
1.1. Le maïs, <i>Zea Mays</i> .....	67
1.2. Les ignames, <i>Dioscorea</i> spp .....	69
1.3. Le manioc, <i>Manihot esculenta</i> Crantz .....	70
1.4. La patate douce, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam .....	71
1.5. L'arachide, <i>Arachis hypogaea</i> L.....	72
1.6. Le cotonnier, <i>Gossypium</i> sp .....	73
1.7. Les agrumes, <i>Citrus</i> spp.....	74
1.8. L'ananas, <i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill .....	75
1.9. Les bananiers, <i>Musa</i> spp.....	75
1.10. L'anacardier, <i>Anacardium occidentale</i> Linn.....	77
1.11. Le manguier, <i>Mangifera indica</i> L.....	77
1.12. Le papayer, <i>Carica papaya</i> L.....	77
1.13. Le caféier, <i>Coffea</i> spp.....	78

1.14. Les épices .....	78
1.14.1. La maniguette: graine de paradis, <i>Aframomun melegueta</i> .....	79
1.14.2. Le « piment noir de Guinée » ou d'Éthiopie, ou « poivre long noir » <i>Xylophia aethiopica</i> (Dun) A. Rich .....	79
1.14.3. Le poivre du Bénin, « pimenta de rabo » des lusophones, « Ashanti pepper » des anglophones, <i>Piper guineensis</i> .....	80
1.15. Le giroflier (à Maurice et à Madagascar), <i>Syzygium aromaticum</i> .....	80
1.16. La canne à sucre, <i>Saccharum officinarum</i> L.....	80
1.17. Le tabac, <i>Nicotiana</i> spp.....	83
1.18. L'indigo, <i>Indigofera</i> spp .....	84
1.19. Les imprévues et les indésirables .....	84
<b>SECTION II. L'ÉLEVAGE ET LES FORÊTS.....</b>	<b>85</b>
2.1. Aperçu général sur l'élevage .....	85
2.2. Au Nord sahélo-soudanien : les cuirs et peaux .....	86
2.3. Au Sud guinéen : la cire et l'ivoire.....	87
2.4. Une ressource forestière de longue vie : la gomme.....	87
<b>CHAPITRE V. OUTILS ET TECHNIQUES.....</b>	<b>92</b>
<b>SECTION I. LES OUTILS .....</b>	<b>92</b>
<b>SECTION II. LES TECHNIQUES DE L'IRRIGATION .....</b>	<b>93</b>
<b>CHAPITRE VI. DÉJÀ DE GRANDES AMBITIONS DE COLONISATION AGRICOLE AUX XVII<sup>ÈME</sup> ET XVIII<sup>ÈME</sup> SIÈCLES. LES DEUX EXEMPLES SÉNÉGALAIS ET MALGACHE.....</b>	<b>94</b>
<b>SECTION I. LA VALLÉE DU FLEUVE SÉNÉGAL : DES RESSOURCES, DES PROJETS : 1675 - 1720 .....</b>	<b>94</b>
1.1. Les projets Chambonneau – La Courbe : 1675-1685.....	94
1.2. La vision « impériale » d'André Brüe: 1700 – 1720, ensuite évanescence .....	98
<b>SECTION II. UN GRAND PROJET POUR MADAGASCAR, DU GOUVERNEUR ÉTIENNE DE FLACOURT : 1648 – 1655.....</b>	<b>100</b>
2.1. Les paysages agricoles malgaches du milieu du XVII <sup>ÈME</sup> siècle .....	101
2.1.1. La Côte Est, de Fort Dauphin (actuel Tolagnaro) à la baie d'Antongil et les pays de l'intérieur.....	101
2.1.2. La Côte Sud.....	105
2.2. Une agriculture malgache riche en espèces cultivées et collectées, en ce milieu du XVII <sup>ÈME</sup> siècle .....	107
2.2.1. Les céréales et graminées .....	108
2.2.1.1. Le riz .....	108
2.2.1.2. Le mil (groupe <i>Pennisetum</i> ) .....	110
2.2.1.3. La canne à sucre (« Fary »), <i>Saccharum officinarum</i> .....	110
2.2.1.4. Le bambou, <i>Bambusa</i> sp. ....	110
2.2.2. Les plantes tubéreuses .....	110
2.2.2.1. Les ignames, <i>Dioscorea</i> spp : .....	110
2.2.2.2. Le taro, <i>Colocasia antiquorum</i> , les « sonzes » (« saonjo ») .....	112
2.2.2.3. Le <i>Coleus rotundifolius</i> , les « oumines » (ou « ofimamy »).....	112
2.2.3. Les légumineuses à graines.....	112
2.2.4. Les oléagineux .....	112
♦ des huiles d'espèce forestières, tel le <i>Calophyllum inophyllum</i> L. (« menach fonraha »), d'origine indomalaisienne, dont on s'accorde encore de nos jours à reconnaître les « propriétés curatives » antiparasitaires, notamment contre les affections du cuir chevelu ». [Perrot E., 1944, p 1055]. .....	113
2.2.5. Les plantes textiles .....	113
2.2.6. Les espèces fruitières et maraîchères .....	113
2.2.6.1. Les bananes .....	113
2.2.6.2. L'ananas .....	115
2.2.6.3. Les melons et pastèques .....	115
2.2.6.4. La vigne .....	115
2.2.6.5. Les agrumes .....	116
2.2.6.6. Le cocotier (« voaniou »), <i>Cocos nucifera</i> .....	116
2.2.6.7. D'autres espèces fruitières.....	116

2.2.7. Les plantes médicinales et vénéneuses.....	117
2.2.8. Autres plantes de grande utilisation.....	117
2.2.8.1. Les plantes tinctoriales.....	117
2.2.8.2. Le tabac.....	118
2.3. Les animaux et l'élevage.....	118
2.3.1. Les bovins.....	118
2.3.2. Les ovins.....	119
2.3.3. Les caprins.....	119
2.3.4. Les porcins.....	119
2.3.5. Les volailles.....	119
2.3.6. Les animaux sauvages.....	119
2.3.7. Les insectes utiles.....	119
2.4. La Pêche.....	120
2.5. Les ambitions du gouverneur Etienne de Flacourt (1648 - 1655) pour l'agriculture malgache.....	120
2.5.1. Ses expériences agricoles.....	121
2.5.2. Un grand projet d'Etienne de Flacourt, pour Madagascar.....	123
<b>ICONOGRAPHIE.....</b>	<b>127</b>
Cartes.....	127
Photographies.....	127
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>128</b>

# CHAPITRE I. LES POLITIQUES EUROPÉENNES D'EXPANSION

«L'âme de mon pays eut la dimension du monde [...]»  
(Vergilio Ferreira, écrivain portugais,  
à l'exposition Europolia de Bruxelles, 1991).

## SECTION I. LES PORTUGAIS ET L'AVENTURE AFRICAINE AUX XV<sup>ème</sup> ET XVI<sup>ème</sup> SIECLES (BREF RAPPEL)

### 1.1. Une politique royale délibérée

Les grands «découvreurs» européens de l'Afrique subsaharienne, par ses côtes occidentales, australes et orientales, sont sans conteste, les navigateurs portugais, même si on ne peut oublier, ou définitivement exclure, quelques expéditions normandes, dieppoises, aux Canaries et sur les côtes du golfe de Guinée, dès le XIV<sup>ème</sup> siècle. Ce sont les marins portugais qui, dès le début du XV<sup>ème</sup> siècle, recherchent la route maritime de l'or, des épices, «des Indes», vers l'Orient, contre l'avis du cosmographe Florentin Toscanelli qui, lui, conseille en 1474 au futur roi Jean II de naviguer vers l'Occident. Les concurrents castillans, génois et vénitiens vont, eux, choisir cette voie du Ponant qu'ouvre Christophe Colomb, en 1492.

Cependant en 1479 s'établit un premier accord entre Portugais et Espagnols, quant à leurs zones d'influences, face à la multiplication des aventures maritimes, grandement facilitées par les progrès techniques des navires et de leurs équipements: gouvernail central, boussoles, voile triangulaire, construction de la légendaire caravelle, etc.. Alphonse V du Portugal et son fils Jean, d'une part, Isabelle de Castille, d'autre part, signent les traités d'Alcaçovas (en fait en 1480–1481), s'attribuant ainsi les terres encore inconnues, pour les Portugais à l'Est, pour les Espagnols à l'Ouest, d'un méridien passant approximativement à 100 lieues au couchant des Açores (et des îles du Cap Vert).

Est, en particulier, reconnu «le monopole portugais sur toutes les côtes africaines découvertes ou à découvrir», à l'exception toutefois des Canaries qui resteront espagnoles.

Ces traités sont, en outre, avalisés par des bulles papales en 1481 (*Aeterni Regis*), 1484 (*Inter Caetera*) et 1494. C'est cette dernière, du pape Alexandre VI qui, entachée d'erreurs et reconnue inapplicable, entraîne de nouvelles négociations directes entre les deux pays, qui débouchent sur le fameux traité de Tordesillas, le 7 juin 1494, également approuvé par le pape. Il prévoit que: «La terre est divisée en deux zones de découvertes et de conquêtes, d'après une ligne méridienne passant à 370 lieues (1.184 milles) à l'ouest des îles du Cap Vert. La partie occidentale reviendrait à la Castille, l'orientale au Portugal.» (De-Oliveira-Marques, 1998, p 162).

On notera plus tard que ce déplacement vers l'ouest, de près de 1.500 kilomètres, de la ligne de partage des influences, la fixait ainsi (très approximativement) au 50<sup>ème</sup> méridien de longitude ouest (soit l'embouchure de l'Amazonie et les actuels Brasilia et São Paulo). Il permettait ainsi aux Portugais d'englober le Brésil, au moins dans sa partie est. C'est, pour certains historiens, « la preuve suffisante du fait que le monarque portugais savait qu'il existait des terres ailleurs, dans l'Atlantique, situées à l'ouest de la limite initiale des 100 lieues proposées par le Pape ». «Un voyage de découverte, peu après 1490, [...] aurait atteint ou au moins aperçu le continent sud-américain ». (De-Oliveira-Marques A.H.D., 1998, p 162).

Ce traité de Tordesillas met en tout cas « l'Afrique dans la poche du Portugal », provoquant cependant quelques réactions de la part des Cours européennes, illustrées par la boutade du

roi de France, François 1<sup>er</sup>: « Je serais bien curieux de voir la clause du testament d'Adam qui m'exclut du partage du monde ». (Ki-Zerbo J., 1981, p 210).

## **1.2. Les découvertes maritimes**

(cf notamment Martinière G., 1994; Vasco de Gama 1497-1499 traduit par Teyssier P., 1998).

Les voyages de découverte des navigateurs portugais du XV<sup>ème</sup> siècle procèdent largement, au départ, de la volonté politique du roi Jean I<sup>er</sup> – Dom João I<sup>er</sup> (1385–1433) et de ses fils, notamment le cadet, l'infant Henrique, appelé Henri le Navigateur. Cette politique est poursuivie par les successeurs de João I<sup>er</sup>: Dom Duarte (1433-1438), Dom Afonso V (1438–1481), Dom João II (1481–1495), Dom Manuel (1495–1521), dit Emmanuel Le Grand, le Fortuné, etc..

La première étape de ses découvertes, Madère, est dès 1425 confirmée par une colonisation permanente décidée par Jean I<sup>er</sup>. En deuxième étape, les Canaries ou « îles Fortunées » échappent aux Portugais qui y sont devancés par les Génois (Lanzarote) et les Castellans. Cependant, en 1434 le Cap Bojador (ou Juby ?) sur la côte proche est franchi par Gil Eanes, envoyé par l'Infant Henri. En 1437, Alfonso Gonçalves Baldaia atteint le Rio de Ouro, et en 1441 Antão Gonçalves touche le Cap Blanc (Râs Nouâdhibou, dans l'actuelle Mauritanie), où il est rejoint par Nuno Tristao.

En 1443, l'île d'Arguin (Mauritanie), l'embouchure du Sénégal, le Cap Vert, l'île de la Bezequiche (Gorée) qui devient alors Palma, sont reconnus. En 1445 et 1446, trois expéditions, d'Alvaro Fernandes, Nuno Tristão, Estevão Afonso, dépassent le Cap Vert, le Cap dos Mastos (le Cap de Naze au Sénégal) et atteignent les embouchures de la Gambie et de la Casamance. Nuno Tristão y est tué, en 1446, par une flèche empoisonnée. A cette même époque, le roi Alphonse V consolide les relations commerciales établies avec cette Afrique Noire ainsi découverte, en y associant des intérêts italiens (Gênes, Venise).

Entre 1443 et 1448, plusieurs marins et explorateurs portugais ou associés touchent et visitent la côte: Denis Fernandez et Diniz Dias remontent le fleuve Sénégal. Lanzarote prend pied à proximité du futur Saint Louis. En 1448, les Portugais fondent un poste permanent sur l'île d'Arguin, au sud du Cap Blanc et de l'actuel Nouadhibou, en Mauritanie. La factorerie est fortifiée vers 1455: c'est le château d'Arguin. Il s'agit d'un comptoir commercial, où sont achetés les produits locaux en échange de marchandises européennes et, plus tard, sud-est asiatiques (épices notamment) lorsque Vasco de Gama aura ouvert la route maritime de l'Inde.

En 1455, le Vénitien Alvise Ca da Mosto, toujours mandaté par le Prince Henri, rend visite au Damel du Cayor. On lui doit la première description européenne du peuple oulof. Il dépasse ensuite l'embouchure de la Gambie. « Entre 1450 et 1456 les deux italiens Ca da Mosto et Uso di Mare, et le Portugais Diogo Gomes explorent les fleuves de Guinée dans l'actuelle Guinée Bissau ». (Vasco de Gama traduit par Teyssier P., 1998, p 8). Dans les mêmes temps, Antonio da Noli et Diogo Gomes reconnaissent certaines îles du Cap Vert, les plus occidentales l'étant par Diogo Afonso en 1461-1462.

En 1460-1461 Pedro de Sintra pousse jusqu'à la Sierra Leone et jusqu'au milieu de la côte de Malaguetta (partie Sierra Leone et Liberia actuels). Puis, en 1470, Soeiro da Costa franchit le Cap des Palmes, la Côte d'Ivoire, le Cap des Trois Pointes laissant à João de Santarem et Péro Escobar le mérite d'explorer la Côte de l'Or.

Les îles de São Tomé, Príncipe et Fernando Pó sont atteintes en 1471, 1472 et 1473, en même temps qu'est explorée l'embouchure du Wouri (site de l'actuel Douala), que l'abondance des crevettes (camarões) fait appeler Cameroun. En 1473–1475, Lopo Goncalves reconnaît la côte

du Gabon jusqu'au Cap Lopez, et Rui de Sequeira atteint le Cap Santa Catharina (dans l'actuel Gabon, à quelque 150 kilomètres au sud du Cap Lopez et de Port Gentil), le 24 novembre 1475.

À la mort d'Alphonse V, en 1481, son successeur Jean II ajoute à ses titres de roi du Portugal et des Algarves celui de « Seigneur de Guinée ». Il relance les explorations maritimes que « l'innovation » d'un nouveau type de vaisseau, la « Caravelle », va favoriser ; en même temps qu'il consolide l'implantation portugaise sur la Côte de l'Or, en faisant édifier le fort de São Jorge da Mina, ou Saint Georges de la Mine, dans l'actuel Ghana (Elmina).

En 1482, Diogo Cão atteint l'embouchure du fleuve Congo ou Zaïre et y édifie le premier des « padraões », énormes bornes de pierre qui vont désormais jalonner les découvertes portugaises. Il y laisse des messagers chargés d'établir le contact avec le royaume inconnu du Congo. Diogo Cão longe ensuite la côte angolaise jusqu'au delà de l'actuel Benguela, au Cabo do Lobo (actuel cap de Santa Maria), qu'il marque d'un deuxième « padrao » avant de rejoindre Lisbonne. Lors d'un deuxième voyage, en 1485, Diogo Cão atteint à nouveau le Zaïre dont il remonte l'estuaire jusqu'à Matadi, puis pousse jusqu'au Cabo Negro (actuel Cape Cross, en Namibie) où il érige un troisième et un quatrième « padraões ».

C'est à Bartolomeu Dias que revient le mérite de franchir le Cap des Tempêtes (de Bonne Espérance) le 6 janvier 1488, pour aller mouiller dans la Mossel Bay le 3 février, où il rencontre des Hottentots. Avant de repartir sur Lisbonne, il pousse même jusqu'au delà de l'actuel Port Elisabeth. Les portes de l'Inde sont ainsi ouvertes.

En fait, les Européens savent pratiquement déjà que les côtes orientales d'Afrique peuvent être « remontées » du Sud au Nord : elles sont depuis longtemps fréquentées par des navigateurs arabes, chinois, indonésiens etc.. Dès 1491, par exemple, Pero Covilha transmet du Caire des informations au roi Jean II (dom João II) selon lesquelles on peut joindre les Indes à partir de Sofala, à l'embouchure du Zambèze (dans l'actuel Mozambique) où, d'après João de Barros, il se serait rendu lui-même, depuis Goa en Inde.

Le commerce européen, en particulier méditerranéen, avec l'Inde et l'Extrême Orient est, en outre, depuis longtemps florissant, par les voies de terre et de mer, au travers des Proche et Moyen Orient. Calicut, notamment, sur la côte de Malabar, au sud-ouest de l'Inde, est « le port des épices: le gingembre du Dekkan, la canelle de Ceylan, le poivre de Malaisie, le girofle des Moluques, toutes épices dont les Arabes faisaient commerce... ». (Martinière G., 1994, p 74). Le roi Jean II y a, lui-même, envoyé une ambassade en 1489-1490, en la personne de Pero Covilha, déjà nommé, qui a rejoint Calicut et Goa par la mer méditerranée, la mer rouge et les voies maritimes des marchands arabes.

C'est cependant à Vasco de Gama que revient le mérite d'accomplir la première circumnavigation incontestée du continent africain. Parti le 8 juillet 1497 de Lisbonne, avec quatre navires, il atteint la baie de Sainte Hélène, au nord du Cap, le 7 novembre, après une seule escale dans l'île de Santiago, au Cap Vert. Il double le Cap de Bonne Espérance le 22 novembre 1497. Le 25 décembre, il touche Natal, puis atteint Lourenço Marques (actuel Maputo), double Sofala et relâche à l'île de Mozambique le 2 mars 1498, où a lieu le premier contact avec le monde musulman de l'Afrique orientale.

Vasco de Gama atteint Mombassa le 7 avril et Melinde (actuel Malindi, Kenya) le 14 avril 1498. C'est à Melinde que le grand capitaine rencontre Ibn Madjid, « le plus grand pilote arabe de tous les temps » [Teixeira da Mota A., 1963, p 57]. A. Teixeira da Mota rappelle d'ailleurs, à ce propos, que « les Portugais ont (à cette époque) largement recouru aux services de pilotes orientaux ».



Ibn Majjid conduit Vasco de Gama à Calicut sur la côte de Malabar, au sud-ouest de l'Inde, qu'ils touchent le 20 mai 1498. La route maritime «des épices» est ainsi définitivement ouverte entre l'Europe, l'Asie du sud-est et, très rapidement, vers le Pacifique.

Simultanément, au sud de l'Océan indien, Diogo Diaz de la flotte de Pedro Alvares Cabral (dont il a été séparé par une tempête) arrive en vue de Madagascar, que les Portugais baptisent São Lourenço (Saint Laurent), le 10 octobre 1500. En 1507, Jean Gomes d'Abreu mouille à l'embouchure du fleuve Matitanana (près de l'actuel Vohipeno), sur la côte sud-est de la Grande Île. Pedro de Mascarenhas atteint, la même année, les îles Maurice et de La Réunion.

### **1.3. Une grande avancée de la connaissance géographique de l'Afrique, conséquence des navigations portugaises des XV<sup>ème</sup>, XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles**

Ces grandes aventures maritimes et, en plusieurs occasions, intra-continentales des Portugais, ainsi brièvement rappelées, entraînent un progrès considérable dans la connaissance de la géographie africaine. Elles alimentent, en particulier, les travaux de «l'école nautique» de Sagres, créée dans l'Algarve, à l'extrême pointe sud-ouest du Portugal, par le Prince Henri le Navigateur. Ce dernier a, en effet, dès avant 1450, «réuni à Sagres, toute une équipe de géographes, une véritable «junte» de mathématiciens et de navigateurs, parmi lesquels le Vénitien Alvise de Ca da Mosto, dont la collaboration devait produire des résultats impressionnants». [Ki-Zerbo J., 1981, p 216].

Cette équipe portugaise (qui comprend aussi des charpentiers de marine) et ses associés, notamment Martin Behaïm, l'auteur du fameux globe de 1492, dit de Nuremberg, va ainsi pouvoir, dès la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, compléter, vers le sud, les apports des géographes arabo-berbères des siècles précédents, les enrichir, les préciser. Ces derniers n'ont, en effet, jusqu'alors, au moins pour l'Afrique occidentale et centrale, connu que l'Afrique du Nord, le Sahara et sa frange sahélo-soudanienne immédiatement méridionale.

Les cartes, atlas et globes qui sont ainsi établis, en cette fin du XV<sup>ème</sup> et début du XVI<sup>ème</sup> siècles sont déjà d'une remarquable précision et, au moins pour l'Afrique tropicale, ne seront guère améliorés, quand ils ne seront pas oubliés, avant les grandes explorations du XIX<sup>ème</sup> siècle. «Grâce aux découvertes des Portugais, le centre de l'Afrique était plus connu, au XV<sup>ème</sup> siècle, qu'il ne l'a été à une époque beaucoup plus récente», écrira l'orientaliste français Charles Schefer en 1896.

Complétées aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles, par les incursions des voyageurs, commerçants et missionnaires portugais, «les cartes d'Afrique du XVII<sup>ème</sup> siècle donnent une idée beaucoup plus exacte de l'intérieur de ce continent que celle des atlas faits il y a une vingtaine d'années, avant l'étude des voyages et des découvertes de Burton et de Livingstone» affirmera Verney Lovett Cameron, marin et explorateur anglais, dans son récit Across africa en 1877.

\*

\*

\*

## SECTION II. LA PÉNÉTRATION EUROPÉENNE DE L'AFRIQUE. RETOMBÉES POLITIQUES ET ÉCONOMIQUES. RIVALITÉS EUROPÉENNES

### 2.1. Premières incursions européennes dans l'Afrique profonde et mystérieuse

L'expansion portugaise des XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles en Afrique va, prioritairement, s'appuyer sur l'établissement, le long des côtes occidentales, australes et orientales, d'une chaîne de comptoirs, relais et factoreries. Le cas échéant, ces postes de négoce, d'importations et d'exportations, vont donner lieu à des implantations militaires (des forts) ou diplomatiques (ambassadeurs, conseillers, missionnaires) chargées d'assurer et pérenniser les relations avec les souverains, notables et peuples des littoraux maritimes, voire de l'intérieur.

Les formules utilisées pour ces implantations sont très diverses et hors de l'objet du présent ouvrage. Elles peuvent aller de la simple factorerie, ou comptoir, tenu par un agent ou un commis de Compagnie (assez souvent un exilé par le gouvernement portugais, israélite, par exemple), à des intermédiaires ou traitants africains, autochtones, en passant par les fameux «lançados», aventuriers et exclus portugais délibérément installés dans le pays et y faisant souche.

Cependant, outre ce réseau commercial littoral, qui va d'ailleurs être convoité, copié, concurrencé par d'autres puissances occidentales: Hollande, Angleterre, France, Brandebourg, les Portugais tentent très tôt d'établir des relations politiques avec des royaumes de l'intérieur, dont ils connaissent ou découvrent l'existence. Deux exemples peuvent l'illustrer:

#### 2.1.1. Au Sénégal-Mali

Après avoir, un temps, envisagé la construction d'un fort à l'embouchure du fleuve Sénégal, le roi João II du Portugal envoie des ambassades auprès des rois du Mali (le «Mandi Mansa»), du Tucuro (Tekrou) et de Tombouctou, entre 1488 et 1490. De cette dernière mission, composée de huit personnes et chargée de riches présents (chevaux, bêtes de somme, mules, etc.) ne survit que «Pero Reinel grand connaisseur de ces régions», d'après João de Barros (1552) et Alvares d'Almada (1594). [Kane Oumar, 1981, pp 278 à 288].

Il est certain que cette mission, qui remonte le fleuve Sénégal entre 1488 et 1490, atteint les chutes du Félou (près de Kayes, actuel Mali) avant 1506, puisque Valentim Fernandes et Pacheco Pereira la mentionnent tous deux à cette date. Valentim Fernandes écrit notamment : « À (chiffre laissé en blanc) lieues vers l'amont (de l'embouchure du Sénégal) se trouve au milieu du fleuve un rocher, une grosse pierre que le roi Jean II du Portugal s'était préoccupé de faire briser, pour permettre aux navires d'atteindre les villes de Tombouctou et de Djenné (l'existence de ces deux villes est donc bien connue des Portugais qui considèrent cependant toujours le fleuve Sénégal comme un bras du Niger – Nil). Il envoya là Gonçalo de Antes et un autre capitaine (qui y mourut)». [Fernandes V., 1506 - 1507, réédition 1938, p 69].

J. Barros (Asia, 1552) précise, à propos du « rocher » du Félou, «que le Roy du Portugal (Jean II) envoya des ingénieurs et des ouvriers, pour le rompre, mais après l'avoir reconnu, on abandonna l'entreprise, à cause du travail et de la dépense ». [Fernandes V., 1506 - 1507, réédition 1938, p 149].

Dans la première moitié du XVI<sup>ème</sup> siècle, les Français supplantent les Portugais dans la vallée du fleuve Sénégal. Dès 1558, des Dieppois « traitent » jusqu'à Podor. La véritable implantation, permanente, des Français au Sénégal, près de l'actuel Saint Louis, ne commencera toutefois qu'en 1638. [Fernandes V., opus cité, p 149].

### 2.1.2. Au Congo

Au Congo s'est sans doute déroulée la plus ancienne et la plus profonde tentative d'implantation portugaise dans l'hinterland de l'Afrique sub-saharienne, à partir de ses côtes occidentales. Après que Diogo Cão ait reconnu l'embouchure du fleuve Zaïre en 1482, et l'ait remonté jusqu'à Matadi en 1485, ses ambassadeurs nouent le contact avec le royaume du Kongo, dont le fondateur (1300-1400) parti du Mayombe (au nord du fleuve) a déjà établi sa capitale à Mbanza-Congo (qui sera longtemps São Salvador, à l'extrême nord de l'Angola actuel).

Le roi du Congo exerce alors son «hégémonie sur toute la région située entre le plateau de Benguela et les plateaux Batéké, et allant de la mer jusqu'au delà du fleuve Kwango». Le royaume couvre donc alors une bonne partie occidentale de l'actuel Angola, l'ouest du Congo-Kinshasa et le sud du Congo-Brazzaville actuels. « Le royaume inclut le bassin de l'Inkisi et toutes les terres au sud jusqu'à la Loje » (au nord de Luanda). «Au sud du Kongo, l'Etat de Ndongongo dont le roi (porte) le titre de « ngola », déformé en Angola, est en formation vers 1500» [Collégial, 1986, Tome V, p 372].

Sous l'influence portugaise le roi du Kongo et son fils se convertissent au catholicisme en 1491. Ce dernier devient roi en 1506 sous le nom d'Afonso I<sup>er</sup> et va régner jusqu'en 1543. Son fils Enrique fait ses études à Lisbonne. Il est consacré évêque à Rome et devient vicaire apostolique au Kongo en 1521. Sous les successeurs d'Afonso I<sup>er</sup>, l'influence portugaise sur le commerce congolais s'affirme, notamment pour les Afro-Portugais de SãoTomé.

Puis l'intérêt portugais se reporte progressivement vers le sud, le royaume N'dongo, où Paul Dias de Novaes fonde Luanda en 1576, sans cependant pouvoir alors établir la colonie de l'Angola en raison d'une forte opposition des sujets du « ngola ».

Dans les mêmes temps, dès avant 1600, Loango, au nord du fleuve Zaïre (à une quinzaine de kilomètres au nord de l'actuel Pointe Noire, Congo-Brazzaville) devient une grande puissance allant de la lagune Fernan-Vaz (actuel Gabon) jusqu'au sud de Pointe Noire. Loango va fonder son commerce sur l'ivoire, les peaux, le bois rouge de teinture, les tissus de raphia.

En 1641, les Hollandais prennent Luanda et occupent une vaste partie de la colonie angolaise, mais en sont chassés, en 1648, par une flotte équipée au Brésil. « Dorénavant les Brésiliens vont dominer le commerce de l'Angola, totalement jusqu'en 1730, partiellement ensuite ».

Puis sur toutes les côtes «débuta la grande traite, qui prendra toute son ampleur au XVIII<sup>ème</sup> siècle» et verra s'opposer Portugais, Hollandais, Anglais, Français, etc. [Collégial, 1986, Tome V, pp 376 à 381].

## **2.2. Une exceptionnelle stimulation économique, en même temps qu'un renversement de courants des échanges commerciaux**

Jusqu'à l'arrivée des navigateurs portugais, le commerce africain, au moins pour l'Afrique occidentale et centrale, s'effectue largement par les voies terrestres. A l'exception des échanges trans-sahariens, il est en outre très endocentrique, les régions côtières constituant la périphérie, voire l'aboutissement en « cul de sac » d'un vaste bassin d'échanges, dans une économie bâtie sur la prospérité passée ou encore présente des grands empires et royaumes moyen-âgeux : Tekrou, Mali, Songhaï, Kanem, Bornou, São, etc.

Le système commercial que les Portugais mettent en place, dès le XV<sup>ème</sup> siècle et au XVI<sup>ème</sup> siècle, va «apporter au littoral une plus value considérable», en prenant une double dimension:

- internationale, par les échanges qu'ils engagent ainsi avec l'Europe, puis l'Asie et l'Amérique : progressivement les mouvements vont fondamentalement s'inverser, l'exportation et l'importation des produits ne vont plus s'effectuer au travers du Sahara, donc au nord, mais au travers de pôles côtiers de commerce, trafic et traite, installés à l'ouest et au sud ;
- inter ou intra régionale, par « l'établissement d'un réseau [...] unissant, par cabotage, l'ensemble des régions côtières, depuis le Cap Vert jusqu'à la Sierra Leone et tirant profit de la diversité des milieux et des ressources locales ». [Boulègue J., 1988, pp 431 à 438].

Ce double courant d'échanges va être fortement encouragé par le Portugal et ses rois successifs :

- d'une part, en facilitant ou provoquant l'établissement de comptoirs commerciaux tout au long des côtes, au fur et à mesure de leur exploration: Arguin en Mauritanie ; Rufisque, Porto d'Ale (actuel Portudal) au Sénégal ; Caçao en Gambie ; Cacheu en Guinée Bissau, etc.;
- d'autre part, en favorisant ou forçant à l'exil en terre africaine des Portugais prêts à se «lancer à l'aventure». Ces «lançados», ou «tangomãos», originaires de la métropole ou de l'archipel du Cap Vert, vont faire souche sur le continent et constituer, par leurs descendances, ces communautés luso-africaines qui vont jouer un rôle de premier plan dans le développement commercial des côtes occidentales d'Afrique.

Dès la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle quelques témoignages attestent de l'ampleur que prennent en particulier ces échanges inter-régionaux. A. de Almada rapporte, par exemple, que :

- toutes les régions situées au nord de la Gambie deviennent exportatrices de coton: « on les envoie vers les autres fleuves où il n'y en a pas » ;
- les vaches des régions de savanes sont vendues aux îles Bissagos (en Guinée Bissau) ;
- en sens inverse, les noix de cola de Sierra Leone sont vendues en Gambie: « Entre toutes (les marchandises) la plus estimée est la cola, fruit qui est produit en Serra Leoa et ses confins et qui a tant de valeur dans ce fleuve qu'ils donnent en échange d'elle, aussi bien vivres qu'étoffes, esclaves et or ». [De Almada, 1594, cité par Boulègue J., 1988, p 432].

À propos des « lançados », dont l'objet du présent ouvrage n'est pas d'en traiter plus avant, on peut cependant ajouter trois commentaires :

- Leur rôle peut dépasser la simple activité commerciale et atteindre le domaine politique: J. Boulègue évoque, par exemple, l'aventure de João Ferreira juif natif du Crato (à quelque 200 kilomètres à l'est de Lisbonne), émigré en Sénégal et surnommé Ganagoga (l'homme qui parle toutes les langues) par les Beafares. Etabli en Gambie à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, Ganagoga est envoyé par le «duc» (fils du roi) de Casão (près de l'actuel Kuntaur, en moyenne Gambie) en ambassade auprès du Grand Fulo (roi du Fouta Toro ou Tekrou, dans le bassin du fleuve Sénégal). Il en épouse l'une des filles et devient un personnage très influent de cet empire peul. A. Teixeira da Mota le soupçonne même d'avoir fomenté une invasion du Bambuk (ouest-Mali), dont tous les participants auraient été massacrés [Boulègue J., 1989, pp 47 et 67].

- L'influence des lançados peut inquiéter à la fois le Portugal et les royaumes africains. La couronne portugaise va tenter d'éliminer cette dangereuse concurrence: « L'édit de 1508 restreint considérablement le commerce des lançados, tandis que celui de 1514, au nom de Manuel I<sup>er</sup>, codifie les conditions du commerce outre-mer et renforce le système du monopole au profit exclusif de la Métropole ». [Barry B., 1989, pp 229 à 244].

Les rois africains, sans doute plus habiles, autorisent les lançados à poursuivre leur commerce, dont ils utilisent le dynamisme économique, voire politique, sous néanmoins certaines conditions, dont deux drastiques : le paiement d'une «coutume» régulière, et la confiscation des biens à leur décès.

Ces mesures ne réussissent cependant pas à entraver, très sérieusement, les activités de ses «luso-africains» qui, de même d'ailleurs que les métis des autres puissances européennes, vont continuer à jouer un incontestable rôle d'intermédiaires-acheteurs entre les acteurs économiques africains et le commerce capitaliste européen naissant, dans le cadre d'une «situation proto-coloniale». [Barry B., 1989, p 239].

- L'historien Elikia M'Bokolo fait, en effet, remarquer que ce «premier métissage, antérieur à la colonisation», que représentent les «lançados» est loin d'être l'apanage des seuls Portugais: il est le fait de toutes les nations européennes «dont les marchands et agents voyagent et s'installent en Afrique [...] sans femmes, et se laissent volontiers tenter par les opportunités locales ». [M'Bokolo E., 1995, p 382]. Les «Signares» saint-louisiennes ou goréennes sont d'autres beaux fruits de telles tentations...

En résumé de cette considérable activité commerciale du Portugal et de ses ressortissants de toutes descendance, on peut retenir que, grâce à une marine puissante et des points d'appuis échelonnés sur les côtes d'Afrique, le Portugal du XVI<sup>ème</sup> siècle détient l'exclusivité du commerce du coton, du sucre, du poivre des Indes. Il est pour les produits tropicaux l'entrepôt commercial de l'Europe.

### **2.3. Les Français au Sénégal**

Dans l'occident de l'Afrique sub-saharienne, les Français prennent, au moins partiellement, le relais des Portugais, quant aux activités commerciales européennes, vers le milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle. On a rappelé plus haut que des négociants dieppois «trahissaient, dès 1558, dans la vallée du fleuve Sénégal jusqu'à Podor, à quelque 250 kilomètres en amont de son embouchure (et du futur Saint Louis) ». La présence portugaise reste néanmoins forte sur les côtes et rivières du sud où elle sera progressivement occultée par les influences hollandaises, anglaises, françaises.

La véritable implantation, permanente, des Français au Sénégal date de 1638. Cette année là, donc sous Louis XIII et Richelieu, le capitaine Thomas Lambert construit une première habitation fixe, à trois lieues de l'embouchure du fleuve Sénégal, à la pointe de Bieurt, sur un terrain cédé par le chef de l'île de Sor, dit Jean Barre (le maître de la barre), dont un des descendants Mayout Guiob, vendra un siècle et demi plus tard, en 1799, des îles voisines de celle de Saint Louis au gouverneur Blanchot, qui souhaitera y tenter des cultures vivrières (cf infra). Cependant, en ce début du XVII<sup>ème</sup> siècle, ce sont les bourgeois de Dieppe et de Rouen qui bénéficient, de la part du pouvoir royal français, d'un monopole du commerce sur les côtes occidentales d'Afrique [Ly Abdoulaye, 1958-1993].

Peu après, « l'habitation » est transportée dans l'île de Bocos et, en 1659, « un commis de la Compagnie commerciale, Louis Caullier (installe) dans l'île de Ndar, un fort [...], acte officiel de naissance d'un comptoir qui (devient) bientôt une cité, à laquelle (est) attribuée, en hommage au roi Louis XIV, le nom de Saint Louis du Sénégal ». A partir de Saint Louis l'influence française s'affirme, grâce notamment à la signature d'accords avec les souverains locaux du Walo, du Cayor, du Djolof, etc..., au sud du fleuve, et des émirats maures du Trarza, du Brakna, du Tagant, etc., au nord du fleuve Sénégal.

L'un des plus habiles et efficaces artisans de cette implantation française dans le Sénégal des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles reste André Brüe, Directeur de la Compagnie du Sénégal de 1697 à 1702, puis de 1714 à 1718 [Thiam I.D., 1998].

## **2.4. Les rivalités européennes**

Le Portugal, lorsqu'il passe en 1580 et pour soixante années sous la tutelle de la couronne espagnole, amorce un déclin dans ses aventures coloniales.

Dans les mêmes temps, « les Pays-Bas, libérés du joug espagnol, se dotent d'une marine puissante et se lancent hardiment dans la recherche de débouchés à leur commerce florissant, succédant aux Portugais aussi bien en Afrique qu'aux Indes » [Thiam I.D., 1998, p 13]. Au Sénégal, ils occupent l'île de Palma, dès 1588, l'achètent à ses propriétaires Danga Mafal et Biram, chefs du Cap Vert en 1617 et lui donnent le nom de Goede Reed (bonne rade), devenu Gorée. Cette même année 1617, ils construisent une factorerie à Rio Fresco (Rufisque).

Entre temps, ils ont entamé l'établissement d'une chaîne de postes fortifiés tout au long des côtes de Guinée. Ils construisent notamment le fort Nassau à Mouri (Mowree, Ghana), près de São Jorge da Mina, qu'ils enlèvent d'ailleurs aux Portugais en 1637... En 1652, ils occupent le Cap de Bonne Espérance.

Gorée et Arguin ne reviennent à la France qu'avec le traité de Nimègue en 1679.

Les autres rivaux incontournables, notamment des Français, pour une préséance commerciale en Afrique sont naturellement les Britanniques. Leur présence s'affirme dès le milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle, notamment au travers de la Compagnie des Indes occidentales (WIC). Au plan politique, la rivalité entre Français et Anglais se traduit par de nombreux affrontements pour la possession de bases et comptoirs. Elle va, en particulier, s'avérer intense en Sénégambie, où les Français sont installés dès le début du XVII<sup>ème</sup> siècle, et où les Anglais choisissent, au milieu du siècle, le fleuve Gambie pour y assurer leur pénétration commerciale.

Les péripéties de cette rivalité franco-anglaise sont nombreuses au cours des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles (Thiam Iba Der, 1998, pp 16 à 22). Elles se poursuivront, en fait, sur les côtes africaines et dans l'intérieur du continent jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, pour s'achever, provisoirement, par une « entente cordiale » entre les deux plus grands empires coloniaux du monde, dont on sait l'histoire mouvementée. Mais ceci relève de l'histoire générale, dont cependant, plusieurs épisodes marqueront profondément l'économie agricole africaine et sont évoqués dans le présent ouvrage.

Outre les puissances coloniales déjà bien établies, en Afrique tropicale, aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles, d'autres traitants interviennent à leurs côtés ou en concurrence, dans le commerce de ses côtes, tout au long du golfe de Guinée et y entretiennent des comptoirs. Ainsi apparaissent la Compagnie suédoise pour l'Afrique et la Compagnie danoise pour l'Afrique, dont les ports d'attache sont sur l'Elbe (notamment Hambourg), la Compagnie brandebourgeoise pour

l'Afrique, basée à Emden, etc.. Cette dernière, en particulier, créée en 1682, à l'initiative de l'Electeur de Brandebourg, installe des factoreries en plusieurs points des côtes du golfe de Guinée: Arguin, Grand Popo, Ouidah, etc..

La Compagnie rencontre cependant assez vite des difficultés et l'Electeur de Brandebourg, devenu roi de Prusse en 1701, s'en débarrasse en 1718-1720 au profit de la Compagnie danoise pour l'Afrique [M'Bokolo Elikia, 1995, p 227].

## **CHAPITRE II. DES PAYSAGES AGRICOLES INCONNUS. OBSERVATIONS ET PREMIERS ÉCHANGES**

### **SECTION I. DE DÉCOUVERTES EN DÉCOUVERTES**

Au fur et à mesure qu'ils progressent le long des côtes d'Afrique occidentale, australe, orientale, les navigateurs européens, guidés par les Portugais, découvrent des hommes, des plantes cultivées, des animaux élevés inconnus. Ces hommes pratiquent des systèmes agricoles très différents de ceux élaborés en Europe et même, dans une notable mesure, de ceux révélés dans les siècles précédents par les auteurs arabo-berbères qui, eux, ont pénétré l'Afrique tropicale par le nord désertique.

Hors les rivages mauritaniens et sénégalais et les côtes de l'ouest austral, arides ou de savanes arborées, les littoraux abordés sont en bonne part d'écologies tropicales humides. Ils offrent à leurs nouveaux visiteurs le spectacle de faunes et flores souvent inconnues, insolites, de paysages surprenants, inquiétants, envoûtants. Parmi les nombreuses espèces végétales et animales qu'observent ces aventuriers beaucoup sont naturellement africaines, mais certaines, on le saura plus tard, sont d'origines lointaines (Asie du sud-est, îles du Pacifique, etc.) et résultent d'apports anciens et silencieux, notamment sur les côtes orientales d'Afrique.

La «découverte» est ainsi, souvent, totale; et il n'est pas sans saveur de rapporter quelques uns des étonnements de ces navigateurs de la deuxième partie du XV<sup>ème</sup> siècle, mais aussi des deux siècles suivants. Les extraits de récits disponibles qui suivent sont, par commodité, présentés selon leur chronologie, ce qui explique et pourrait faire excuser un certain désordre géographique dans leur présentation.

\*

\*

\*

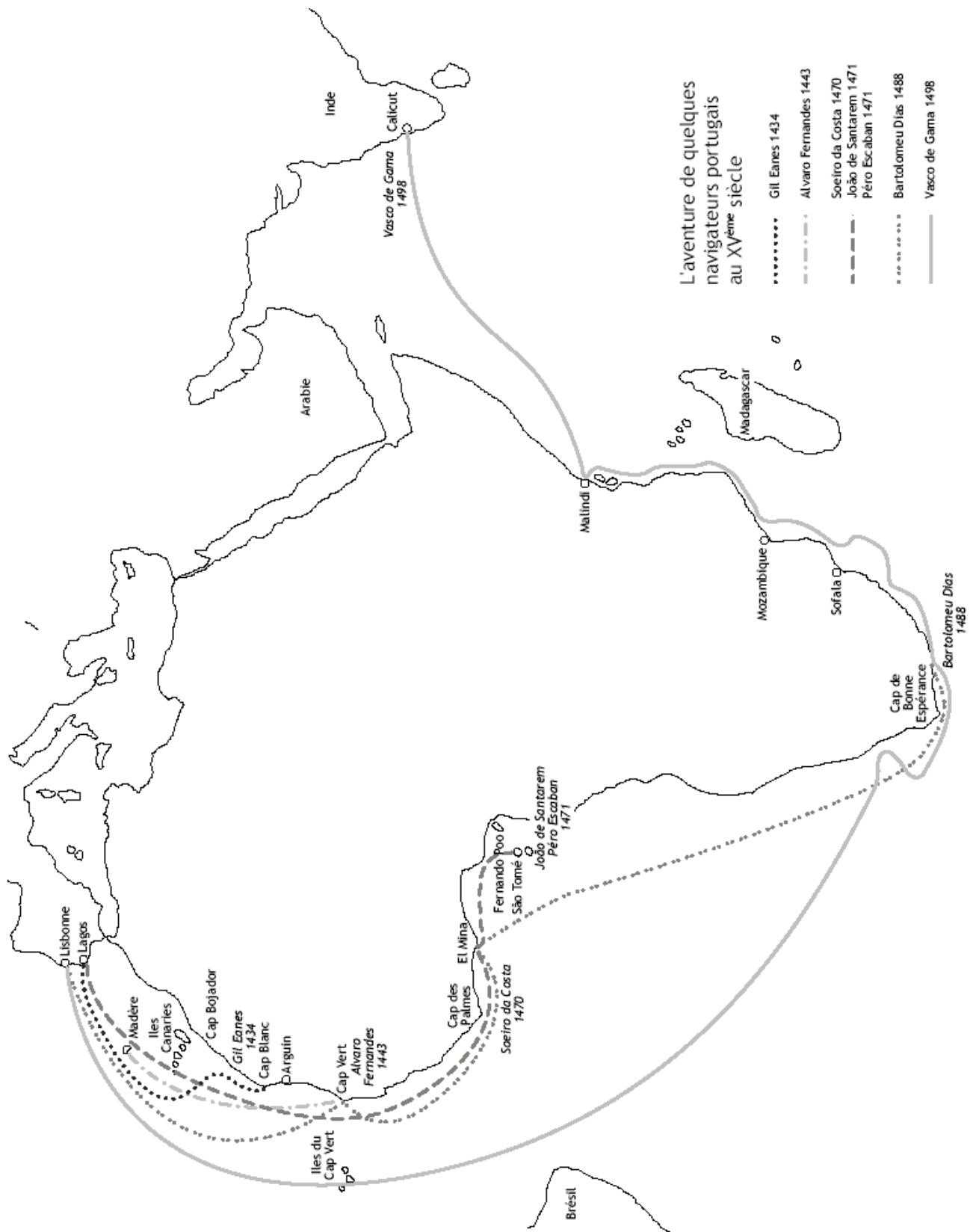
### **SECTION II. AU SAHEL MAURITANIEN**

Les premières descriptions d'activités agricoles sub-sahariennes faites par des navigateurs portugais concernent évidemment la Mauritanie, atteinte en 1441 au Cap Blanc par Antão Gonçalves et en 1442-1444 à l'île d'Arguin par Gonçalo de Sintra, Nuno Tristão, Lançarote.

João Fernandes, un passager d'Antão Gonçalves, écuyer de l'Infant Henrique, se fait même déposer en 1445-1446 au « Rio de Oro », pour y partager la vie de pasteurs maures, éleveurs de moutons et chameaux. Sept mois plus tard, il est récupéré un peu au sud de l'île d'Arguin, après qu'il se soit nourri essentiellement « de poisson et de lait de chamelle ». « Il dit que tous ce pays est couvert de sables et sans aucune herbe, à l'exception de quelques plaines ou terres basses qui ont un peu d'herbe dont les troupeaux se nourrissent maigrement ». [Zurara G.E., 1453-1468, traduit par Léon Bourdon en 1960, p 301].



## Carte : L'aventure de quelques navigateurs portugais au XV<sup>ème</sup> siècle



João Fernandes accompagne ses hôtes pasteurs dans l'intérieur des terres, mais très vraisemblablement vers le sud et sans trop s'éloigner de la côte (puisqu'il va être retrouvé au sud d'Arguin), pour y rencontrer le chef maure Ahude Meyman (ou Meymon). Il est fort bien reçu, peut se ré-alimenter correctement (en lait) après son voyage éprouvant à travers les sables, où «les chaleurs sont très fortes».

Dans ce pays, raconte João Fernandes, « les gens à pied sont très nombreux [...] il y a peu de gens à cheval, car ceux qui ne peuvent aller à pied vont sur des chameaux [...] qui parcourent cinquante lieues en un jour (250 kilomètres !). Et de ces chameaux, il y en a là-bas une grande quantité [...], il y a aussi beaucoup de bestiaux, bien que les pâturages soient si rares, comme nous l'avons déjà dit [...], il y a dans ce pays beaucoup d'autruches, d'antilopes et de gazelles et beaucoup de perdrix et beaucoup de lièvres...». [Zurara G.E., 1453-1468, opus cité, p 219].

Bien qu'il soit difficile de situer le pays ainsi traversé par João Fernandes (à l'ouest de l'Adrar ?) le paysage, qui lui paraît cependant assez désolé, est incontestablement plus accueillant que de nos jours, notamment par sa faune sauvage.

Des récits d'autres navigateurs, également utilisés par Eanes de Zurara dans sa chronique, apportent les informations complémentaires à celles de João Fernandes sur le « pays des Noirs », notamment sur «la place ceinte de murs» qu'est la ville de Ouadane (à 240 kilomètres au nord-est d'Atar dans l'actuelle Mauritanie) et sur sa région, dont l'Adrar, où « les gens ne vivent que sous des tentes de laine ou de toile » (il s'agit donc de Maures nomades).

« Le meilleur de leur soin et de leur travail consiste à garder leurs troupeaux, à savoir vaches, moutons, chèvres et chameaux, et ils déplacent leur campement presque tous les jours [...], quelques uns de leurs notables possèdent des juments domestiques, dont ils ont des chevaux, mais en très petit nombre [...]. Ils se nourrissent le plus souvent de lait, parfois d'un peu de viande, et aussi de graines sauvages qu'ils recueillent dans ces déserts (cf Volume I) [...], ces herbes ressemblent au millet de chez nous (donc le mil pénicillaire) [...], lorsqu'ils peuvent en avoir ils mangent un peu de blé (cultivé dans les oasis) [...]. Tous ceux qui vivent sur le bord de la mer ne mangent absolument que du poisson », les pêcheurs littoraux Zenaga ou Azenègues « poissonniers » de J. Barros. [Zurara G.E., 1960, pp 214 et 215].

Dès la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, des voyageurs et commerçants portugais s'aventurent dans la Mauritanie profonde jusqu'au moins au massif de l'Adrar. Valentim Fernandes, par exemple, reçoit des renseignements de première main d'un certain João Rodrigues, ou Joham Rodriguez, qui a personnellement séjourné en Mauritanie. Les Portugais établissent même, en 1487, une factorerie à Ouadane, soit à plus de 500 kilomètres à l'intérieur des terres ! Ils y affectent un agent commercial, Rodrigo Reinel et un secrétaire Diogo Borges, accompagnés d'un «homem da feitoria» (agent de compagnie), Gonçalo De Antes, que l'on retrouve peu de temps après aux chutes du Félou, sur le Sénégal [Fernandes V., 1506-1507 réédition 1938, p 150]. Cette factorerie n'aura vraisemblablement que peu d'années d'existence (une quinzaine ?).

La montagne «Baffor» (l'Adrar) où se trouvent les villes de Ouadane, Chinguetti, Tinigui (qui aurait été aussi importante que Marrakech) est « toute entière remplie de dattiers ». Il y pousse «du blé, de l'orge, du mil de Guinée ... » que l'on arrose à partir de puits à bascule (chadouf), ainsi que du henné et d'autres plantes. Les habitants de Baffor vivent essentiellement de dattes ; les céréales, moulues entre des pierres, sont réservées aux hôtes, à qui l'on offre du

pain cuit au four et un petit morceau de viande, chameau ou autre [Fernandes V., opus cité, 1938, pp 79 à 83].

S'agissant des déserts entre Arguin et Ouadane, V. Fernandes et son informateur Joham Rodriguez confirment le récit de João Fernandes, rapporté par Zurara. « Les Alarves (tribus maures nomades) le parcourent avec leurs chameaux et leurs tentes, faites en poil de chameau, de chèvre ou d'âne, parce que les moutons de ce pays n'ont pas de laine [...], ils observent sans cesse le ciel (pour y guetter l'arrivée de la pluie) ; dans la direction où celle-ci a paru tomber, ils envoient deux hommes avec un chameau, l'un d'eux prenant possession de l'endroit où il a plu, et l'autre retournant sur ses pas pour que les gens de sa tribu s'y dirigent aussitôt, en quête de l'herbe qui pousse là où il a plu ». Il arrive même que des tribus d'ethnies différentes se rencontrent « en un même point, où il vient de pleuvoir [...], s'entre-combattent ». [Fernandes V., 1938, p 93].

Il est bien difficile de ne pas faire quelques rapprochements entre ces pratiques de gestion des pâturages naturels du XV<sup>ème</sup> siècle et celles du XX<sup>ème</sup>, que l'on reverra, notamment dans le Volume V. Dans le même ordre d'idées, les pratiques de la transhumance saisonnière sont également déjà bien connues des Maures : « Pendant la saison des tempêtes de vent dans le désert, c'est-à-dire en février, mars, avril et mai, tous les animaux abandonnent le désert et se réfugient du côté de la Guinée (il s'agit de la rive gauche du fleuve Sénégal, occupée par des populations noires). Ils le font, (poussés) par un instinct que Dieu leur a donné. Les Alarves (Maures) d'ailleurs font de même. [Fernandes V., 1938, p 113].

Quant à l'alimentation humaine des Maures, elle est essentiellement à base de lait de chamelle, avec parfois de la viande de chameau, rôti entier, dans un four à sable : une fosse chauffée à la braise, dessous et dessus. Le chameau et la chamelle sont utilisés « pour tous les travaux », notamment le transport et les « buffles (les bœufs à bosse) se chargent comme les chameaux ». [Fernandes V., 1938, p 101].

Il y a aussi, dans ces déserts beaucoup d'animaux sauvages: oryx, autruches (« fort bonnes à manger »), gazelles, porcs épics, etc. Les Azenègues chassent le gros gibier à l'aide « de chiens ressemblant aux lévriers » (le sloughi d'Afrique est un lévrier). Ce type de chasse est encore pratiqué de nos jours, par les Nemadi (ou N'madi = chasseur en Berbère) qui nomadisent en Mauritanie sur le « dhar » (la falaise) Tichitt. La tradition rapporte que ces Nemadi se sont séparés, il y a plusieurs siècles, de leurs tribus-mères qui, effectivement, vivaient alors au nord d'Arguin, région du récit de V. Fernandes [Chenevière A., 1986, pp 243 à 253]. Parmi les animaux sauvages les plus chassés figurent, en bonne place, les oryx dont les Touareg font d'excellents boucliers, avec les peaux tannées.

S'agissant des ressources végétales de ces déserts de sable, Fernandes cite plusieurs espèces sauvages comestibles, identifiées par Théodore Monod : un arbre donnant de « jolies cerises aigres-douces », *Capparis decidua* ; un arbre « à prunes », *Balanites aegyptiaca* (le « sump » des wolof); un arbre à petites baies orangées à saveur douce et sucrée, *Grewia tena*. Comme plantes fourragères, les plus répandues sont les *Acacia* spp et une plante étalée sur le sol, très appréciée des chameaux, *Tribulus terrestris*. « En outre, il y a, en beaucoup d'endroits de ce désert, des régions sans arbres [...] là il ne pousse rien que des melons sauvages, mais en si grande abondance que l'on peut cheminer des journées entières parmi eux comme s'il s'agissait d'un champ cultivé [...], il n'est rien de plus amer au monde et, cependant les animaux sauvages ne se lassent pas d'en manger » (il s'agit de *Colocynthis vulgaris*). « Il pousse là aussi d'autres melons [...] comestibles. Ils n'ont le goût ni de melon, ni de concombre, ni de citrouille. Leur saveur est très fraîche. Les Maures les mangent pour calmer la soif [...]. Les pépins sont noirs. Les animaux

du désert se nourrissent de ces plantes» : il s'agit d'une pastèque, *Citrullus vulgaris*, le béréf des wolof [Fernandes V., 1938, pp 109 à 113]. Parmi les autres plantes spontanées utilisées, notamment par les Azenègues pêcheurs du littoral, Fernandes signale au moins deux ou trois espèces :

- l'une, pour la confection des filets de pêche, *Leptadenia spartum* = *pyrotechnica*, une asclépiadacée très répandue dont l'écorce est encore très utilisée de nos jours « pour confectionner des cordes et des filets de pêche » [Aubréville A., 1950, p 449]. Les flotteurs du filet sont réalisés en *Euphorbia balsamifera* (« salane ») ou en *Calotropis procera*, autre asclépiadacée très répandue en zones tropicales sèches et dont les usages sont multiples) ;

- l'autre, pour la fabrication de pirogues, (« les almadies ») : « elles sont faites de cinq pièces de « figueyra de inferno » sec, *Euphorbia balsamifera*, déjà cité [...], réunies avec la ficelle dont on fait le filet mentionné plus haut ». [Fernandes V., 1938, pp 117 à 119].

Dans leur note commentant la fabrication de ces embarcations mauritaniennes du XV<sup>ème</sup> siècle, P. De Cenival et Th. Monod (1938) rappellent, en outre, une bien curieuse coïncidence, signalée en 1841 par De Santarem (géographe portugais), avec les «jangadas» (radeaux) brésiliennes. « L'identité des deux engins, de chaque côté de l'Atlantique, pose un problème actuellement insoluble : convergence ou influence directe ? Et, en ce dernier cas, dans quel sens ? » : énigme...

Pour assombrir encore un tableau agricole somme toute assez peu réjouissant, même s'il apparaît plus verdoyant que de nos jours, Fernandes mentionne la plaie la plus grave de ces régions arides, après la sécheresse : les sauterelles. Déjà « ce pays est rempli de sauterelles ou locustes. En cas de grande famine, s'il n'y a ni tornades ni averses pour (assurer) le pâturage des troupeaux, [...] on ramasse les sauterelles en masse, on les sèche à pleins sacs et on les mange. On les réduit aussi en farine. Elles mesurent un demi-empan (dix à douze centimètres) de long...».

« D'autres fois ces tornades sèches (de cailloux, de vent et de sable) (qui s'élèvent dans le désert) amènent avec elles quantités de sauterelles qui couvrent la terre et la mer. Celle-ci en rejette de grandes masses qui dégagent parfois une effroyable puanteur [...]. En l'air elles couvrent le ciel et cachent le soleil. Parfois ces sauterelles sont vertes, mais d'autres tornades en apportent des rousses, d'autres des brunes, suivant le pays dont elles proviennent. Elles arrivent si affamées qu'elles dévorent les morceaux de bois et tout ce qu'elles trouvent ». [Fernandes V., 1938, pp 123 à 125].

Ainsi la huitième plaie d'Egypte ravage-t-elle déjà l'Afrique sahélo-soudanienne au Moyen-Âge et, sans aucun doute, dans ses trois formes encore malheureusement bien connues de nos jours : le criquet puant ou panaché, *Zonocerus variegatus* L.; le criquet pèlerin, *Schistocerca gregaria* Forsk ; le criquet migrateur, *Locusta migratoria* L.

\*

\*

\*

### SECTION III. EN SÉNÉGAMBIE ET AUX CONFINS DU MALI

Les navigateurs portugais atteignent donc les côtes sénégalaises en 1443-1444. Le premier à débarquer à Gorée est, sans doute, Alvaro Fernandes, neveu de João Gonçalves Zargo, capitaine de l'île de Madère. Ses marins y gravent (en 1444) les armes de l'Infant sur les baobabs de l'île. Ces derniers ne sont cependant décrits que l'année suivante, lorsque cinq caravelles de Lançarote, Alvaro de Freitas, Lourenço Dias, Gomes Piras touchent d'abord l'île aux Serpents (la plus grande des îles de la Madeleine, face à Dakar-ouest) et débarquent à Gorée (la Palma de Valentim Fernandes). Ils y trouvent de « très grands arbres à l'aspect étrange » (les baobabs évidemment). L'un d'eux fait 108 empan (plus de 20 mètres) de tour. « De la partie fibreuse de son écorce on fait un très bon fil pour les cordages [...], son fruit est semblable à des Calebasses dont les pépins sont comme des noisettes, et ils mangent ce fruit encore vert... ». (cf Volume I, Chapitre II, citation Zurara 1960, p 190).

Peu après, Rodrigo Eanes et Diniz Dias touchent à leur tour Gorée, où ils retrouvent les baobabs gravés et des peaux de chèvres abattues par leurs prédécesseurs. Diniz Dias y observe dans un troupeau de vaches « deux bêtes présentant un aspect très différent de celui du reste du troupeau », des zébus au milieu de taurins et non des buffles comme le pense Zurara, [p 207].

En 1446, Estevão Afonso et son frère poussent plus loin vers le sud et débarquent en terre de Gambie ou Casamance, où ils trouvent « le pays couvert de vastes cultures, avec beaucoup d'arbres à coton et beaucoup de domaines semés de riz, et encore d'autres arbres d'espèces très variées [...]. Tout ce pays leur semblait avoir l'aspect de marais » [Zurara G.E., 1960, p 246].

À la suite de Zurara et un demi-siècle plus tard, Valentim Fernandes poursuit son récit qui concerne, après les côtes mauritaniennes, celles du Sénégal et des « rivières du Sud », apportant moult précisions [Fernandes V., 1951]. À propos du pays ouolof, alors sous l'autorité des puissants damels, il indique, après en avoir décrit la société, que ses habitants mangent de la viande de tout animal, bœufs, chèvres, moutons, éléphants, antilopes. « Ils ont beaucoup de vaches qui sont comme les nôtres, cependant elles sont petites, noires ou blanches ou tachetées et rarement rousses. Il y a beaucoup de chèvres, peu de moutons sans laine (*Ovis longipes*), beaucoup de poules comme les nôtres et aussi les poules que nous appelons de Guinée (pintades) ».

Les Ouolof « mangent du riz, duquel ils ont peu, ils ont beaucoup de sorgho. Leur nourriture principale est le couscous qu'ils font avec du sorgho. Ils consomment également des haricots comme d'ici (du Portugal) mais plus grands », vraisemblablement des *Mucuna* ou des *Canavalia*.

Les côtiers « sont grands pêcheurs et vont en pirogue à deux ou trois lieues en mer », où ils pêchent au filet réalisé en feuilles de palmier.

Les Ouolof n'étant pas encore islamisés ne sont pas, en outre, insensibles à l'ivresse des boissons alcoolisées, notamment le vin importé par les marins portugais, mais aussi le vin de palme, de miel et de mil, dont Fernandes décrit, minutieusement, la récolte et la fabrication. En matière d'oléagineux, les Ouolof extraient les huiles de palme et de palmiste et utilisent le beurre de vache. Les femmes filent le coton (local) et confectionnent « des tissus de deux paumes de large (qu'elles) cousent les uns à côté des autres ... ».



**L'étrange Baobab, *Andansonia digitata***

Au delà du Cap Vert, la côte du pays des Sérères « est entièrement basse et pleine de beaux et grands arbres qui ne perdent jamais leur feuillage, côte délicieuse qui possède plusieurs rivières où les navires n'entrent pas...». Dans ces régions (embouchures du Saloum, de la Gambie) « les seigneurs [...] font la guerre à pied parce qu'il ne possèdent pas de chevaux, qui ne peuvent vivre ici ». La mouche tsé-tsé y est, bien sûr, déjà présente [Fernandes V., 1951, pp 25 à 31].

À la rivière de Gambie commence le royaume de Mandinga dont le roi (le puissant roi du Mali), malgré ses richesses, s'habille simplement d'une « chemise de coton et travaille avec une bêche comme les autres noirs [...] ; quand il va à une fête ou à la guerre on le transporte sur un bœuf porteur » [Fernandes V., 1951, p 39]. « Dans sa terre » (vraisemblablement sa capitale, près du Fouta Djallon) il possède cependant des chevaux. Ces chevaux sont souvent importés par les Portugais, notamment par le fleuve Gambie, et vendus aux Ouolof au nord et aux Mandingue au sud.

La nourriture des Mandingue et de leurs cousins Dioula est semblable à celle des Ouolof. Cependant, « ils prennent davantage de riz et ils en ont tant qu'ils l'emportent pour le vendre et pour échanger, et aussi du vin, de l'huile, de la viande et autres aliments, car cette terre de Mandinga est très pourvue en aliments comme le riz et le mil, etc., et il y a de grands élevages de vaches [...] dans l'intérieur et aussi des ânes et des moutons sans laine et beaucoup de ces derniers [...]. Ils mangent du riz, du lait et du mil « Zaburro » (peut-être déjà le maïs) et des ignames cuits et rôtis et mangent l'herbe coco (*Colocasia esculentum*, ou coco-yam) et des haricots [...] blancs, noirs et rouges, quelques uns grands comme des noisettes tachetées » (*Vigna unguiculata*, *Phaseolus lunatus* ?, *Canavalia* ?) [Fernandes V., 1951, pp 47 à 55].

Cette apparente abondance de biens ne se dément pas quand Fernandes rapporte ses informations sur la Casamance, peuplée de Mandingas, Falupes (Floup, Diola) et Balangas (Balante) : « Cette terre est riche en vivres, à savoir riz, mil et haricots, vaches et chèvres, poules et chapons et de nombreux vins et encore bien d'autres produits alimentaires [...]. Il y a beaucoup d'huile de palme... ». [Fernandes V., 1951, p 59 et 61].

Il est clair qu'en ce XV<sup>ème</sup> siècle finissant, le paysan sénégalais dispose d'une palette de productions fort diversifiée, encore exclusivement ou très largement d'origine africaine. Il n'est malheureusement guère possible de savoir si cette diversité et cette apparente abondance s'accompagnent d'une réelle équité dans la répartition des ressources au sein des populations rurales, notamment entre les classes hiérarchisées de la société. On peut évidemment en douter, les Portugais ayant, par commodité, plus de contacts avec les notables et marchands qu'avec la masse paysanne, au sort sans doute beaucoup moins enviable. Fernandes nous le laisse supposer lorsqu'il écrit: « les pauvres qui ne possèdent pas d'ignames ou de riz mangent des « norças » sauvages cuits et assaisonnés comme les pois chiches d'ici, mais toujours amers » (les « norças » restent cependant à identifier). Mais, dans les mêmes époques en Europe, beaucoup de ruraux ne sont-ils pas réduits, en périodes de disette, à consommer des racines et des fruits spontanés ?

\*

\*

\*

## SECTION IV. EN GUINÉE BISSAU ET SIERRA LEONE

Au delà du Cap Roxo qui marque de nos jours la frontière entre Casamance et Guinée-Bissau, et jusqu'au Cap de Monte (Actuel Cap Mount, à la frontière de la Sierra Leone et du Liberia), le récit de Valentim Fernandes fournit de remarquables informations sur la vie politique et économique des peuples de cette côte, au tournant des XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles. Pour l'anecdote, essentielle en l'occurrence, il est fort vraisemblable que, d'après une étude de Franz Hümmerich, rapportée par A. Teixeira da Mota, la quantité de ces informations serait due au fait que V. Fernandes les aurait recueillies de Alvaro Velho do Barreiro, le propre auteur du Routier de la première circum-navigation africaine de Vasco de Gama, en 1497-1498.

Alvaro Velho aurait quitté la flotte de Vasco de Gama, lors de son voyage de retour, à hauteur de l'archipel des Bijagos (actuelle Guinée-Bissau) le 25 avril 1499. Il n'aurait rejoint le Portugal qu'en 1507, après huit années de séjour entre Gambie et Sierra Leone, alimentant ainsi la chronique de Fernandes d'informations de première main, en particulier sur l'économie agricole de ces régions, en cette fin de XV<sup>ème</sup> siècle. Comme de nos jours, cette économie est dominée par la riziculture sur les franges fluviales (les fleuves y sont nombreux) et maritimes, accompagnée par la culture du cotonnier, plus à l'intérieur et, bien entendu, par d'autres cultures vivrières, telles que le mil, les ignames, le voandzou, les haricots. Les protéines sont apportées par le poisson, les coquillages bouillis et rôtis, la viande de bœuf, de chèvre, de gibiers de toutes sortes, fumés et préparés avec le riz.

À propos plus précisément de l'actuelle Guinée-Conakry, Fernandes mentionne « face au Cap de Sagres [...] trois îles appelées îles dos Ydolos (des Idoles) » devenues par contraction, les îles de Los, au large de Conakry. Ces îles ne sont alors pas habitées, mais sont cultivées par des paysans du continent qui s'y rendent à la période du semis du riz, y transportant des idoles que Pedro de Sintra a découvertes aux environs de 1460 et qui lui ont fait ainsi baptiser ces îles.

Outre celle du riz, qui s'étend largement en Sierra Leone, Fernandes signale, sur cette dernière côte, la production « d'un excellent poivre, bien qu'en petite quantité », à partir d'une herbe spontanée. Il s'agit de *Aframomum melegueta*, ou Maniguette, Méléguette, graine de Paradis, ou même poivre de Guinée (on la confond alors avec *Xylopiya aethiopica*, de la famille des Anonacées). Le commerce de la graine de Paradis est amorcé avec l'Europe dès le Moyen-Âge, donc par des voies transsahariennes: elle est mentionnée à la foire de Trévise en 1214 dans une liste d'épices vendues à Lyon en 1245... [Bois D., 1934, p 97].

Ce commerce va évidemment s'intensifier au XVI<sup>ème</sup> siècle avec le développement des échanges maritimes, jusqu'à ce que la concurrence des épices indiennes le fasse décliner. Mais, dès cette fin du XV<sup>ème</sup> siècle le récit de Valentim Fernandes, ou de son informateur supposé Alvaro Velho, affiche pour ces régions une certaine prospérité qui s'exprime, par exemple en Casamance et Guinée, par la tenue régulière (voire hebdomadaire) de foires et marchés sur la Casamance, le rio Cacheu (alors San Domingos), le rio Nunez etc. Dans ces marchés, bien organisés, se vendent et s'échangent aussi bien les produits du pays que les denrées importées. A celui du rio Cacheu, qui se tient tous les six jours, à l'entrée du fleuve, s'y rendent « sept à huit mille personnes ». « Des négociants chrétiens résidents » y sont même installés, constituant sans doute l'une des plus anciennes implantations connues de Portugais sur la côte occidentale d'Afrique. S'y ajouteront, aux XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles d'autres villes comptoirs, telles Geba (à plus de 100 kilomètres en amont de Bissau), Farim



sur le cours supérieur du rio Cacheu, Kantora sur la haute Gambie, à la limite de sa navigabilité.

Ces établissements sont, en particulier, justifiés dès l'époque de Fernandes (1506-1510) par le fait que « la production indigène de coton de ces régions alimente l'industrie des tissus des îles du Cap Vert, tissus qui, à leur tour, sont activement vendus sur la côte » (note de Teixeira da Mota, in Fernandes V., 1951, p 163). Ces implantations portugaises vont naturellement perdurer, alimentées au cours des siècles, déjà par l'arrivée de nouveaux immigrants de la métropole (notamment d'Israélites expulsés), mais également et surtout à la faveur de nombreux métissages avec les populations locales de toutes les régions côtières et insulaires abordées par les Portugais.

\*

\*

\*

## SECTION V. LA RELATION DE ANDRÉ DONELHA, 1625

Les systèmes de production agricole vont, en tout cas, évoluer comme l'atteste la relation de André Donelha qui parcourt à peu près les mêmes régions, trois quarts de siècle plus tard.

André Donelha est un Portugais né dans l'île de Santiago du Cap Vert, entre 1550 et 1560. Il effectue au moins trois voyages en « Guinée do Cabo Verde » (Guinée-Bissau) et « Serra Leoa » (Sierra Leone). Son premier voyage, avec la flotte d'Antonio Velho Tinoco, grand argentier des îles du Cap Vert, se situe en 1574, soit environ trois quarts de siècle après le récit de Valentim Fernandes. En outre, il remonte en 1585 la Gambie jusqu'à Cantor et visite la côte du Sénégal jusqu'au «Cabo dos Mastros» (actuel Cap de Naze) et au Cap Vert, où il rencontre les «Bilebos», « plus ancienne référence connue aux Lébous du Sénégal » [note Teixeira da Mota, traduction par P.E.H. Hair et Léon Bourdon in Donelha A., 1977, p 47].

Les voyages de A. Donelha en Guinée se situent approximativement aux mêmes époques que celui d'Alvares De Almada, cité par ailleurs. Le texte de A. Donelha est très précieux pour compléter la description des paysages agricoles des côtes de l'Afrique occidentale, entre le Cap Vert et le Cap Mount (frontière Sierra Leone - Liberia), en cette deuxième moitié du XVI<sup>ème</sup> siècle. S'agissant de la Sierra Leone même, et plus précisément de la péninsule sur laquelle est établie l'actuelle Freetown, le riz est la première culture des populations côtières, d'ailleurs peu nombreuses. Il s'en fait « deux récoltes par an ». « Le riz, meilleur que celui de toute notre Guinée, est aussi beau que celui de Valence et très blanc » [Opus cité, 1977, p 163]. Cette blancheur, signalée par A. Donelha est probablement, comme le pense A. Teixeira da Mota [dans sa note page 211], due au fait qu'il s'agit de l'espèce *Oryza sativa*, donc déjà introduite de l'Extrême Orient, très vraisemblablement par les Portugais.

On fait aussi beaucoup de vin et d'huile de palme et de l'huile de palmiste avec l'amande. A. Donelha énumère également plusieurs fruits utilisés par les habitants de la région: des *Parinari exselsa* et *P. macrophylla*, de *Xylopia aethiopicum* (le piment noir de Guinée), de *Aframomum melegueta* (la mélégouette), de *Icacina senegalensis*, etc., et bien sûr la noix de cola qui est déjà « recherchée dans toute notre Guinée et, dans l'intérieur, sur les bords du rio de Gambea... ». [Opus cité, 1977, p 85].

« Il y a beaucoup de canne à sucre qui pousse naturellement, beaucoup d'orangers, de cédratiers, de citronniers, de limettiers, tous bien meilleurs et faisant meilleur profit que ceux de cette île (la péninsule de Freetown), car ils sont aussi bons que ceux d'Espagne » [ Opus cité, 1977, p 87]. Ainsi la canne à sucre qui, au début du XVI<sup>ème</sup> siècle, n'est signalée que dans les îles du Cap Vert et de São Tomé (Pacheco Pereira et Valentim Fernandes) où les Portugais l'ont introduite, se répand-elle sur les côtes africaines. André Alvares De Almada la signale également en 1594 dans les actuelles Sherbo et Banana Islands et propose même, alors, qu'on installe des moulins à sucre en Sierra Leone.

Quant aux *Citrus*, ils sont aussi mentionnés par des voyageurs anglais en 1582, mais l'époque de leur introduction dans cette région reste mal connue. Il est possible que les Portugais qui les ont trouvés en Gambie, au XV<sup>ème</sup> siècle, introduits du nord par les Arabes, les aient ensuite transportés vers le sud.

A. Donelha fait également référence au palmier rônier, *Borassus aethiopum* (ou *flabellifer*) et surtout au cocotier, *Cocos nucifera*, apportant ainsi une des plus anciennes preuves de sa présence sur les côtes occidentales d'Afrique à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle. Le pilote portugais anonyme l'avait, lui, signalé comme introduit dans les îles du Cap Vert au début de ce même siècle.

Après la Sierra Leone, A. Donelha se rend, plus au nord, dans la région du «cabo da Verga» (Cap Verga dans l'actuelle Guinée-Conakry) où il rencontre les Bagas, dont le pays « bas et marécageux » s'étend jusqu'au rio de Nuno (Rio Nunez). « Leur nourriture consiste en riz, en funde (fonio, ou *Digitaria exilis*) et en graines de tamaris [...]. Ils ont beaucoup de poisson, des huîtres, beaucoup de vin de palme et quantité de fruits et de légumes» [Teixeira da Mota, in Donelha A., 1977, p 99]. Quant aux îles Idalos (Iles de Los, face à Conakry), «le pays est luxuriant à cause de nombreuses palmeraies...». [Opus cité, 1977, p 101].

Plus au sud, de la Mellacorée (Guinée-Conakry) à la rivière Sierra Leone, sur la « costa dos Bolões » (Bullom Shore), « le pays est très abondant en vivres, en fruits, en vin de palme et de miel, en poissons et en huîtres. Il s'y fait un grand trafic de noix de cola, de cire, d'ivoire, d'esclaves et d'huile de palme en quantité [...]. Il y a beaucoup d'ignames, de bananes, [...] des nombreuses forêts et de vastes palmeraies» [Opus cité, 1977, p 101]. Ainsi dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, l'huile de palme est objet de commerce, au moins côtier, et hélas également les esclaves.

Quant au royaume mandingue des Haute Gambie et Casamance actuelles, qui relevait de l'empereur du Mali, le « Mandimansa », au temps de sa splendeur, il « est riche en or, en fer, en cire, en ivoire, en bétail, vaches, chèvres, moutons, en coton, en toiles fines ». [Opus cité, 1977, p 121].

\*

\*

\*

## SECTION VI. DANS LES ÎLES DU CAP VERT

Les douze îles de l'Archipel du Cap Vert sont décrites par Valentim Fernandes en 1506-1510. Certaines sont encore inhabitées, Boa Vista, Sal, Brava, São Nicolau. En revanche, celle de Santiago, découverte en 1460, « est peuplée de beaucoup de monde [...]. Cette île a de nombreuses rivières d'eau douce et bonne. Dans cette île croît le coton en quantité et les cotonniers que l'on irrigue donnent deux cueillettes par an, l'une en décembre et janvier, et l'autre en mai et juin. Ceux qui ne sont pas irrigués ne donnent qu'une cueillette annuelle [...]. Cette île produit tous les fruits du Portugal qu'on y plante: figues, raisins, melons, cannes à sucre et tous les autres fruits ; on en trouve toute l'année. Il n'y a ni blé ni orge. Il y a du mil et du riz comme en Guinée. On y trouve beaucoup de bêtes et de troupeaux ». [Fernandes V., 1506-1510, réédition 1951, p 115].

En moins d'un demi-siècle, les immigrants portugais ont ainsi élaboré des systèmes de production agricole fort diversifiés et complexes (double culture, irrigation, association agriculture-élevage, etc.) dont les leçons vont s'avérer fort utiles, aussi bien pour la mise en valeur de l'Archipel lui-même, que dans sa double fonction de station-relais des échanges de plantes, d'une part, et de référence pour les implantations à venir, tant insulaires (São Tomé, etc.) que continentales (Angola, Mozambique), d'autre part.

Outre Santiago, l'île de Sam Felipe « est (vers 1500) également habitée. Il y croît beaucoup de cotonniers. Il y a grand élevage de chèvres! ». Il est, en outre, à peu près certain que le cotonnier est également cultivé dans l'île de Maio dès avant 1490. La plupart des autres îles, si elles sont inhabitées, sont néanmoins peuplées de chèvres sauvages, introduites également avant 1490 et qui, d'après Duarte Pacheco Pereira, donnent lieu à exportation « d'une grande quantité de peaux à destination du Portugal ». [Fernandes Valentim, 1951, p 180].

\*

\*

\*

## SECTION VII. À SÃO TOMÉ ET PRÍNCIPE

L'île de São Tomé est découverte le 21 décembre 1470, jour de la Saint-Thomas, par Pedro Escobar et João de Santarem dans l'expédition qui leur fait également découvrir les îles d'Ano Bom, le 1<sup>er</sup> janvier 1471, et du Príncipe, le 17 janvier 1471 (St Anton, premier nom de l'île du Príncipe). C'est en 1485 qu'arrivent vraisemblablement les « colons primitifs » (de *primus* = pionniers) qui accompagnent le premier capitaine João de Paiva. Une charte de ce dernier concède des terres à certains colons, en vue de «la culture du sucre», que l'on tente alors d'introduire dans l'île de São Tomé [Fernandes V., 1951, notes T. Monod et R. Mauny p 183].

Au tout début du XVI<sup>ème</sup> siècle quand, écrit Fernandes, l'île est déjà peuplée d'au moins 10.000 habitants, descendants des premiers colons, déportés (juifs), captifs, esclaves; ces derniers cultivent, pour eux, des ignames et du mil.

Il y a dans l'île « des bœufs du Cap Vert, aussi grands que ceux du Portugal [...], des brebis qui n'ont de laine que sur le cou, (également) aussi grandes que celles du Portugal [...], des chèvres de l'île et de la Guinée, grandes de corps avec des pattes petites et courtes [...], on y élève (aussi) beaucoup de porcs venus du Portugal [...]. Il y a dans cette île beaucoup de poules de Guinée (pintades) et d'autres comme les nôtres, [...] beaucoup de pigeons–ramiers [...], de canards sauvages et domestiques [...], toute cette île est remplie d'arbres différents des nôtres, exceptés les figuiers et les vignes que les Portugais y ont apportés (mais qui ne donnent pas de fruits) [...], de palmiers qui donnent de bonnes dattes [...], et beaucoup de vin des palmiers...».

« Il y a là beaucoup d'orangers venus du Portugal dont les oranges sont aussi grandes que le cédrat du Portugal [...], il y a des cédrats aussi grands que le ventre d'un pot d'un demi « almude » (soit environ trois litres !). On y trouve beaucoup de limons aussi grands que les citrons du Portugal, beaucoup de limettes aussi grandes que les cédrats du Portugal [...]. Il y a dans cette île beaucoup de fruits « mempotases » comme les pêches sauvages (il s'agit des fruits du *Parinari excelsa* Sabine, ou *Parinarium excelsum*, ou « Guinea Plum » prune de Guinée)... ». [Fernandes V., 1951, pp 123 à 129].

Le récit de Valentim Fernandes, dont l'informateur premier est un certain Conçalo Pires (probablement un marin de Vasco de Gama), par ses accents dithyrambiques souligne le considérable travail d'introduction, de défrichage, de mise en culture et élevage de nombreuses espèces animales et végétales accompli par les « colons primitifs », et ce en moins d'un quart de siècle.

Les premières fortunes s'établissent avec la culture de la canne à sucre, encouragée dès 1485 par le roi João II. Fernandes écrit en 1510 : « Dans cette île (de São Tomé), il y a de grandes plantations de canne à sucre, les cannes sont plus grandes que celles de l'île de Madère ; on en fait de la mélasse et comme désormais le capitaine (João de Paiva) veut faire du sucre, chaque jour la culture s'en intensifie ». [Fernandes V., 1951, p 141].

Par lettre royale de 1493, João II concède en outre aux « peupleurs, licence de commercer sur certaines aires de la côte africaine ». Grâce à la vente de sucre, qui est alors produit de luxe en Europe, les immigrants peuvent rapidement édifier les infrastructures et se procurer la main d'œuvre nécessaire pour les plantations, « en achetant sur le continent ce qui manque sur l'île et surtout des esclaves... ». On verra plus loin que ce « cycle du sucre » va se refermer au XVII<sup>ème</sup> siècle, au profit du Brésil.

« Toujours par lettre royale, les premiers habitants [...] sont (d'ailleurs) invités à prendre femme africaine, afin de peupler l'île [...] et, peu à peu, se développe une société créole, exemplaire du « luso-tropicalisme », qui va permettre au petit Portugal de « saupoudrer » la planète « de son sang et de sa culture » (Gilbert Freyre)». [Gallet D., 2001, pp 41 et 42].

Cependant, outre la canne à sucre et les espèces introduites d'Europe par les premiers colons, de nombreuses autres, tant végétales qu'animales, le sont du continent africain, accompagnant la main d'œuvre déportée. « Il y a beaucoup d'ignames [...], racine dont se nourrissent en général toutes les régions de la Guinée et de l'Ethiopie (l'Afrique noire) ». Les racines en sont mangées grillées ou bouillies avec de la viande ou du poisson, ou en beignets.

« Il y a dans cette île (de São Tomé) une autre racine qu'ils mangent comme l'igname, ils l'appellent coco (il peut s'agir du taro, *Colocasia esculentum*, ou du macabo, *Xanthosoma*

*sagittifolium*, tous deux nommés coco-yam par les Anglophones) [...]. On les mange grillés et bouillis tout comme l'igname [...], c'est la nourriture des noirs et des esclaves » [Fernandes V., 1951, p 139]. « Le sorgho croît ici; on ne l'a semé qu'en 1502, car auparavant il était toujours apporté de Guinée par bateau », précise Fernandes, indiquant ainsi la date probable d'introduction du sorgho dans l'île de São Tomé.

Une autre plante intrigue bien plus notre narrateur: « Il y a dans cette île de San Thomé en grande quantité, un arbre appelé « avalaneyras » de trois brasses de haut tout au plus. Et ce n'est pas comme bois, mais comme herbe, dont les feuilles sont aussi grandes qu'un bouclier. Tout en haut il porte un seul fruit aussi gros qu'une manne et si lourd qu'un homme peut à peine le soulever. Et il est aussi jaune qu'une écorce de melon et il a aussi la forme d'un morceau de melon et il est aussi doux que du sucre et au dedans il est ferme comme une chose figée. Le tronc de cet arbre est nu, sans rameaux latéraux ; il n'a qu'un fruit, comme on l'a dit. Cependant, auprès de ses racines, sortent de nombreuses pousses qui ne donneront aussi qu'un fruit. Quand on cueille ce fruit, on coupe aussitôt le tronc pour ne pas perdre les jeunes plantes et avoir des fruits toute l'année. Du tronc coupé sort un tronc nouveau, de sorte qu'une seule racine donne d'innombrables plantes, et si l'on en coupe une, il en sort d'autres continuellement et ainsi, elles donnent continuellement des fruits toute l'année. Et c'est la meilleure chose à manger dans cette île, de laquelle vivent les personnes, en dehors des ignames». [Fernandes V., 1951, Notes T. Monod et R. Mauny p 135 et 189].

Si l'on veut bien reconnaître dans « le fruit aussi gros qu'une manne et si lourd...» le régime des bananes, et dans celui qui « a la forme d'un morceau de melon », la banane elle-même, il s'agit incontestablement du bananier. Pour A. Teixeira da Mota (Fernandes, 1951) il s'agit de la première description, en portugais du bananier. Sa présence, en «grande quantité» à São Tomé dès le tout début du XVI<sup>ème</sup> siècle, pose cependant problème: si l'on peut accorder aux Portugais le crédit de son introduction dans l'île, parce qu'ils connaissent déjà la plante, on reste cependant surpris de la vitesse de diffusion, au point qu'elle soit devenue « la meilleure chose à manger [...], de laquelle vivent les personnes, en dehors des ignames », en moins d'un quart de siècle. Une origine locale d'un *Musa* n'est cependant pas retenue par les spécialistes.

S'agissant des deux autres îles découvertes en même temps que São Tomé, Fernandes est fort discret. Il indique, cependant, que sur l'île d'Ano Bom, où la colonisation est bien plus lente qu'à São Tomé, « il y a des grandes palmeraies (en 1510) [...], des porcs [...], des chèvres et des poules que les Portugais y ont apportées ». Il trouve aussi « citrons, oranges, mil, cocos, ignames comme dans l'île de São Tomé ». [Fernandes V., 1951, pp 145 à 147]

\*

\*

\*

## **SECTION VIII. DANS LES ROYAUMES CÔTIERS DU KONGO ET DU LOANGO (GABON) ET DU NDONGO (ANGOLA)**

Lorsque les Portugais atteignent, à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle (cf supra), l'estuaire du fleuve Congo-Zaïre, les habitants du littoral (notamment du Mayombe, au nord du fleuve), qui fournissent le sel et le poisson aux habitants de l'intérieur du royaume du Kongo (qui s'étend jusqu'au lac Malebo, le «pool» de Kinshasa), « ont transformé la plaine côtière de Loango [...] en une immense palmeraie produisant l'huile de palme ». [Collégial, 1986, Tome V, p 372].

En même temps qu'ils nouent des liens politiques et diplomatiques avec le royaume du Kongo, les Portugais de métropole et de São Tomé, les Afro-Portugais, puis les Brésiliens s'établissent sur les côtes, dans le Loango, le Soyo (au sud de l'estuaire du fleuve Congo-Zaïre), à Luanda, etc. (cf. supra). Ils s'engagent dans le commerce de l'ivoire, des peaux, des bois tinctoriaux et des esclaves. Ils apportent cependant de nouvelles sources de productions.

« Entre 1548 et 1583 est introduite la culture du maïs et, peu après 1600, celle du manioc et du tabac et, sans doute, des haricots, arachides et autres plantes venus du Nouveau Monde ». « Le porc est mentionné à partir de 1583 et il s'agit sans doute d'un animal importé. Il se répandra surtout au Kongo et en Angola central ». [Collégial, 1986, Tome V, p 379].

\*

\*

\*

## **SECTION IX. SUR LES CÔTES ORIENTALES D'AFRIQUE, AVEC VASCO DE GAMA ET SES SUCCESSEURS**

C'est après son escale du 7 novembre 1497 dans la baie de Sainte Hélène (au nord-ouest du Cap) que Vasco de Gama amorce sa « remontée » vers le nord des côtes orientales d'Afrique, après avoir franchi le Cap de Bonne Espérance. Le 25 novembre 1497, il mouille dans la baie de São Bras (l'actuelle Mossel Bay) déjà reconnue par Bartolomeu Dias, le 3 février 1488.

Il y rencontre, le 2 décembre 1497, des éleveurs « conduisant environ douze têtes de bétail à la fois bœufs et vaches, ainsi que quatre ou cinq moutons ». L'un des bœufs, troqué contre trois bracelets, constitue le dîner du dimanche : « il était très gras et sa chair était savoureuse, comme celle des bœufs du Portugal », écrit le rédacteur anonyme (Alvaro Velho ?), auteur du récit du voyage aller et retour à Calicut (Gama V., 1497 – 1499, traduit et présenté par P. Teyssier, 1998, p 38). Le 3 décembre, les paysans reviennent conduisant « beaucoup de bœufs et de vaches » et jouant de la musique (avec des flûtes), dansant ».

« Les bœufs de ce pays sont très grands, comme le sont ceux de l'Alentejo (région d'élevage à l'est de Lisbonne), étonnamment gras et doux. Ils sont châtrés et certains n'ont pas de cornes. A ceux qui sont les plus gros, les Noirs mettent des bâts fait de roseaux, comme en Castille, et au-dessus du bât des bâtons forment comme une litière, sur laquelle ils se tiennent. A ceux qu'ils veulent troquer, ils mettent une branche de ciste dans les naseaux, et c'est par là qu'ils les mènent ». Bœuf d'embouche et bœuf porteur sont donc de pratiques courantes en Afrique du Sud, en cette fin de XV<sup>ème</sup> siècle. La région est d'ailleurs un pays d'élevage: en longeant la côte, au-delà de l'actuel Port Elisabeth, elle apparaît aux navigateurs « très plaisante et bien constituée », où l'on peut voir « beaucoup de bétail » avec, au fur et à mesure de l'avancée, « des arbres de plus en plus grands ».

Le 12 janvier 1498, Vasco de Gama, ses équipages et sa flotille touchent la « Terre des Bonnes Gens » (Terra da Boa Gente) au rio do Cobre (l'actuel Inharrime, au Mozambique), où le seigneur du lieu leur fait porter de la bouillie de mil, des poules « comme celles du Portugal », de l'eau dans de grandes calebasses.

Le 2 mars, Vasco de Gama est à l'île de Mozambique où il reçoit le sultan, avec des bananes (les figues d'Inde) et des confitures, et lui demande des pilotes pour la suite du voyage : « Les hommes de ce pays [...] sont marchands et commercent avec des Maures blancs, dont quatre navires se trouvent en ce lieu chargés d'or, d'argent, de clous de girofle, de poivre, de gingembre ». Ces navires arrivent bien du pays des épices où elles sont « en telle quantité qu'il (n'est) pas nécessaire de les troquer : on les (ramasse) à pleins paniers » (Gama V., 1998, Opus cité, pp 48 et 49).

Puis Vasco de Gama et sa flotte vont mouiller près de l'île proche de Saint Georges où ils ravitaillent les navires en « quantité de poules, de chèvres et de pigeons [...] Les palmiers de ce pays portent des fruits gros comme des melons et c'est la pulpe intérieure qu'on mange; elle a le goût du souchet de la noisette » : premier contact avec la noix de coco. « Il y a aussi des concombres et des melons en grande quantité ». L'un des capitaines de Vasco de Gama, Nicolau Coelho, reçoit en outre de la part du seigneur de l'île Mozambique « un pot de dattes pilées, mêlées à des conserves de clous de girofle et de cumin ».

À l'approche de Mombasa (dans l'actuel Kenya) que Vasco de Gama atteint le 7 avril 1498, des piroguiers apportent aux navigateurs « des oranges très douces et très bonnes, meilleures que celles du Portugal ». Et le 8 avril 1498, dimanche des Rameaux, « Le roi de Mombasa envoie au capitaine-major (Vasco de Gama) un mouton, avec quantités d'oranges, de cédrats et de cannes à sucre ».

Après une escale à Mélinde (Malindi, Kenya), la flotte atteint Calicut, sur la côte de Malabar (Inde), le 20 mai 1498. Le retour au Portugal s'effectue du 29 août 1498 à juillet-août 1499. Vasco de Gama ramène bien sûr des cargaisons d'épices. Il confirme surtout la présence sur la côte orientale d'Afrique d'une agriculture et d'un élevage diversifiés, dans lesquels l'apport du Sud-Est asiatique (Inde, Chine, Malaisie, Indonésie, Îles du Pacifique) est incontestable: agrumes, bananiers, cocotier, canne à sucre.

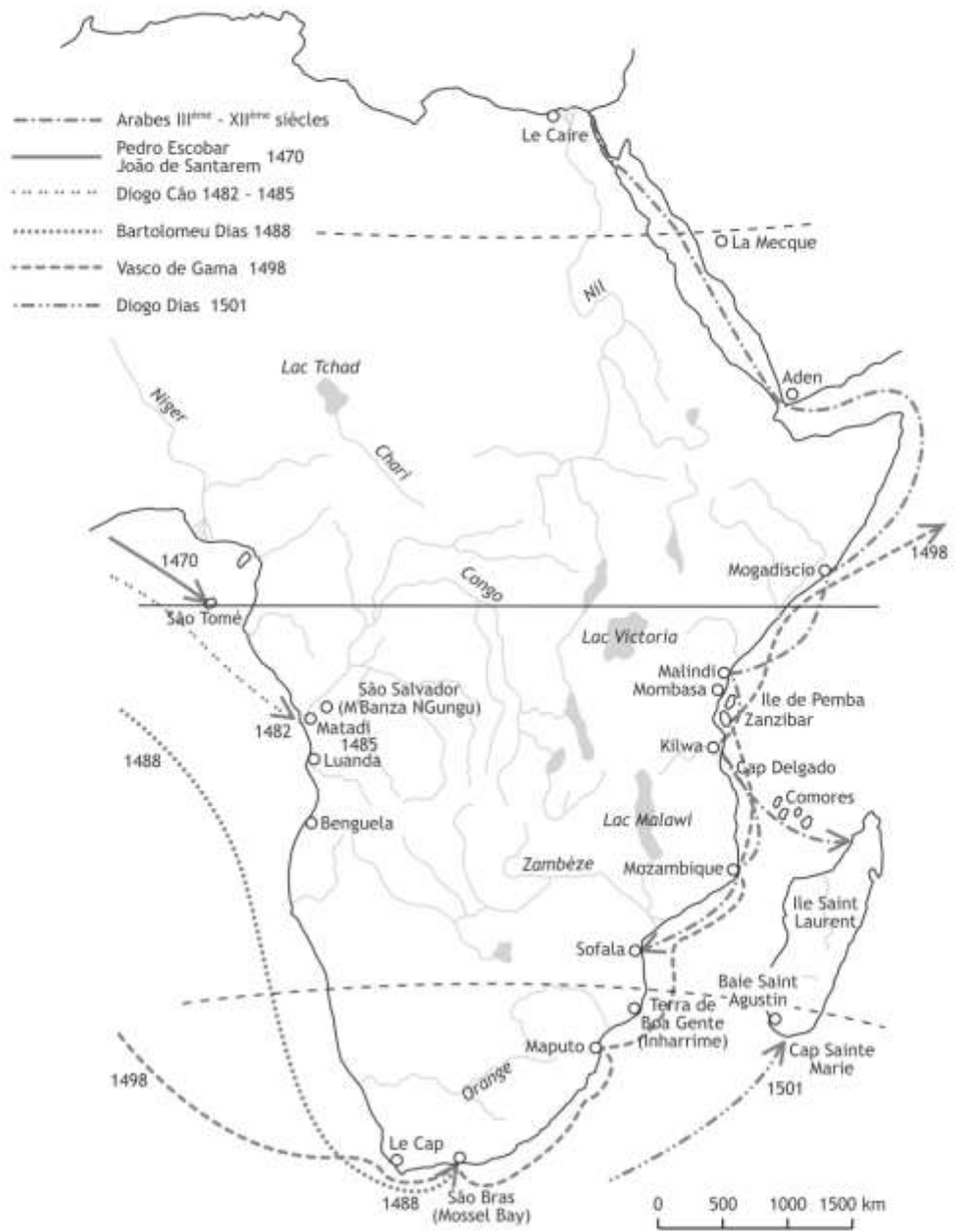
La bonne santé économique de ces côtes orientales de l'Afrique tropicale est, par la suite, confirmée par de nombreux témoignages. Parmi les plus anciens connus, sont celui du Frère João Dos Santos (« Ethiopia oriental e varia historia de cousas notaveis do Oriente », Evora 1609) et celui du « Piloto Mór da Carreira da India, Gaspar Ferreira Reimão » qui passe trois mois dans dans l'île d'Ibo (à 70 kilomètres au nord de Pemba, Mozambique) d'avril à juillet

1609. (« Roteiro da naveção e carreira da India com sens caminhos e derrotas...» Lisboa 1612).

À propos des îles qui jalonnent la côte du Mozambique, de l'île Quirimba (ou Querimba) au Cap Delgado (au nord), Gaspar Ferreira Reimão signale que le fort de Mozambique y trouve large approvisionnement « de maïs (« milho », plus vraisemblablement sorgho), de riz, de haricots et autres légumes ». En outre, « ces îles de Querimba sont abondamment pourvues en vaches et génisses, en bonne viande, en moutons, chèvres et porcs ; elles ont beaucoup de cabris, gorets et volailles [...], des arbres, des palmiers, de beaux oiseaux, etc. » [Boxer C.R., 1963, p 343].



## L'Afrique australe et orientale : "découvertes..."



## CHAPITRE III. SCIENCE NATURALISTE ET EXOTISME

### SECTION I. LES VOIES DE RECHERCHES AUX SIÈCLES DES DÉCOUVERTES

Dans les siècles contemporains des grandes découvertes, par les Européens, de contrées inconnues d'eux, un grand intérêt se développe pour les ressources naturelles de ces pays lointains que les récits fabuleux des premiers navigateurs représentent déjà comme immenses et inépuisables.

Très tôt, dès les XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles, les économies occidentales tentent même de maîtriser ces richesses, de s'affranchir de certaines contraintes à leur exploitation, de contrôler leurs sources ultramarines (largement subtropicales ou tropicales), voire de les organiser et les diriger, *in situ*. Bien entendu, les marchandises et denrées les premières concernées sont celles dont le marché avec l'Europe est depuis longtemps établi et traditionnel : épices, soie, coton, teintures, cuirs, peaux, ivoire, pour ne citer que des produits végétaux ou animaux, et ne traiter que des importations vers l'Europe. Ces échanges s'étoffent toutefois très rapidement, grâce aux facilités de la navigation maritime et, surtout, à l'apparition des nouveautés, essentiellement américaines : maïs, ananas, cacao, banane, vanille, pomme de terre, etc..

Et, non moins rapidement, se mettent en place des réseaux commerciaux d'échanges, souvent à l'initiative de groupements et sociétés, de compagnies, qui affrètent, arment des navires de plus en plus nombreux, rapides et puissants. Les Etats favorisent bien entendu, mais à des degrés divers, cette expansion commerciale, qui s'exprime souvent par de véritables colonisations économiques, sinon politiques, des régions nouvellement abordées ou pénétrées.

De ces différentes politiques nationales d'expansion naissent naturellement des compétitions, des concurrences, des tensions, des conflits d'où vont émerger de grands empires coloniaux : portugais, espagnols, hollandais, anglais, français, pour lesquels la dimension mercantile primera longtemps sur la politique.

Pour fonder et développer ces aventures et ces dynamiques commerciales, en même temps que pour satisfaire une certaine soif de savoir, les promoteurs et acteurs de ces empires naissants ressentent très vite la nécessité de mieux connaître la diversité et l'étendue des terres et des richesses qui s'offrent ainsi à leur curiosité ou leur appétit. Un besoin de reconnaissance, de caractérisation, d'inventaire des ressources végétales, animales, minérales d'une planète dont les limites reculent chaque jour, s'affirme et s'amplifie parmi les Grands, mais aussi parmi les peuples, du monde occidental. Les hommes de science sont naturellement conviés à participer à ces découvertes, quand ce ne sont pas eux qui les suggèrent par leurs « inventions insolites de nouvelles terres, espèces ou matières et produits ».

En fait, ce grand besoin de connaissance va s'assouvir selon deux grandes voies complémentaires :

- ◆ la collecte et la réunion en des emplacements privilégiés, de la vieille Europe, de ces nouveautés, raretés, bizarreries de la nature, où l'on va pouvoir admirer leur beauté ou leur étrangeté: la « mania » des jardins botaniques et zoologiques, des «cabinets» de minéraux, de plantes, de drogues (les « droguiers »)[...] s'empare des cours princières et des sociétés savantes d'Europe.

- ◆ l'organisation, de plus en plus délibérée et concertée, de voyages d'explorations et de missions scientifiques, qui accompagnent les grandes aventures maritimes des XVI<sup>ème</sup> et

XVII<sup>ème</sup> et même XVIII<sup>ème</sup> siècles. C'est la première grande époque des voyageurs naturalistes.

Une troisième voie va progressivement émerger de la conjonction des deux premières, et cheminer de conserve :

♦ l'implantation dans les contrées ainsi découvertes d'établissements permanents, pouvant servir de relais, d'appui, voire de points de départ aux deux approches précédentes. Ainsi s'amorce la mise en place de jardins botaniques, de jardins d'acclimatation ou d'essai sous différentes latitudes et longitudes qui vont faciliter les voyages des scientifiques, mais aussi des plantes et des animaux.

Il faut, en effet, garder à l'esprit que si les échanges intercontinentaux s'intensifient et se sécurisent, ils restent souvent très longs : plusieurs mois, voire plus d'une année sont nécessaires pour relier le Pacifique à l'Europe ou l'Amérique, par les voies connues, malgré d'importantes avancées dans les arts et sciences nautiques. Peu de plantes, d'animaux, de matériels et d'hommes sont capables de supporter, sans dommages, de tels périple et des étapes de restauration s'avèrent indispensables. C'est l'une des premières raisons d'être de ces jardins que, par exemple, très tôt les Portugais implantent dans leurs îles, jalons du contour africain : Madère, Cap Vert, São Tomé et Príncipe, Pemba, etc. (cf supra).

C'est au long de ces trois voies de connaissance, inventaire et collection des ressources de la planète et de ses régions nouvellement pénétrées, que se concentre la recherche biologique (et la recherche agronomique qu'elle porte en germe), au cours de cette époque d'aventures et d'abondantes moissons scientifiques. Bourguet et Bonneuil rappelleront, par exemple, à ce propos, que si 500 espèces végétales sont connues à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, elles seront 6.000 vers 1750, pour dépasser les 100.000 à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999, p 8]. Il est vrai que de nos jours ce seront plus de 270 000 espèces de plantes à fleurs qui auront été identifiées. [Pelt J.M.. 1999, p 73].

\*

\*

\*

## **SECTION II. LES JARDINS BOTANIQUES EN EUROPE**

### **2.1. L'engouement**

Avec le XVI<sup>ème</sup> siècle se développe donc, en Europe, la mode des jardins botaniques qui s'efforcent de rassembler le plus grand nombre d'espèces végétales connues ou inconnues du grand public. Les plantes « rares » ou exotiques sont naturellement les plus recherchées et les jardins botaniques européens de l'époque sont, en fait, les premiers établissements scientifiques à s'intéresser systématiquement aux espèces tropicales. L'équivalent pour les espèces animales s'amorce également au travers des parcs zoologiques, aquariums, vivariums, etc. qui s'établissent aux mêmes époques.

Les grands voyages de découvertes ne font que faciliter ce début d'inventaire des ressources naturelles de la planète, qui va se traduire par une « transformation profonde de la carte agricole du monde ». [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999].

Auguste Chevalier rappelle, en outre, que les Grands du monde européen, soucieux de s'entourer de plantes d'origines lointaines « réinventent la serre déjà connue à l'époque de la splendeur de Rome », comme « en 1249, Albert le Grand à Cologne ». Deux siècles et demi plus tard, « sous François I<sup>er</sup>, le Connétable de Bourbon en crée une en France » (Chevalier A., 1926). Ce sont les premiers exemplaires des nombreuses « orangeries » qui vont agrémenter les parcs des belles demeures.

Il n'est pas dans le propos du présent ouvrage de retracer la longue série de créations de jardins botaniques en Europe, mais seulement d'évoquer quelques un de ceux ayant une relation directe avec les plantes tropicales, plus particulièrement celles d'origines ou de destinations africaines.

Parmi les plus anciens jardins, les historiens de la nature citent fréquemment celui créé, en 1528, par Alphonse I<sup>er</sup> d'Este, à Ferrare, en Emilie (Italie). A Paris, c'est Nicolas Houel, apothicaire, qui fonde en 1577 un « jardin des simples », destiné à l'étude des plantes médicinales. Il est « rempli de beaux arbres fruitiers et plantes odoriférantes rares et exquis de diverses natures ». Ce jardin va servir de modèle, un demi-siècle plus tard au Jardin royal [Pizzetta J., 1893, p 101]. En 1593, l'Université de Montpellier se voit dotée d'un premier Jardin royal de France, sans doute parce qu'un enseignement spécifique de la botanique y existe à la Faculté de médecine depuis 1550.

L'un des plus célèbres de ces vénérables jardins botaniques d'Europe est, cependant, celui de l'Université de Leyde, aux Pays-Bas. Il est fondé, sans doute également en 1593, par Charles de Lécluse, un disciple de Guillaume Rondelet, médecin-naturaliste et titulaire de la chaire de Botanique de Montpellier. Charles de Lécluse, à l'issue d'un long périple en Europe, publie entre 1576 et 1583, un ouvrage, *Rariorum plantarum historia*, dans lequel il décrit de nombreuses plantes, dont certaines jusqu'alors inconnues, comme la pomme de terre qu'il a observée en Italie.

Au Jardin de Leyde, il introduit beaucoup de plantes étrangères, dont le marronnier d'Inde, le laurier-cerise, le platane d'Asie, etc. [Pizzetta J., 1893, p 100]. Ces introductions sont, pour les espèces exotiques, largement favorisées par l'établissement, en 1599, dans ce jardin de Leyde, d'une serre chauffée. C. de Lécluse rédige même, en 1602, un mémoire d'instructions aux voyageurs « marins, diplomates, commerçants, missionnaires, qui même sans compétences particulières peuvent utilement servir l'entreprise d'inventaire et de description du monde ». [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999, p 11]. C'est sans doute aussi l'une des premières contributions méthodologiques à l'organisation d'échanges internationaux de plantes, qui vont bouleverser les systèmes de production existants.

Il n'est cependant peut-être pas inutile de rappeler ici, qu'en cette fin du XVI<sup>ème</sup> siècle et au début du XVII<sup>ème</sup> siècle, au moment où se crée et se développe le jardin de Leyde, la Hollande, grâce notamment à Maurice d'Orange, devient la première puissance commerciale du monde (l'Angleterre ne la supplantera que dans la deuxième moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle). L'empire colonial néerlandais exerce alors un véritable monopole sur le commerce de nombre de produits tropicaux, dont bien entendu les épices, qui occulte ainsi le monopole portugais des XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles.

Cet engouement pour les choses exotiques n'est, toutefois, pas l'apanage des seuls Pays-Bas et Angleterre, il se développe aussi en France. C'est dans le dernier quart du XVI<sup>ème</sup> siècle que se réalise, par exemple, le jardin de ce château d'Anet, qu'Henri II a fait élever, au milieu

du siècle, dans l'Eure et Loire, pour la belle Diane de Poitiers. Ce jardin va réunir de nombreuses espèces indigènes et exotiques, grâce notamment, aux collections de Charles de Lécluse (de Leyde).

Et à la fin du siècle, au début du XVII<sup>ème</sup>, c'est Henri IV qui s'intéresse aux expéditions ultra-marines. Sous son règne, Jean Robin « arboriste du roi » publie en 1601, un « volume dédié à la Reine et intitulé : le jardin du roi très chrétien Henri IV, avec des planches et une notice sur les plantes rapportées d'Espagne et de Guinée », contrées que les marins normands, entre autres, visitent alors régulièrement, notamment le golfe de Guinée, d'où ils rapportent gomme, épices (la maniguette en particulier), ivoire, etc. [Chevalier A., 1926, p 11].

C'est aussi sous le règne d'Henri IV que, précédant Jean Robin d'une année, Olivier de Serres, « Le Père de l'Agriculture », publie en 1600, son fameux « Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs ». L'agriculture retrouve alors les faveurs du pouvoir: c'est le temps de la fameuse certitude du ministre Sully : « Le labourage et le pastourage, voilà les deux mamelles dont la France est alimentée, les vraies mines et trésors du Pérou ». Et, portée par ce courant écologiste, la science agronomique renaît en Europe occidentale, recomposant les antiques systèmes de production, en y intégrant des espèces introduites du monde entier (et même du Pérou !).

Olivier de Serres lui-même, outre ses remarquables préceptes en agronomie, présente plusieurs de ces nouvelles cultures, possibles en pays tempérés, comme le maïs (introduit via l'Italie); le mûrier blanc (de Chine) pour l'élevage des vers à soie ; le safran d'Espagne, introduit par les Croisés ; la garance du Proche Orient ; le chanvre d'Asie, etc..

## **2.2. Le Jardin royal de Paris – Ses origines au XVII<sup>ème</sup> siècle**

Le Jardin royal des plantes est fondé en 1635 à Paris, avec l'appui de Louis XIII et de Richelieu, par Guy de La Brosse, médecin du roi et passionné de botanique, comme nombre de médecins de l'époque. D'après certaines sources, il aurait même offert au roi le terrain nécessaire à l'établissement d'un « jardin royal des plantes médicinales » qui aurait été décrété dès 1626. Guy de La Brosse en est, en tout cas, le premier intendant. Il y rassemble un nombre considérable de plantes qu'il décrit dans un ouvrage paru en 1636 : « Description du Jardin Royal des plantes médicinales, contenant le catalogue des plantes qui y sont à présent cultivées, ensemble le plan du jardin » [Pizzetta J., 1893, p 117].

Il y présente ainsi la partie réservée, dans ce jardin royal, aux plantes des pays chauds : « au bas de cette grande montagne (il parle du labyrinthe actuel) et dedans son pourpris est installé un parterre en demi-lune de dix toises d'ouverture, sur cinq de profond, exposé au midy où sont plantés les Orrangez, Cytronniers, Myrrhes, Acacia d'Egypte, Palmes (et le catalogue cite deux espèces : le *Palmier Major* ou Dattier et le *Palmier Minor* ou *Chamaerops*), Cannes à sucre et autres-plantes qui veulent du chaud. Ce petit parterre se couvre en hyver d'une charpente faite exprez pour garantir les plantes mises en pleine terre des injures des hyvers ». [Chevalier A., 1926, p 11].

Presque dès son origine, le Jardin royal (*Hortus Regius*) s'intéresse aux cultures et plantes des pays tropicaux, peut-être plus qu'aux plantes et cultures tempérées. « Sur le plan de 1640, on voit même figurer un Jardin des Plantes des Indes ». Le Jardin royal fait ainsi « les plus grands efforts pour les acclimater en France, les introduire dans nos colonies et en provoquer l'étude par les nombreux voyageurs qui participent sous ses auspices, à l'exploration de la végétation du globe... » [Chevalier A., 1926, p 41]. C'est qu'en effet Richelieu est, sans doute, le premier homme d'Etat français à concevoir un empire colonial, malgré tout plus d'un siècle

après que les Portugais se soient établis dans les cinq parties du monde connu. Aussi encourage-t-il des voyages de découvertes et explorations.

Avec François Vautier, également médecin du roi, qui devient surintendant du Jardin, existent dès 1644, les trois chaires représentant les trois règnes de la nature: botanique, chimie, anatomie (du règne animal).

Sous Louis XIV, Colbert poursuit la politique de Richelieu. Il devient même administrateur du Jardin des plantes en 1671, ayant obtenu que sa super-intendance soit réunie à celle des bâtiments du Roi. C'est à Colbert que l'on doit la conservation des Vélins d'histoire naturelle dont la réalisation débute avec le peintre Nicolas Robert et qui va s'enrichir jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle. Les herbiers sont eux commencés dès la création du jardin.

En prenant l'administration du jardin en 1671, Colbert y nomme comme professeur de botanique, Guy Crescent Fagon, petit neveu de Guy de La Brosse. Fagon devient superintendant en 1699, poste qu'il garde jusqu'à sa mort en 1718 ; il va jouer un rôle essentiel dans le développement du jardin. Sa nomination à la charge de premier médecin du roi Louis XIV lui donne d'ailleurs « grand crédit à la Cour ». Elle lui permet, en particulier, de s'entourer de botanistes et naturalistes éminents : Joseph Pitton de Tournefort qui succède à Fagon à la chaire de botanique en 1682, Sébastien Vaillant, Antoine et Bernard de Jussieu, etc..

C'est en particulier à Joseph Tournefort que l'on doit d'avoir repris et systématisé la désignation binominale (deux noms latins) des plantes proposée, dès 1620, par le botaniste Gaspard Bauhin et qui va être définitivement confirmée par Charles Linné, dans son *Genera plantarum* de 1737. Tournefort est docteur en médecine de la Faculté de Montpellier, où il a été l'élève de Pierre Magnol (le parrain du Magnolia), parcourant toute cette région montpelliéraine que Linné qualifiera de « paradis des botanistes » [Pelt J.M., 1999, p 64].

Après avoir ainsi fortement renforcé le Jardin royal, Fagon l'ouvre délibérément vers l'Outre-Mer. Il provoque de nombreux voyages et missions : du Père Charles Plumier aux Amériques; de Michel Bégon (parrain du Bégonia) dans les Caraïbes ; du Père Louis Feuillée, puis d'Amédée Frézier au Pérou et au Chili, etc..

Il est cependant clair que pendant tout ce XVII<sup>ème</sup> siècle et le début du XVIII<sup>ème</sup>, les Caraïbes, en particulier Saint-Domingue (actuels Haïti et République dominicaine) et les Petites Antilles bénéficient de réelles priorités : les intérêts français y sont bien établis et « leur agriculture déjà en pleine prospérité avec la culture du tabac, du manioc, de la canne à sucre et du cacaoyer ». [Chevalier A., 1926, p 43].

Aussi l'Afrique reste-t-elle relativement discrète dans les préoccupations directes du Jardin royal. Toutefois, nombre d'espèces du Nouveau Monde ou d'Extrême-Orient rassemblées, cultivées, étudiées au Jardin des Plantes de Paris, sont, par ailleurs, déjà largement diffusées en Afrique, essentiellement par les Portugais, dans les îles et comptoirs qu'ils y occupent mais aussi, dans une certaine mesure, par les Hollandais, sans doute plus concernés par le Sud-Est asiatique et l'Indonésie, mais néanmoins déjà établis en Afrique du Sud.

Ainsi, déjà au travers de ses collections et cultures, le Jardin des Plantes de Paris, participe-t-il à la connaissance des richesses tropicales et, plus particulièrement, africaines et malgaches. Très concrètement, par exemple, il reçoit, en 1655, l'herbier que Etienne de Flacourt a constitué à Madagascar de 1648 à 1655, alors qu'il y est gouverneur, commandant pour le Roi de France, et établi à Fort Dauphin (actuel Tôlañaro). Il s'agit probablement de « l'herbier

tropical le plus ancien connu à ce jour ». [Allibert C., in de Flacourt E., 1995, p 32]. Cet herbier sera, en particulier, examiné par Sébastien Vaillant.

Le principal mandat du Jardin royal étant alors la collection des « simples », les plantes médicinales employées au naturel, il n'est donc pas surprenant de trouver dans l'herbier de Flacourt des simples présentant pour la plupart des qualités médicinales certaines, comme les récentes découvertes de la science contemporaine le prouveront (Claude Allibert), telle la pervenche de Madagascar, *Vinca rosea*, ou Tonga. Aussi, comme l'écrira Claude Allibert, peut-on considérer cet herbier comme « l'une des premières études d'ethno-pharmacopée tropicale ».

### 2.3. Le Jardin Royal au XVIII<sup>ème</sup> siècle

Guy Crescent Fagon, superintendant du « Jardin Royal des Plantes médicinales » depuis 1699, en garde donc la direction jusqu'à sa mort en 1718. Entre temps, Antoine de Jussieu accède à la chaire de botanique en 1709, son frère Bernard devant « également rejoindre le Jardin Royal, en 1722, d'abord comme simple jardinier (n'étant pas docteur en médecine), puis comme directeur des cultures ». Bernard de Jussieu, tout en rendant d'éminents services à la science (extension du « droguier » du jardin, création d'une école de botanique dans les jardins du Trianon, nombreuses publications, etc.) va demeurer d'une extrême modestie. A ceux qui lui dénoncent quelque plagiat de ses recherches et résultats personnels, il répond : « qu'importe, pourvu que la chose soit connue ».

La mort de Fagon, en 1718, marque cependant un changement d'orientation dans la politique et le rôle du Jardin royal, qui « cesse d'être un établissement d'inspiration purement médicale », pour « développer l'étude des trois règnes de la nature » [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999, p 21]. Ses successeurs ne sont plus obligatoirement des médecins, bien que le premier, Pierre Chirac, soit encore premier médecin du Régent, puis de Louis XV. Le « Jardin royal des plantes médicinales » devient « Jardin royal des plantes ».

À noter que c'est dans cette même période, en 1730, que sont fondés les Jardins de Kew, dans le Surrey, en Angleterre, à l'initiative de la Royal Society présidée par Isaac Newton.

Au Jardin royal de Paris, c'est un archéologue-chimiste qui, en 1730, est nommé intendant, Charles-François de Cisternai du Fay, de 1730 à sa mort en 1739. Du Fay, avec l'aide d'Antoine et de Bernard Jussieu, développe largement les collections et cultures. Il porte le jardin au premier rang des établissements européens de ce type. C'est notamment sous son mandat que Joseph de Jussieu, frère des précédents, part pour l'Amérique du Sud, où il va séjourner trente six ans, faisant parvenir à ses frères de nombreux produits végétaux des tropiques, augurant ainsi beaucoup des contributions que peuvent apporter les voyageurs-naturalistes qui vont lui succéder.

Avant sa mort, du Fay suggère, pour lui succéder, le nom de Georges Louis Leclerc, comte de Buffon, qui prend ainsi la tête du Jardin royal, fonction qu'il va, lui aussi, occuper jusqu'à sa mort en 1788, soit pratiquement pendant un demi-siècle. C'est surtout à Buffon, et peut être à ce long règne, que l'on doit la renommée universelle du Jardin des Plantes de Paris, encore reconnue de nos jours. Ne déclare-t-il pas lui-même : « Le génie est une longue patience ? », ajoutant d'ailleurs, en toute modestie : « il n'existe que cinq grands génies Newton, Bacon, Leibnitz, Montesquieu et moi ».

Outre sa propre production de travaux et publication de haute valeur (notamment sa magistrale Histoire naturelle) et ses remarquables qualités d'organisateur et d'administrateur,

Buffon a l'habileté de s'entourer de « savants de grande lignée ». Parmi ses plus proches collaborateurs figurent Louis-Guillaume Lemonnier (frère de Pierre, l'éminent astronome), professeur au Jardin royal et médecin de Louis XV et Louis XVI ; Louis-Jean-Marie Daubenton, médecin naturaliste, co-auteur d'une partie de l'Histoire naturelle avec Buffon ; Antoine-Laurent de Jussieu, neveu d'Antoine et Bernard, botaniste et grand systématicien ; René Desfontaines, voyageur botaniste, familier de l'Afrique du Nord.

Une mention particulière peut-être faite ici à André Thouin, « praticien, de très haute valeur » [Chevalier A., 1926, p 46], en raison du rôle éminent qu'il jouera dans les relations du Jardin royal, puis du Muséum national, avec les tropiques. André Thouin est né au Jardin du Roi, en 1747, où son père Jean est jardinier-chef. Il lui succède en 1764, à la même fonction, qu'il va occuper jusqu'à sa mort en 1824, alors qu'entre temps le jardin va devenir en 1793, Muséum National d'Histoire Naturelle. Pendant toute sa carrière, A. Thouin agrandit, transforme, embellit, enrichit le jardin grâce notamment aux apports de plus en plus nombreux des voyageurs-naturalistes, qu'il va d'ailleurs très largement contribuer à former et assister.

« Dans le dernier tiers du XVIII<sup>ème</sup> siècle, André Thouin en France, tout comme Joseph Banks (le grand voyageur naturaliste anglais, compagnon de voyage de James Cook en 1768-1771 et président de la Société Royale de Londres en 1778) en Angleterre insistent même pour que soient embarqués des jardiniers à bord des expéditions de découvertes... ». [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999, p 17].

Au Jardin même, Antoine-Laurent de Jussieu devient professeur à la chaire de botanique en 1775. André Thouin le seconde dans l'agrandissement et la transformation du jardin et des serres, qui se remplissent de végétaux reçus des régions chaudes du globe.

#### **2.4. Le Jardin royal des plantes se meurt: vive le Muséum national d'Histoire naturelle**

À la disparition de Buffon en 1788, La Billarderie lui succède, sans éclat, et c'est la Révolution. Le 1<sup>er</sup> juillet 1791, le Ministre de l'Intérieur nomme, pour le remplacer, Jacques-Henri Bernardin de Saint Pierre, grand amoureux de la nature, auteur de Paul et Virginie (1787), mais « qui ignore tout des sciences naturelles » (Chevalier A., 1926, p 53). Il ne reste que deux ans au Jardin, mais fait cependant ajouter une serre à celles qui existent, et crée la ménagerie.

Grâce à Joseph Lakanal, le décret du 10 juin 1793 organise le Jardin des Plantes, sous le nom de Muséum National d'Histoire Naturelle. Il reprend un projet élaboré en août 1790 par les officiers du Jardin, à la demande de la Convention nationale. Le but principal de l'Etablissement est l'enseignement public de l'histoire naturelle, avec un accent particulier sur les végétaux utiles. Le nombre des chaires est porté de dix à douze et une bibliothèque est créée.

Antoine Laurent de Jussieu est nommé directeur du Muséum en 1794.

\*

\*

\*



### SECTION III. LE LONG DES ROUTES ET SUR LES PLACES COMMERCIALES DES XVII<sup>ème</sup> ET XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLES : LES PREMIERS VOYAGEURS NATURALISTES

#### 3.1. Les courants commerciaux

Au cours de ces deux siècles, une véritable organisation commerciale internationale prend forme et inaugure l'ère des grandes Compagnies. Les Hollandais, précurseurs en la matière, créent en 1602 la Compagnie des Indes néerlandaises, véritable modèle sur lequel vont se constituer ses concurrentes européennes. Dans l'espace francophone, les premières Compagnies sont officialisées par Richelieu : en 1626 la Compagnie rouennaise lui demande de commercer sur la côte d'Afrique, « privativement à tous les autres ».

Quatre décennies plus tard, Jean-Baptiste Colbert, ministre de Louis XIV, crée en 1664 les deux Compagnies des Indes occidentales et orientales, la première « monopolisant pour quarante ans, le trafic du Cap Vert au Cap de Bonne Espérance » (Ki-Zerbo J., 1981, p 211).

Sont ensuite créées des Compagnies régionales : la Compagnie du Sénégal en 1672, la Compagnie de Guinée en 1685. A cette dernière Louis XIV, par un édit de janvier 1685, concède le privilège du commerce de la côte d'Afrique « depuis la rivière Sierra Leone jusqu'au Cap de Bonne Espérance ». Le privilège de la première, la Compagnie du Sénégal, est ainsi *de jure* limité vers le sud à cette rivière Sierra Leone.

En fait, cette limite correspond à une impérieuse contrainte en matière de navigation : en deçà (donc au nord-ouest), il est toujours possible de revenir directement en Europe, en profitant des courants et vents favorables. Par contre, au delà de quelque cinquante lieues au sud (soit l'actuel Cap Mount, à la frontière de la Sierra Leone et du Liberia), « il faut de toute nécessité aller passer la ligne au Cap de Lopez Gonsalvez (l'actuel cap de Port Gentil, au Gabon) pour reprendre les vents » (Relation de Micheau, citée par Roussier P., 1935, p VI). Un courant entraîne alors les navires parallèlement à la côte jusqu'au fond du golfe de Guinée; « et ce n'est qu'entre l'île de San Thomé et le Cap Lopez qu'on rencontre le courant équatorial qui porte les eaux de la côte d'Afrique jusque vers la côte du Vénézuéla » (Roussier P., 1935).

Cette lourde contrainte technique va avoir des conséquences déterminantes sur les flux commerciaux qui vont sans cesse s'amplifiant. Elle favorise hélas le « commerce triangulaire» Europe-Afrique / Afrique-Amérique / Amérique-Europe, dont le trafic négrier va constituer une essentielle et abjecte composante.

Toutes les côtes du golfe de Guinée sont, à cette époque, le théâtre d'un intense trafic de navires européens, portugais, hollandais, luxembourgeois, anglais, danois, français, etc.. L'une des denrées les plus recherchées par les acheteurs européens est la «maniguette», ou graine de paradis, ou poivre de Guinée, qui est la graine de *Aframomum melegueta* K., plante qui croît dans la zone littorale du golfe, depuis la Guinée jusqu'au Congo. Ce «poivre», encore utilisé localement de nos jours, est alors très demandé sur les tables européennes en substitut du véritable poivre, *Piper nigrum*, originaire du sud-est asiatique, beaucoup plus onéreux, jusqu'à ce que la route maritime des Indes soit banalisée.

Les escales principales du négoce de la maniguette se situent approximativement du Cap Mount au Cap Palmas (dans l'actuel Liberia) et au-delà sur la Côte des Dents et des Quaquas (dans l'actuelle Côte d'Ivoire). L'ensemble de ces rivages est de ce fait alors désigné sous le terme de « côte de la maniguette » ou « côte des graines »: la maniguette n'étant pas la seule graine utilisée comme succédané du poivre. Sont également recherchées une zingibéracée

voisine, *Aframomum granum-paradisi*; une anonacée, *Xylopiya aethiopica* A. Rich, arbre également répandu sur la côte et dont les graines sont appelées « piment noir de Guinée », etc.

Les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles voient évidemment ce commerce s'amplifier considérablement tant en nombre de navires de toutes nationalités qui y participent, qu'en étendue géographique. Après le Cap Vert, la Sénégambie, les Rivières du Sud, ce sont toutes les côtes guinéennes qui sont atteintes jusqu'à l'Angola. Puis, au-delà, c'est le plus grand voyage vers l'Océan indien, les côtes orientales d'Afrique, Madagascar, les îles [...] pour atteindre et dépasser l'Inde, vers le sud-est asiatique et le Pacifique.

L'une des conséquences les plus bénéfiques de cette multiplication des liaisons maritimes, notamment celles entre Europe et Afrique tropicale, objet du présent ouvrage, est naturellement une connaissance de plus en plus précise des régions ainsi visitées par les flottes de commerce, dont les escales de relâche et de négoce se sédentarisent de plus en plus. Cette sédentarisation nécessite ou justifie, en outre, très souvent une protection armée, de mer et de terre, de la part des puissances occidentales engagées et donc l'installation de postes et forts militaires, aux garnisons permanentes.

Cette extension et cette intensification des échanges commerciaux s'accompagnent naturellement d'une très active prospection de nouveaux marchés et de nouveaux produits à « négociier » tant à la vente qu'à l'achat. Les voyages deviennent ainsi prétextes, occasions ou buts de découvertes, descriptions, prospections naturalistes, d'autant qu'ils sont de plus en plus accompagnés d'observateurs avertis, voire déjà de spécialistes, tels des médecins et chirurgiens, des agriculteurs et éleveurs, etc., embarqués sur les navires de commerce ou de guerre.

Les quelques extraits de récits qui suivent tentent d'illustrer brièvement les progrès qu'apportent ces voyages sur la connaissance des agricultures africaines, leur état et leurs évolutions au contact des nouveaux arrivants européens, au long de ces XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles.

### **3.2. Le voyage de Jean Barbot en Guinée, 1678 - 1679**

Jean Barbot, fils de Huguenots fugitifs, s'embarque en octobre 1678, comme commis pour un voyage triangulaire, sur le « Soleil d'Afrique » armé par la Compagnie du Sénégal. Parti de La Rochelle le 22 octobre 1678, le bateau touche la « Sierre Lionna, dans le royaume de Melleguete » le 27 novembre. « C'est yci l'endroit de toute la coste le plus propre à faire de l'eau et du bois. L'un et l'autre y est en abondance ».

S'agissant des denrées vivrières que l'on peut y déguster ou acheter, Barbot précise « qu'on y trouve quelques volailles à bon marché [...], des bananes, des figues [...], des oranges aigres, des citrons, quelques citrouilles et patates, du riz [...], quelque peu de mil (ou gros blé d'Espagne), des ananas et du vin de palme [...]. Leur manger ordinaire est du pain de riz qu'ils écrasent en un mortier fait de quelque tronc d'arbre, puis ils le font bouillir avec de l'eau et voilà leur pain ». Ainsi le riz est bien la base alimentaire de ces populations côtières, mais les bananes, les patates (probablement les ignames) et le sorgho sont présents dans la diète.

Quant à la boisson, « ils coupent la branche du palmier la plus verte et la plus proche de la tête de l'arbre, puis y attachent quelque vaisseau (récipient) pour recevoir ce qui en distille, et voilà le vin. Il est très bon quand il sort de l'arbre. À le guster, il est doux et piquant, et

semblable à du lai esbeurré, mais 5 à 6 heures après, il s'aigrist et fait plus de mal que de bien » (toujours vrai). [Debien G., Delafosse M. et Thilmans G., 1978, pp 262 et 263].

Poursuivant son voyage, Barbot, longe les côtes de Maniguette (Liberia) et Quaqua (Côte d'Ivoire), double le cap Lahon pour atteindre, le 29 décembre 1678, « Isseny (Assinie) [...] grand village sur le bord de la mer, fort peuplé [...]. On y trouve des poules et des oranges».

Le navire ne mouille cependant que le 1<sup>er</sup> janvier 1679 devant le fort hollandais de San Antonio d'Axem (Axim, dans l'actuel Ghana). Jean Barbot y observe « quantités d'arbres, cocotiers ou palmiers francs, qui font un très bel effet [...], cinq à six vaches [...], quelques cochons et cabris, quantité de pigeons domestiques, quelques tourterelles, beaucoup d'ananas, cocos, bananes et figues. Ils font leur pain de gros mil. Le Gouverneur (hollandais) en mange tout comme les autres » [Debien G., Delafosse M. et Thilmans G., 1978, pp 280 et 281].

Lorsque le navire double Comendo (actuel Komenda, ou Comany, au Ghana), Jean Barbot souligne : « c'est ici la fin des bois dont toute la terre de Guinée est couverte depuis Cap Furnado » (nord Conakry–Guinée). Ainsi est clairement attesté qu'en cette fin de XVII<sup>ème</sup> siècle, la savane atteint bien la côte de Ghana, interrompant déjà, au moins sur le littoral, la grande forêt. [Debien G., Delafosse M. et Thilmans G., 1978, p 289].

Aufort danois de Frédérickburg (près de l'actuel Cape Coast, Ghana), J. Barbot visite le jardin du Gouverneur, planté de limoniers et orangers doux. Au fort de Christiaenburgh (près d'Accra) « on trouve toutes sortes de viandes fraîches comme bœufs, vaches, cochons, chevreaux, cabris, lièvres, poules, brebis, pintades, biches, daims et pigeons [...], une réserve de mil pour faire le pain ». [Debien G., Delafosse M. et Thilmans G., 1978, p 334]. « Aux marchés, les femmes vendent le poisson crû et roty (séché au soleil), ou frit avec de l'huile de palme [...], d'autres y vendent du pain de mil, fait comme les cannosles (pâtisserie provençale à base de sucre, safran et cannelle), de l'huile et du vin de palme, des patates, ananas, bananes, figues, et autres fruits du pays ».

À noter que lorsque J. Barbot distingue bananes et figues, il désigne, selon toute vraisemblance, respectivement les bananes-plantains (« obourady », encore de nos jours appelées « oborode », en langue Twi, d'après J.M. Dalziel) et, en second, les bananes-dessert (bananes-figues, ex-*Musa sapientum*).

J. Barbot n'est, au demeurant, pas insensible aux charmes de ces vendeuses des marchés, que l'on peut, hors leur teint, « comparer à beaucoup de nos Françaises, tant elle sont bien prises en leur taille, et tant les linéaments et les traits de leur visage sont délicats et bien tournés [...]. Elles s'oignent souvent le visage et le corps d'huile de palme et de jus de limon ». L'industrie cosmétique est bien l'une des plus vieilles du monde, et parmi les mieux partagées entre les peuples de la Terre.

Enfin, s'agissant de l'art médical de ces populations de la Côte de l'Or, Barbot note, avec une réelle surprise, que « dans deux jours ils consolident toutes sortes de plaies par le moyen de quelques herbes ». Il cite le cas de blessés apparemment guéris, dont les chirurgiens du bateau ont néanmoins extrait « des balles de mousquet, du côté, quoique extérieurement il n'y parut rien ».

J. Barbot termine son périple africain, avant de faire voile vers la Guyane, par une escale « en la baie de Saint Antoine de l'île du Prince » (Santo António de Príncipe). L'île lui paraît « toute couverte de grands bois et de montagnes ». Il reprend, un bon siècle et demi après Valentim Fernandes, la même description enthousiaste que ce dernier avait faite de l'île

voisine de São Tomé (cf supra). « Cette île est fertile en cocos (vraisemblablement bien des noix de cocos et non des taros, comme dans V. Fernandes, car J. Barbot précise: « cocos ou noix de palme, beaucoup en Affrique, peu en l'Amérique »), bananes, figues (cf supra), poules, cabrits, cochons. On y trouve aussi, selon la récolte, beaucoup de riz, quelque peu de gros mil et de la farine de manioc », dont on fait déjà la « cassavre » ou galette, avec la farine. Ainsi, le manioc, non observé par Valentim Fernandes en 1510, est bien présent à la suite des nombreux échanges qui se sont établis avec l'Amérique du Sud, dont le métissage des populations fournit, par ailleurs, des preuves évidentes (voir ci-dessous).

« On y trouve aussy des fèves, des choux, de la laitue et autres bonnes herbes pottagères. Le vin de palme y est merveilleux et en quantité, l'eau de la meilleure qu'on puisse boire et l'air très pur et fort tempéré pour un lieu s'y proche de l'équateur » (on est début mars 1679). « Le tabac qui se fait en cette ille est bien meilleur que celui qui vient du Brésil, mais il y en a peu ».

« Les habitans sont tous mulastres et noirs, les uns originaires du lieu, d'autres d'Angola et d'autres du Brésil. Outre ceux-là, il y a quelques Blancs de Lixbonna » [Debien G., Delafosse M. et Thilmans G., 1978, pp 351 et 352]. C'est cette communauté humaine qui, sur fond d'agitations, de révoltes (notamment des « Angolares »), d'intrusions étrangères (françaises, hollandaises), va cependant, au long du XVII<sup>ème</sup> siècle préparer le renouveau économique de ces îles, São Tomé et Príncipe. Le ressort en sera la culture caféière qui apparaîtra à l'aube du XIX<sup>ème</sup> siècle.

### **3.3. Voyage du Révérend Père Godefroy Loyer, du Sénégal au pays d'Issigny, Côte d'Ivoire 1701-1702**

Ce récit, publié en 1714 et réédité à Paris en 1935 par Paul Roussier, sous l'égide du Comité d'Etudes historiques et scientifiques de l'Afrique occidentale française, apporte l'une des meilleures informations disponibles sur les ressources naturelles et agricoles, et leur situation, de la côte occidentale d'Afrique à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle.

Le RP Godefroy Loyer, des « Missions des Frères Prêcheurs aux côtes de Guinée en Afrique », s'embarque à La Rochelle le 18 avril 1701, pour atteindre Gorée le 19 mai. Il nous livre d'excellentes descriptions du voyage qu'il va effectuer, tout au long de la côte jusqu'au royaume d'Issiny, dont le roi a confié en 1687 deux de ses jeunes sujets, Aniaba et Banga, aux Missions afin qu'ils puissent être éduqués et formés en France. L'un d'entre eux, Aniaba, est probablement le fils du roi et va se distinguer dans les régiments de sa Majesté Louis XIV.

S'agissant cependant des pages sénégalaises de son récit, le RP Godefroy Loyer sera fortement soupçonné (preuves à l'appui) par Juan Mendez-Castro et Raymond Mauny [1952, p 89] d'avoir, sans vergogne, plagié une relation antérieure « Voyages aux Isles Canaries, au Cap Verd au Sénégal et Gambie », préparée par Jacques Le Maire pour le compte de M. Dancourt, Directeur de la Compagnie royale d'Afrique, et publiée à Paris en 1695. Copié ou authentique, le récit du RP Godefroy Loyer n'en garde pas moins toute sa valeur d'information.

#### **3.3.1. Sur la Sénégalie**

De Gorée, que le Comte d'Estrée a repris aux Hollandais en novembre 1678, et surtout de la côte qui lui fait face, ce missionnaire donne en mai 1701, une description idyllique :

« La côte qui est opposée à cette Isle est, à la vue, le plus beau lieu de toute la Guinée et le plus abondant [...]. L'on y trouve, à l'exclusion de presque toutes les autres côtes, toutes les choses nécessaires à la vie. Les bœufs et les vaches y sont en si grande abondance, qu'un

bœuf coûte en échange d'autres marchandises, la valeur de moins de deux écus. L'on y trouve aussi une grande quantité de cabris, de moutons, de brebis et de la volaille de toutes les espèces. Les bois sont pleins de cerfs, biches, chevreuils, lièvres, perdrix, poules, pintades, qui sont une espèce de faisans mouchetés, gros comme un poulet d'Inde; pigeons, ramiers, tourterelles, ortolans, une espèce de petites tourterelles grosses comme un passereau, ou quelque peu davantage, si solitaire qu'on n'en trouve jamais plus de deux ensemble ; et une infinité d'autres oiseaux grand et petits ».

« ... Les Civettes y sont encore abondantes et les éléphants si familiers, qu'ils ne s'étonnent point de se trouver parmi les hommes. On n'a pas besoin de faire beaucoup de chemin dans les bois pour en trouver de grands troupeaux, qui paissent l'herbe, et broutent les feuilles des arbres, qu'ils plient et brisent avec leur trompe pour en avoir les extrémités les plus tendres. Ils viennent même dans les villages, parce qu'ils y trouvent quelques bananes, et autres fruits, dont ils sont friands, ou quelques épis de mil, ou de mahys, que les nègres plantent ordinairement près de leurs cazas ». [R.P. Godefroy Loyer, in Roussier P., 1935, pp 132 et 133].

Il s'agit bien de la côte sud de la presqu'île du Cap Vert, entre Dakar et Rufisque, puisque le Père Godefroy Loyer y rencontre à Rufisque le Damel du Cayor, Fal-Biram, et au Cap Bernard (dans l'actuel Dakar) un Français qui demeure dans le village, « pour y faire la traite au nom de Messieurs les Commis de la Compagnie! ».

À Rufisque, le missionnaire ne manque pas d'être surpris par le travail des artisans, parmi «les plus industriels de toutes les côtes de Guinée »: les forgerons, les orfèvres, les potiers, les tisserands qui font leur toile (à partir du coton tissé par les femmes), en bandes de cinq doigts de largeur. « Quelques uns s'adonnent à faire de l'indigo, dont ils teignent en bleu leur fil avec quoi ils font leur toile et dont la teinture ne périt jamais, tant elle est bonne ».

D'autres habitants de cette région cultivent le cotonnier, chassent, pêchent ; les gros poissons à terre, sont fendus « comme on fait la morue » et mis à sécher au soleil sans les saler. Il existe « plusieurs sortes de bêtes de charge [...] comme bœufs, ânes, chameaux et chevaux très vifs et bien faits, montés à cru, sans « frain, ny bride » [RP Godefroy Loyer, in Roussier p 1935, pp 141 à 143].

L'auteur approfondit cependant sa description du paysage agricole de ce Sénégal côtier de fin XVII<sup>ème</sup> - début XVIII<sup>ème</sup> siècle : « Leur païs quoique sablonneux, sec est très abondant en ris, millet, mays, gernottes (nom vulgaire de la noix de terre, ou arachide), patates, ignames, bananes, melons d'eau (ou pastèques) que les Portugais nomment mélancie (en fait melancia) et en une infinité d'autres petits fruits qui me sont inconnus et dont ils se nourrissent ». On remarque naturellement que riz, arachide (il s'agit bien de la cacahuète appelée alors, vulgairement, aussi terre-noix), maïs, bananes, etc., figurent dans les systèmes de culture et aux menus.

S'agissant justement des modes alimentaires, le Père Godefroy Loyer en fait une description qu'un spécialiste culinaire d'aujourd'hui pourrait bien signer, si elle n'était « en vieux français » : « Quoiqu'ils ayent de la viande, ils en mangent néanmoins rarement, mais beaucoup de poisson et de leurs fruits. Le plus souvent ils se contentent d'un mets appelé sanglet que leurs femmes leur aprêtent avec grand travail. Elles commencent à travailler pour le faire dès la pointe du jour, car il faut au moins six heures pour le bien aprêter, encore –faut-il- qu'elles soient deux ou trois, à piler le millet dans des mortiers de bois très profonds, n'ayant point parmi eux l'usage des moulins. Elles préparent un autre mets bien meilleur que le précédent, qu'on appelle couscouse. Il est composé de millet, bien broyé et réduit en farine,

qu'on met dans une jatte, ou plat de bois bien propre. On répand une goutte d'eau sur la farine, et après l'avoir bien tournée on en reprend encore un peu, et l'on fait en sorte que cette farine s'arrondisse en petites plotes, moins grosses que la tête d'une épingle. On met le tout à seicher, ensuite on le met dans un pot fait exprès, percé comme un passe purée, sur un autre pot, où l'on cuit de la viande assaisonnée, et où le piment, que nous appelons en France poivre de Guinée, n'est pas épargné ». Trois siècles plus tard, le couscous sénégalais sera toujours préparé de la même façon et tout aussi savoureux...

Quant aux « marchandises que l'on tire de ce pays, (ce) sont beaucoup de cuirs, de la gomme arabique, des plumes d'autruches, de l'yvoire, quelque-fois de l'ambre gris, qu'ils cherchent au bord de la mer, sur les côtes, de l'indigo, un peu de civette, mais quantité de pagnes, et pièces de toiles, dont j'ai parlé, que l'on transporte en Europe, et à la Côte d'Or...». [RP Gaudefroy Loyer in, Roussier 1935, pp 144 et 145].

### **3.3.2. Sur la « Côte des graines » (Liberia actuel)**

Le bateau du Père Godefroy Loyer poursuit sa route et arrive sur la Côte des graines ou de maniguette, « espèce de poivre fort en usage avant qu'on en fist venir autant que l'on fait des Indes ». Cette terre, ou royaume de Sestre (actuel Liberia), « a long-tems été possédée par les François qui y [...] faisoient un commerce considérable ».

« La fraîcheur de cette terre y produit une très grande quantité de vivres, comme sont bananes (plantains), figues-bananes (bananes-desserts) que les Espagnols appellent pomme d'Adam, ignames, patates, ris, mil de plusieurs espèces, mays que nous appelons en France bled de Turquie, corosse, ananas, pois de país, de plusieurs sortes, fort excellents à manger, giromons, espèces de citrouilles, et une infinité d'autres fruits de terre, qu'il serait trop long de rapporter, dont les naturels se nourrissent. Mais en même temps ces lieux aquatiques rendent le país impraticable aux blancs, qui n'y sçauroient vivre long-tems, à cause de la malignité des exhalaisons de cette terre, presque toute l'année imbibée d'eau. Cela me faire croire que c'est pour cette raison que nos François l'ont entièrement abandonnée, quoi qu'ils y possédassent plusieurs places, à l'une desquelles ils avoient donné le nom de petit Diepe et l'autre devant laquelle nous étions mouillés, se nommoit Paris ».

On cultive également du tabac puisque « toutes les femmes et filles fument, aussi bien que les hommes et garçons » avec des grosses pipes collectives, munies d'un fourneau d'un demi-pied (environ quinze centimètres) de circonférence, au long tuyau de cinq à six pieds (plus d'un mètre et demi) ; de véritables calumets ! « Les volailles y sont très communes, à bon marché. Les bois sont remplis d'éléphants, de bœufs sauvages, de cabris et d'autres animaux de venaison...».

On paie en monnaie du pays « qui est des Bouges, ou Coris, espèce de petit coquillage blanc qu'on va chercher aux Maldives sur le chemin des Indes orientales » (Ibidem, pp 149 à 151). Ainsi les cauris sont déjà acceptés et utilisés comme monnaie locale.

### **3.3.3. Sur la Côte d'Ivoire**

Le 20 juin 1701, le navire du Père Godefroy Loyer double le Cap des Palmes (Palmas) et aborde la côte des Dents (à cause de la grande quantité d'ivoire qu'on en tire) ou des Quaqua. Les riverains « apportent aux vaisseaux beaucoup de maniguette, de ris, du mil, des volailles, des perroquets, des singes et quantité d'yvoire ».

Arrivé le 25 juin 1701 à Assinie (sur la côte extrême sud-est de l'actuelle Côte d'Ivoire) le Révérend Père va y séjourner jusqu'en mars 1703, soit près de deux années ; et ses récits sont un excellent témoignage sur différents aspects de l'économie agricole de ce royaume d'Issigny, à cette époque. Ils permettent aussi d'apprécier, deux siècles après la découverte de l'Amérique, la pénétration des plantes cultivées américaines. Ils autorisent également des comparaisons avec les systèmes agricoles d'aujourd'hui, trois siècles après.

« Dans le tems de la semaille des grains, qui se fait, celle du riz aux mois de septembre et octobre, celle du mahys ou bled de Turquie aux mois d'avril et de mai ; celle du millet aux mois d'octobre et novembre, le Roi va en personne dans les champs, qu'il a fait préparer par ses esclaves lesquels lui doivent tous une journée ou deux de leur travail gratis, et non davantage. Il les fait ensemer en sa présence, assis sous quelques arbres à la fraîcheur, puis boit avec eux le vin de Palme, et met sa Fetiche pour la garde du champ ». Le maïs, américain, est donc déjà devenu la culture principale de la première saison des pluies.

« Il (le Roi) y retourne (dans les champs) au tems de la moisson, qui est au mois de décembre et janvier pour le ris, août et septembre pour le mahys, février et mars pour le millet. Là il invite tous ses sujets à cueillir ses grains, et lui-même en coupe quelques poignées, pour leur donner l'exemple, qu'un chacun suit à l'envie : et cela d'autant plus volontiers que le moissonneur a le tiers de la moisson, qui lui est dûe pour son salaire et qu'il emporte sur-le-champ : de sorte que de trois gerbes qu'un homme coupera, le Roi n'en aura que deux [...]. Ses grains coupez et séchez au soleil, il les fait ramasser dans de petits greniers qu'il y a autour de son Palais ».

À propos des pêcheurs « Veterez » (ethnie Ehotilé, Vétére), « les anciens peuples de ce païs », Godefroy Loyer indique que pour leur pêche, qu'ils pratiquent uniquement en rivière, «ils usent de filets qu'ils font d'herbes ou d'écorce d'arbre, d'hameçons et de dards [...]. Ils tendent dans la rivière des pièges pour y prendre le poisson. C'est une grande enceinte de roseaux (des nervures de palmier raphia) [...] attachez à de gros pieux ». [cf également Claude-Hélène Perrot, 1989]. Ils font commerce de ce poisson avec les « Compas » de l'intérieur, dont ils obtiennent ainsi « le pain de millet et de mays, le riz, les ignames, les bananes, la corosse (le fruit du palmier à huile), l'huile de palme et autres denrées qu'ils viennent ensuite revendre [...] aux gens d'Issigny ».

Le pays des Compas jouxte le royaume d'Issigny. « La terre qu'ils habitent est monstrueuse et féconde en de très fertiles et très agréables collines fort propres à la culture, ne refusant rien de ce qu'on y peut semer ou planter (sols ferrallitiques), au lieu que celles des côtes n'est qu'un sable sec et brûlé par les excessives ardeurs du soleil, et presque incapable de rien produire ».

S'agissant des modes alimentaires, Godefroy Loyer apporte également de précieuses informations : « Leur manger le plus ordinaire ce sont les bananes (plantain), figues-bananes (dessert), ignames, ris, mays ou bled de Turquie et millet. Du grain de ces trois plantes ils font du pain ». Le grain est battu « dans un grand mortier de bois avec un pilon de même, pour lui ôter la coque (décorticage) par les femmes qui, ensuite, le vannent, l'écrasent à nouveau et avec un peu d'eau obtiennent de la pâte. Cette pâte est divisée en petits pains appelés «tokai», mis à bouillir dans un pot couvert avec fort peu d'eau ».



**Une palmeraie naturelle**



Les jours de réception, les cuisinières préparent un ragoût appelé «toro», mélange de poisson, fruit de palmier à huile (la «corosse»), cuit et assaisonné au poivre de Guinée: « cela donne une merveilleuse liaison à la saulce ». « La corosse est leur nourriture la plus ordinaire » [Perrot Claude-Hélène, 1989, pp 183 et 184]. Les repas sont naturellement arrosés de vin de palme « suc d'une autre espèce de palmier, différent du corossier » (palmier à huile). « Ce vin échauffe et enivre, si l'on en boit avec excès » ajoute le bon Père, qui prône déjà la modération.

Au cours de son séjour le Père Loyer remonte la rivière, à l'embouchure de laquelle est bâtie Assini (en fait, la lagune Abi alimentée par le Bia). A propos de la terre (agricole) il estime que: « elle est meilleure dans les Isles que forment la rivière où il y croit des ignames, patates, bananes, figues-bananes, cocos (il s'agit des taros: *Colocasia antiquorum* = *esculenta*, cf infra), ananas, palmiers, corosses, papayes [...]. Les canes de sucre même y viendroient en perfection, et j'en ai vu qu'on apportait des Compas d'une grosseur et d'une longueur prodigieuse. Le coton et le tabac y croîtroient à souhait, s'ils y étoient cultivez, puisqu'il en vient sans beaucoup de soins d'assez beau ».

Hors les ignames et palmiers d'origine africaine, les systèmes de culture éburnéens intègrent donc déjà largement les plantes asiatiques ou américaines : bananiers, cannes à sucre, ananas, etc. L'exception, de poids, est le manioc, nulle part mentionné. Le Père Loyer signale encore bien d'autres productions : « il y a des citrons et oranges en assez bonne quantité et une espèce de fruit [...] rond gros comme le poing, qui a un noyau plus gros qu'un œuf » (avocat ?).

« La terre porte encore quelques giromons [...] il y a, de plus, deux espèces de pois: la première a des fruits enterrés et ses « gousses » contiennent chacune un pois et quelque fois deux». Il s'agit du, voandzou, *Voandzeia subterranea*, généralement monogerme et non de l'arachide, à deux ou trois graines. « La seconde espèce de pois est semblable quant au grain et à la feuille aux haricots d'Europe, mais il sont infiniment plus délicats. La gousse qui les porte ressemble à celle des pois communs de France [...], ils rapportent toute l'année [...] se multipliant au centuple [...]. On les rame, et ils montent comme les nôtres »: c'est le haricot de Kissi (ou de Lima ou du Cap) *Phaseolus lunatus*, cependant originaire d'Amérique centrale.

Le Père Loyer mentionne également les « cocos que les Français nomment aux Isles choux caraïbes. La feuille en est large et faite en cœur et la racine en devient grosse et piquante au goût. Ils les cultivent plutôt pour cette racine qu'ils mangent en forme d'igname ». Cette description semble plus correspondre au taro, *Colocasia esculenta*, qu'au «chou caraïbe» qui est *Xanthosoma sagittifolium*, cependant appelé coco-yam par les Anglophones. «Les papayes y sont nombreuses ».

Et le Père achève ce chapitre consacré à une revue assez complète et, somme toute, rassurante quant aux ressources alimentaires végétales des populations de la basse Côte d'Ivoire de ce début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, par une véritable dithyrambe sur la région dans laquelle il vient de passer deux années : « ... Je ne puis néanmoins m'empêcher de dire que dans tout le monde on ne sauroit trouver un país plus charmant, et plus agréable à la vûë. Car pour peu qu'on s'avance dans les vastes plaines, remplies d'agréables bocages, on apperçoit une infinité de perspectives admirables, que forme l'enfoncement des grands arbres dont elles sont couvertes de distance en distance. Mais ce qu'il y a de plus charmant, c'est la perspective qu'offre à la vûë la belle rivière dont il est arrosé (en fait, l'ensemble lagunaire Aby-Ehy). Elle est bordée

d'arbres cà et là sur le rivage. On les croiroit plantez au cordeau, tant y paroît de justesse, de sorte que l'arrangement semble y être affecté ». [RP Godefroy Loyer in, Roussier P., 1935, pp 156 à 197].

Et le Père Godefroy Loyer ne peut quitter ce paysage idyllique sans y ajouter la composante animale qu'il a également étudiée : « Il est presque impossible de décrire le nombre des animaux que nourrit cette terre [...]. Il y a une grande quantité d'éléphants [...]. Les bois sont pleins de vaches et de taureaux sauvages, de daims, chevreuils, cabrits [...]. Il y en auroit beaucoup davantage sans la grande multitude de tigres (!), lions, panthères [...]. Les civettes y sont très communes [...]. On y trouve beaucoup de porcs-épics dont la chair est d'un goût délicieux [...], des agoutils [...], « l'affomangué » (le chat doré?), des loutres en quantités ».

S'agissant des animaux d'élevage, « il y a dans le païs de très excellents moutons sans laine et à poil raz, mais dont la chair n'a rien qui l'égale ». Bien que selon le Père, il y en ait peu de domestiquées, les vaches « abondent à cause des bons pâturages où elles sont perpétuellement jusqu'au ventre ».

« Quant aux oiseaux [...], les bois et les campagnes sont remplis de poulles, pintades, faisans et perdrix [...], les canards, sarcelles, aigrettes et hérons n'y manquent pas [...]. Le Roi Akafini (Agassigny) et son frère Yamoké ont quelques volailles d'Inde qu'ils ont reçues des Européens, qui se sont multipliées à merveille aussi bien que des oyes et des pigeons (qui) [...] se multiplient considérablement ». (Ibidem, pp 197 à 201). Il s'agit là, incontestablement, d'une des premières preuves écrites d'introductions, réussies, d'animaux américains et européens en Afrique tropicale humide.

Enfin, le Père Loyer n'oublie pas de clore ses longues énumérations, en évoquant « la mer, la belle rivière de ce païs [...] très poissonneuses... », les grosses tortues, les serpents et lézards et « une multitude infinie d'abeilles qui font une cire merveilleuse et un miel très blanc et délicieux ». Il n'est jusqu'aux pratiques médicales que le Père ne manque d'évoquer, avec quelque admiration : « Pour les blessures, ils ont une herbe dont le marc et le jus exprimé dessus fait des cures si inouïes qu'ils se mettent peu en peine d'une blessure profonde de cinq doigts, quand même ils auraient quelques os extraordinairement offensés [...]. J'en ai vu des effets si surprenans que je passe sous silence, crainte qu'on ne les croye fabuleux [...]. Lorsqu'ils ont plénitude de sang, il se scarifient les épaules après y avoir appliqué de petits bouts de corne en forme de ventouze ». [Ibidem, pp 209 et 210]. Il est évidemment bien regrettable que les médicaments utilisés par ces remarquables phytothérapeutes et médecins de brousse ne soient pas mieux explicités.

Nonobstant les erreurs de systématique, tant botanique que zoologique, qu'il commet et ses exagérations (l'auteur est pourtant breton de Rennes et non méridional), le récit du Père Loyer reste un témoignage précieux. Sa conclusion est, toutefois, beaucoup moins optimiste, quant à la situation socio-économique du royaume d'Issinie. Seuls les nobles et notables (« les Brembis ou Capchères ») y sont marchands et riches, quant à leurs sujets « ils sont très gueux et misérables [...]. Ils meurent de faim, la plupart du tems, ce qui les oblige de travailler journellement et même souvent de s'engager pour esclaves perpétuels chez ces Seigneurs, pour avoir de quoi vivre » [Ibidem, 1935, p 203].

Mais combien de campagnes d'Europe ont, en ce début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, un sort beaucoup plus enviable ? La France, par exemple, ne connaît-elle pas en 1693-1694, « l'une des pires famines de l'âge classique [...] et du petit âge glaciaire »? [Le Roy Ladurie E., 1975, p 361].

### **3.4. Trois autres voyages**

Outre les voyages de Jean Barbot et du RP Godefroy Loyer, et les ayant d'ailleurs précédés, plusieurs autres expéditions commanditées par Louis XIV ou Colbert apportent des informations plus spartiates sur l'agriculture du golfe de Guinée :

#### **3.4.1. Le Capitaine Jean-Baptiste du Casse**

Commandant « La Tempête », il croise sur la côte de Guinée de novembre 1687 à février 1688. Il prône la création d'un établissement français dans le royaume d'Issiny sur la Côte d'Or, y laisse six Français, avec des marchandises et reçoit « en otage deux jeunes Noirs l'un fils du roi, l'autre fils d'un des chefs » qu'il ramène en France pour leur éducation (cf supra). Il installe des places commerciales, notamment à Assinie (où réside le roi Acassiny) et à Commendo (actuel Ghana), près du fort de La Mine (où les Hollandais ont succédé aux Portugais). Il poursuit son voyage jusqu'au Bénin, puis au Cap Lopez (Gabon) d'où il vogue vers les Antilles.

À propos du Sénégal, du Casse confirme « un commerce annuel de 10.000 cuirs, 150.000 livres de gomme arabique, 20.000 livres d'ivoire », par la Compagnie d'Afrique établie à l'embouchure du fleuve Sénégal (futur Saint Louis)». Le reste de la côte (Gorée, Rufisque, Portudal, Joal, rivière de Gambie, Cacheu, Bissau) commercialise environ « 20.000 cuirs, 10.000 livres d'ivoire et 10.000 livres de cire ». Le commerce des peaux, bien qu'en récession, demeure donc important pour cette partie sahélo-soudanienne de la côte.

Plus au sud sur la côte Maniguette (Liberia) et la côte Quaqua (Côte d'Ivoire) « quantité de pommes de Guinée, appelées graines de paradis ou maniguette », sont encore achetées par les interlopes hollandais et les navires d'Hambourg « pour mêler avec le poivre » [du Casse JB in, Roussier P., 1935, pp 4 à 7]. L'ivoire domine cependant avec 200.000 à 300.000 livres traitées annuellement.

Plus à l'est, sur la côte du « Royaume d'Acara » (actuel Ghana), on trouve « des bestiaux en assez grande quantité ». Les habitants de La Mine et de Corse, deux escales situées à une trentaine de lieues à l'ouest de l'actuel Accra, « viennent (en) acheter pour (les) transporter chez eux ». [Ibidem, 1935, p 14]. À la rivière de Bénin, où le roi interdit la vente d'esclaves, on négocie « un très grand nombre de pagnes. Il s'y trouve aussi du poivre, mais la politique des Hollandais en a empêché la culture ».[Ibidem, 1935, p 15]. Les Hollandais entendent, en effet, réserver le monopole de cette production à leurs possessions du Pacifique. À noter que le futur lieutenant général Du Casse ne nourrit guère de sympathie pour ses concurrents hollandais, auxquels il a d'ailleurs déjà repris Arguin (en Mauritanie) en 1678.

#### **3.4.2. Le sieur Tibierge**

Principal commis de la Compagnie de Guinée, il se rend, lui, à Issigny (l'actuel Assinie, Côte d'Ivoire) en juin 1692. Il y est accueilli par le souverain du royaume Acassigny, dont le fils (ou présumé tel) Aniaba est alors en France, où il est officier, commandant d'une compagnie de chevaux-légers de Sa Majesté Louis XIV, dont il est le filleul. Sur le marché d'Issigny, Tibierge observe des bananes, des noix de palme, « du petit mil (cutcha) dont ils font une espèce de pain qu'ils appellent sogouman. Il y a dans cette terre quelques cochons, quelques poules, des cabris et fort peu d'autres animaux. Le breuvage ordinaire des Noirs de cette terre est de l'eau ; ils ont un peu de vin de palme...» [Roussier P., 1935, pp 66 et 67].

### 3.4.3. Le chevalier d'Amon ou (Damon)

Capitaine de la marine de commerce, puis de la Royale, il effectue des voyages en Guinée à partir de 1686. On dispose au moins de la « Relation du voyage de Guinée fait en 1698 » [Roussier P., 1935, p 73].

Il arrive à « Issigny, au commencement de la Côte d'Or », en octobre 1698 et va y rester jusqu'au 23 septembre 1701, après y avoir édifié le « fort Saint Louis » et laissé une garnison. Les rapports qu'il entretient avec le roi Acassigny font « bien augurer du développement du commerce, coton, poivre véritable, vers à soie, bois de teinture... ». [Roussier P., 1935]. En fait, le fort ne résistera pas aux assauts hollandais et devra être évacué (il ne sera remplacé, par le fort Joinville, qu'en 1843).

De tous ces récits, au demeurant fort convergents, on peut déjà retenir que, pour l'essentiel, au moins qualitativement, les systèmes de production élaborés par les populations des régions côtières du Golfe de Guinée sont, au tournant des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, fort apparentés à ceux d'aujourd'hui. Y figurent naturellement les espèces africaines et les espèces asiatiques de vieille introduction (bananiers, canne à sucre, etc.), mais également de nombreuses espèces américaines (maïs, arachide, dindes) ou européennes (légumes, volailles, etc.), introduites avec les avancées commerciales des navires européens.

Sans doute certaines cultures vivrières restent-elles encore localisées dans les îles-relais, comme le manioc à São Tomé, qui n'est pas encore adopté par les populations continentales. Sans doute aussi, l'équilibre des productions est-il largement en faveur des cultures et élevages vivriers : aucun des grands produits de « rente » actuels (café, cacao, notamment) n'est encore réellement apparu, bien que le coton soit déjà largement utilisé pour les besoins domestiques et locaux.

Les principaux objets de négoce international demeurent la gomme arabique, les cuirs, la cire, les épices, l'ivoire, l'or et, hélas, les esclaves pour le transport desquels de grosses productions de vivres sont nécessaires, afin d'approvisionner les navires qui les acheminent vers les Amériques.

On peut cependant affirmer que les fondements de l'agriculture d'aujourd'hui sont déjà posés par les paysans africains. On peut également affirmer que cette agriculture, du moins pour les régions côtières, pourrait être globalement auto-suffisante et correctement diversifiée, si ce n'étaient les inévitables disparités et iniquités dans la distribution des ressources produites, qu'aucune société humaine n'a, toutefois, jusqu'à nos jours, totalement réussi à éliminer.

\*

\*

\*

## **SECTION IV. DES JARDINS BOTANIQUES ET POTAGERS ULTRA-MARINS**

### **4.1. Un besoin de bases scientifiques et pratiques en terres tropicales**

Ainsi en ces XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles se développe, en Europe, une véritable stratégie, souvent précédée ou appuyée par des volontés politiques expansionnistes, de reconnaissances et inventaires des flores et faunes naturelles, des ressources de ces terres éloignées récemment découvertes.

Il s'agit déjà de constituer (cf supra) dans des établissements et jardins d'Europe des collections de plantes, des ménageries d'animaux exotiques, curieux, insolites, utiles dont on souhaite continuellement accroître la palette. Il s'agit aussi de tenter leur acclimatation en régions méditerranéennes et tempérées. Mais l'expansion européenne allant crescendo, et se dirigeant de plus en plus vers des régions tropicales, ces tentatives d'acclimatation vont s'intensifier, voire se renverser et ajouter aux mouvements centripètes (vers l'Europe) de matériels végétaux et animaux, des échanges que l'on qualifierait, de nos jours, de nord-sud et sud-sud.

Les Portugais et les Espagnols ont montré la voie, les Hollandais, les Anglais, les Danois, les Français, etc. suivent, et Europe-Afrique-Asie-Amérique sont ainsi reliées par des voies maritimes de communication bien connues et largement fréquentées.

Cependant, afin de systématiser ces échanges, des établissements permanents, installés à demeure dans les points névralgiques de ces réseaux de communication, apparaissent indispensables, d'autant que le transport de matériels vivants nécessite souvent des relais, des pauses, voire des étapes de renouvellement et reproduction. Ainsi va s'établir, progressivement, en pays tropicaux et subtropicaux, un véritable réseau de jardins botaniques, d'acclimatation, d'essai conçus pour être les correspondants des jardins européens et leurs supports ultra-marins d'activités.

Pour « alimenter » ces jardins tropicaux en directives scientifiques, en conseils techniques, en personnels, en matériels biologiques vont parallèlement s'étoffer les organisations européennes et s'accroître très notablement le nombre des voyageurs scientifiques et d'agents résidents. À ces derniers revient la dure tâche d'assurer le contact et la relation avec les populations locales, leur savoir-faire, leurs pratiques, leurs traditions, coutumes et besoins.

Dans la mouvance française, c'est naturellement le Jardin des Plantes de Paris (cf Section antérieure) qui va assurer l'animation et la coordination de cet ensemble sous l'autorité des Buffon, Daubenton, Jussieu et la baguette de plus en plus active d'André Thouin.

### **4.2. Les jardins botaniques tropicaux**

Bien que leur chronologie ne soit pas évidente à établir, il semble que le plus anciennement connu des jardins ultra-marins soit celui du Cap, fondé en 1654 par la VOC, Compagnie Hollandaise des Indes, soucieuse de s'assurer ainsi du relais indispensable au transport sur longs courriers de matériels vivants, en même temps que de ravitailler ses équipages et appuyer son implantation en Afrique australe. Le Jardin du Cap reste, cependant, plutôt méditerranéen.

S'agissant plus spécialement des possessions françaises de l'époque, c'est Mahé de La Bourbonnais, Gouverneur de l'Île de France (l'Île Maurice actuelle) qui crée en 1735 « le premier jardin d'acclimatation officiel, pour l'introduction de plantes utiles dans un pays tropical ». Ayant acquis, dans le quartier des Pamplemousses, une plantation appelée « Mon plaisir », il y crée « une sorte de jardin d'essais où l'on cultive le manioc, le mûrier, le cotonnier, la canne à sucre. Une sucrerie modèle y est même établie ».

En 1748, Pierre Barthélémy David, qui remplace de La Bourbonnais (et arrive du Sénégal où il aurait dû accueillir Michel Adanson, si ce dernier n'y était arrivé qu'en 1749), choisit un nouvel emplacement, « le Réduit », près de Port Louis et y installe « une collection de plantes exotiques », point de départ du remarquable jardin botanique d'aujourd'hui [Chevalier A., 1926, p 47]. Suivent le jardin de Saint Denis à l'Île Bourbon (La Réunion) en 1769 et de Palma à l'Île de France en 1775, pour l'Océan indien.

Plus généralement, c'est dans ce XVIII<sup>ème</sup> siècle que s'établissent dans les autres océans et continents :

- pour les possessions françaises : un jardin à la Guadeloupe, en 1716; le jardin de Port au Prince à Saint-Domingue, en 1777; le jardin de l'habitation « La Gabrielle » à Cayenne (Guyane), en 1778 ;

- pour les possessions anglaises : les jardins de Kingstown à Saint Vincent en 1763 et de Jamaïque en 1775, dans les Caraïbes ; ceux de Calcutta en 1786, de Sydney en 1788, de Sainte Hélène en 1789, de Penang en Malaisie en 1800 ;

- pour les possessions hollandaises : hors le jardin du Cap déjà nommé, ce n'est qu'en 1817 que sera établi le fameux jardin de Buitenzorg, le Bogor actuel, dans l'Île de Java. [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999, pp 16 et 17].

#### **4.3. Les jardins de forts, de postes, de comptoirs commerciaux**

À côté des jardins botaniques et d'acclimatation, ou très souvent bien avant eux, s'établissent, à l'initiative de marins, de militaires, de missionnaires, de négociants, etc., quantités de jardins plus ou moins importants et permanents. Conçus en terres étrangères par des expatriés porteurs d'autres savoirs et expériences que ceux acquis sur place, ils n'en constituent pas moins des foyers de transformation des systèmes horticoles ou agricoles locaux. Leur rayonnement pourra, en bien des cas, surpasser celui des jardins botaniques officiels, sans qu'il soit réellement possible, *a posteriori*, d'en évaluer précisément la portée : ils vont être de plus en plus nombreux, dispersés, souvent très discrets et soumis aux aléas des affectations, des motivations et des goûts personnels.

En fait, les objectifs et rôles de ces jardins de forts, postes, comptoirs, missions, etc. sont triples :

- ♦ Assurer l'approvisionnement de résidents étrangers à ces pays d'implantations, qui en connaissent mal, voire même en ignorent les ressources. Il s'agit donc de produire des « vivres frais » correspondant à leurs habitudes alimentaires. Aussi la démarche très générale de ces jardins, dont certains s'installent dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, s'amorce-t-elle par l'introduction de plantes légumières et fruitières exotiques (européennes, asiatiques, américaines) sous forme de graines, bien plus faciles à transporter que des plantes, ou même des racines et tubercules.

« Ces jardins ont sans doute constitué les premiers centres d'introduction de certains « légumes européens » [...] et de nombreuses espèces fruitières d'origine américaine ». [Juhé-Beaulaton D., 1994]. A leur création, en effet, très peu de plantes cultivées dans ces jardins sont d'origine africaine. Certaines, telles la canne à sucre et le bananier, d'origine asiatique, mais introduites avant l'arrivée des Européens sur les côtes africaines, y sont cependant souvent représentées.

Cette préférence marquée des Européens pour des denrées importées de régions tempérées, n'est d'ailleurs que le résultat d'un double phénomène, encore bien présent de nos jours qui procède, d'une part, d'habitudes alimentaires anciennes et très régionalistes et, d'autre part, de préventions plus ou moins conscientes envers les mets ou cuisines inconnus : « les étrangers [...] (qui) se nourrissent de vivres du pays [...] sont presque tous malades et il en périt beaucoup », écrit Mongin du fort d'Amoku, Bénin, en juillet 1788. [Juhé-Beaulaton D., 1994].

◆ Approvisionner les navires en produits végétaux pour des traversées souvent longues. Si la base alimentaire des ravitaillements reste assurée par des denrées locales (mils, sorgho, puis maïs et arachide dès qu'ils sont acclimatés en Afrique), le complément destiné à prévenir les maladies de carences (notamment le scorbut) est produit dans les « jardins européens ». Jean Barbot a, dès 1678, signalé « les effets antiscorbutiques des agrumes et l'importance qu'ils ont dans l'alimentation des esclaves à bord des navires négriers ». [Juhé-Beaulaton D., 1994].

Or le citronnier, introduit d'Asie du Sud-Est (comme l'oranger), « pousse tout le long de la côte, mais plus particulièrement à Mouré (à environ 60 kilomètres au sud-ouest de l'actuel Accra, Ghana) où ils (les navigateurs) font environ deux cents tonneaux de jus de citron macérés », vendus aux bateaux partant vers l'Amérique, « pour leur esclaves et marins contre le scorbut. Je pense qu'il en est fait à Axim, Manfrou et Boutry (autres comptoirs de la côte ghanéenne) mais pas en quantité [Debien G., Delafosse M. et Thilmans G., 1978].

Ainsi l'agrumiculture s'introduit-elle dans tous les « jardins européens », où elle domine celle des autres espèces, puis connaît une rapide diffusion au voisinage et tout le long de la côte « en relation directe avec la traite ».

◆ Tenter, vers la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, de développer de nouvelles cultures, alors économiquement intéressantes, de rechercher pour l'Afrique « d'autres produits que des hommes ». L'Europe est alors en pleine révolution industrielle, en même temps que s'y développe enfin une réelle culpabilisation vis à vis du trafic esclavagiste. On rejoint évidemment là des préoccupations voisines de certains objectifs des jardins botaniques et d'acclimatations déjà évoqués. L'intérêt se porte alors sur la canne à sucre, le cotonnier, le tabac, etc., pour les plantes déjà largement cultivées dans les colonies d'Amérique, mais aussi sur des productions africaines, comme les épices, l'huile de palme, les gommés, les bois, l'indigo et même le coton (connu depuis longtemps en Afrique).

Les jardins de forts et comptoirs servent alors tout naturellement de points d'essais à ces tentatives d'introduction ou d'exploitation de certaines richesses naturelles ou potentielles. Ces essais relèvent cependant beaucoup plus d'initiatives individuelles que de politiques délibérées de mise en valeur.

Nombre de récits de navigateurs et voyageurs mentionnent ainsi l'existence de ces jardins sur les côtes occidentales d'Afrique. Par exemple, à l'est du Cap des Trois Pointes, situé sur la Côte de l'Or (dans l'actuel Ghana), sont cités : Axim, Discove, Boutry, Sekondi, El Mina (l'ancien Saint Georges de la Mine), Cape Coast, Frederiksborg, Mouré, Christiansbourg (Accra) ; et Ouidah dans l'actuel Bénin.

#### 4.4. L'exemple du Jardin de Ouidah (Bénin)

L'historienne Dominique Juhé-Beaulaton s'est livrée à une étude particulière et approfondie de ce dernier jardin de Ouidah, à partir du Fonds Colonies des Archives nationales de Paris, qui concerne essentiellement la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle et le XVIII<sup>ème</sup> siècle. A cette époque, la bourgade de Ouidah compte une population européenne d'une cinquantaine de personnes, à laquelle s'ajoutent les équipages et autres voyageurs de passage. L'effectif du seul fort français Saint Louis doit être de l'ordre d'une trentaine de militaires au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, époque très probable de la création du jardin du poste.

S'agissant de la région même de Ouidah, Willem Bosman, qui a séjourné treize ans en «Guiné» à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, la considère comme fertile : « toutes sortes de fruits de l'Afrique, mais aussi plusieurs sortes de ceux d'Europe y croîtront fort bien. J'en ai fait un essai en y semant des choux, des carottes, des raves, du persil, etc. J'ai trouvé que tout y a aussi bien mûri qu'en Europe ». W. Bosman mentionne même un essai de vigne, qui « bien que produisant deux fois par an, n'a cependant donné que du raisin de table ». [Bosman W, 1704].

Dans la deuxième moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le Père Bullet, qui est aumônier du fort Saint Louis, donne du jardin de Ouidah, en 1775, un plan précis détaillant les espèces végétales qui y sont cultivées. Le jardin comprend deux zones, l'une à petites parcelles, à l'intérieur du fort, et l'autre à grandes parcelles, longue de trois cents mètres, à l'extérieur qui regroupe nombre de légumes et d'arbres fruitiers. Le plan du Père Bullet indique, notamment, la présence du goyavier, *Psidium guajava* Raddi et du « pommier cajou », *Anacardium occidentale*, peut être la première mention de cette espèce dans la région.

Le médecin naturaliste berlinois Paul Erdman Isert qui passe à Ouidah (ou Juda) en 1783 et 1789 signale que les forts anglais et français « tirent toute l'année (de leurs jardins) toutes sortes de légumes, des oranges, des citrons, limons et autres fruits ». Gourg qui dirige le fort de janvier 1787 à juillet 1789 décide, en 1787, d'étendre les terres de culture attenantes au jardin pour subvenir aux besoins des captifs, grâce à deux jardiniers (Soussou et Couairou) et une main d'œuvre de l'ordre de cent vingt esclaves.

Gourg et son successeur Denyau de La Garenne ont, en outre, pour ambition de dépasser les seuls besoins alimentaires et de développer, dans leurs jardins, des cultures à valeur commerciale. Après avoir songé au cotonnier « qui vient naturellement » et au caféier, dont il demande des pieds au gouverneur hollandais de La Mine, Gourg fait semer en 1788 du tabac brésilien (dont les graines) proviennent probablement de Lisbonne : « j'en ai recueilli quelques pieds [...] et sans l'apprêter j'en ai fait des cigares pour fumer. J'en ai donné aux Portugais qui l'ont trouvé excellent [...]. Je me propose cette année (1789) d'en faire cultiver une plus grande quantité et d'en porter au Roy [Juhé-Beaulaton D., 1994].



Il s'agit, en fait, de briser le monopole des Portugais d'origine brésilienne qui importent le tabac préféré des Béninois de l'époque et l'utilisent en outre, comme monnaie de traite. Les événements de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, liés à la Révolution française, vont faire avorter ces projets.

\*

\*

\*

## **SECTION V. PREMIERS SCIENTIFIQUES EXPATRIÉS**

### **5.1. Le séjour de longue durée: indispensable prolongement de la mission**

Au fur et à mesure que s'écoulaient les XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, les voyageurs naturalistes sont de plus en plus nombreux à parcourir les routes commerciales fréquentées, voire à s'engager dans l'exploration de terres nouvelles, à la recherche de mondes animaux, végétaux, minéraux inconnus. Bien qu'ils soient souvent plus attirés par l'Amérique, l'Extrême Orient, le Pacifique, « les Indes » que par l'Afrique et les îles qui l'entourent, d'éminents savants vont cependant s'intéresser à cet Ancien Monde, encore scientifiquement très largement ignoré, si l'on excepte les quelques îles et bases continentales de négoce, fréquentées depuis le XV<sup>ème</sup> ou XVI<sup>ème</sup> siècle.

Certains d'entre eux choisissent même, plutôt que de travailler uniquement par missions, de s'installer en séjours longs dans les pays dont ils veulent approfondir les richesses naturelles et les ressources. On ne peut d'ailleurs que saluer très bas l'engagement et le courage de ces premiers scientifiques expatriés, habitués à des conditions de travail européennes généralement acceptables, voire confortables, qui acceptent ainsi de tenter l'aventure encore pleine de risques, en matière de santé, de sécurité, d'environnement intellectuel et moral, etc. Ils vont cependant ainsi poser les premières pierres de l'édifice scientifique et technique qui va progressivement se construire sous les tropiques à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

S'agissant des régions alors sous influence française en Afrique, aux Mascareignes, à Madagascar, les plus célèbres d'entre eux sont Michel Adanson, Pierre Poivre, Philibert Commerson, au moins en ce qui concerne les sciences biologiques, préludes à la recherche agronomique.

### **5.2. Michel Adanson et le Sénégal : un pionnier de la recherche biologique en Afrique tropicale au XVIII<sup>ème</sup> siècle**

#### **5.2.1. Le naturaliste explorateur**

Michel Adanson est né le 7 avril 1727 à Aix en Provence, de parents d'origine écossaise.

En 1745, il s'engage, après des études littéraires et scientifiques, dans une carrière scientifique en suivant, à Paris, les cours du Collège Royal et du Jardin du Roi (le futur Jardin des Plantes). Ses maîtres y sont Antoine et surtout Bernard de Jussieu, les deux grands naturalistes du Jardin du Roi.

Décidé à « voyager au loin, dans l'espoir d'y faire des découvertes sensationnelles en histoire naturelle », Adanson jette son dévolu sur « le Sénégal (qui) lui paraît la terre la plus difficile à explorer, la plus dangereuse, la plus malsaine et par suite la plus négligée par les naturalistes ». [Lacroix A., 1938, p 103].

Il arrive au Sénégal le 25 mai 1749, comme employé de la Compagnie du Sénégal, dont l'ancien directeur, P.B. David, est le fils d'un directeur de la Compagnie des Indes, ami du père de Michel. Il est affecté à Saint-Louis et va rester 4 ans et 4 mois au Sénégal. Michel Adanson prend rapidement contact avec le pays, apprend le oulof et noue des relations avec les habitants : « car j'en suis aimé généralement, jusques aux trois fils du Roy Brak (du Oualo) que je connois, et qui me disent qu'ils n'ont jamais vu de blanc qui fût aussi aimé et aussi fait avec eux que moi », écrit-il à Antoine et Bernard de Jussieu, le 15 août 1749 (trois mois après son arrivée).

Dès juin 1749 il se rend à Podor, à quelque 250 kilomètres de Saint-Louis, par le fleuve Sénégal (qu'on appelle alors Niger, en le confondant avec celui-ci). Il y visite le poste, récemment créé « dont le jardin produit des oranges, des limons, des figues, des grenades et tous les légumes d'Europe ». Il effectue un deuxième voyage à Podor en octobre 1749 et traverse un pays qui lui « paraît extrêmement agréable, couvert de verdure et d'une fertilité qui contraste avec la réputation qu'on lui donne ». [Cultru P., 1910, pp 213 et 214].

Ayant parcouru les mêmes étendues en fin de saison sèche, puis en fin de saison des pluies, Adanson est évidemment frappé par l'extraordinaire changement de végétation qu'offrent les champs et la brousse, à quatre mois d'intervalle : seule une exceptionnelle fertilité doit pouvoir expliquer ce spectaculaire changement. Bien d'autres voyageurs, même naturalistes avertis, se laisseront prendre à ce semi-mirage de l'étonnante fertilité des sols tropicaux.

Entre ses deux voyages à Podor, Adanson se rend également, en juillet 1749, à Gorée, où il découvre « de nombreux jardins, plantés d'arbres fruitiers et qui produisent des légumes ». De là, il visite les îles de la Madeleine (face à Dakar) et se rend sur la côte sud jusqu'à Portudal (l'ancien Porto d'Ale). Et, au cours de ses quatre années de présence ininterrompue au Sénégal, il visite la plupart des comptoirs que la Compagnie du Sénégal a établis dans le pays. Il revient à Gorée le 15 janvier 1750, d'où il se rend à Albreda sur la Gambie, par mer, dans la suite du directeur de la Compagnie du Sénégal, Estoupan de La Brûe, neveu et successeur de P. David. Il reste une quinzaine de jours en Gambie. De retour à Gorée, fin mars 1750, il visite la presqu'île du Cap Vert : « Ben, Mbao, Rufisque, Hann, le Cap Manuel, le Cap Bernard [...], Dakar, dont (il) ne fait même pas mention dans le texte, mais qu'il indique sur une carte » : Dakar n'est alors, en effet, « qu'un tout petit village de pêcheurs ». [Chevalier A., 1934, p 36]. Il est encore à Gorée du 9 mai au 10 juin 1750.

En juillet 1753, il fait un troisième voyage à Podor « pour y rassembler les plantes vivantes qu'il voulait rapporter avec lui pour le Jardin du Roi ». Frappé d'insolation, il doit rentrer précipitamment à Saint-Louis où il est soigné jusqu'à son départ, le 6 septembre 1753, pour la France qu'il rejoint à Brest le 4 janvier 1754. [Chevalier A., 1934, p 36].



**Paysage du Djoloff, un gonakié, *Acacia scorpioides***

En fait, « Michel Adanson n'a herborisé et chassé qu'autour des comptoirs, où il pouvait le faire sans grand danger [...]. Toutefois, comme cette région n'avait jamais été étudiée du point de vue de l'histoire naturelle, tout ce qu'il a vu était nouveau et il l'a bien vu, ainsi qu'en témoigne M. Auguste Chevalier ». [Lacroix A., 1938, p 24].

Dans ses voyages et prospections, Adanson déborde d'ailleurs très largement son champ d'investigation familier de la botanique et de la zoologie. Il s'intéresse notamment à la géographie et la topographie des itinéraires qu'il parcourt (il relève le cours du fleuve Sénégal jusqu'à Podor), à l'océanographie (il observe les marées de l'île de Gorée), à la faune sauvage. Il consacre aussi beaucoup de temps à connaître les habitants des régions qu'il traverse, à leurs habitats, coutumes, techniques, religions, etc..

Pour sa mission de naturaliste Michel Adanson recueille « d'énormes collections», dont il envoie une partie à Bernard de Jussieu, pour les plantes, insectes et coquillages ; à René Antoine Ferchault de Réaumur quand il s'agit d'oiseaux et d'insectes ; à Guillaume-François Rouelle, chimiste, pour les échantillons minéralogiques, etc..

Pour les végétaux, il s'attache à déterminer les plantes collectées et observées, grâce notamment aux ouvrages de Joseph Pitton de Tournefort, botaniste et médecin de l'Université de Montpellier, et de Charles Linné, le génial systématicien du règne végétal. Ce faisant, il conteste d'ailleurs la classification de Linné et propose de lui substituer une méthode « naturelle, universelle », qui restera cependant ignorée. C'est en particulier au cours de ce travail de détermination que le calebassier des navigateurs portugais du XV<sup>ème</sup> siècle, le baobab des Sénégalais, devient *Adansonia digitata*, ainsi baptisé par Linné, à la demande de Bernard de Jussieu et à la grande confusion, semble-t-il, de son parrain en botanique: «l'honneur que vous me faites d'imposer mon nom au Calebassier est au-dessus de ce que je puis jamais mériter », écrit Adanson à Bernard de Jussieu, le 1<sup>er</sup> août 1750 [Lacroix A., 1938, p 26]. Et quelle audace d'avoir, à cette époque, classé ce géant des végétaux, dans la même famille, des Malvacées, que les humbles plantes herbacées que sont les *Hibiscus* (gombo, oseille de Guinée) et autres *Gossypium* (cotonnier) ! L'orthodoxie botanique exige de préciser que de Malvacée le baobab deviendra plus tard Bombacée.

À Michel Adanson on doit également : « la découverte et la première description du palmier à huile»; des observations sur la culture et la préparation de l'indigo, extrait d'*Indigofera arrecta*, qu'il considérait comme supérieure à l'*Indigo tinctoria* de l'Inde ; les descriptions d'une liane, dont les feuilles fermentées fournissent une teinture noire, provenant de l'île de Bissão et que l'on appellera plus tard *Lonchocarpus cyanescens* Benth ; et d'un nouveau genre de « paréturier » : le palétuvier, *Rhizophora racemosa* Oliv., etc. Il signale également « les fruits d'un palmier que l'on nomme ici Rondier » (il s'agit du rônier, *Borassus aethiopum* Mart.) que les habitants consomment grillés.

Quand aux fruits du papayer, Adanson juge inutile d'envoyer des graines à ses correspondants parisiens, les frères de Jussieu: « dans l'opinion où je suis que vous n'en manquez point », écrit-il dans sa lettre du 15 août 1749 [Lacroix A., 1938, p 56]. Ceci confirme l'observation d'autres voyageurs, rapportée par ailleurs, que le papayer est déjà largement répandu en Afrique occidentale, au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Il est sans doute également le premier à fournir au Jardin du Roi de Paris un échantillon de la résine considérée par les Blancs et les Noirs comme le « véritable Encens », provenant d'un arbre rencontré dans les forêts de gommiers du bassin du fleuve Sénégal : il s'agit, en fait du

bdellium d'Afrique, produit résineux du *Commiphora africana* Engl., arbuste très rameux du Sahel.

Michel Adanson s'intéresse aussi aux plantes médicinales et à la pharmacopée indigène. « Il y a dans ce pays des plantes qui ont des propriétés surprenantes [...] et des gens qui s'attachent à connaître les vertus de leurs plantes [Lacroix A., 1938, p 58]. Auguste Chevalier donne quelques exemples des traitements phytothérapeutiques rapportés par Adanson : « l'application d'une feuille de ricin ordinaire sur la tête pour dissiper la migraine ; ... », une purge « avec 3 à 5 amandes entières du Curcas (*Jatropha curcas* ou pourguère), une plus grande quantité de ces amandes serait mortelle... » ; le « coopeba » du genre *Cissampelos*, dont la gelée s'applique, pilée, sur les morsures de serpents venimeux [Chevalier A., 1934, pp 97 et 98], etc..

En marge de ses intérêts botaniques, agricoles, économiques, Michel Adanson ne néglige pas, non plus, d'admirer les belles Sénégalaises et de noter leurs efforts pour se faire plus belles encore. A propos d'une plante que les Ouolof nomment « foudenn », il écrit, le 20 août 1751 : « La poudre de ses feuilles sert aux coquettes du Pays pour l'embellissement de leurs ongles [...], (elle) leur communique [...] une belle couleur de vermillon foncé, qui dure près de six mois [...]. Le secret pourrait être employé pour nos dames pour donner du vif à leurs ongles et leur servir d'ornement » [Lacroix A., 1938, p 138]. Il s'agit bien entendu du henné, *Lawsonia inermis* L, déjà en usage à la cour des pharaons, que les élégantes européennes ne tarderont d'ailleurs pas à s'approprier.

Michel Adanson décrit naturellement bien d'autres plantes, utiles ou non : différentes espèces de gommier, les palmiers produisant les vins de palme, la maniguette, le gingembre (qu'il découvre en Gambie, où il séjourne quinze jours en 1750), etc..

À propos de la Gambie, il éprouve d'ailleurs un sentiment analogue à celui ressenti deux ans plus tôt, dans la vallée du fleuve Sénégal, s'agissant des potentialités agricoles des pays tropicaux. Dans une lettre du 1<sup>er</sup> août 1750 à Antoine et Bernard de Jussieu, il écrit : « je ne saurais trop vous répéter que Gambie est le pays de l'univers le plus fertile et le moins connu, et qu'il n'est point de partie du monde aussi variée pour les productions [...] et je me fais fort de découvrir à Gambie plus de 50 nouveaux genres au bout d'un an ou deux, car il ne faut pas rester longtemps dans un si mauvais air si l'on veut en réchapper ». [Lacroix A., 1938, p 74]. La fin de la phrase atténue son début dithyrambique, mais la légende demeure d'un pays aux incomparables ressources : « j'entends dire, (qu') il est fort beau et fertile dans l'intérieur des terres; et il serait à souhaiter que quelqu'un pût découvrir un moyen d'y pénétrer, je crois que l'on y découvrirait bien des choses dont la connaissance serait utile », écrit-il, dans sa lettre, lançant ainsi un véritable appel aux explorateurs..., qui sera entendu au cours de ce même XVIII<sup>ème</sup> siècle.

### 5.2.2. Le jardinier expérimentateur, sélectionneur

Michel Adanson n'est pas seulement un contemplatif. Il tente de cultiver, reproduire, introduire des espèces indigènes ou exotiques. Pratiquement, dès son arrivée à Saint-Louis, il se préoccupe de posséder son propre jardin. « Je puis disposer d'une partie du jardin d'un de mes amis », écrit-il à Antoine et Bernard de Jussieu le 15 août 1749, précisant dans la même lettre : « si vous avez quelques graines de plantes étrangères dont vous n'avez point faute [...] vous pourrez m'en envoyer... ». [Lacroix A., 1938, p 59].

En fait, le directeur de La Brüe confie à Michel Adanson, dès son arrivée, « la surveillance du jardin de la concession [...] situé au nord-nord est du fort Saint-Louis » [Chevalier A., 1934, p 402]. Sa superficie n'est cependant que « de 262 toises », d'après le plan tracé par Adanson et retrouvé par Chevalier. Il s'agit sans doute de 262 toises carrées (la toise est une mesure de longueur de 1,95 mètre), soit guère plus de 1.000 mètres carrés (1/10 hectare), ce qui est évidemment bien modeste pour l'ambitieux projet de M. Adanson.

Cependant, en août 1751, ce dernier peut, à Gorée, ajouter au jardin de Saint-Louis « un tout petit terrain auprès du fort » que lui accorde le directeur de l'île, M. de Saint Jean, au demeurant guère complaisant à l'égard de notre savant. Adanson va néanmoins pouvoir y « semer des graines recueillies soit à Gambie, soit ailleurs [...] y élever des arbrisseaux rares (qu'il) compte transporter en France, pour le Jardin royal » et, dans la case en paille implantée sur le terrain, « faire plusieurs essais tels que celui de l'indigo ». [Lettre à MM. de Jussieu du 20 août 1751 cité par Lacroix A. 1938, p 93].

Ainsi apparaissent les tout premiers véritables « jardins d'essais » de l'Afrique tropicale. Pour les établir, Michel Adanson tire naturellement parti de l'expérience des intendants et jardiniers, plus ou moins amateurs, de Saint-Louis, de Gorée et environs, des postes de l'intérieur, etc.. On a vu plus haut ses références aux jardins de Podor et de Gorée, où il a pu observer des cultures de légumes locaux et européens, des vergers d'arbres fruitiers (orangers, limoniers, figuiers, grenadiers, etc).

À propos des jardins potagers de Saint-Louis, déjà nombreux, il écrit « nous cultivons ici dans nos jardins, des ananas qui y viennent fort bien ; si vous avez besoin de quelques têtes pour planter au Jardin du Roy [...] je vous en ferais passer ». [Lettre du 15 août 1749 aux frères de Jussieu, citation Lacroix A., 1938, p 60].

Dans son jardin de « l'île du Sénégal » (Saint-Louis), Adanson cultive et observe les céréales locales : le sorgho, le mil pénicillaire, le maïs, commençant ainsi « sur les céréales tropicales, les belles études continuées par lui, en France, sur les blés et orges » [Lacroix A., 1938, p 37]. Il expérimente, transplante, compare, sélectionne ricins, tabacs, haricots, cotonniers, grenadiers, tubéreuses, etc.. Il identifie, parmi les légumineuses locales qu'il étudie (voandzou, haricots, niébé), différentes « espèces », en fait des variétés dans le système linnéen, car les espèces d'Adanson sont plus finement caractérisées que celles de Linné.

Il espère recevoir de Gambie « quelques goyaves, bananiers et des manihots ». Il cultive déjà: 50 ananas, « 4 *Annona* de l'espèce la plus agréable à manger » (la pomme-cannelle), des pieds de « farobie » (*Parkia biglobosa*, ou néré), etc. [Lettre du 20 février 1752 à MM. de Jussieu citée par Lacroix A., 1938, p 99].

Michel Adanson pratique également des fécondations artificielles. « Il fit de la génétique avant que la génétique existât, et il la fit toujours à un point de vue pratique aussi bien que scientifique », écrira Chevalier [Chevalier A., 1934, p 102].

Pour et au-delà de ses travaux d'observation et d'amélioration des plantes cultivées, Adanson réunit ainsi, progressivement, une remarquable collection d'espèces végétales, *a priori* intéressantes pour le Sénégal, mais également pour la communauté scientifique internationale: « J'emploie tout le terrain de mon petit jardin à faire des élèves des plantes les plus rares que je destine à transporter avec moi pour le Jardin Royal » de Paris. [Lettre du 20 février 1752 à MM. de Jussieu citée par Lacroix, 1938 p 99].

Tout au long de son séjour au Sénégal, Michel Adanson procède bien entendu, déjà, à des envois réguliers d'échantillons, de graines, de plantes vers le Jardin du Roi, son dessein étant bien d'en enrichir aussi les collections : « Je compte meubler nos serres de toutes ces plantes et de plusieurs autres [...] et je tâcherai de transporter aussi quelques animaux vivants » (lettre du 20 février 1752). Il est incontestablement l'un des plus prestigieux précurseurs des naturalistes voyageurs-collecteurs que le Muséum national d'Histoire naturelle de Paris formera et mandatera dans le monde entier, au XIX<sup>ème</sup> siècle, pour en faire l'inventaire des ressources naturelles.

Il va de soi qu'en échange de ses prestations au profit du Jardin du Roi, Adanson sollicite en retour la fourniture d'espèces exotiques : « je prendrai la liberté de vous prier de m'envoyer des noyaux de pêchers, d'abricotiers, d'amandiers et de quelques autres arbres fruitiers [...], quelques graines de la belle espèce de melon et de concombre et de quelques belles fleurs à votre choix ». Ainsi le Jardin de Saint Louis devient-il un jardin d'introductions systématiques d'espèces nouvelles dont Adanson observe la végétation, la fructification, la reproduction, etc..

C'est qu'à l'image du naturaliste-biologiste, il faut ajouter celle d'un homme préoccupé de l'application et de l'utilisation de ses travaux. « Il me ferait plaisir que quelqu'une de ces plantes fut un objet de commerce, et que la découverte m'en fut due » écrit-il, le 1<sup>er</sup> août 1750 à MM. de Jussieu [Lacroix A., 1938, p 69].

Les plantes tinctoriales étant à son époque fort recherchées, Adanson s'intéresse, par exemple, très sérieusement à la culture et à la technologie de l'indigo. Il conseille la culture de *Indigofera arrecta* endémique au Sénégal, qu'il dit avoir découvert. D'après lui, « cette espèce serait susceptible de fournir une teinture plus belle que celle de l'indigotier commun, *I. tinctoria* L » alors cultivé dans les Indes et dans les îles d'Amérique, les premiers fournisseurs de l'industrie européenne.

Il teste plusieurs indigotiers locaux, en comparaison avec des types introduits qu'il reçoit du Jardin du Roi. Il envisage aussi le mélange des feuilles d'indigo avec celles d'une espèce voisine, *Lonchocarpus senescens* Benth. (déjà nommée), que l'on trouve « à 80 lieues par delà la Bisseau » (archipel des Bissagos, Guinée-Bissau) qui « mêlée avec l'indigo [...] lui communique une teinte plus foncée et plus noire » [Lettre du 20 août 1751 à MM. de Jussieu, citée par Lacroix A., 1938]. Bien entendu, il informe la Compagnie du Sénégal des résultats de tous ses essais de cultures et de préparations tinctoriales. Parmi les 15 espèces différentes d'indigo qui croissent naturellement au Sénégal : « les unes m'ont donné un rouge brun ou de rouille, d'autres un jaune citron assez beau [...], il ne s'en trouve qu'une qui m'ait donnée le véritable indigo [...] précisément celle que les naturels du pays emploient pour la teinture de leurs pagnes », écrit-il le 20 février 1752 à la Compagnie.

C'est d'ailleurs dans cette même lettre que Michel Adanson sollicite, auprès de la Compagnie du Sénégal, « l'agrément pour son retour en France au cours de 1753 (effectif en septembre) souhaitant que ses travaux (tels ceux sur l'indigo) aient pu être utiles : « il serait bien flatteur pour moi d'avoir réussi et d'avoir pu marquer par cet essai mon zèle à remplir vos intentions et mon ardeur à vous servir... ». [Lettre à la Compagnie du Sénégal du 20 février 1752 citée par Lacroix A., 1938, p 101].

Michel Adanson quitte définitivement le Sénégal avec « regret » le 6 septembre 1753. En dernier signe de son grand intérêt pour ce pays qui l'a accueilli pendant plus de quatre années ininterrompues, Michel Adanson « fournit en 1753 à l'Administration de la Compagnie des Indes un vaste plan pour former sur la Côte d'Afrique une colonie où l'on pourrait cultiver toutes les plantes qui produisent des denrées coloniales sans pour cela vouer les Noirs à l'esclavage ». [Chevalier A., 1930, p 49].

Il est ainsi l'un des premiers Européens à s'élever clairement contre le commerce négrier, estimant humainement et économiquement préférable de développer en Afrique les productions intéressant les marchés européens, plutôt que de le faire en Amérique, avec une main d'œuvre iniquement déportée.

Et le grand Auguste Chevalier de s'étonner « qu'il n'existe pas encore sur la côte de l'Afrique occidentale [...] un monument qui rappelle le souvenir de ce grand savant, ni même une rue à Dakar ou à Saint Louis qui perpétue son nom ».

Une anecdote symptomatique de cette notoriété acquise par Adanson au Sénégal est également évoquée par Chevalier : lorsque les Anglais s'emparent du Sénégal en 1760, « ils offrent à Adanson un poste dans ce pays pour venir y continuer ses travaux »!, proposition que ce dernier refuse par patriotisme, de même qu'il déclinera plus tard, pour la même raison, les offres de l'empereur d'Autriche et de Catherine II de Russie.

### 5.2.3. Michel Adanson, un «homme de génie, original», mal reconnu

Il ressort à l'évidence des analyses et exégèses faites sur la personnalité et les travaux de Michel Adanson et leurs résonances scientifiques et techniques que, si ses mérites en tant que naturaliste et expérimentateur sont largement reconnus, la plus grande partie de ses recherches à caractère plus fondamental (systématique des êtres vivants, réflexions épistémologiques, philosophiques, etc.) sont demeurées ignorées.

♦ Au Sénégal déjà il n'est guère compris de ses collègues de la Compagnie. Apparemment bien accueilli à son arrivée par le directeur De La Brüe, il semble qu'il soit, ensuite, progressivement isolé, oublié : « les employés du Sénégal [...] me répètent sans cesse [...] *studium quid inutile quaeris*, regardant comme tout à fait inutile mon étude sur l'histoire naturelle [...]. Ils ne sentent point qu'il leur est avantageux que d'autres s'attachent à la connaissance de ces choses et à les perfectionner par de nouvelles découvertes [...] ; ils regardent ces sortes de personnes comme des gens inutiles », écrit-il à Antoine et Bernard de Jussieu [lettre du 15 août 1749 citée par Lacroix A., 1938, p 47]. Cependant, philosophe, Adanson ajoute : « je laisse aboyer les petits chiens ». Il est vrai qu'il éprouve de réelles compensations sur le terrain, avec les notables et villageois qu'il rencontre lors de ses voyages et prospections.

Matériellement, Michel Adanson n'est pas mieux loti, au sein de son institution, la Compagnie du Sénégal. Il s'en ouvre aussi à Messieurs de Jussieu dans une lettre du 24 juin 1751 [Lacroix A., 1938, p 88] : « Un homme qui depuis un an et 3 mois qu'il est ici n'a pu avoir une misérable table pour travailler, et qui fait ses pénibles et attentives observations sur ses genoux, tandis que 30 autres personnes qui restent les bras croisés tout le jour et 50 putains entretenues en sont pourvues d'une ou deux pour leur service de parade. Un homme qui s'il a besoin de papier est refusé, qui s'il a besoin d'un canot pour aller à la grande terre observer les différentes productions du Pays, et chercher de quoi travailler, ne peut en avoir qu'avec peine, et en le demandant pour ainsi dire à genoux. Un homme que chacun traite et regarde du haut de sa grandeur comme son petit sujet et son client, qui marche toujours le



dernier après les autres, enfin qui est exposé à mille pauvretés pareilles. Ce portrait me regarde : vous pouvez me l'appliquer ».

Rencontrerait-on, de nos jours, une telle attitude méprisante à l'égard des chercheurs et de leur travaux, au point de susciter la même indignation ?

♦ En France. A son retour du Sénégal, Michel Adanson rejoint le Jardin du Roi, le 18 février 1754, avec plus de trois cents espèces végétales vivantes qu'il rapporte, mais que le froid va détruire. Le roi Louis XV, passionné de botanique, le nomme Botaniste royal et le loge, avec ses collections, à l'entresol du Grand Trianon, où il reste jusqu'en 1772. Il y prépare son Histoire naturelle du Sénégal dont le premier volume (le seul) paraît en 1757, suivi d'un remarquable mémoire sur les coquillages (également du Sénégal). Il publie également un mémoire sur le baobab et des travaux « sur les arbres qui produisent de la gomme arabique », en 1756 et 1773, complétés en 1778.

Michel Adanson est alors honoré par plusieurs sociétés savantes : il est admis à l'Académie des Sciences de Paris, à la Société royale de Londres et une grande carrière scientifique semble s'ouvrir devant lui. En fait, ses vues audacieuses, géniales pour certains, notamment en matière d'organisation du règne végétal, en même temps qu'un caractère assez versatile, son esprit d'indépendance, sa tendance naturelle à l'isolement, vont le mettre en marge des instances scientifiques, voire l'opposer à quelques grands noms du moment: Charles Linné, Georges- Louis Leclerc De Buffon, etc.. Ce dernier l'évince du reste de tout poste important au Jardin des Plantes. Obligé d'abandonner le Trianon en 1772, il va progressivement sombrer dans l'oubli, puis dans la gêne et les privations, pour s'éteindre le 3 avril 1806. Ses derniers mots seront : « Adieu, l'immortalité n'est pas de ce monde ». [Chevalier A., 1934, pp 45 à 81].

Cependant, tout au long de ces cinquante années d'honneurs, de notoriété, puis de difficultés, d'ingratitude, Michel Adanson réfléchit, recherche, innove, écrit, publiant malheureusement très peu. Son projet d' « Encyclopédie universelle » qu'il soumet à l'Académie des Sciences le 15 février 1774, en complément de celle de Diderot et d'Alembert, va être réalisé par d'autres..., dix ans plus tard. En fait, jusqu'à la fin de sa vie, Michel Adanson va travailler à rassembler des notes pour « son Encyclopédie », mais ses travaux vont être perdus pour la science : seuls les fonds manuscrits demeurent conservés au Parc de Baleine, dans le Bourbonnais, par ses descendants, où sa fille Aglaé Adanson a installé, après la mort de son père, l'un des plus beaux arboretums d'Europe, peuplé de nombreuses espèces exotiques.

À Auguste Chevalier, qui a consulté en 1933 la partie inédite de son Histoire naturelle du Sénégal, on peut laisser la conclusion de ces quelques pages consacrées essentiellement à l'œuvre africaine de Michel Adanson : « Si cette partie inédite [...] avait été publiée à l'époque où Adanson projetait de le faire, c'est dire il y a 175 ans, l'Afrique occidentale serait probablement le pays du monde le mieux connu au point de vue des productions naturelles ». Et Chevalier ajoute en connaisseur : « Adanson, grand colonial français, accomplit au Sénégal, de 1749 à 1754, une œuvre scientifique qui tient du prodige. Avec des moyens extrêmement faibles, il fit des recherches sur la géographie, la flore et la faune de cette contrée qui nous remplissent d'admiration encore aujourd'hui ». [Chevalier A., 1934, pp 82 et 83].

### **5.3. Pierre Poivre et les Mascareignes**

Lorsqu'il devient intendant des Mascareignes (poste qu'il occupe de 1767 à 1773), après un long voyage dans le Sud-Est asiatique, Pierre Poivre reprend, à l'Île de France, la propriété Mon Plaisir et le Jardin des Pamplemousses, créés par De La Bourdonnais. Il y réalise un magnifique jardin d'acclimatation, où il réunit toutes les plantes utiles et ornementales de l'Afrique, de l'Inde et d'Indochine. Il y ajoute la cannelle royale, *Cinnamomum Loureiri*, de Cochinchine et bien entendu, pour épicer l'anecdote historique, les girofliers et muscadiers d'Indonésie dont ses navires ont subtilisé les semences aux Hollandais, qui souhaitaient en conserver le monopole à Java.

Quant au jardin botanique « du Réduit », établi également à l'Île de France (Maurice) par P-B. David et dirigé « avec talent » par le botaniste Fusée-Aublet, de 1752 à 1761, il demeure et va s'y perpétuer jusqu'à nos jours.

Après le départ de Pierre Poivre, le Jardin des Pamplemousses est confié à Nicolas Céré. Le premier bouton de giroflier et la première noix de muscade, produits au Jardin des Pamplemousses, arrivent au Jardin Royal de Paris en 1775 et 1778, en échange des nombreuses plantes reçues de Paris par Poivre et Céré. Et ainsi, de l'Île de France vont partir de nombreuses plantes, dont les épices naturellement, vers La Réunion, Madagascar, la Guyane, etc.. « Grâce à Pierre Poivre, le Jardin des Pamplemousses (va être), pendant cinquante ans, le principal pourvoyeur de plantes utiles pour les autres colonies françaises ». [Chevalier A., 1930, p 51]. L'Île Maurice devient britannique en 1814.

Dans les mêmes temps, l'ordonnateur De Crémont fonde à l'Île Bourbon (La Réunion) le Jardin de Saint Denis, dans la Ville Haute (emplacement actuel). Constitué à partir des espèces locales, le jardin est cependant constamment enrichi par les envois du Jardin Royal de Paris et du Jardin des Pamplemousses.

### **5.4. Philibert Commerson, Pierre Sonnerat et Madagascar**

Docteur en médecine de l'Université de Montpellier (1754), élève de Jussieu, Philibert Commerson embarque, en 1767, avec Louis Antoine de Bougainville comme médecin et naturaliste, sur l'un de ses bateaux, accompagné de son fidèle serviteur Baré qui, deviné par les Tahitiens en avril 1768, devra avouer...son sexe et son nom véritable : Jeanne Baret.

Après un périple en Amérique du Sud (où le célèbre bougainvillier est reconnu et baptisé) et au travers du Pacifique, puis de l'océan Indien, Commerson atteint l'Île de France (Maurice) en 1769, où il est accueilli par Pierre Poivre. Il va y demeurer quatre années, avant d'y mourir le 13 mars 1773. C'est pendant son séjour à l'Île de France que Commerson effectue un long voyage à Madagascar. Il se rend jusque dans l'Anosy, à l'extrême Sud en 1769. Il ramène de la Grande Île près de cinq cents espèces de plantes, enthousiasmé par sa moisson : « c'est à Madagascar qu'est la véritable terre de promission pour les naturalistes, c'est là que la nature semble s'être retirée comme dans un sanctuaire particulier pour y travailler sur d'autres modèles que ceux auxquels elle s'est asservit dans d'autres contrées », écrit-il à son ami l'astronome De Lalande. [Pelt J.M., 1999, p 157].



**L'arbre à pain, *Artocarpus communis*, collecté à Java par le Botaniste La Billardière en 1794, transporté par le lieutenant de Vaisseau Willaumez à l'Île de France (Maurice) et remis en 1797 à Nicolas Céré, au jardin du Roy**

Commerson visite également l'Île Bourbon (La Réunion) où il collecte quelque 1.500 espèces de plantes. Au total, le Jardin Royal lui est ainsi redevable d'environ trois mille échantillons.

Contemporain de Poivre et Commerson, le botaniste Pierre Sonnerat, en poste à l'Île de France lorsque Commerson y débarque, accompagne ce dernier dans ses herborisations à Madagascar.

## **CHAPITRE IV. GRAND « CHAMBARDEMENT » DES SYSTÈMES DE PRODUCTION AGRICOLE, SOUS LES TROPIQUES AFRICAINS DU XV<sup>ème</sup> AU XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLES**

### **INTRODUCTION : LES MOUVEMENTS DES PLANTES ET ANIMAUX, APRÈS LES DÉCOUVERTES<sup>1</sup>**

Les explorations maritimes systématiques des côtes africaines, puis asiatiques et sud-américaines par les Portugais et la « découverte » de l'Amérique par Christophe Colomb inaugurent de profonds bouleversements dans l'économie agricole africaine.

Sans doute celle-ci a-t-elle déjà bénéficié d'apports européens, mais surtout asiatiques, beaucoup plus anciens, tant en espèces animales que végétales, par les voies terrestres. Le Volume précédent en a évoqué quelques aspects et étapes.

Les exceptionnelles possibilités et vitesses relatives, offertes par les navigations interocéaniques, le long de voies maritimes nouvellement ouvertes, vont cependant provoquer une véritable révolution agricole en Afrique. Ainsi s'établissent très rapidement des échanges à partir de l'Amérique vers l'Afrique (via l'Europe ou directement), puis vers l'Asie ; et s'intensifient les liaisons Asie-Afrique, puis Amérique, rendues plus massives et rapides par mer que par terre. Encore faut-il rappeler que ces liaisons peuvent demander plusieurs mois, voire plus d'une année.

Il en résultera cependant que pour le règne végétal, « la majeure partie des plantes utiles cultivées en Afrique, seront d'origine étrangère au continent africain, introduites à des époques plus ou moins reculées », comme le constatera au XIX<sup>ème</sup> siècle le botaniste portugais Conde de Ficalho [Conde-De-Ficalho, 1884, p 7]. Dans une étude faite en 1905-1907, au Congo-Kinshasa, E. de Wildeman relèvera aussi, qu'au sein d'un groupe de 500 plantes parmi les plus utilisées, 484 auront été introduites, dont 377 d'Orient et 107 d'Amérique, les 16 plantes restantes étant d'origine indiscutablement africaine [E. de Wildeman : « Mission Emile Laurent (1903 - 1904) Bruxelles 1905-1907 cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 11].

De tels constats conduiront même certains auteurs du XX<sup>ème</sup> siècle à une appréciation fort pessimiste de ce qu'aurait pu être la situation alimentaire et plus généralement économique de l'Afrique sans cette arrivée providentielle, aux XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles, des espèces exotiques: « Le succès des plantes américaines a été tel que la race noire mourrait aujourd'hui de faim sans le manioc et le maïs », écrira même le grand géographe Pierre Gourou [P. Gourou : « Les pays tropicaux », Paris 1966, cité par Mendes-Ferrão J.E.].

L'éventail très ouvert des ressources proprement africaines disponibles dès les premiers âges (cf Volume I) et découvertes par les premiers voyageurs européens (cf début du présent Volume II), autorise pourtant une vision beaucoup plus optimiste de l'agriculture africaine des XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles. Il est certain que sans la concurrence des espèces nouvellement arrivées, les systèmes de production traditionnels se seraient améliorés et, sans doute,

---

<sup>1</sup> NB. Pour des raisons de chronologie, mais aussi de commodité, la « revue » des principales productions agricoles et de leur évolution, au cours de cette période de trois siècles, qui est maintenant présentée, concerne dans sa première grande partie les côtes du continent africain, surtout atlantiques (les plus fréquentées par les navigateurs européens). Le « cas malgache » fait l'objet de la dernière partie (Chapitre VI, Section II), réunie par souci de cohérence autour d'un inestimable témoignage, celui du gouverneur Etienne de Flacourt.

intensifiés avec une pression démographique croissante, bien que généralement faible en Afrique. Aucune évidence d'une évolution défavorable possible à cette agriculture ne semble pouvoir être retenue, à cette époque.

Il n'en demeure pas moins que l'arrivée massive des espèces asiatiques et américaines va provoquer de profondes remises en cause des systèmes de production existants, démontrant ainsi une incontestable capacité d'innovation et de changement, de la part des paysanneries africaines. Bien évidemment, ces remises en cause vont être plus ou moins rapides et essentielles, selon les situations géographiques, économiques et humaines des régions abordées par les navigateurs européens et leurs compagnons commerçants, colons, administratifs, militaires, missionnaires, etc.. Les côtes et les archipels insulaires sont naturellement les premiers concernés.

Dans cet extraordinaire brassage des espèces animales et végétales, les Portugais jouent, dès le XV<sup>ème</sup> siècle, pour l'Afrique tropicale, un remarquable premier rôle, les Espagnols étant plus sensibles à l'appel du Pacifique, aux exceptions près des Canaries, au large de l'Afrique saharienne. Ces pionniers portugais utilisent leurs premiers établissements dans les îles et sur les côtes africaines comme autant de stations d'introduction, de jardins d'acclimatation et d'essais, de stations de quarantaine, en même temps qu'ils servent de bases de ravitaillement pour les flottes assurant les liaisons entre les continents progressivement découverts.

En ce double rôle, se distinguent très tôt, pour les îles : Madère, les Canaries (qui resteront espagnoles), l'archipel du Cap Vert, São Tomé - Príncipe, Pemba (pour la côte orientale), etc.; et pour les postes littoraux : Arguin (en Mauritanie), Saint Georges de La Mine (actuel Elmina, Ghana), Luanda (en Angola), Sofala (au Mozambique), etc..

Dans un premier temps, les immigrants recherchent les analogies écologiques avec leurs régions d'origine, afin de retrouver activités et habitudes anciennes. « C'est une caractéristique marquante des sociétés humaines que de tenter, quand elles émigrent, de maintenir ou de reproduire, dans les lieux où elles s'installent, des conditions aussi proches que possible de celles de leurs régions d'origine ». [Mendes-Ferrão, 1993, p 41].

La production céréalière est, par exemple à cette époque, une préoccupation majeure des paysans en Europe. Aussi la culture du blé et de l'orge est-elle très tôt tentée aux Açores (qui vont devenir exportateurs), à Madère, au Cap Vert et même à São Tomé, au Congo et en Angola, avec les succès et déceptions que l'on imagine. A São Tomé, si le blé se développe bien et devient « aussi gros que la canne [...], il ne donne aucun grain dans l'épi », constate Valentim Fernandes (1506-1510). On ignore, bien sûr, à l'époque, l'influence des longueurs de jour sur la floraison et la fructification des plantes.

Plus généralement, dans les îles atlantiques, les Portugais introduisent « toutes les semences, plantes et autres choses susceptibles de peupler et occuper la terre » écrit João de Barros vers 1550 [J. de Barros : « Asia », 1552, cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 42]. Ces îles, notamment celles du Cap Vert, à la charnière des régions tropicales et tempérées, reproduisent grâce à leurs altitudes et expositions variées, les conditions écologiques de nombre de régions du globe. Il est évident que tous les marins, voyageurs, migrants et autres passagers, ou nouveaux résidents qui y abordent ont à cœur d'y laisser leurs marques et empreintes ou, au contraire, d'en exporter les richesses, curiosités ou particularités que ces dernières soient d'ailleurs indigènes ou récemment introduites d'autres lieux (Afrique continentale, Europe, Amérique, Asie, Indonésie, etc.).

L'amalgame de cette exceptionnelle diversité des conditions écologiques (climatiques, édaphiques, hydrologiques, orographiques) qui s'offre ainsi aux nouveaux arrivants, avec l'extraordinaire brassage des espèces cultivées et élevées qui accompagnent ces grands voyages et mouvements de populations, enfantent une nouvelle grande aventure africaine, dans le double domaine de sa production agricole et de l'incontestable recherche qui la sous-tend. Même si cette dernière n'est encore, et pour longtemps, qu'avancées hasardeuses ou audacieuses et empirisme, elle n'en va pas moins fortement contribuer à cette spectaculaire révolution agricole mondiale qui marque les premiers siècles d'après les «Découvertes».

Nul doute que pour l'Afrique tropicale, objet du présent ouvrage, les Ibériques, puis leurs successeurs français, hollandais, anglais, etc., en sont les promoteurs et les premiers artisans. Nul doute aussi que, fondamentalement, mérite et grande reconnaissance doivent aller à ceux qui vont progressivement intégrer toutes les nouveautés dans leur antiques systèmes de production ou en construire de nouveaux, à la suite de tâtonnements, essais, cheminements itératifs, souvent longs, répétitifs et pleins de risques : les paysans africains eux-mêmes.

À de tels processus, on ne peut nier l'appellation « recherche », et le qualificatif obligé d'empirique ne peut en atténuer ni la valeur, ni la portée fondamentales. Et, si pour les cultures « industrielles » les plus importantes, comme la canne à sucre puis, plus tard, le caféier, le cacaoyer ces processus sont souvent, au moins au départ, le fait d'entreprises coloniales étrangères, ils vont de plus en plus relever de l'initiative du choix et de la responsabilité des paysanneries. C'est une quasi-évidence pour les productions vivrières, animales ou végétales.

Les premiers arrivants européens sont d'ailleurs surpris de la curiosité qu'affichent les populations rencontrées, devant les nouveautés qu'ils leur proposent. Bien connue est l'anecdote rapportée par Alvise Ca da Mosto (qui écrit en 1455-1457) sur la tentative des habitants du Cayor (au nord-ouest du Sénégal) d'introduire le blé dans leurs cultures : « avec cette grande chaleur, le froment ne peut pousser, car ils ont essayé de semer celui qu'ils ont eu de nous chrétiens ». [Boulègue, 1988].

Les pages qui suivent tentent d'illustrer «l'aventure» de quelques espèces cultivées ou élevées parmi les plus connues et les plus « utiles » et de montrer par des exemples réussis, la capacité d'assimilation, d'intégration des paysans africains, face aux innovations qui leur sont proposées ou imposées au cours des XVI<sup>ème</sup>, XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles. C'est bien par eux, et grâce à eux, que va s'effectuer une véritable révolution agricole, profonde et silencieuse.

\*

\*

\*

## SECTION I. LES BOULEVERSEMENTS DANS LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

### 1.1. Le maïs, *Zea Mays*

« De toutes les plantes cultivées par les anciens Indiens d'Amérique, la plus merveilleuse est certainement le maïs » [Chevalier A., 1937, pp 348 à 364]. Le maïs a été domestiqué en Amérique centrale, à partir du téosinte local, il y a quelque dix mille ans. C'est le 5 novembre 1492 que deux compagnons de Christophe Colomb, dont la flotte vient de toucher Cuba, reviennent à bord avec des épis de maïs.

« Le maïs est, de toutes les plantes concernées par les échanges intercontinentaux, celle qui a eu un impact majeur sur l'économie des peuples [...]. Aux dires de certains, la connaissance du maïs et des modifications qu'il a apportées à l'agriculture et l'économie mondiales suffiraient à légitimer les épreuves des Découvertes ». [Mendes-Ferrão J.E., 1993, p 111]. Et c'est dès la fin du XV<sup>ème</sup> siècle et le tout début du XVI<sup>ème</sup> que les Espagnols et les Portugais l'introduisent en Europe, à partir du Mexique et du Brésil. Les Portugais s'approprient, en effet, très vite le maïs, soit à partir de cultures réalisées dans la région de Séville par les Espagnols, soit directement du Brésil, que Pedro Alvares Cabral découvre, officiellement, en 1500.

En Europe, le maïs se répand d'abord dans le bassin méditerranéen, où il reçoit différentes appellations : blé de Turquie, blé arabe (en grec), blé égyptien (en turc). [Haudricourt A.G. et Hedin L., 1987, pp 222 et 223].

S'agissant de l'Afrique, les premières introductions du maïs sont effectuées par les Portugais, soit du Portugal, soit plus vraisemblablement directement du Brésil, sans qu'il soit encore possible d'en préciser les dates exactes. C'est sans doute aux îles du Cap Vert qu'il fait ses premières apparitions en Afrique tropicale. Valentim Fernandes le signale, par ailleurs, en 1502 à São Tomé où il aurait été introduit de São Jorge da Mina.

Le « Pilote anonyme » portugais, qui écrit vers 1545, atteste que « Le Cap Vert (les îles) produit beaucoup de bon « milho » à soies (maçaroca), en quantités telles qu'il assure une bonne part de l'approvisionnement des navires ». Et, à propos de l'île de Santiago, sans doute pour lever la constante ambiguïté qui s'attache aux termes de milho et de miglio (mil ? sorgho ? maïs ?), il ajoute : « quand arrive le mois d'août, on commence à semer le grain qu'ils nomment « miglio zaburro », qu'on appelle « mahis » aux Indes occidentales » [selon S. Sawageot in Garcia de Orta 9, 1961 cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 118]. C'est qu'en effet le maïs est d'abord appelé « milho » ou « miglio », en portugais, par analogie avec des grains déjà connus : mil, millet, sorgho, etc., ce qui va être source de nombreuses ambiguïtés et confusions. Même l'épithète de « zaburro », accolée par nombre d'auteurs lusophones pour désigner le maïs, ne lève pas complètement le doute.

La première identification, apparemment indiscutable du « milho zaburro » au maïs, n'est cependant apportée qu'en 1554 par l'historien italien Gian Batista Ramusio, dans « Del Navigazione e Viaggi » qui mentionne le « miglio zaburro », en illustrant son propos d'un dessin représentant, sans erreur possible, un épi de maïs (bien que l'on puisse toujours supposer que le dessin aurait pu être ajouté par l'éditeur !). [cf Jeffreys M.D.W. : « The origins of the Portugues word zaburro as their name for maize ». Bulletin de l'IFAN Dakar série B volume IX, 1957; cité par Marvin P. Miracle, 1977, p 41].



Mendes Ferrão fait, lui, l'hypothèse que, selon toute probabilité, le maïs aurait d'abord été introduit en Afrique, avant qu'il ne soit cultivé dans leur métropole par les Portugais et que c'est bien par cette route qu'ils l'on découvert.

Plusieurs sources attestent d'une expansion rapide du maïs sur les littoraux atlantiques de l'Afrique, du Sénégal à l'Angola, où il est notamment demandé pour l'approvisionnement des bateaux participant à l'abject trafic négrier. Duarte Lopez suggère son introduction au royaume du Congo, à partir de la côte, dès 1591, sous le nom de « Mazza Manputo » (qui signifie grain du Portugal). Jean-Baptiste Labat le mentionne le long du fleuve Sénégal dans sa Nouvelle relation de l'Afrique occidentale, publiée en 1728, etc..

Quant à la pénétration du maïs dans l'Afrique profonde, elle s'est faite sûrement, mais à des vitesses très différentes suivant les régions, leurs écologies, leurs coutumes culturelles, alimentaires, nutritionnelles. Dans la zone sahélo-soudanienne, il semble qu'il faille attendre 1788 pour qu'un voyageur en provenance de Tripoli, Imhammed, le signale dans l'empire du Bornou (au sud-ouest du lac Tchad) et à Katsina, dans le nord de l'actuel Nigeria, où il constitue déjà « la principale céréale cultivée dans le premier de ces royaumes et une importante production dans le second ». [Miracle M.P. opus cité p 42]

Mungo Park quelques années plus tard, lors de son périple mémorable de Gambie au fleuve Niger (Mali) et retour, en 1795-1797, note la présence du maïs en différents lieux de son parcours. G. Mollien confirmera, en 1818, ces observations lors de ses voyages dans les mêmes régions et au Fouta-Djalon (Guinée-Conakry).

Dans le bassin du Congo, le maïs semble avoir pénétré au moins dans les régions méridionales dès la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle : Livingstone sera d'ailleurs très impressionné par son extension sur les bordures orientales du bassin qu'il visitera en 1871.

Dans les régions septentrionales la progression du maïs semble avoir été nettement moins rapide, du fait sans doute d'une vieille tradition de culture du sorgho et du mil pénicillaire, mais aussi d'écologies nettement moins favorables.

Plus globalement, Roland Portères suggère deux voies d'introduction et d'expansion du maïs dans l'Afrique subsaharienne, occidentale et centrale : celle des marchands arabes qui, du Maghreb ou d'Egypte, atteignent le Soudan au travers du Sahara, pour les maïs cornés d'origine Caraïbes ; celle des navigateurs portugais qui, par l'Atlantique, touchent toutes les côtes de la Mauritanie jusqu'aux fins fonds du golfe de Guinée, pour les maïs farineux du Brésil. [Portères R., 1955]. Bien entendu, les multiples introductions et brassages génétiques ultérieurs pourront occulter considérablement cette double origine, supposée par R.Portères, des maïs africains.

S'agissant de l'introduction du maïs sur les côtes sud-orientales d'Afrique, les références ne sont pas plus précises. Sir Harry Johnson affirme toutefois, catégoriquement, qu'il est introduit au Mozambique aux environs de 1570, sans en apporter de réelles preuves. Cependant, un document de 1643 atteste que des colons portugais, établis dans les îles Zanzibar et Pemba (actuelle Tanzanie) cultivent le maïs, entre autres productions, pour ravitailler la garnison de Mombasa (actuel Kenya) qui éprouve quelques difficultés à s'approvisionner auprès des tribus du continent. [Miracle M.P., opus cité, 1977].

S'agissant de Madagascar, plusieurs hypothèses sont avancées quant à l'arrivée du maïs dans l'île. Pour A. Grandidier [cité par Miracle, 1977] le maïs serait présent dans l'île en 1717. Perrier de la Bathie affirme, lui, que le maïs est introduit à La Réunion en 1735, d'où il s'étend à Madagascar. En fait, s'il est certain que le maïs est cultivé à La Réunion dès le début du XVIII<sup>ème</sup> siècle et même vraisemblablement avant, son expansion consécutive et rapide à Madagascar n'en semble pas, pour autant, prouvée.

## 1.2. Les ignames, *Dioscorea* spp

En Afrique tropicale, avec la multiplication des échanges intercontinentaux, aux ignames typiquement africaines, telles *Dioscorea rotundata* Poir. (l'igname blanche, ou de Guinée) et *D. cayenensis* Lam. (l'igname jaune de Guinée), s'ajoutent assez rapidement les ignames asiatiques: *Dioscorea alata* L. (la grande igname) et *D. esculenta* (Lour) Burkill (l'igname de Chine).

Les Portugais jouent naturellement un premier rôle dans ces introductions, bien que la présence de *Dioscorea alata*, originaire des régions malo-birmanes puisse être fortement soupçonnée à Madagascar et sur la côte orientale d'Afrique dès le début du II<sup>ème</sup> millénaire de notre ère ( D.G. Coursey, 1977]

Dans l'Afrique du Ponant, Valentim Fernandes (1506-1510) mentionne l'igname dans l'île de São Tomé, distinguant d'ailleurs déjà l'igname vraie (*Dioscorea*) de la fausse, ou coco, *Colocasia esculenta* (taro ou « old coco yam »). Sur le continent, Duarte Pacheco Pereira (1506-1508) fait également référence à la culture de l'igname pour l'alimentation des populations de la côte occidentale d'Afrique.

Le Pilote anonyme (1545) signale qu'à São Tomé la « racine d'igname » constitue déjà la base principale de l'alimentation des Noirs. Il en distingue plusieurs espèces: l'igname « chicoreiro» (vraisemblablement d'ailleurs un *Colocasia*) « emporté par mer par grandes quantités comme approvisionnement de bord, par les navires qui viennent à São Tomé charger le sucre. Elle demeure fraîche plusieurs mois...».

Puis, ajoute-t-il, « Il y a trois autres sortes de cette igname (il s'agit alors bien du *Dioscorea*): celle du Bénin, de Manicongo et une troisième de couleur jaune, qui se conserve moins longtemps », que H. Lains et Silva identifient, respectivement, à *Dioscorea minutiflora* (ou *D. prachensis*, l'igname blanche du Bénin), *D. alata* (de Manicongo) et *D. cayenensis* (jaune) qui est d'ailleurs spontanée à São Tomé, «la plus délicate au goût ».

Le Pilote anonyme décrit, en outre, les techniques culturales utilisées par les agriculteurs noirs: préparation du sol à la «pioche», plantation de fragments de tubercules, tuteurage, récolte au bout de 5 mois de 4 à 5 tubercules par plant, séchage «au soleil et au vent » [Sauvageot S., 1961]. Il ne fait pas de doute que ces tubercules ont accompagné les esclaves déportés de « Guinée », du Bénin et du Congo, vers São Tomé pour le travail de la canne à sucre.

S'agissant de Madagascar, la culture des ignames, tant originaires de l'île qu'importées du Pacifique, y est très répandue et diversifiée à l'arrivée des navigateurs européens. La Section II du Chapitre VI, consacrée plus loin à la Grande Île, en détaille quelques aspects.

### 1.3. Le manioc, *Manihot esculenta* Crantz

Le manioc, le « pain des tropiques », est déjà très anciennement cultivé par les Indiens austro-américains, lors de l'arrivée des Européens : « des sites archéologiques vieux de 3.800 ans contiennent des restes de tubercules, sur la côte ouest du Pérou » [Ugent et al. 1986, cité par J.P. Raffailac et G. Second in Charrier *et al* 1997 p 439].

Le manioc est certainement l'une des premières plantes d'origine américaine introduite en Afrique après la « Découverte », notamment en raison de son très grand intérêt alimentaire et son adaptabilité aux conditions de cultures tropicales, humides sans doute, mais également sèches : le manioc est capable de s'accommoder d'écologies semi-arides, bien que sa production en soit alors très notablement affectée. Il se multiplie, en outre, avec grande facilité.

Ce sont certainement les Portugais qui introduisent le manioc en Afrique subsaharienne: en 1558 dans le bassin du Congo, d'après W.O. Jones (*Manioc in Africa*, Cal. St. Univ. 1959); à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle en Angola [d'après Conde de Ficalho, 1884, p 255].

Il semble cependant que le manioc soit d'abord connu, en Afrique, sous forme de farine avant d'y être cultivé, la plante n'apparaissant en tant que telle qu'une cinquantaine d'années après le maïs. Sir Richard Hawkins, marin britannique (cité par C. Bethune, 1622), décrivant la capture, en 1593, d'un vaisseau portugais dans l'Atlantique, mentionne, par exemple, la présence sur le cargo de farine de cassave « que les Portugais appellent « farinha de pao ». Elle servait de marchandise pour l'Angola pour la nourriture des Portugais sur le bateau et pour les Noirs qu'ils ramèneraient à la rivière de la Plata ». [Busson F., 1965, pp 166 - 167]. Dierick Ruiters, capitaine hollandais, relate (en 1623) sa traversée du Brésil au Congo, avec des navires chargés de farine de manioc, très appréciée des populations d'Angola.

Il est fort vraisemblable que l'arrivée du manioc en Afrique corresponde, chronologiquement, aux premiers voyages directs Amérique-Afrique, vers 1580. Duarte Lopes, qui séjourne au Royaume du Congo de 1578 à 1586, affirme en effet que c'est son pilote qui le premier a trouvé cette route, qui utilise à la fois les alizés et les courants circulaires de l'Atlantique menant du Cap Vert au large du Brésil, puis au sud de l'Afrique, pour remonter, par le courant de l'Atlantique sud, le long des côtes occidentales jusqu'à l'Angola [Pigafetta F. et Lopes D., 1591, réédité en 2002]. Ces voyages directs autorisent alors le transport de boutures de manioc, beaucoup plus fragiles à conserver en vie que les semences de maïs, ou même les tubercules de macabo, igname, ou patate douce.

« L'introduction du manioc en Afrique est donc nécessairement le résultat d'une action volontaire [...] (dont) le hasard est exclu » : il n'est plus seulement question d'un approvisionnement en vivres, pour la traversée d'un navire, mais d'une transplantation délibérée du manioc d'Amérique en Afrique [Serge Bahuchet, Gérard Philippson. « Les plantes d'origine américaine en Afrique bantoue : une approche linguistique », in Chastanet M., 1998, p 101]. Selon les mêmes auteurs, « Samuel Brun, chirurgien de Bâle, embarqué sur les vaisseaux hollandais, découvre le manioc sur la côte au nord du Loango, à Mayomba (Mayumba, actuel Gabon) en 1611-1612 » et le décrit dans ses « Navigations » de 1624, sous l'appellation de « pain de racines Casavy » [Bahuchet S. et Philippson G. in Chastanet M. 1998, p 100].

Selon une autre source, un texte anonyme portugais de 1620, « A história do reino do Congo » [cité par Nsondé, Paris, L'Harmattan, 1995], « le manioc est tout d'abord cultivé par des Portugais, dans un lieu dit Mpinda, sur une île à l'embouchure du fleuve Congo. Il est alors destiné à nourrir les esclaves embarqués vers l'Amérique ». [Katz Esther « Plantes américaines au Sud Congo » in Chastanet M., 1998, p 291]. Il a d'ailleurs pu parvenir au Congo ou au Gabon, en provenance du Brésil, via l'île de São Tomé [d'après le Père Cavazzi de Montecuccolo, 1690, cité par E. Katz in Monique Chastanet, 1998].

Quoiqu'il en soit, le manioc, ou « mandioca », connaît sur ces côtes équatoriales un très large succès : en 1648, Jean-François de Rome [cité par T. Obenga, 1985] indique qu'il « tient déjà lieu de « pain » pour les habitants de la côte » qui ont appris à le rouir, le sécher au soleil, le cuire à la braise, le râper en farine, etc..

En 1668, O. Dapper indique, dans sa première édition de « Description de l'Afrique », que sur le fleuve Coanza (Cuanza, dont l'embouchure se situe à une soixantaine de kilomètres au sud de l'actuelle Luanda, en Angola), « cinq ou six familles portugaises vivent du commerce des esclaves et de la culture du mandioca » [note E. Katz in Monique Chastanet, 1998, p 291]. Et c'est en 1698 que le Frère Luca de Caltanissetta mentionne (pour la première fois ?) les fameux « chikwanges [...]», pains fabriqués avec de la racine de manioc » [F. Bontinck, Louvain 1970, cité par S. Bahuchet et G. Philippson, opus cité, p 101], encore largement cuisinés et commercialisés de nos jours.

Un siècle plus tard, le manioc devient la base de l'alimentation. D'après l'Abbé Proyart [Histoire de Loango, Kakongo et autres royaumes d'Afrique », oeuvres complètes. Paris-Lyon, 1776], il est au XVIII<sup>ème</sup> siècle, « le pain du peuple ». Il s'est substitué à l'igname dont le goût est plus agréable, mais le rendement nettement inférieur. L'Abbé Proyart précise d'ailleurs que « la banane est le pain des riches, comme le manioc est celui des pauvres. Il ne serait pourtant pas difficile de multiplier assez le bananier, pour qu'il pût suffire à la nourriture du peuple » [E. Katz, opus cité, pp 291 à 293]. Le manioc continuera cependant à primer sur la banane-plantain.

S'agissant des côtes africaines occidentales situées plus au nord, le développement de la culture du manioc est plus tardif. Il le sera encore plus à Madagascar.

#### **1.4. La patate douce, *Ipomoea batatas* (L.) Lam**

La patate douce est originaire d'Amérique centrale, entre Yucatan (Mexique) au nord et fleuve Orégon au sud, où elle est très anciennement cultivée. Introduite en Europe par les Portugais, sa culture est mentionnée aux Açores en 1538, dans l'île Terceira.

En 1552, le Pilote anonyme signale sa présence à São Tomé [Mendes-Ferrão, 1993, p 66]. Comme pour l'arachide, la diffusion de la patate douce en Afrique et Asie se fait suivant deux grands courants : l'un alimenté par les Portugais à partir des Antilles, via l'Afrique, l'Inde, l'Indonésie, etc. ; l'autre porté par les Espagnols, à partir des clones mexicains, via Acapulco, Manille, la Chine puis l'Afrique orientale.

La culture de la patate se répand largement en Afrique, du fait de sa facilité et de sa productivité pour un aliment frais que l'on peut consommer cuit, rôti ou même cru.

### 1.5. L'arachide, *Arachis hypogaea* L.

L'espèce est vraisemblablement originaire des confins de la Bolivie, de l'Argentine, du Paraguay où son ancêtre probable, *Arachis monticola*, est bien représenté. Domesticquée, il y a plus de 3.500 ans, l'arachide possède en Amérique latine plusieurs centres de diversité secondaires et tertiaires d'où seraient issus les différents types actuellement cultivés : Spanish, Valencia, Virginia et Peruvian Runner [Danièle Clavel et J. Gautreau « L'arachide » in A. Charrier et al., 1997, pp 67 – 68].

Très anciennement cultivée au Brésil, l'arachide y est signalée pour la première fois par le Père André Thévet, de l'ordre des Cordeliers (Franciscains), qui accompagne, en 1555, une tentative d'implantation française dans la baie de Rio de Janeiro et publie, à son retour, « Singularités de la France antarctique, autrement nommée Amérique » en 1556 [Chevalier, 1937, pp 348 à 364 et 417 à 441]. Toutefois, « l'histoire, décidément sévère avec le Père Thévet [...] ne lui attribue point la découverte de l'arachide, accordée à l'espagnol Monardes qui décrit en 1569 ces fruits souterrains trouvés au Brésil [...] une plante dont l'histoire a retenue le nom mexicain de tlacàcault (ou « cacao de terre »), devenu cacahuète ». [Pelt J.M., 1999, p 47].

Appelée Manobi aux Antilles, elle devient « arachidna » à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, par la volonté du RP botaniste Charles Plumier, alors en mission dans ces îles, par analogie avec l'« arakos » de Theophraste, une légumineuse voisine.

Deux grands courants portent l'arachide en Afrique : les Portugais l'introduisent sur les côtes occidentales (puis vers l'Inde et l'Extrême-Orient) à partir du Brésil, dès le XVI<sup>ème</sup> siècle ; les Espagnols la transportent de leur côté, à partir de la côte ouest de l'Amérique du Sud, dans le Pacifique Ouest, en Indonésie, en Chine d'où elle gagne l'Afrique de l'Est. De la convergence de ce double flux, l'Afrique devient ainsi « un important centre tertiaire de diversification ». [D. Clavel et J. Gautreau, in Charrier et al., opus cité, 1997].

Les premiers apports portugais du XVI<sup>ème</sup> siècle sur les côtes occidentales d'Afrique sont, très vraisemblablement, destinés à l'approvisionnement des bateaux transportant les esclaves en déportation au Brésil. En Afrique, du fait de ses analogies botaniques et culturelles avec le voandzou africain, *Voandzeia subterranea*, l'arachide est rapidement adoptée par certaines populations rurales. « André Alvares de Almada, qui parcourt la Sénégambie vers 1560, l'indique déjà comme récoltée, à cette époque, en quantité considérable ». [Fouquet J., 1958, p 19]. Toutefois, ne confond-t-il pas voandzou et arachide ? (confusion alors fort fréquente).

Plus au sud et jusqu'au fond du golfe de Guinée, il ne semble pas que l'arachide se soit imposée aussi rapidement. Elle n'est, en particulier, pas mentionnée par Laurent de Lucques (1700-1717), cité par T. Obenga [E. Katz, opus cité, 1998, p 296]. Cependant, à la fin de ce même XVIII<sup>ème</sup> siècle, elle occupe « une place importante dans l'agriculture et l'alimentation, tout comme aujourd'hui », affirme T. Obenga, qui cite l'Abbé Proyart, 1776 : « Après le manioc il n'est rien que les nègres cultivent avec plus de soin que la pinda, que nous appelons pistache : c'est une espèce de noisette longue qui renferme deux amandes, sous une gousse assez mince. Ce fruit se sème par sillons ». Pinda est le nom vili de l'arachide (T. Obenga) : le Vili est parlé le long de la baie de Loango, au Congo-Brazzaville. L'abbé précise d'ailleurs que les habitants du Loango ont un pois de terre semblable à la « pinda » : c'est le voandzou, les deux espèces étant alors cultivées simultanément.

Dès ce XVIII<sup>ème</sup> siècle, les utilisations culinaires de l'arachide y sont plurielles : « ce fruit est fort bon au goût, mais indigeste : on le fait griller avant de le manger. On le broie aussi pour en faire une pâte qui sert d'assaisonnement aux ragoûts. On en exprime encore une huile assez délicate » [Proyart, cité par T. Obenga]. Les propriétés tant oléagineuses que nutritionnelles de l'arachide sont donc bien reconnues par les Africains dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle. Ce n'est cependant que vers le milieu du XIX<sup>ème</sup> que cet intérêt apparaîtra aux commerçants et industriels européens et que l'arachide connaîtra sa spectaculaire expansion.

En terre mandingue, l'une des ethnies qui a sans doute le plus fait pour sa diffusion dans l'intérieur de l'ouest-africain, l'arachide devient « mantiga » (probablement de « manteiga », beurre en portugais), puis, par abréviation, « tiga », comme de nos jours.

Sa culture au Sénégal est confirmée par le Père Godefroy Loyer vers 1690 sous le nom de « gernette ». [cf supra Roussier P., 1935, pp 144 et 145]. André Brüe, qui est directeur de la Compagnie du Sénégal à la fin du XVII<sup>ème</sup> et au début du XVIII<sup>ème</sup> siècle (1697-1702 et 1714-1718), constate l'abondance de la « pistache de terre » dans les régions sablonneuses du pays. En 1757, Michel Adanson confirme sa culture par les paysans sénégalais.

### 1.6. Le cotonnier, *Gossypium* sp

Le cotonnier est présent en Afrique tropicale bien avant la venue des Européens (cf Volume I). Il y est représenté par *Gossypium arboreum* L. et *Gossypium herbaceum* L., deux espèces pérennes, diploïdes ( $2n = 26$ ) « de l'Ancien Monde », à fibres courtes (moins de 25 millimètres). Leur domestication avait commencé en Asie, il y a sans doute quelque cinq millénaires (dans la vallée de l'Indus ?). Puis, une sélection de certains types vers le cycle annuel, à réaction neutre à la photopériode, avait permis des introductions en régions plus tempérées.

*G. herbaceum* « a été diffusé, au moment de l'expansion de l'Islam, au sud de la Méditerranée et en Espagne, au IX<sup>ème</sup> siècle, puis en Afrique du Centre et de l'Ouest au XI<sup>ème</sup> siècle », surtout en zones sèches. *G. arboreum*, surtout cultivé en Inde, Asie du Sud-Est et Chine méridionale est représenté en Afrique : par la race *soudanense* en Afrique du Nord et de l'Ouest ; et par la race *indicum* en Afrique de l'Est et à Madagascar. Etienne de Flacourt qui séjourne cinq années dans la Grande Île, au milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle, y confirme d'ailleurs une large présence du cotonnier (cf Chapitre VI).

Quant aux espèces du « Nouveau Monde », elles vont atteindre l'Ancien, dont l'Afrique, après la découverte de l'Amérique. Ce sont les espèces *G. barbadense* et *G. hirsutum*, allotétraploïdes ( $2n = 52$ ), dont la domestication est sans doute au moins aussi ancienne que celles de l'Ancien Monde, de 2.500 à 3.500 ans avant notre ère : *G. barbadense*, à belle et longue fibre (plus de 32 millimètres) originaire de la Caraïbe, se dispersera dans le monde sous les types Ishan (côtes ouest-africaines), Sea Island (Etats-Unis, Egypte), etc. ; *G. hirsutum*, vraisemblablement originaire du Yucatan au Mexique est, dans ses formes pérennes *morrillii*, *richmondi*, *marie-galante*, *punctatum* sensible à la photopériode. C'est surtout le *punctatum* qui va être exporté vers l'Afrique.

Dans ses formes annuelles insensibles à la photopériode, notamment sa race *latifolium*, du Mexique (type Upland), *G. hirsutum* fournira l'essentiel des variétés cultivées de nos jours et 90 % de la production mondiale actuelle. [d'après B. Hau, J. Lancon, D. Dessauw « Les cotonniers » in Charrier *et al.*, 1997, pp 241 et suivantes].

Bien qu'il soit difficile de préciser les dates d'arrivée de ces cotonniers « Nouveau Monde » en Afrique, on peut supposer, avec l'agronome Josef Berger, que la race *punctatum* du *G. hirsutum* atteint l'Afrique de l'Ouest à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle. Elle s'y répand alors rapidement, au sud du Sahara, remplaçant largement les pérennes diploïdes existants, comme culture et matière première des artisanats locaux. La race *marie-galante*, également pérenne de *G. hirsutum* sera introduite plus tard, au Ghana, par les Missionnaires de Bâle au XIX<sup>ème</sup> siècle [Berger J., 1969, p 20].

Dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, les Portugais engagent, avec le cotonnier (entre autres) une culture spéculative. Dans l'archipel du Cap Vert, où ils sont installés depuis 1460, et pour alimenter une activité commerciale de plus en plus intense avec le continent, ils développent, dans les îles de Santiago et Fuego, une agriculture de plantation. La main d'œuvre, servile, provient principalement de Sénégal. [Barry B., 1989, pp 229 à 244].

Le cotonnier, avec la canne à sucre et l'indigo, sont les cultures principales retenues au XVI<sup>ème</sup> siècle. Les plantations de cotonniers notamment, en alimentant les usines de tissage du Cap Vert, permettent aux commerçants portugais et aux « lançados » d'étendre leur influence du Sénégal à la Sierra Leone. Le coton en provenance des îles du Cap Vert entraîne même une réelle prospérité en Casamance, où « les Bainuk et les Casanga [...] très habiles dans le tissage et la teinture (en) deviennent rapidement les principaux clients ». [Barry B., opus cité, p 240].

### 1.7. Les agrumes, *Citrus spp*

Les *Citrus* sont originaires du sud-est asiatique. Les Arabes les ont introduits, via la Méditerranée, en Europe et en Afrique vers le X<sup>ème</sup> siècle de notre ère. Leur culture s'étend jusqu'au Portugal, notamment dans la province méridionale de l'Algarve.

C'est aussi aux Arabes que l'on doit l'arrivée des agrumes sur les côtes orientales d'Afrique, vraisemblablement aux mêmes époques. Il est en tout cas certain que lorsque Vasco de Gama touche les côtes du Mozambique, en 1498, il trouve « des oranges plus douces et meilleures que celles du Portugal » et des citrons ou cédrats (« cidras »). Le frère João dos Santos écrit en 1609, dans l'Étiopia Oriental, à propos de l'Île de Mozambique: « il y a dans l'île comme sur la terre ferme beaucoup de palmeraies. Ils ont quelques jardins de légumes, oranges, cédrats (« cidras ») et beaucoup de bonnes limettes ou limes (« limas »)». Le même auteur signale, à Sofala également, « des orangers (« laranjeiras ») et des limettiers (« limeiras ») avec beaucoup de bonnes limes (« limas »)». Il précise que l'on trouve, « le long de la rivière de Sofala, en deux endroits, des espaces en friche non appropriés, pleins d'orangers (« laranjeiras ») et de citronniers (« limoeiros »), dont on peut librement cueillir les fruits quand on désire en manger ». [Pimenta A., 1947, p 89].

S'il est établi que les Portugais trouvent des oranges, citrons, cédrats et limes lorsqu'ils atteignent les côtes orientales de l'Afrique, à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, les avis sont partagés pour les côtes occidentales. D'après Dalziel J.M. (1937), les Musulmans y auraient introduit les citronniers dans les régions subsahariennes (qu'ils fréquentent dès le Moyen-Age), alors que les Portugais y auraient apporté les orangers.

Cependant, certains récits attestent que, dès leurs premiers voyages, les navigateurs portugais trouvent des oranges en Gambie [Mendes-Ferrão J.E., 1993, p 167]. Hypothèse peut être faite

que les Portugais poursuivent alors l'introduction des agrumes (commencée par les Arabes) au sud de la Gambie et, plus globalement, intensifient leur diffusion dans les principales places des côtes occidentales d'Afrique tropicale, où ils s'établissent dès la deuxième moitié du XV<sup>ème</sup> siècle. Leurs sources de matériel végétal peuvent d'ailleurs être aussi bien des lieux de production européens, ou nord-africains, que les berceaux asiatiques des espèces (à partir du XVI<sup>ème</sup> siècle). Dès 1545, par exemple, le Pilote anonyme mentionne l'existence, dans l'île de Santiago, au Cap Vert, « d'innombrables jardins d'orangers, de limettiers et citronniers », ce que confirment les lettres qu'écrit le Père Baltasar Barreira en 1605 [Mendes-Ferrão J.E., 1993, p 172].

Sur le continent la diffusion va être progressive, comme l'illustre le cas de la Sierra Leone (la Serra Leoa des Portugais) pour laquelle existe des récits de voyages mentionnant les agrumes. Ainsi lorsque Eustache De La Fosse effectue son « Voyage dans l'Afrique occidentale », en 1479-1480, il ne trouve sur les « Ilhas Bravas » (îles sauvages), les actuelles Banana Islands au sud de la péninsule de Freetown, « aucun fruit comestible ». [R. Fouché-Delbosc « Voyage à la côte occidentale d'Afrique... (1479 – 1480), cité par Avelino Teixeira da Mota in Donelha A. 1977, p 193]. Or, le récit d'André Donelha (1625) de son voyage en Sierra Leone de 1574, qu'il effectue donc un siècle après De La Fosse, signale que si « ses îles sont inhabitées à cause de leur petitesse [...], elles sont couvertes de cédrats, d'oranges, de citrons, de bananes et d'autres fruits qui y poussent naturellement ».

Teixeira da Mota fait alors l'hypothèse qu'au cours du XVI<sup>ème</sup> siècle tous ces arbres ont été plantés « soit par des Africains du continent, soit plus probablement par des Portugais qui allaient y faire aiguade avec leurs navires ». Un peu plus au nord, sur la péninsule elle-même, vers l'estuaire du Rio Tagarim (actuelle Sierra Leone River), Donelha voit, en 1574, « de très beaux orangers, cédratiers et citronniers, et des cotonniers chargés de coton « antille»... », sur l'emplacement de villages abandonnés. Cette présence des oranges en Sierra Leone est confirmée en 1594 par André Alvares d'Almada. [Mendes-Ferrão J.E., 1993, p 167].

### **1.8. L'ananas, *Ananas comosus* (L.) Merrill**

Christophe Colomb et ses compagnons découvrent dans un village indien, lorsqu'ils débarquent le 4 novembre 1493 en Guadeloupe, des plantations d'ananas dont « l'odeur et le parfum les étonnèrent et les ravirent ». Le fruit figure dans « Historia general y natural de las Indias » publié à Séville en 1535 par Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdes.

« La rapide adoption de l'ananas dans nombre de pays étrangers est unique dans l'histoire de la diffusion des plantes cultivées. Au cours des deux siècles allant de 1500 à 1700, il s'établit dans la presque totalité des régions tropicales et des îles océaniques ». [Collins J., 1954, pp 215 à 217].

### **1.9. Les bananiers, *Musa* spp**

On sait aujourd'hui que tous les bananiers cultivés sont d'origine hybride et proviennent de croisements entre les deux espèces *Musa acuminata* (A) et *Musa balbisiana* (B). Les différentes appellations utilisées au cours des siècles, *M. paradisiaca*, *M. nana*, *M. cavendish*, *M. sinensis*, etc. entrent, en fait, dans cinq groupes de cultivars, à complexité génétique croissante (et déjà résumée dans le Volume I):

♦ Les diploïdes AA et AB représentent, respectivement, des bananes-desserts sucrées et des bananes-desserts acides.



◆ Parmi les triploïdes :

- les AAA recouvrent l'essentiel des bananes-desserts de grande culture contemporaine : Cavendish (Lacatan, Poyo, Williams, Grande et Petite Naines), Gros Michel, Figues roses, etc. ;
- les AAB rassemblent la plupart des bananes à cuire, dont les plantains d'Afrique et d'Amérique latine ;
- les ABB sont des bananes à cuire surtout répandues dans le Pacifique.

◆ Les tétraploïdes AAAA sont d'obtention beaucoup plus récentes, notamment dans la recherche de résistances variétales aux grandes pathologies. [d'après Bakry, Carreel, Caruana, Côte, Jenny et Tezenas du Montcél dans: «Les bananiers» in Charrier *et al.*, 1997, p 109].

Le Centre primaire de diversification des bananiers est vraisemblablement indonésien ; et leur domestication dans l'ensemble du Sud-est asiatique et Pacifique remonte à plusieurs millénaires. D'après E. de Langhe [1995, cité par E. Bakry et al. opus cité, 1997], les plantains et quelques diploïdes auraient gagné les premiers l'Afrique de l'Est, par Pemba et Zanzibar, avant notre ère. Les Bantouphones les auraient alors diffusés jusqu'en Afrique de l'Ouest.

Il est en tout cas certain que le bananier est cultivé sur la côte orientale d'Afrique lorsque les Portugais l'atteignent à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle: on présente à Vasco de Gama des fruits « qui ressemblent à des figues et ont une très fine saveur », écrit le Pilote anonyme. Antonio Galvão précisera d'ailleurs [Tratado dos Descobrimentos, Lisbonne, 1563] que « ce que les Portugais appellent figuiers, ne sont ni des arbres, ni des cannes, bien qu'ils en aient l'apparence ». [cité par Mendes-Ferrão J.E., 1993, p 154].

À l'Ouest de l'Afrique, Valentim Fernandes (1506-1510) et le Pilote anonyme (1545) signalent la présence à São Tomé d'une plante appelée « avelaneira » ou « avelana » qui produit des « grappes » (régimes) semblables aux « figues », qu'à Alexandrie et en Egypte on nomme Musa (cf supra). Gaspar Frutuoso, à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, écrit qu'en l'île de Santiago (Cap Vert) « il y a beaucoup de bananiers qui donnent des figues en forme de concombres qu'on appelle bananes [...] et que (l'on croit être) le fruit défendu du paradis terrestre ». [Mendes-Ferrão J.E., 1992].

Dans les mêmes temps, au XV<sup>ème</sup> siècle, la petite Naine du groupe Cavendish atteint les Canaries espagnoles. Ces bananiers insulaires sont naturellement introduits par les Ibériques, soit de la Méditerranée, soit de la côte nord occidentale d'Afrique, où l'influence arabe se fait sentir dès le Moyen-Age. En relais, les Portugais vont, à leur tour, diffuser le bananier sur les côtes d'Afrique occidentale au sud du Sénégal jusqu'en Angola et, à partir de São Tomé, jusqu'au Brésil.

Dans toutes les régions tropicales humides d'Afrique, la banane devient un des aliments de base des populations, notamment la banane-plantain, à cuire, qui va se diversifier par sélection « naturelle » suivant les écologies et ethnies, jusqu'à compter de nos jours plus de cent cultivars. Dès 1668, O. Dapper mentionne qu'en plusieurs endroits de la côte, entre l'actuel Gabon et l'Angola, la banane « sert de pain », les habitants « vivant de mil, de bananes et de chasse ». Un siècle plus tard, en 1776, l'abbé Proyart écrit: « la banane

(plantain) est le pain des riches, comme le manioc est celui des pauvres » [Cité par Esther Katz in Monique Chastanet, 1998, pp 287 à 293].

#### **1.10. L'anacardier, *Anacardium occidentale* Linn.**

L'anacardier est originaire du littoral atlantique de l'Amérique tropicale, peut être plus précisément du bassin amazonien. Il est très tôt introduit du Brésil aux îles du Cap Vert par les Portugais, d'où il est transporté en Inde par les Jésuites.

D'après J.E. Mendes Ferrão [1992, p 86], l'introduction sur le continent africain se fait par la côte orientale soit de l'Inde, soit directement du Brésil. De là, l'anacardier atteint les îles de l'Océan indien, notamment Madagascar, au XVI<sup>ème</sup> siècle.

Francisco Pyrard (Viagens) le signale dans le Bengala (sud-ouest Angola) au XVII<sup>ème</sup> siècle [Pimenta A., 1947, p 124]. L'anacardier va se répandre largement dans les tropiques africains.

#### **1.11. Le manguiier, *Mangifera indica* L.**

Le manguiier est originaire du sud-est asiatique (Inde, Birmanie, Malaisie), où il est cultivé depuis des millénaires et considéré comme le « roi des fruits tropicaux ». « Plus vous dégustez ce fruit, plus vous l'appréciez » écrit, en 1563, Garcia de Orta. [« Colloquios dos simples e drogas da India », édition commentée par Conde de Ficalho en 1891 cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 186].

Pour certains, les Arabes ou Musulmans l'introduisent dès le X<sup>ème</sup> siècle sur la côte orientale de l'Afrique. Pour d'autres, ce sont les Portugais (Jésuites) qui le transportent de l'Inde au Mozambique, puis sur la côte occidentale d'Afrique et au Brésil. C'est à Goa, en Inde, qu'ils vont conduire un long travail de sélection sur les manguiiers. Pour Hamilton, qui écrit en 1727, « la mangue de Goa est regardée comme la plus grosse et la plus délicieuse au goût qui soit au monde et, je puis ajouter, le plus sain et le plus savoureux des fruits du monde ». [Pimenta A. 1947, p 113].

Les variétés ainsi améliorées, multipliées par greffage ou marcottage, vont être diffusées dans nombre de régions tropicales. La plupart vont s'y reproduire par semis et y devenir spontanées : mangues de Guinée, de Quelimane (Mozambique), de La Réunion, etc. D'autres seront maintenues par voies végétatives.

#### **1.12. Le papayer, *Carica papaya* L.**

Le papayer est originaire d'Amérique du Sud, vraisemblablement des Andes, d'où il est introduit au Brésil entre 1578 et 1586, d'après C. Franca (1926). Du Brésil, il est transporté et diffusé en Afrique par les Portugais via, sans doute, les îles du Cap Vert et de São Tomé.

La diffusion du papayer en Afrique va être très large, l'une des raisons fondamentales en étant que sa fructification s'étale sur toute l'année. Cette qualité, et d'autres (croissance rapide ; multiplication facile de « l'arbre »; bonne conservation du fruit, à teneur en papaïne protéolytique élevée, etc.) vont « faire de la papaye un des fruits les plus populaires et omniprésents sur les tables de toutes les couches sociales » [selon P. B. Cavalcante cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 123].

William Bosman, qui visite la côte de Guinée en 1705 (Bénin, Ghana, Côte d'Ivoire) affirme, à propos du papayer, « qu'il y en a une quantité prodigieuse ». [« Voyage de Guinée, Utrecht, Schouten, 1705, p 301, cité par F. Busson, 1965, p 207).

### 1.13. Le caféier, *Coffea* spp

Le caféier est africain, originaire des hauts plateaux éthiopiens pour *Coffea arabica*, des régions tropicales pour la plupart des espèces cultivées par la suite : *Coffea liberica*, *C. stenophylla*, *C. canephora*, etc. Anciennement domestiqué au Yémen, l'Arabica est cependant le seul à être, d'une part commercialisé sur les marchés internationaux, d'autre part à donner lieu à une véritable culture jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Dès le XVII<sup>ème</sup> siècle, les Hollandais l'introduisent à Java et y encouragent « des plantations indigènes [...], dérobant ainsi à l'Arabie son rang de premier exportateur mondial ». [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999, p 13].

Quelques plants en sont envoyés au Jardin Royal d'Amsterdam, dont le bourgmestre en offre un exemplaire au roi Louis XIV en 1714. Ce plant, confié à Antoine de Jussieu, botaniste du Jardin royal des Plantes, produit bientôt des fleurs et des fruits que décrit de Jussieu, en 1715, dans un Mémoire à l'Académie des Sciences. Les graines ainsi récoltées donnent de jeunes plants, dont certains sont envoyés aux Antilles, d'abord sans succès avec Michel Isambert en 1716, puis en 1720 avec Gabriel de Clieu, ou Desclieux.

Trois jeunes plants sont, en effet, confiés en 1720 au Chevalier Desclieux D'Erchigny, qui les transportent à la Martinique. Un seul d'entre eux y arrive, cependant sain et sauf grâce aux soins diligents du chevalier qui partage avec son précieux chargement sa ration d'eau douce, tout au long de la traversée. Ainsi le veut la petite histoire, parfois plus belle que la grande. C'est ce plant de caféier qui « sert de point de départ au développement de toutes les plantations de l'île ainsi que de celles de la Guadeloupe et de Saint Domingue ». En 1789, cette dernière île (Haïti et République dominicaine actuelles) va assurer plus de la moitié de la production mondiale de café, détrônant ainsi les plantations des Indes néerlandaises. [Bourguet M.N. et Bonneuil C., 1999 opus cité].

Dans ce même début de XVIII<sup>ème</sup> siècle, « une autre variété du Yémen (est) introduite à l'île Bourbon (La Réunion) ». [André Charrier, Albertus B. Eskes « Les caféiers » in Charrier et al., 1997, pp 173 et 174].

Cependant, dans cette période du XVI<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup> siècles, qui concerne le présent Volume II, aucune exploitation du caféier n'est faite en Afrique tropicale. Les deux grands types d'Arabica, la seule espèce utilisée jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, dont les périples sont ainsi brièvement rappelés (le Typica des Antilles, le Bourbon des Mascareignes), ne seront plantés dans cette Afrique tropicale qu'à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle. Quant aux espèces afro-tropicales, *Coffea liberica*, *C. canephora*, *C. robusta*, etc., elles n'apparaîtront sur les marchés qu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle.

### 1.14. Les épices

Il est bien connu que les épices sont l'un des motifs les plus anciens et les plus puissants des relations entre l'Europe et l'Asie orientale et extrême-orientale. Les voies mixtes, terrestres et maritimes, étaient naturellement la règle, avant que Vasco de Gama n'accomplisse son grand tour de 1497-1498, de Lisbonne à Calicut en Inde.

Cependant, compte tenu des délais, coûts et aléas des acheminements, nombre de produits de substitution ou de remplacement des «épices des Indes» avaient été recherchés en des régions du vieux monde, plus accessibles. L'Afrique tropicale a naturellement été sollicitée, déjà grâce au commerce caravanier trans-saharien puis, à partir du milieu du XV<sup>ème</sup> siècle, en profitant d'un trafic maritime de plus en plus intense, entre les ports d'Europe occidentale et les côtes d'Afrique, jusqu'au fond du golfe de Guinée.

#### **1.14.1. La maniguette: graine de paradis, *Aframomum melegueta***

L'une des épices alors des plus estimées est fournie par *Aframomum melegueta* K. Shum, dont la graine est très anciennement utilisée en cuisine et médecine par les populations d'Afrique occidentale, de la Guinée au Bénin. A l'exportation, cette épice reçoit plusieurs noms qui peuvent créer la confusion : « maniguette », « poivre rouge », « graine de paradis » (appellation aussi donnée à *Aframomum granum-paradisi*), « poivre de Guinée » (qui peut être aussi *Xylopiya aethiopica*), ou encore « alligator pepper » pour les anglophones.

Nonobstant ces différentes appellations, la graine de cette zingibéracée est connue en Europe dès le Moyen-Age : on la signale sur les marchés de Trévise (Italie) en 1214, de Nîmes et Montpellier (France) en 1340, de Dordrecht (Pays-Bas) en 1385.

En Afrique occidentale, elle est retrouvée, *in situ*, par les premiers marins portugais à s'aventurer dans les Rivières du Sud à une date que J. Barros (1552) affirme être antérieure à la mort de l'Infant Henrique, Henri le Navigateur, en 1460. Diogo Gomes, qui voyage dans la décennie 1450, signale bien la présence de la « Melegueta », de son fruit et sa graine à l'embouchure du Geba (future implantation de Bissau). Duarte Pacheco Pereira (1506-1508) et le Pilote anonyme (1545) confirment cette présence tout au long des côtes de Guinée et du Bénin. Et A. Donelha, qui effectue trois voyages sur ces côtes entre 1574 et 1600 (cf supra), donne à celle de la Sierra Leone, le nom de « costa da Melegueta », en raison de l'abondance de cette épice qu'il y constate. [A. Donelha, 1977, cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 224].

De 1450 aux premières décennies du XVI<sup>ème</sup> siècle, les exportations de « poivre » du golfe de Guinée vers le Portugal, qui tente d'imposer un véritable monopole sur le commerce des épices, vont croissant pour atteindre les 200 tonnes annuelles. Une rude compétition s'engage d'ailleurs avec d'autres marchands européens, dont les négociants et armateurs de Rouen et de Dieppe. Les exportations de la maniguette africaine vont cependant rapidement décroître avec l'intensification du trafic sur la route maritime des Indes, au profit des épices provenant du Sud-Est asiatique : en ce même début du XVI<sup>ème</sup> siècle, 5.000 tonnes d'épices, dont 1.000 de poivre, sont ainsi acheminées de l'Inde vers l'Europe.

#### **1.14.2. Le « piment noir de Guinée » ou d'Éthiopie, ou « poivre long noir » *Xylopiya aethiopica* (Dun) A. Rich**

Ce « poivre », également originaire de la côte occidentale d'Afrique, est souvent confondu, au moins dans les termes, avec la maniguette par les anciens navigateurs. C'est le Guinea (ou African) pepper des anglophones, le « Pimenta da Guinée » (ou Cabela) des lusophones. Il est produit par un grand arbre de la famille des Anonacées, répandu de la Sénégambie à l'Angola.

Il est commercialisé par les Arabes, des côtes occidentales d'Afrique vers la Méditerranée, jusqu'au XVI<sup>ème</sup> siècle par les voies trans-sahariennes, et il parvient ainsi en Europe. Le sieur Pomet, marchand épicier et droguiste en France, le vend encore au XVIII<sup>ème</sup> siècle [Histoire générale des drogues cité par Conde De Ficalho, 1884, p 84].

De nos jours, son utilisation n'est que locale, bien que sa saveur, piquante et musquée, rappelle à la fois le gingembre, le cumin et le piment.

#### **1.14.3. Le poivre du Bénin, « pimenta de rabo » des lusophones, « Ashanti pepper » des anglophones, *Piper guineensis***

C'est un véritable poivre, du même genre que le *Piper nigrum* communément utilisé. C'est le *Piper guineensis* Sch. e Thonn. Conde de Ficalho, qui le nomme *Piper Clusii* C. DC., attribue sa « découverte » à João Alfonso de Aveiro qui l'aurait rencontré au royaume du Bénin, lors d'un voyage qu'il y effectue en 1486.

À cette époque, ce poivre fait l'objet d'un réel commerce, en raison de ses qualités de succédané possible du véritable poivre, beaucoup plus onéreux [Conde De Ficalho, 1884, p 245]. Il est également signalé par le Pilote anonyme (1545) qui en souligne l'effet, deux fois plus élevé que celui du poivre ordinaire.

#### **1.15. Le giroflier (à Maurice et à Madagascar), *Syzygium aromaticum***

Cette myrtacée, *Syzygium aromaticum* Merrill et Perry (= *Eugenia caryophyllata* Thunberg.) est un très bel arbre à feuillage persistant, de 4 à 15 mètres de hauteur.

La première mention connue du clou de girofle remonte à 266-220 avant l'ère chrétienne (textes chinois). Pline l'Ancien le décrit au I<sup>er</sup> siècle de notre ère. L'origine du giroflier est connue lorsque les Portugais découvrent les Moluques au début du XVI<sup>ème</sup> siècle et Antonio Pigafetta, membre de l'expédition de Magellan, le décrit pour la première fois en 1521. Les Hollandais, qui ont chassé les Portugais, tentent ensuite de conserver le monopole de sa production dans l'île d'Amboine (au sud de l'archipel).

Pierre Poivre réussit, pour le compte de la Compagnie des Indes, à prélever quelques pieds de giroflier en 1753 et 1755, et les introduit à l'Île de France (Maurice). Il s'y heurte à l'opposition de Fusée Aublet, directeur du Jardin d'essais créé au lieu-dit « Le Réduit » par Barthélémy David, gouverneur de l'île. Le 3 octobre 1766, P. Poivre est nommé intendant de l'Île de France où il débarque, le 17 juillet 1767, à Port Louis. Dès 1769, il monte une expédition aux Moluques qu'il confie à Provost. Celui-ci rapporte, le 24 juin 1770, soixante dix plants de giroflier. Une importation plus massive a lieu en 1772.

Les girofliers, ainsi introduits à l'Île de France, prospèrent au Jardin des Pamplemousses. Les premières fleurs apparaissent en 1775. En 1772 Choiseul, ministre de la Marine, autorise le transport des plants de giroflier de l'Île de France à Bourbon (La Réunion). Pierre Poivre en confie cinq pieds à Joseph Hubert qui les plante à « Bras-Mussard », près de Saint-Benoît. Un seul survit: il serait à l'origine des plantations de La Réunion et de Madagascar où il sera introduit au XIX<sup>ème</sup> siècle.

#### **1.16. La canne à sucre, *Saccharum officinarum* L.**

La canne à sucre est originaire d'Océanie où elle a été domestiquée, vraisemblablement en Papouasie-Nouvelle Guinée, à partir d'hybrides inter-spécifiques naturels entre *S. officinarum*, descendant d'une espèce sauvage, *S. robustum*, et une autre espèce sauvage *S. spontaneum*. Sa domestication remonte à plusieurs millénaires. Elle est alors essentiellement « canne de bouche », ou « canne à mâcher ». De ses aires d'origine et de domestication elle se

répand dans le sud-est asiatique et gagne progressivement l'Inde, le Moyen et le Proche-Orient.

La *canna mellis*, ou canne à miel, « le roseau qui produit du miel sans l'aide des abeilles », est signalée en Perse 327 ans avant notre ère par Nearchos, compagnon d'Alexandre le Grand. Elle atteint l'Égypte vers l'an 647 de notre ère, grâce aux Arabes. Ces derniers la transportent à la fois sur les côtes orientales d'Afrique, où elle se répand avant le X<sup>ème</sup> siècle, et les rives méditerranéennes jusqu'en Espagne, où elle est signalée en 714 [Barrau J., 1988].

À l'orient de l'Afrique, le Pilote anonyme, qui écrit vers 1545, rappelle que le roi de Mombassa (dans l'actuel Kenya) a fait porter au Grand Capitaine Vasco de Gama (lors de son voyage de 1498) « un mouton, beaucoup d'oranges et de citrons et des cannes à sucre ». Ces produits sont, à l'évidence, connus depuis longtemps.

De ces côtes orientales d'Afrique et, très vraisemblablement aussi, à partir de ses berceaux indonésiens (et à l'occasion des premières migrations austronésiennes), la canne à sucre est également parvenue à Madagascar au cours du premier millénaire de notre ère. À Jean Gomes d'Abreu, lors de son arrivée en 1507 à l'embouchure de la rivière Matitanana (au sud-est de la Grande Île, vers l'actuel Vohipeno), on apporte « cannes à sucre, poissons et racines ». En 1514, A. Corsoli écrit : « Il y a (dans l'île) beaucoup de canne à sucre que les indigènes ne savent pas utiliser (ne fabriquent pas de sucre) » [Barrau J., 1988]. L'abondance de la canne à sucre à Madagascar est largement confirmée par Etienne de Flacourt qui séjourne cinq années dans la Grande Île au milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle (cf Chapitre VI).

À l'occident de l'Afrique, c'est par Madère que la canne à sucre va entamer sa progression tropicale. À l'initiative de l'Infant Henri, le peuplement de l'archipel est délibérément engagé dans les années 1420 et des concessions y sont accordées. Elles vont devenir autant de plantations de canne à sucre (introduite du Portugal, où elle est cultivée au sud du pays dans l'Algarve), de blé et de ceps de malvoisie (introduits de Crète ou de Chypre, et à l'origine du fameux vin de Madère).

Lorsque les Portugais prennent pied sur le continent, au sud du Sahara, à Arguin (vers 1445) c'est d'abord le blé, « produit dans l'île Madère en quantités énormes [...] qui est troqué contre de l'or qu'apportent, du Soudan, les caravanes. Plus tard, l'importation de blé des Açores permet à Madère de s'adonner à la production du sucre en quasi monoculture ». [Thomaz L.F., 1989, p 56]. Des spécialistes vénitiens et génois viennent alors y conseiller la production d'un sucre de bonne qualité.

L'énergie est, dans un premiers temps, uniquement fournie par l'homme et les animaux, tant pour la culture de la canne que pour l'extraction du sucre. C'est en 1452 que Diogo de Teive reçoit l'autorisation d'installer, dans l'île de Madère, le premier moulin à eau, producteur d'énergie.

La brillante réussite de Madère fait que, pour l'empire portugais naissant, la canne à sucre devient rapidement le « support économique des découvertes » [Mendes-Ferrão, 1993, p 19]. La canne à sucre est ainsi diffusée dans la plupart des territoires subtropicaux et tropicaux de l'Afrique de l'Occident, au fur et à mesure de leur « découverte », ou mise en valeur. Sa culture est tentée aux Açores en 1460, puis aux Canaries, d'où Christophe Colomb va d'ailleurs la transporter à Hispaniola, dans les Grandes Antilles, dès 1493. Elle est également essayée aux îles du Cap Vert vers 1490. Elle n'y connaît cependant pas une grande extension. Seule y persistera, jusqu'à nos jours, la production de sucre pour l'eau de vie, le « grog ».

C'est incontestablement à São Tomé, puis Príncipe, qu'elle va connaître le plus grand succès. Elle y arrive avec les premiers colons qui s'installent entre 1481 et 1485. Dès 1494 de grandes plantations s'y développent en bon nombre et obtiennent des rendements satisfaisants, comme le confirment Duarte Pacheco Pereira et Valentim Fernandes, entre 1505 et 1510. Le développement de la production sucrière de São Tomé est, toutefois au début, freiné afin d'éviter à Madère une trop forte concurrence : en 1517, il n'y existe que deux sucreries [d'après Correia Lopes cité par Mendes-Ferrão, 1993, p 24].

Cependant, à São Tomé « la canne s'impose comme culture prépondérante », ce qui entraîne l'immigration de forts contingents d'esclaves, venant des fleuves du golfe de Guinée (4.307 en 1516) [Maria Emilia Madeira Santos et Maria Manuel Ferraz Torrão « Entre l'Amérique et l'Afrique, les Îles du Cap Vert et São Tomé : les cheminements des milhos (mil, sorgho et maïs) » in Monique Chastanet, 1998, p 76]. Et l'expansion de la canne s'y accélère du fait du climat favorable et de la fertilité des sols. La canne à sucre est également introduite dans l'île de Príncipe, et l'archipel connaît une grande prospérité économique, que H.L. Silva, appellera « le cycle du sucre ». [« São Tomé e Príncipe e a cultura do café », 1956 in Mendes-Ferrão, 1993, p 26).

À côté de la canne se développent à São Tomé les cultures vivrières pour l'alimentation des travailleurs et de leurs familles, notamment le « miglio zaburro » (vraisemblablement déjà le maïs) et l'igname. De nombreux légumes européens sont également cultivés : « des laitues, des choux, des raiforts, des bettes, du persil, etc., lesquels poussent en quelques jours [...]. On aura une idée de la fertilité de cette terre en sachant que si les Noirs s'interrompent pendant quelques temps de cultiver un bout de terrain, tout de suite les arbres y poussent et en quelques jours deviennent aussi grands que chez nous en de nombreux mois ; ils sont alors obligés de les couper et de les brûler. Cet emplacement où ils ont coupé et brûlé des arbres est bon à la plantation des cannes à sucre, lesquelles ainsi mûrissent en l'espace de cinq mois ». [Sauvageot S., 1961].

Comment une telle description, un peu exagérée, de l'explosion végétative constatée sur ces terres volcaniques d'une exceptionnelle richesse, abondamment arrosées par un régime des pluies généreux, ne pouvait-elle pas, très tôt, faire naître et alimenter le mythe de l'inépuisable fertilité des sols tropicaux ? Il n'en demeure pas moins que pour São Tomé et Príncipe cette fertilité est réelle et très rapidement, dès 1545, d'après le récit du Pilote anonyme, le sucre devient « la ressource principale des habitants » qu'ils échangent contre des produits d'Europe. À cette époque, la production de sucre est estimée à 150.000 « arrobas » (environ 2 250 tonnes) et il existe quelque 60 sucreries actionnées par des moulins à eau. Elles sont environ 150 en 1554. Le sucre, purifié à la cendre, est livré en pains de 15 à 20 livres. Sa fabrication a profité des leçons de « maîtres » venus de Madère.

La bagasse est déjà utilisée pour l'alimentation de troupeaux de porcs « en très grand nombre » et dont « la chair est si délicate et si saine qu'on la digère mieux que celle du poulet ». [Sauvageot S., 1961, p 131].

L'apogée de la culture de la canne à sucre à São Tomé se situe vers le milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle avec quelque 12.000 tonnes de sucre exportées vers Lisbonne et les Flandres. L'archipel compte alors 3.000 Européens et fils de Blancs, métis, les « filhos da terra » ou « forro » et 10.000 Noirs.

Le déclin va cependant être rapide : le sucre est reconnu « de moins bonne qualité (climat trop humide) que celui du continent sud-américain, (et) certains colons commencent, dès lors, à émigrer pour le Nordeste brésilien » [Gallet D., 2001, p 42]. En outre, dès la fin du XVI<sup>ème</sup> et au cours du XVII<sup>ème</sup> siècles, l'archipel subit une série de graves troubles politiques : attaques de pirates, saccages français, révoltes d'esclaves, occupation hollandaise, etc..

Le « cycle du sucre » va se briser avec le XVIII<sup>ème</sup> siècle, alors qu'il s'ouvre très largement au Brésil, où les Portugais vont reporter leurs efforts. Ils n'en tentent pas moins, cependant, l'introduction de la canne à sucre sur les côtes occidentales du continent africain, au fur et à mesure de leurs découvertes et occupations. La présence de la canne est ainsi attestée en Sierra Leone dès 1594 ; en 1571 on a même pensé installer une sucrerie en Angola, mais le projet a été abandonné au profit du Brésil, où la canne est arrivée dès 1502-1503, en provenance de Madère : pour certains historiens et sociologues, « c'est la canne à sucre qui a fait le Brésil ». [Mendes-Ferrão, 1993, p 32].

En écho dissonnant, J-H. Bernardin de Saint Pierre écrira en 1773, dans son livre : « Voyage à l'isle de France, à l'isle Bourbon, au Cap de Bonne Espérance » : « Je ne sais si le café et le sucre sont nécessaires au bonheur de l'Europe, mais je sais bien que ces deux végétaux ont fait le malheur de deux parties du monde. On a dépeuplé l'Amérique afin d'avoir une terre pour les planter, on a dépeuplé l'Afrique afin d'avoir une nation pour les cultiver ». [Barrau J., 1988, opus cité, p 173].

En fait, s'agissant de l'Afrique, c'est surtout dans ses îles de l'Océan indien que la canne à sucre va se développer en tant que culture industrielle, restant culture secondaire ou « de case » dans l'ensemble du continent. D'après J. Barrau, la canne est introduite à l'île Maurice vers 1650 par les Hollandais, lors de leurs tentatives de colonisation entre 1638 et 1658. Les Français l'ont probablement introduite à l'Île Bourbon (La Réunion) en 1657, d'où cette canne « Bourbon » a pu aussi atteindre l'Île de France (Maurice). Elle va y constituer la base de la production sucrière jusqu'en 1840.

D'autres introductions sont bien sûr réalisées ultérieurement, tant à l'Île Bourbon qu'à l'Île de France, par exemple par Louis Antoine de Bougainville qui, lors de « son voyage autour du monde de 1766-1769 [...] récolta des cannes océaniques à Tahiti [...] désignées par le terme « Otaheite » et considérées comme apparentées, si ce n'est semblables, au cultivar « Bourbon » dont il a été plus haut question. De là, ces cannes furent transportées aux Antilles françaises en 1787 ». [Barrau J., 1988, opus cité, p 166].

### **1.17. Le tabac, *Nicotiana spp***

Depuis que les Indiens de l'île San Salvatore (ou Salvador) Bahamas, ont offert des feuilles de tabac séchées à Christophe Colomb, lorsqu'il y aborde sa première terre du Nouveau Monde, le 11 octobre 1492, le tabac s'est répandu en Europe « avec la rapidité d'une peste, en moins d'un siècle ». [Chevalier A., 1936, p 362].

Le tabac est cultivé par les premiers colons installés aux Antilles dès 1520. Il est introduit en Europe à la même époque ; sa culture se répand très vite en Espagne et au Portugal. Un célèbre médecin de Séville, Monarde, assure en 1537 « que la fumée du tabac est efficace contre la plupart des affections connues, depuis les céphalées, les troubles de la vue, la surdité, jusqu'aux maux d'estomac, coliques, ulcères, en passant par la gangrène, les morsures de serpents, etc. ». [Mendes-Ferrão, 1993, pp 133 et 134].



Au Brésil, le moine botaniste André Thevet (1502-1597) qui séjourne dans la baie de Rio de Janeiro en 1555 décrit, de son côté, l'usage que font les Indiens de cette herbe dont « la fumée [...] est fort salubre, disent-ils, pour faire distiller et consumer les humeurs superflues du cerveau [...], passer la faim et la soif, pour quelques temps ». [Chevalier A., 1936, p 363].

Avec de telles qualités, le tabac, son usage et sa culture ne peuvent que s'étendre rapidement en Afrique, où il est très vraisemblablement introduit par les Portugais. D'après Jean Vitart, l'introduction en Afrique occidentale a pu se faire, au XVI<sup>ème</sup> siècle, par deux voies distinctes:

- une voie nord-sud, d'Afrique du Nord, par les oasis sahariennes, vers des populations soudanaises islamisées, pour le *Nicotiana rustica*, tabac corsé dont la zone de dispersion est très vaste ;
- les côtes des Rivières du Sud et du golfe du Bénin, touchées par les navires marchands et négriers, pour le *Nicotiana tabacum*, tabac plus léger. [Vitart J., 1952, pp 342 à 354].

Le tabac est signalé à Madagascar vers 1506. [Mendes-Ferrão, 1993, p 136].

### **1.18. L'indigo, *Indigofera* spp**

Le genre *Indigofera* est bien représenté en Afrique. Les habitants du Soudan connaissent depuis très longtemps les techniques d'extraction de la teinture des feuilles et les auraient très tôt transmises aux populations du Sud. André Alvarez de Almada, qui parcourt les « rivières de Guinée » à partir de 1566, parle des tissus de coton blancs et noirs qu'utilisent les «Jalofos» (Ouolof) et «Mandinga» (Mandingue), « si fins qu'ils éblouissent ceux qui les voient ». Il décrit en détail le procédé d'extraction de la matière colorante, différent d'après lui de celui utilisé dans les Indes orientales, alors portugaises.

De Guinée, le procédé est transmis aux îles du Cap Vert. « De l'île de San Tiago, vers le milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle, ou peu après, la teinture est transportée à Séville et à Cadix où elle est très appréciée, d'après Almada ». Cette fabrication tombe toutefois en désuétude, pour être redécouverte en 1702 par D. Antonio Saldago dans les îles du Cap Vert. Une fabrique royale est alors établie à San Tiago pour produire l'indigo. Mal gérée, elle doit arrêter sa production [Conde De Ficalho, 1884, pp 128 à 130].

L'utilisation de l'indigo n'en perdure pas moins, dans une bonne partie du continent africain, grâce à l'artisanat local, même si les tissus d'importation viennent progressivement, et au moins partiellement, se substituer aux cotonnades de fabrication indigène.

### **1.19. Les imprévues et les indésirables**

Toutes les introductions ne sont pas bonnes à faire, les exemples en sont très nombreux. Les plus dommageables sont souvent les clandestines : maladies, pestes, parasites, prédateurs, etc.; et, pour les plantes cultivées, les plus conviviales d'entre elles : les mauvaises herbes. Nombreuses sont celles qui accompagnent ainsi les mouvements intercontinentaux de matériel végétal, dès leur début. Ce sont des espèces messicoles, rudérales, qui se mêlent aux espèces volontairement transportées vers l'Afrique, et sont capables de s'adapter à tous les milieux tropicaux (pantropiques).

Parmi les plus connues, en provenance d'Amérique, sans qu'il soit cependant possible d'en dater l'arrivée, souvent ancienne, on peut par exemple citer :

- ◆ des Papilionacées, éventuellement fourragères telles *Zornia diphylla* L., *Alysicarpus vaginalis* L. ; tinctoriale telle *Indigofera anil* L.;
- ◆ des Caesalpinées : *Cassia occidentalis* L, *Cassia tora* L.;
- ◆ des Solanacées : *Physalis angulata* L, médicinale ;
- ◆ des Chénopodiacées: *Chenopodium ambrosioides* L., aromatique et médicinale ;
- ◆ des Graminées ou Poacées : *Imperata cylindrica* Cyr.. C'est, sans nul doute, la plus remarquable des espèces pantropicales nuisibles que l'homme ait répandues, plus ou moins involontairement, de l'Amérique à l'Afrique et à l'Asie. « Il n'est pas douteux que l'*Imperata cylindrica* soit venu d'Amérique. Il pullule en effet dans les campos du Brésil [...]. Cette plante est le plus grand fléau de l'agriculture tropicale [...]. Il envahit les défriches forestières, les savanes cultivées d'où il évince toutes les cultures par ses rhizomes au prodigieux pouvoir envahissant. Il progresse dans l'ensemble de l'Afrique tropicale ». [Chevalier A., 1931, p 647].

« La plupart de ces plantes ont des graines très fines qui ont pu être mélangées dans les graines et provisions, dans la terre adhérant aux tubercules et rhizomes comestibles », transportés lors des voyages intercontinentaux. A. Chevalier suppose cependant que, pour certaines, les échanges ont pu commencer bien antérieurement à ces voyages, grâce à des transports naturels : la mer, le vent, les oiseaux, etc., ce qui expliquerait leur adaptation aux conditions et systèmes de culture africains souvent remarquables. [Chevalier A., « Epoques auxquelles... », 1925, pp 443 à 448]. Une consolation cependant demeure : certaines de ces espèces sont utilisables: fourragères, médicinales, culinaires, etc..

\*

\*

\*

## SECTION II. L'ÉLEVAGE ET LES FORÊTS

### 2.1. Aperçu général sur l'élevage

Le tableau brièvement dressé dans le Volume I du présent ouvrage reste, dans ses grandes lignes, valable pour la période allant du XV<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup> siècles. L'élevage reste, surtout dans les zones sahéliennes et soudanaises, une ressource majeure de l'économie agricole de l'Afrique tropicale, quasi-exclusive dans ses parties les plus septentrionales.

Le vétérinaire Camille Pierre rappellera, dans un ouvrage du début du XX<sup>ème</sup> siècle, qu'à cette époque les troupeaux y étaient « tellement nombreux qu'on a peine à s'en faire aujourd'hui une idée ». Il citera par exemple un passage du *Tarikh-ès- Soudan* (Chronique du Pays des Noirs), écrit vers 1655 par Abderhamane Es Saadi, historien d'origine maure, à propos d'un traité de paix conclu sous l'égide du souverain du Macina (delta intérieur du Niger, au Mali) en 1609, dans lequel il était fait mention d'un « droit de chachia » de « six mille vaches [...] remises en une seule fois et très rapidement ». Un tel prélèvement, possible en de si brefs

délais, laisse évidemment supposer un capital cheptel assez considérable à l'échelle d'une seule petite région [Pierre C., 1906, p 96].

Cependant, avec l'arrivée des négociants européens et l'appel des marchés qu'ils représentent, l'élevage africain sort progressivement de son caractère autarcique, conservateur, et quelque peu contemplatif, pour s'engager dans des productions plus marchandes. Dans ces premiers temps de l'établissement et d'une expansion, toutefois spectaculaire, des relations économiques entre l'Afrique et l'Europe (et l'Amérique), les échanges, s'agissant donc des produits de l'élevage (ou de la collecte et de la chasse), ne portent cependant guère sur les animaux eux-mêmes. Dans ce cas, d'ailleurs, ils seraient plutôt nord-sud que l'inverse : par exemple, importations dans les zones sahélo-soudaniennes de chevaux du Maghreb, très prisés des notables de ces régions.

Ces échanges vont, en fait, surtout concerner les sous-produits des activités liées à l'animal: cuirs, peaux, cire, ivoire, etc.

## **2.2. Au Nord sahélo-soudanien : les cuirs et peaux**

L'une des plus importantes activités économiques des XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles pour les régions côtières, allant de l'embouchure du Sénégal à l'actuelle Guinée-Bissau, est l'achat par les navires de commerce européens (portugais, hollandais, anglais, français) de cuirs et peaux (essentiellement bovins et caprins). Ce négoce commence vraisemblablement assez tôt dans le XVI<sup>ème</sup> siècle : les Français qui s'y livrent « depuis de nombreuses années » n'en retirent cependant, « au mieux, que 6.000 à 7.000 peaux annuellement » écrit le Cap verdien André Alvarez D'Almada en 1594, dans son « Tratado Breve dos Rios de Guinée » [Moraes N. Isabel, 1972, pp 37 à 45].

Les Portugais, en liaison avec les armements et industriels européens, développent considérablement ce commerce, notamment à l'escale de Porto d'Ale (actuel Portudal, Sénégal). Ils y entretiennent des résidents, les « tratadores » (une centaine en 1606 ?), pour la plupart des Nouveaux chrétiens (les marranes, ou juifs convertis), qui s'approvisionnent auprès des rois et notables de l'intérieur, par l'intermédiaire des « lançados », aventuriers coureurs de brousse, Portugais ou descendants métissés.

Dans les premières années du XVI<sup>ème</sup> siècle, 40.000 peaux ou cuirs doivent être ainsi exportées (dont probablement 80 % de la côte sénégalaise). En 1616, un jésuite portugais évalue à 50.000 le nombre de peaux traitées et livrées aux navires français et flamands. Pour Francisco de Lemos Coelho (« Description de la Guinée », 1669), ce chiffre peut être porté à 100.000 cuirs traités par an, dont 60 % par les Hollandais et 40 % par les Français. [Moraes N.I., 1972, opus cité, p 41]. Boubacar Barry estime même à 150.000 cuirs les exportations de la Sénégalie en 1660, dont 35.000 à 40.000 par la seule escale de Rufisque, en raison de la forte demande européenne [d'après Ph. D. Curtin, 1972 cité par B. Barry 1989]. « Le commerce du cuir donne très tôt aux Hauts Plateaux du Futa Jallon (Guinée), propices à l'élevage, une place importante [...]. Dès 1606, le Futa exporte, par les Rivières du Sud, près de 40.000 peaux par an, attestant ainsi le peuplement progressif de la région par les Peuls nomades, à la recherche de nouveaux pâturages » [Barry B., 1989, pp 229 à 244].

Après la reprise de Gorée par Jean d'Estrées, le 1<sup>er</sup> novembre 1677, le commerce des cuirs s'effondre : à la fin du siècle seulement 20.000 peaux sont achetées, pour les royaumes sénégalais du Cayor, du Baol, du Sine et du Saloum.

### 2.3. Au Sud guinéen : la cire et l'ivoire

Deux autres ressources naturelles animales donnent lieu à un important commerce de la part des Portugais, solidement implantés dès les XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles, jusqu'en Haute Gambie et dans les Rivières du Sud : l'ivoire et la cire.

Les Rivières du Sud exportent jusqu'à 28.000 dents d'éléphants: la destruction des troupeaux d'éléphants de toute la Sénégambie et des côtes de Guinée est commencée. Le commerce de la cire, notamment par l'intermédiaire des Afro-Portugais, qui opèrent entre Cacheu (Guinée-Bissau) et Gorée (Sénégal), est également important. [Barry B., 1989, pp 229 à 244].

### 2.4. Une ressource forestière de longue vie : la gomme

Le commerce de la gomme est sans doute le plus important que l'Afrique ait entretenu avec l'Europe du XV<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup> siècles, s'agissant des ressources végétales. Commencé par les Portugais à l'île d'Arguin, où ils s'établissent en 1442, il est poursuivi par les Français à l'embouchure du Sénégal, puis tout au long du fleuve. La concurrence devient rude dès le XVII<sup>ème</sup> siècle avec les Anglais et les Hollandais. Ces derniers occupent d'ailleurs l'île d'Arguin en 1638 et fondent l'escale de Portendick, sur l'emplacement de l'actuel Jreïda (ex-Coppolani) en Mauritanie, à une vingtaine de kilomètres au nord de Nouakchott. «À Arguin, comme à Portendick, l'objectif principal de la traite (est) alors la gomme fournie, en Mauritanie, par des forêts d'acacias situées dans le Trarza et le Bracna, entre [...] le fleuve Sénégal et l'actuel Nouakchott, et dénommées [...] forêts de Lebier, d'Alfatak et de Sahel », selon une carte de 1773. [Delcourt J., 1969, pp 74 et 75].

Il faut rappeler que la gomme arabique est principalement produite par *Acacia senegal* Willd = *Acacia verek* Guill. et Perr., communément appelé gommier blanc, dont l'aire s'étend, en zones sahélienne et subdésertique, de l'Océan atlantique à la Mer rouge. L'exsudation se produit pendant toute la saison sèche, elle est augmentée par la saignée.

La gomme est utilisée en pharmacie (sirops, pastilles, pâtes), en confiserie et dans l'industrie (colle, couleurs, apprêt des tissus, etc.). D'autres espèces d'acacias peuvent également fournir de la gomme, de moindre qualité, telles *Acacia Seyal* Del., le « sourour » des Ouolof, qui produit la « gomme friable », et *Acacia Sieberiana* DC.

L'ingénieur Golberry, en résidence au Sénégal en 1786, décrit ainsi la collecte et la traite de la gomme : « Dans les premiers jours de décembre, les Maures des trois tribus (Darmankor, Brakna, Trarza) quittent les oasis où sont réunis leurs troupeaux, leurs chameaux, leurs chevaux et leurs richesses, et chaque tribu se met en marche vers la forêt des gommiers qui lui appartient [...]. Le travail de la récolte dure six semaines [...]. On charge la gomme sur les chameaux ou sur les bœufs ; la charge ordinaire d'un chameau est de quatre à cinq cents livres, celle d'un bœuf [...] de cent cinquante livres. La gomme est renfermée dans de grands sacs de cuir, faits avec des peaux tannées de bœufs ». La gomme est ainsi portée aux différentes escales du fleuve, où sa vente donne lieu à d'après négociations avec les employés des maisons de commerce saint-louisiennes : « Les Maures ont, dans leur malice, un flegme qui met les Blancs à la torture ... ».

**D'autres découvertes...**



**des plus douces**



**aux plus inquiétantes**



**D'autres  
découvertes...  
animales**



**des plus  
douces  
aux plus  
inquiétantes**



**D'autres  
découvertes...  
animales**



**Des plus  
douces  
aux plus  
inquiétantes**



L'escale la plus importante est celle du Désert, à mi-chemin entre Saint Louis et Podor, où les Trarza portent toute la gomme de la forêt de Sahel [Golberry : « Fragments d'un voyage en Afrique », cité par Cultru P., 1910, pp 250 à 252]. Entre 1785 et 1787 « les trois forêts de Sahel, Al-Fatach et El-Hiebar assurent une récolte constante (annuelle) d'au moins douze cent milliers (de livres) ».

Puis, au XIX<sup>ème</sup> siècle, l'intérêt de la gomme diminuera fortement.



## CHAPITRE V. OUTILS ET TECHNIQUES

### SECTION I. LES OUTILS

Les témoignages, touchant à cette grande période des XVI<sup>ème</sup>, XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, ne renseignent que fort peu sur les outils et techniques utilisés. L'essentiel connu en est déjà brièvement rappelé dans le Volume I précédent. L'équipement du paysan reste largement limité au bâton fouilleur, à la houe, au couteau à débrousser et à la hache.

S'agissant, cependant, du travail des terres légères des zones sahélo-soudaniennes, à l'aide de la houe poussée qui deviendra l'iler, quelques précisions sont apportées par des voyageurs du XVII<sup>ème</sup> siècle. En 1635, le Père Alexis Lopez, plus connu sous le nom de son couvent de Saint Lô, assiste aux obsèques de l'épouse de l'Alcaire (gouverneur) de Rufisque. Il remarque un outil « en forme de couteau à coordonnier » qu'il appelle « labrador » et qui sert à labourer la terre: c'est l'iler [Alexis de Saint Lô « Relation du voyage du Cap-Verd en 1637 » cité par F.J. Nicolas, 1955, p 38]. Le même outil est décrit, en 1695, par Le Maire (Voyages aux Isles Canaries, au Cap Vert, 1695). Le nom d'«hiller» apparaîtra beaucoup plus tard, en particulier en 1821, dans une lettre de De Sauvigny [Raymond Mauny et Jacques Richard-Mollard 1950, p 20].

Un outil très semblable sera décrit au Kordofan (dans l'actuel Soudan), donc à l'autre extrémité orientale du Sahel, au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle par Ignatius Pallme, agent commercial allemand, en 1843 et par d'Escayrac de Lauture, en 1853.

Le mot wolof « iler » pourrait dériver de l'arabe « hilal » qui désigne le croissant de la nouvelle lune et des objets de métal ayant cette forme. [Nicolas F.J., opus cité].

Quant aux agricultures littorales de bas-fonds, marécages et mangroves, il est très vraisemblable que les outils de la riziculture y sont aussi anciens que cette dernière. Il est, en particulier, fort probable que les populations du foyer rizicole sénégalais utilisent déjà, comme les « Joola » (Diola) et les Flup de la Basse Casamance actuelle, cet instrument aratoire spécifique qu'est le « kajendu » (ou kayendo), « dont l'origine se confond avec celle de l'ethnie ».

Cette pelle rizicole, composée d'une forte palette en bois dur, protégée d'un embout de fer semi-circulaire, emmanchée d'une longue perche est, en fait, un véritable outil de labour. Il permet de retourner des mottes de terre, enfouir une couverture végétale, confectionner des billons et diguettes, etc.. Le kajendu se retrouve dans le Saloum, chez les Serer (c'est le «sug») et les Niominka ; en Gambie et Casamance, chez les Baïnuke ; en Guinée-Bissau, chez les Manjak et les Balant ; en Guinée-Conakry, chez les Baga (le «kop»); chez les Koñagi au Sénégal oriental, etc..

L'invention du kajendu serait contemporaine de l'invasion de la Basse Guinée-Bissau (entre Casamance et rio Cacheu, au nord de ce fleuve) berceau des Diola, par un peuple venu selon la légende du sud du rio Cacheu, d'où sont originaires les Baïnuke, vers les XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> siècles, ou plus avant selon des travaux archéologiques récents. D'une part, les ancêtres des Baïnuke utilisaient un outil précurseur du kajendu et, d'autre part, les proto-Joola maîtrisaient l'industrie du fer : un transfert réciproque de technologie aurait fait le reste [Marzouk-Schmitz Yasmine, 1984, pp 402 à 404].

## SECTION II. LES TECHNIQUES DE L'IRRIGATION

L'Afrique sub-saharienne ne connaît que des hydro-agricultures très localisées. Les aménagements des bas fonds littoraux ou de vallées, pour la riziculture, en sont cependant d'excellents exemples, déjà évoqués.

L'agriculture d'oasis, ou de vallées plus ou moins fossiles des zones sahélo-soudaniennes, en est une autre illustration. Le Volume I a déjà rappelé la mention, par Al-Bakri en 1067, de la culture irriguée du blé à Aoudaghost et des légumes à Ghana, en Mauritanie actuelle. Valentim Fernandes (1506-1507) décrit plus précisément « l'arrosage par puits à bascule des carrés de blé, d'orge et de mil » des jardins des oasis de l'Adrar mauritanien (cf Volume I). Il ne peut s'agir que du « chadouf » du Mahgreb qui a déjà atteint le Sahel par les voies trans-sahariennes.

C'est ce même chadouf qui est, encore de nos jours, utilisé dans la vallée de Maradi au Niger, où il est « d'un usage très ancien ». Il est hautement vraisemblable que cet équipement est parvenu à Maradi et en pays Hausa, où il sera signalé par les voyageurs du XIX<sup>ème</sup> siècle, à des dates semblables à celles de la Mauritanie et par les mêmes voies.

Claude Raynaud signalera d'ailleurs que ce mode d'exhaure à balancier est appelé « kutara » dans la vallée de Maradi et « khétara » dans les oasis algériennes: l'analogie vaut sans doute preuve. [Raynaud C. « Outils agricoles de la région de Maradi (Niger) » in, Collégial, 1984, pp 535 et 536].

## **CHAPITRE VI. DÉJÀ DE GRANDES AMBITIONS DE COLONISATION AGRICOLE AUX XVII<sup>ème</sup> ET XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLES. LES DEUX EXEMPLES SÉNÉGALAIS ET MALGACHE**

### **SECTION I. LA VALLÉE DU FLEUVE SÉNÉGAL : DES RESSOURCES, DES PROJETS : 1675 - 1720**

#### **1.1. Les projets Chambonneau – La Courbe : 1675-1685**

Louis Moreau de Chambonneau effectue un premier séjour au Sénégal de 1675 à 1677, pour le compte de la Compagnie du Sénégal et en profite pour explorer le pays. Il prend contact avec les principaux interlocuteurs commerciaux de la Compagnie, le Brack du Oualo, le Damel du Cayor, etc..

Plus tard, alors devenu agent général de la Compagnie en 1685, il remonte personnellement le fleuve Sénégal jusqu'au « pays des Foules », où il rencontre « le Roi Siratick », puis en 1686 jusqu'aux chutes du Félou (en amont de Kayes), en pays de Galam. Dans sa relation de juillet 1688, il écrit, ignorant les expéditions portugaises antérieures de plus de deux siècles, que « jamais Blanc ni barque, n'avait monté si haut ». [Ly A., 1958/1993, p 255].

Dans ses rapports et mémoires, Chambonneau évoque plusieurs aspects de l'agriculture de la Vallée du fleuve Sénégal, notamment les modes de culture pratiqués : « chaque ménage travaille seul en son « tol » (son champ, en ouolof), ses terres labourables, autant qu'il en faut pour sa nourriture [...]. Ils ont des sortes de pioches avec lesquelles ils grattent un peu la terre, et sèment du mil deux fois l'an, à savoir le petit mil à la fin juin pour récolter au mois d'octobre, et le gros mil après la décrue fin février pour une récolte en juin. Ils sèment également des petites fèves (niébé), du riz, des citrouilles, du petun (tabac) et plantent du coton ». [Ritchie C., 1968, pp 296 et 320].

La double culture est bien telle que celle décrite par les voyageurs arabes, quelques siècles auparavant, et semblable à celle encore pratiquée de nos jours. Il n'est pas jusqu'aux préparations culinaires qui ne demeurent : avec le mil et le sorgho, les ménagères préparent le «couscous» et le « sanglet » (le sankalé ou sanglé d'aujourd'hui).

Outre les cultures de plein champ, les paysans ont, « proches de leurs cases, quelques plants de cotonnier et indigo [...]. Ils font aussi un carré de pétun (tabac) pour leur subsistance, car tous fument, jusqu'aux filles, dès lors qu'elles ont dix ou douze ans ». [Ritchie C., 1968, opus cité, p 337].

S'agissant des animaux domestiques, Chambonneau cite « le chameau (qui) est de plus grand service pour les lourds fardeaux [...]. J'en ai vu des cinq cents et plus en troupe, appartenant aux Maures qui vivent, la plupart, du lait de ces bêtes. [...]. Ils (les paysans) se servent aussi de bœufs pour porter le fardeau; ils les montent. Ceux d'en haut du pays de Foules ont des loupes de chair sur le dos, comme les chameaux [...]. Les chevaux y sont rares [...]. Ils ne sont pas si gros ni grands qu'en France, la plupart sont des chevaux de Barbarie (arabes) que les Maures leur vendent. Comme ils n'ont pas d'avoine, ils leur donnent du mil et les laissent aller dans quelque pâturage [...]. Il s'y trouve quantité de bêtes asines, peu de mulets [...]. Les poules sont assez rares ».

« Ils s'appliquent à élever quantité de bœufs, moutons et cabris, en quoi consistent leurs plus grandes richesses. Il faut être grand seigneur pour tuer un bœuf et quoique l'on traite dix mille cuirs au Sénégal, il y en a plus des deux tiers qui sont morts de maladies ». [Ritchie C., 1968 opus cité, pp 332 à 333].

L'élevage reste très important dans cette vallée du Fleuve et ses pratiques, en même temps hélas que ses épizooties, perdurent. Parmi les autres animaux consommables, Chambonneau cite de nombreux oiseaux sauvages ou de basse-cour : autruches, canards, oies, pintades, perdrix, etc..

À partir de cette connaissance directe d'une bonne partie de la vallée du fleuve Sénégal, qu'il acquiert ainsi dans les années 1675, Louis Moreau de Chambonneau, qui devient agent général de la Compagnie d'Afrique en 1685, « rêve d'une transformation radicale du Sénégal, en colonie française, où les voyages de commerce se feraient en toute sécurité sur la terre ferme ». Seule, en effet, la voie d'eau est alors véritablement utilisée pour les échanges entre le haut et le bas Sénégal. Chambonneau compare déjà le fleuve Sénégal (qu'il continue à nommer Niger et à considérer comme un des bras du Nil), à ce Nil qui « déborde aux grandes chaleurs de l'été » et couvre « d'eaux tout le pays y laissant un fertile limon qui réjouit les peuples, engraisant les terres ». Cette comparaison sera reprise de nombreuses fois par ses successeurs, notamment les gouverneurs Schmaltz et Roger, quelque 130 ans plus tard, vers 1815-1820 (cf Volume III).

Et Chambonneau, homme d'action autant que d'administration, élabore un projet à ambition régionale, dépassant largement le « trafic » habituel de la vallée: denrées européennes « de traite », contre cuirs, ivoire, gommés, plumes, produits alimentaires et, hélas, captifs. C'est probablement le premier « plan de colonisation agricole du Sénégal » qui est ainsi proposé, en cette fin de XVII<sup>ème</sup> siècle. [Ly A., 1958, opus cité, pp 257 à 263].

«... Il s'agit de prendre telle terre, qu'on voudrait sur ce fleuve [...], y envoyer hommes et femmes pour habiter à qui on donnerait des places, comme on a fait à l'Amérique, pour y planter et faire tabac, indigo, coton, cannes à sucre [...], pour élever des vers à soie ». La pénétration s'impose « d'autant que la terre à l'embouchure du Niger (Sénégal) n'est que sable et de peu de valeur ». Déjà, à quelques lieues de l'embouchure, « les terres sont admirables, plus basses (plates) et bonnes que n'est la France ; d'autres petites rivières et lacs étant toutes terres à labourer avec la charrue et rouler carrosses, jusqu'à ce saut de rocher » (les chutes du Félou, au Mali actuel).

Dans le delta même, « à Bifeche (entre les Maka et Ross-Bethio actuels), la terre commence à être bonne ». Quant à l'île à Morfil (en amont de Podor) « la terre est si grasse et sans montagne que les Noirs y sèment deux fois l'année et le tabac est le meilleur ». Sans doute le diagnostic agropédologique de Chambonneau est-il optimiste, mais pas entièrement contredit par les agronomes et exploitants d'aujourd'hui.

Les colons français, lorsqu'ils seront établis, « sèmeront du mil, du riz, des fèves et graines du jardin de France. On pourra essayer de semer du froment (les essais que la SAED réalisera dans les années 1970 en prouveront amplement la faisabilité), seigle, orge [...]. Pour le raisin, il y vient : j'en ai vu quantité au jardin de l'habitation (la résidence de Saint Louis). Il n'y aurait qu'à prendre du plan des Canaries [...] et des cannes à sucre pour les plantages ». [Ly A., 1958, p 260].

Il est bien entendu que les terres distribuées aux colons seront prises sur des espaces (apparemment) non cultivés : « plus des trois quarts du pays (sont) en friche ». Les modes africains de l'agriculture itinérante ne sont évidemment pas encore (et ne le seront pas pour un long temps) bien perçus par les Européens, habitués à l'exploitation bien délimitée et pérenne de leurs campagnes.

S'agissant des animaux d'élevage, le « Plan Chambonneau » n'envisage aucune introduction, mais au contraire d'acheter, sur place, « plusieurs milliers de bœufs, moutons, cabris, poules, chameaux, chevaux ». A cet élevage s'ajoute la chasse et la pêche, « plus abondantes qu'en aucun lieu du monde ».

Le projet interdit l'emploi des captifs pour l'exploitation, que les colons devraient pouvoir conduire d'eux-mêmes : « on n'en aura pas besoin pour bêcher et fouiller la terre puisqu'elle est basse (plate), non montagneuse et très propre à labourer à la charrue, ce que l'on ne peut aux îles de l'Amérique qui ne sont que montagnes » (donc vouées à l'esclavage!). [Ly A., 1958, pp 260 et 261].

Dans l'esprit de Chambonneau, cette colonisation du Sénégal, dont Saint Louis serait « capitale et magasin général », devrait s'étendre bien au-delà des régions connues: jusqu'à Tombouctou et aux sources du Niger vers l'est et, bien entendu, vers le sud, jusqu'au Cap Vert, à Portudal, à l'entrée de la Gambie, aux îles des Bissaux.

Ces dernières « présentent l'avantage d'être nombreuses, peu peuplées, très fertiles et productrices de plusieurs fruits et bonnes racines, entre autres des oranges, citrons et ananas, ce qu'il n'y a point du tout ni au Sénégal (dans la Vallée), ni au Cap Vert ».

Ce plan, comme bien d'autres par la suite, ne va connaître aucun début de réalisation, peut être d'ailleurs pour des raisons de rivalités personnelles, qu'entretenaient soigneusement Chambonneau et son successeur La Courbe; mais, surtout, par grand désintérêt de la part du pouvoir royal français et de ses éminences J-B Colbert, puis L. Pontchartrain, sans doute plus concernés par l'Océan indien et les grands travaux métropolitains, que par une Afrique encore très mystérieuse, voire dangereuse. Cependant, nombre des idées qu'il contient vont faire leur chemin et « regermer » un bon siècle plus tard.

La prospection du Sénégal et de ses ressources ne s'en continue pas moins. En 1682, Lemaire, chirurgien de la Compagnie du Sénégal, remonte la vallée du fleuve Sénégal et observe que les Ouolof travaillent la terre « avec une manière de palette ronde en fer, un peu plus grande que la main et emmanchée de bois, avec laquelle ils grattaient la terre qu'ils jetaient devant eux et qu'ils ne pénétraient pas plus avant de trois ou quatre doigts ». [Cultru P., 1910, p 78]. Il s'agit évidemment de l'iler déjà remarqué, en 1635, par le Père Alexis Lopez De Saint Lô, de passage à Rufisque. (cf Chapitre V, Section I).

En 1685, Jajolet de La Courbe futur directeur de la Compagnie (de 1689 à 1693), en tournée d'inspection au Sénégal, visite les environs de Saint Louis. Il traverse le fleuve et se rend sur l'île de Sor (actuel quartier Est de la ville). Elle est couverte de « palétuviers (*Avicennia nitida* Jacq, ou palétuvier blanc) dont le pied est toujours inondé, de tamarins, de quelques calebassiers (baobabs) et de sanares (*Rhizophora mangle*, ou manglier, ou palétuvier rouge) ». Il y a une « conversation amicale » avec le chef Jean Barre, « vieillard de plus de soixante ans, avec la barbe et les cheveux gris », ainsi nommé parce qu'il « montrait la passe aux vaisseaux », pour franchir la barre à l'embouchure du fleuve: le maître de la barre.

Jean Barre est alors « en train de faire labourer ses lougans (champs) » à l'approche de la saison des pluies (nous sommes le 27 juin 1685). Et J. de La Courbe raconte : « Il y avait là une soixantaine de travailleurs [...] qui avec la petite bêche à long manche que l'on appelle iler grattaient des herbes au son d'une musique enragée [...]. Le 29 juin eut lieu le premier grain (pluie) de l'hivernage ».

Au cours de ce même séjour au Sénégal, La Courbe y effectue plusieurs voyages: il remonte le fleuve jusqu'à l'escale du « Désert » (à la hauteur de l'actuel Rong); puis il continue sa mission d'inspection vers Gorée et la Gambie, qu'il remonte jusqu'au village de Bintam (actuel Bintang), en amont du comptoir français d'Albréda. Il y découvre un instrument de musique « fait de plusieurs morceaux de bois fort dur, plats, épais d'un pouce et large de deux doigts, rangés l'un auprès de l'autre comme un clavier d'épinettes et appuyez sur deux cordes de cuir bien tendues, dessous il y a plusieurs calbaces [...]. Il (le musicien) frappe avec deux petits bastons [...] ce qui, retentissant dans ces calebaces fait un son fort agréable, ils appellent ces instruments un bala [...] celui qui en joue un balafon ».

Après ce délasserement musical, le chef du village (de Bintam) fait conduire J. de La Courbe et ses compagnons auprès de « la Bélinguère [...] une fameuse courtisane du pays [...] fille de roi [...], l'écueil où quantité de blancs de plusieurs nations ont fait naufrage », avec laquelle il partage un dîner dont il semble avoir gardé un souvenir ému. Ce sont d'abord « deux poules bouillies avec du riz, fort bien apprêtées », avec « beaucoup de piment, qui est une espèce de fruit rouge et verd fait comme un petit concombre, ayant le goût tout semblable à du poivre » (le pili-pili, ou *Capsicum frutescens*). C'est ensuite, « une galine pecade, c'est à dire qui avait été hachée et assaisonnée et remise dans sa peau pour la faire bouillir (donc, très vraisemblablement, une véritable galantine de pintade) [...]. J'y mangeais aussi, pour la première fois de la batangue qui est du pain fait de la farine de mil, rond et plat comme un gâteau [...]. L'on nous y servit aussy un dessert dont je n'avois encore jamais mangé : c'estoit un ananas qui est un fruit excellent qui a, à peu près, le goût d'une pomme de renette, mais beaucoup meilleur [...], on nous servit aussy des bananes, qui est un fruit jaune et fait comme un concombre, hormis qu'il est plus menu ; il a la chair ferme, est fort sucré et très excellent [...]. On nous servit pour boisson du vin de palme...». [Cultru P., 1910, opus cité, p 111].

Outre l'urbanité, pleine d'attention et de raffinement dont font preuve les hôtes gambiens de notre voyageur, on note ainsi que l'ananas et la banane entrent déjà dans les préparations culinaires de cette fin de XVII<sup>ème</sup> siècle.

De ce voyage que La Courbe poursuit, ensuite, par terre vers Cacheu (dans l'actuelle Guinée-Bissau), on peut sans doute plus généralement retenir une nette attirance de ce futur directeur de Compagnie vers les territoires du Sud (Gambie, Casamance, Guinée). À l'inverse, son prédécesseur et concurrent, Chambonneau, alors directeur (« gouverneur »), marquait sa nette préférence pour la vallée du fleuve Sénégal.

C'est vraisemblablement sur la foi des rapports de La Courbe qu'un responsable de la Compagnie, le sieur François, s'embarque en avril 1687 de France pour l'aventure et le Sénégal, avec « quatre vingt cinq hommes, commis, engagés ou ouvriers ». Parmi eux, figure « un directeur de culture, car on voulait entreprendre la culture du tabac et de l'indigo. On projetait aussi d'occuper l'île de Bitam », en Gambie. Ce projet, comme celui, parallèle, de Chambonneau dans la vallée du fleuve Sénégal, est rapidement abandonné, notamment du fait

des dissensions au sein de la Compagnie. Et, de surcroît, les Anglais prennent possession du Sénégal le 1<sup>er</sup> janvier 1693 (en fait de Saint Louis et Gorée).

## **1.2. La vision « impériale » d'André Brüe: 1700 – 1720, ensuite évanescence**

Saint Louis et Gorée ayant été repris aux Anglais dès 1693, Chambonneau puis Bourguignon assurent la direction de la Compagnie du Sénégal jusqu'en juillet 1697. Ce n'est cependant qu'avec le traité de Ryswick, en cette même année 1697, que la France se voit restituer toutes ses anciennes possessions au Sénégal. André Brüe est alors nommé directeur de la Compagnie du Sénégal. Il va assurer cette fonction jusqu'en 1702, puis à nouveau de 1714 à 1720, soit une douzaine d'années, nonobstant les changements de noms et de statuts de la Compagnie (du Sénégal, des Indes, etc.).

Comme ses prédécesseurs, André Brüe prend connaissance des régions et pays, avec lesquels commerce la Compagnie. Dès l'hivernage 1697, il remonte le fleuve Sénégal jusqu'à Guiorel (près de l'actuel Nguidjilone) à quelque trente kilomètres en amont de Kaédi. En se rendant à la cour du Siratik, Siré Sawa Lamu, roi des Foul, située à Boucar sur le diéri, il traverse « de grandes plaines [...] parfaitement cultivées [...] (où) on ne voyait pas un pouce de terre inculte ou négligé ; le pays était extrêmement peuplé ». En approchant de Boucar, il trouve « de grandes prairies dont les endroits les plus bas commençaient à être couverts d'eau (nous sommes fin août-début septembre et la crue arrive) [...]. Les endroits secs étaient couverts de bestiaux de toute espèce. Les chameaux, les bœufs, les chevaux, les moutons, les chèvres y fourmillaient de tous côtés ». On est bien proche du système agraire Peul-Toucouleur encore en vigueur de nos jours dans le Fouta-Toro.

Poursuivant sa remontée du fleuve, il atteint le Galam, où il établit en 1698 le fort Saint Joseph, entre Bakel et Kayes actuels. Il s'engage même dans le cours de la Falémé où il fait édifier le fort Saint Pierre (près de l'actuel Sénoudébou).

Vers le sud, André Brüe se rend au Cayor, où le Damel Latsoukabe le séquestre quelques jours, pour avoir « outrepassé les directives édictées par la Maison royale », en matière d'activités commerciales des étrangers [Thiam I.D., 1998, p 18]. Poursuivant au sud, Brüe se rend en Gambie et visite même Bissao, les îles Bissagos, en 1700 malgré l'opposition des Portugais.

Dès cette fin de XVII<sup>ème</sup> siècle, André Brüe conforte sa vision ambitieuse du rôle que peut jouer sa Compagnie dans les relations que la France pourrait établir, déjà avec les côtes ouest africaines, mais également avec les régions de l'intérieur encore bien mal connues. Il est sans doute « le premier à (en) avoir une conception impériale [...]. Il mériterait d'être considéré comme le premier des gouverneurs de l'Afrique occidentale française » [Delcourt A., 1952, p 108].

Plus d'un siècle avant Faidherbe, il noue des relations solides avec les royaumes « de la vallée du Sénégal et de la côte comprise entre le Cap Blanc et la rivière de Sierra Leone ». Il crée « une ligne de postes fortifiés sur le fleuve [...], fait dresser des cartes, songe à ouvrir une route commerciale vers le Niger ». [Delcourt A., 1952, opus cité, p 108]. S'agissant de l'avenir économique des régions avec lesquelles commerce sa Compagnie, Brüe affirme sa conviction selon laquelle « la vraie richesse du Sénégal (n'est) pas l'esclave [...], ni l'or hypothétique, mais la gomme, recherchée par les manufactures d'Europe ».



**L'arbre à beurre ou karté, *Butyrospermum Parkii*, au-delà de la Falémé (Mali)**



Plus généralement, il s'intéresse aux activités et savoir-faire des populations rurales, ainsi qu'à leurs connaissances acquises, empiriquement sans doute mais sûrement, en l'absence évidente de toute activité scientifique installée : il faudra attendre un demi-siècle et Michel Adanson pour que s'engage une véritable recherche scientifique au Sénégal.

Dans son souci de capitaliser les savoirs existants, André Brüe demande, cependant, dans une lettre de décembre 1714, à son représentant au Galam, J.B. Colle : « de lui envoyer des oiseaux, des animaux, des greffes, des bulbes de plantes médicinales et de s'informer auprès des Noirs comment ils guérissent leurs maladies, en particulier les descentes (hernies), le mal caduc (épilepsie) et les fièvres malignes (paludisme, entre autres) ». [Cultru P., 1910, opus cité, p 166].

Avec le départ du Sénégal d'André Brüe, en 1720, ses projets s'arrêtent, en même temps que s'intensifie la « guerre de la gomme » entre Hollandais, Anglais et Français; l'enjeu en est le monopole de la gomme en Europe. Les hostilités entre les flottes de ces différentes nationalités vont se poursuivre tout au long du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Aux termes du traité de Paris de 1763, les Anglais ayant conservé le comptoir de Saint Louis, la Compagnie des Indes est réduite à l'île de Gorée et à la case d'Albreda (dans l'actuelle Gambie).

En réalité, l'opinion française ne ressent, à l'époque, guère d'attrait pour les Colonies « après les déboires éprouvés aux Indes et la perte du Canada ». L'opinion des économistes et des philosophes est d'ailleurs que les colonies sont ruineuses [Cultru P., 1910, p 217]. C'est, en fait, après la reprise de Saint Louis en 1779, le rétablissement des forts sur le fleuve Sénégal en 1780 et surtout avec le traité signé par le gouverneur de Repentigny avec le Bour-Saloum, à Cahone (amont de Kaolack), en mars 1785, que se réaffirme une politique coloniale française en Sénégalie. L'ingénieur Golberry négocie, en effet, un traité semblable, de libre-commerce, avec le roi de Barre, à l'embouchure de la Gambie.

Le chevalier de Boufflers qui remplace de Repentigny, en novembre 1785, poursuit cette politique, secondé par le capitaine Blanchot (qui mourra à Saint Louis en 1807). Il charge, en particulier, Geoffroy-Villeneuve de visiter le Cayor, le Baol, le Djoloff et le Sine, terres encore largement « inconnues » en 1787. P. Cultru indique que Geoffroy «étudie (alors) le pays sous le rapport agricole et climatérique ».

\*

\*

\*

## **SECTION II. UN GRAND PROJET POUR MADAGASCAR, DU GOUVERNEUR ÉTIENNE DE FLACOURT : 1648 – 1655**

Un siècle et demi après la « découverte » de l'île Saint Laurent par les Portugais (en 1500), un véritable « plan de mise en valeur » est envisagé par Etienne de Flacourt, « gouverneur des Français dans l'île de Madacassia et directeur de la Société française de l'Orient » de 1648 à 1655. Ce plan comporte bien les trois volets aujourd'hui classiques d'une telle proposition: l'analyse de la situation existante (milieu, ressources, savoirs), des introductions et essais

d'innovations en milieu contrôlé, puis en grande culture, et des projets de développement régionalisés, même si une telle progression didactique n'est pas toujours explicitement affirmée.

L'ouvrage de référence, permettant de retrouver les étapes et termes de cette aventure vieille de 350 ans, est de la main même de Etienne (Stéphane, écrit-il souvent lui-même) de Flacourt « Histoire de la Grande Isle Madagascar », rédigée en 1656. La récente réédition de cet ouvrage en 1995, conjointement par Inalco et Karthala, est présentée par Claude Allibert qui l'a remarquablement enrichie de notes et exégèses. Elle fournit la substance principale des pages qui suivent.

## **2.1. Les paysages agricoles malgaches du milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle**

Pour la période allant de la « découverte » en 1500 au milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle, peu de renseignements précis, sur l'agriculture malgache et son évolution, sont disponibles. En revanche, l'histoire de Etienne de Flacourt fournit un excellent état de sa situation, au moins pour les régions littorales de l'Est et du Sud, et les contrées avoisinantes de l'intérieur.

L'impression générale que ressent l'auteur, au travers de ses propres voyages et observations dans l'île, ou des récits que lui font ses compagnons ou ses interlocuteurs malgaches, est celle d'une île aux multiples possibilités agricoles, « remplie de montagnes fertiles en bois, pâturages et plantations et de campagnes arrosées de rivières et d'étangs poissonneux », qui « nourrit un nombre infini de bœufs à bosses », « des moutons à grosse queue ». « Il y a aussi quantité de beaux cabris domestiques [...], de volailles et pintades, etc. ». Cette impression générale repose réellement sur des descriptions précises de chacune des régions, orientales et méridionales, que l'auteur a généralement visitées, ou fait explorer, comme quelques passages choisis de son document en témoignent sans conteste.

### **2.1.1. La Côte Est, de Fort Dauphin (actuel Tolagnaro) à la baie d'Antongil et les pays de l'intérieur**

« La vallée d'Amboule (Ambolo, au nord de Fort Dauphin, dans la vallée du Manampanihy, d'après la carte de E. de Flacourt) est une vallée très fertile pour les plantations et pour les ignames blanches principalement, qui y viennent en grande quantité. C'est en cette vallée que se fait l'huile de sésame ou menachil [...], les pâturages y sont très excellents ; les bœufs et vaches y sont très gros et leur chair y est de très bon goût ». [de Flacourt E., 1995, p 119].

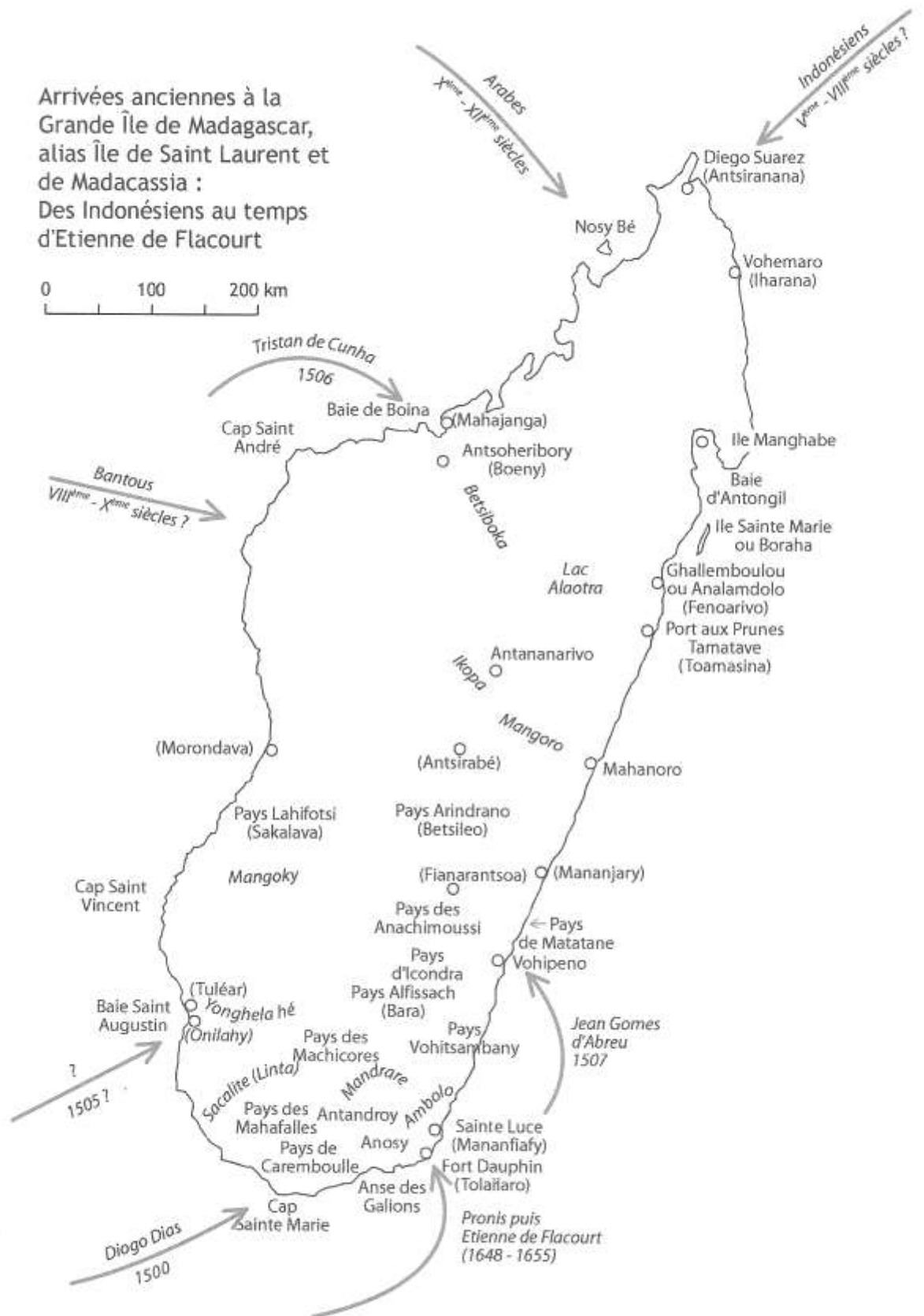
Plus au nord et à l'intérieur, le pays Vohitsambany « abonde en miel, bœufs, cannes de sucre, ignames, riz et autres vivres dont les habitants sont suffisamment pourvus. Leurs pagnes sont d'une certaine écorce d'arbre qu'ils nomment « fautatsranou » (*Barringtonia* sp) [opus cité p 120].

Egalement à l'intérieur, de Flacourt signale :

- « le pays d'Icondre est un petit pays fort montagneux et fertile en sucre, bons plantages et pâturages » [p 121] ;
- « Manamboule (Manambolo) est un pays montagneux, fertile en riz, sucre, ignames et légumes et en bons pâturages » [p 122];

Arrivées anciennes à la Grande Île de Madagascar, alias Île de Saint Laurent et de Madacassia : Des Indonésiens au temps d'Etienne de Flacourt

0 100 200 km



- « le pays des Anachimoussi (Anakimosy, au sud du Betsileo) [...] est [...] riche en bétail, riz, ignames et autres vivres ... » ;

- « le pays des Vohits-Anghombes (Vohitsañomby, haute Matsiatre, région de Fianarantsoa) est un pays très peuplé [...] tout plain, bordé à l'Est de grandes montagnes fertiles en bétail [...] traversé de rivières qui coulent vers l'ouest, et [...] très riche en riz qu'ils sèment dans les plaines comme l'on fait le blé en France, riche en bestiaux et pâturages [...]. On y fait des pagnes de fil de Bananier, qui semble de la soie, et des pagnes de soie aussi, qui y sont à bon compte ... » [p 122, 123];

« Le pays de Matatane (qui s'étend dans la plaine côtière des régions de Farafangana, Manakara actuelles) est un pays plat, très fertile en canne à sucre, riz, miel, ignames et bestial [...]. Les cannes à sucre y sont en si grande abondance, que pourvu que l'on eût de bons engins pour faire le sucre, et des hommes capables à le cuire et à le faire, l'on pourrait tous les ans en cette isle (entre les deux lits de la rivière Matatana) en charger plusieurs navires ». [p 125].

C'est, comme le note Claude Allibert dans sa présentation de l'œuvre de Etienne de Flacourt, « la première fois qu'un auteur européen envisage, pour Madagascar, des plantations de cannes à sucre », qui se développent déjà à la Barbade, et à l'Île de France (Maurice). Où La Bourbonnais en assurera l'essor vers 1730. [note p 476]

Le pays qui s'étend du port de Tamatave (actuel Toamasina) à la baie d'Antongil est « un pays riche et très fertile en riz et très excellents pâturages », dont les habitants « sont fort soigneux de travailler et cultiver la terre, et s'en vont le matin à leurs plantages et n'en retournent point que le soir. Ils nourrissent des taureaux et vaches seulement pour laitage et pour sacrifier lorsqu'il y a quelqu'un d'entr'eux de malade ». [ p 128].

« Ils plantent leur riz dans les montagnes et vallées, après avoir coupé les bois », pour la plupart des bambous, auxquels ils mettent le feu et qui « en brûlant font si grand bruit [...]. Lorsque ces bois sont brûlés [...], ils sèment le riz d'une façon étrange : toutes les femmes et filles du village assistent au plantage d'un chacun, et marchent de front, ayant un bâton pointu à la main dont elles font un trou en terre sans se baisser, jettent deux grains de riz dans ce trou, et couvrent le trou avec le pied, en le bouchant de terre et le tout en cadence [...]. Lorsque les bois sont abattus, brûlés et le champ fermé, les femmes en ont le seul soin », soit l'entretien et la récolte. « Et les hommes cependant recommencent à désertter (défricher) en un autre endroit » [ p 129].

La culture sur brûlis (tavy) est donc déjà très bien maîtrisée. En outre, comme le remarque pertinemment Allibert, le défrichement réalisé sur bambou indique qu'il s'agit d'une culture réalisée sur forêt secondaire (« savoka »). Et la division sexuelle du travail, en matière de riziculture, pluviale en l'occurrence, est déjà parfaitement établie.

« C'est à Ghallemboulou (Analamdolo, actuel Fenoarivo, sur la côte entre Toamasina et Nosy Sainte Marie) où l'on va charger de riz, où il s'en cultive en abondance. Tout le pays y est très fertile en riz, qui se récolte deux ou trois fois par an ». [de Flacourt E., 1995, p 130]. Les habitants sont vêtus de pagnes confectionnés en fibre de raphia, *Saguis raffia* (rabane).



**Le Baobab de Madagascar**

Quant à la baie d'Antongil (du nom contracté de son « découvreur » portugais, Da Antonio Gillo Gonçalves, qui l'utilise comme point d'eau), ou Mangabe (du nom de l'île située au fond de la baie), elle est du temps de Flacourt, encore fréquentée par les Hollandais [de Flacourt E., 1995, p 131 et notes p 479].

Les Français se sont plutôt implantés sur l'île Sainte Marie (actuelle Nosy Sainte Marie, ou Boraha) depuis, semble-t-il, un certain nombre d'années et « il y a bien maintenant dix ou douze villages qui s'y sont habitués depuis que les Français y ont demeuré [...]. La terre y est très féconde, les habitants y sèment le riz partout et le plantent deux fois par an ; les cannes de sucre y viennent en abondance et très grosses, (ainsi que) les bananes et les ananas, qui ont très bon goût (et) qu'ils nomment « manassi » (déformation d'ananas). Le bétail y est extrêmement bon et devient bien gras ». [de Flacourt E., 1995, p 133].

Quant au tabac, celui « qui s'est fait à Sainte Marie par les Français, surpasse en qualité et suavité tous les tabacs qui se font en ce pays ici » [de Flacourt E., 1995, p 134]. Et Etienne de Flacourt de conseiller l'établissement de colons français pratiquant cette culture : « il n'y a lieu en ce pays où ils puissent mieux faire leurs affaires ». L'introduction du tabac sur la côte Est va d'ailleurs être rapide et, cent ans plus tard, l'usage des pipes y sera très répandu.

Pour en terminer avec la côte Est, « depuis la baie d'Antongil jusques au bout de l'isle » au nord, que « les Français n'ont point encore fréquenté », Flacourt signale qu'il a appris que dans une région «qui s'appelle Vohemaro [...] il y a des Blancs dès longtemps (et) [...] le riz se cultive comme à Ghallemboulou ». [de Flacourt E., 1995, p 134].

### 2.1.2. La Côte Sud

Elle est vraisemblablement connue des Portugais depuis 1527 ou 1528. Ils l'ont abordée dans l'anse aux Galions, ou baie de Ranouftchi (Ranofotsy), à une cinquantaine de kilomètres à l'ouest de Tolañaro (Fort Dauphin). Ils ont construit (ou réutilisé) une bâtisse en pierre, la « trañovat », ou fort des Portugais, sur l'îlot du même nom.

De toute la contrée qui s'étend de cette baie à la rivière Mandrare, Etienne de Flacourt retient que: « il ne se sème aucun riz, la terre y étant trop sablonneuse, mais il se cultive grande quantité de coton et se nourrit bien du bétail, se fait de l'huile de Palma Christi (ricin) qui sert à oindre les cheveux et la tête des habitants et à plusieurs maladies ». [de Flacourt, 1995 p 136].

Du pays de Caremboulle, dans l'Androy, à l'ouest du Mandrare, Flacourt écrit qu'il est « sec et aride pour l'agriculture, mais assez bon pour les pâturages, car le bétail y est très beau, et il y en a grande quantité, les habitants vivent de pois, de fèves, mil (du groupe des *Pennisetum*), laitage et bœufs, plantent grande quantité de coton, ainsi que ceux des Ampatres (Androy), c'est là où est l'abondance des pagnes et du coton ». [de Flacourt, 1995 p 140].

Quant au pays des Mahafalles qui s'étend à l'ouest du Cap Sainte Marie, jusqu'à la rivière Sacalite (Linta), il « est le plus riche en bétail qui soit en cette terre ». Etienne de Flacourt cite, par exemple, le Grand Dian (ou Andrian) Manhelle qui avec « ses frères sont tenus riches de plus de trente ou quarante mille bêtes, sans les moutons et cabris qui y sont sans nombre ». Dans cette région, « les habitants n'y cultivent point la terre [...], leur subsistance et nourriture se tire du bétail qu'ils mangent, de laitage, et des racines qu'ils trouvent à foison dans les bois » : description exacte, comme le note C. Allibert, du genre de vie cueilleur et éleveur de nombreux groupes mahafaly. De Flacourt ajoute d'ailleurs : « ils changent à



**Tamarinler, *Tamarindus indica***

mesure que les pâturages manquent dans une étendue de trente cinq ou quarante lieues de pays qu'ils ont à se camper ». Quant aux femmes, elles « y font de très bonnes (sic) et très solides pagnes de coton et de soie et d'une autre espèce d'écorce (probablement le raphia, pour Claude Allibert) ». [de Flacourt E, 1995, p 141]. Il y a d'ailleurs dans cette région « grande quantité de soie », ce que va confirmer Du Bois quelque 25 ans plus tard : « il y a quantité de vers à soie dans les bois. Les Noirs en amassent la soie pour faire des pagnes et ceintures ». [Du-Bois, 1674, p 617].

Au delà de l'embouchure de la rivière Linta le pays apparaît beaucoup moins accueillant. Il y a cependant « une grande quantité de tamarins, du fruit duquel les habitants vivent et de certains fruits et racines, ne plantant que rarement quelques pois et fèves, et vivant de laitage; afin d'empêcher que le tamarin ne leur agace les dents à cause de son acidité, ils broient ce fruit avec des cendres, et en font des pelotes qu'ils avalent ». [de Flacourt E., 1995, p 141]. Le tamarinier, *Tamarindus indica* L., aux fruits appréciés à la pulpe à goût de citron, est pour certains auteurs, André Aubreville notamment, originaire de Madagascar, pour d'autres d'Asie du Sud-Est et du Pacifique [Harlan J.R., 1987].

Enfin, Etienne de Flacourt termine son exploration agricole du sud-ouest par la région de Tuléar (Toliara) et la baie de Saint Augustin où se jette « la rivière de Yonghelahé (Onilahy) [...] qui descend des montagnes de Manamboulle ». Et si le pays apparaît « très pauvre en victuailles et fort stérile [...], pourquoi il n'est pas peuplé », en revanche « le long de la rivière Yongh-Lahé, le pays est très beau et les habitants y cultivent du riz et autres choses nécessaires à la vie. Les tamarins y sont sans nombre ... ». [de Flacourt E., 1995, p 142].

Quant à l'hinterland de la côte entre Tuléar et Morondava, « le pays des Machicores », de Flacourt en sait peu de choses : « il ne se fait aucune culture de la terre et les habitants y vivent de racines et de bœufs sauvages [...] cachés dans les bois, à cause des guerres » [de Flacourt E., 1995, p 143]. Il n'en sait pas plus sur la côte ouest et nord-ouest.

## **2.2. Une agriculture malgache riche en espèces cultivées et collectées, en ce milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle**

Le tableau de quelque trois cents plantes que présente Etienne de Flacourt dans son « Histoire de la Grande Île Madagascar » est particulièrement édifiant sur la richesse et la diversité des espèces alors domestiquées et largement maîtrisées par les paysans malgaches. Pour en éviter une fastidieuse énumération, un survol sélectif peut cependant permettre d'apprécier, *a posteriori*, l'extraordinaire somme d'expériences et de savoir-faire accumulés au cours des âges, par ces mêmes paysans, et qui ont conduit à une telle palette de productions et de techniques, intégrées dans des systèmes agricoles élaborés.

On peut aussi en parcourant l'édition 1995, souligner le remarquable travail d'analyse, d'exégèse, de recherche accompli par Claude Allibert, pour le présenter sous une forme très accessible au lecteur, même peu averti des choses malgaches. L'identification des principales productions en est, en particulier, rendue aisée. Pour ce faire, Allibert s'est appuyé sur des travaux de linguistes, botanistes, géographes, naturalistes éminents, tels : Philibert Commerson ; Henri Froidevaux (travaux entre 1895 et 1920); Alfred et Guillaume Grandidier et les travaux récents de A. et M. Petitjean, en collaboration avec L. Rakotovao et P. Rasoanaivo ; de Clément Sambo ; Phillipe Beaujard ; Pierre Boiteau et Lucile Allorge-Boiteau (du Muséum national d'Histoire naturelle).



## 2.2.1. Les céréales et graminées

### 2.2.1.1. Le riz

C'est la culture la plus fréquemment citée par de Flacourt. Le riz est présent dans la plupart des régions connues du Gouverneur, qui distingue d'ailleurs plusieurs types et variétés de riziculture. Fondamentalement, apparaît déjà « l'opposition [...] entre une riziculture de brûlis qui, pour Flacourt, serait caractéristique de Manghabe (baie d'Antongil, au nord de la côte orientale) [...], mais aussi de la région de Fénériverie ; et une riziculture humide de vallée particulièrement développée en Anosy », au sud. [Raison Jean-Pierre, 1992, pp 199 à 216].

Au nord domine l'agriculture de « tavy », réalisée essentiellement sur brûlis de forêts de bambous, les « savoka », dans laquelle le riz, pluvial, n'est cependant que partie prenante, minoritaire d'un complexe cultural probablement très ancien basé sur l'igname, le bananier, la canne à sucre.

Au sud, s'est installée une riziculture de vallée, que Raison suppose encore récente à l'époque de Flacourt. Il écrit : « Il me semble hautement vraisemblable que l'extension du riz de vallée, dans cette partie de Madagascar (côte orientale), achevée dès le début du XVI<sup>ème</sup> siècle sans doute (Lopes de Sequeira a signalé le riz dans la baie de Sainte Luce en 1508), ait été le fait des groupes tard venus et, plus précisément sans doute, les Zafiraminia (arrivés à partir du XIII<sup>ème</sup> siècle) ». Jean-Pierre Raison étend d'ailleurs son hypothèse, en supposant que « par le même truchement, et à des dates comparables (à celles de son arrivée dans l'Anosy, au XVI<sup>ème</sup> siècles), il (le riz de vallée) aurait gagné l'Imerina, où on attribue son introduction, peut être au XV<sup>ème</sup> siècle, à Andriamanelo, fils de Rrafohy, reine vazimba et de Ramanalimanjaka, un immigrant du Sud-Est, qui pourrait être un Zafiraminia ». Dans cette région, il semble que le développement de ce type de riziculture de vallée, dont on connaît le degré d'intensification actuel, soit « lié à l'adoption de l'élevage de bovins, attribué au fils d'Andriamanelo, Ralambo ». [Raison J-P., 1992, p 9].

Quant à Etienne de Flacourt, il reste assez laconique sur la riziculture de « tavy », largement dominée par les productions tubéreuses, les « aliments noirs » (cf ignames, *infra*) ; le riz pluvial y est « semé grain à grain du côté de Manghabe » [de Flacourt E., 1995, p 191]. Il est beaucoup plus disert sur la riziculture de vallée et de bas fond « du côté d'Anossi (Anosy) (où) le riz se plante d'une autre façon, et les terres se labourent par les pieds des bœufs [...], dans des lieux marécageux, qu'ils appellent horrac, où les bœufs enfoncent jusques au ventre, pour renverser les herbes, et quand elle sont pourries, l'on sème sur la bourbe le riz qui y vient à merveille ». [de Flacourt E., 1995, p 191]. La pratique du piétinage est donc déjà bien connue en riziculture aquatique.

François Cauche, de Rouen, qui visite ces régions malgaches dans ces mêmes années, précise d'ailleurs, en 1651, les descriptions d'Etienne de Flacourt : « Le riz se sème en mars et avril, après avoir été trempé huit jours dans l'eau, ce qui se fait en le mettant dans des paniers et les paniers dans la rivière. Ils font conduire dans des champs qu'ils veulent semer quarante ou cinquante bœufs, plus ou moins, suivant la contenance du lieu, et, après avoir ôté l'eau qu'ils y avaient mise huit jours auparavant pour préparer ces champs à recevoir la semence, ces bœufs sont conduits à coups de bâtons par des petits garçons qui sont dans la boue jusques à mi-jambes, prenant garde soigneusement qu'il n'y ait aucun endroit qui ne soit bien pétri par les pieds de ces animaux. Cela se fait deux fois. Au troisième jour, on y sème le riz, sur lequel on remet l'eau et ensuite les bœufs, qui ne sont plus conduits par des petits garçons, mais par des nègres hommes faits. La terre ayant été bien foulée et mêlée, on détourne l'eau jusques à

ce que le riz ait poussé, et alors, s'il y a la sécheresse, on la remet dans le champ, qu'on enferme d'un fossé et d'une haie vive jusques à ce que le temps de la récolte arrive, (ce) qui est en décembre et janvier. Alors, ils coupent à belles mains (à pleines mains) les épis, ne se souciant (pas) de la paille ; pour s'en servir, ils les pilent dans des mortiers de bois, puis les nettoient au vent. Le riz dans l'épi est appelé par eux Vare ; étant nettoyé, Fouche-Vare, blanc riz », [citation Raison J-P., opus cité, p 6 ; empruntée à F. Cauche « Relations véritaébles et corieuses de l'Isle de Madagascar..., 1651 ». Réédition en 1910, p 173].

La description de Cauche atteste, incontestablement, de plusieurs techniques et innovations maîtrisées :

- la pratique du piétinage pour la préparation des terres qui, pour J.P. Raison, est assez spécifique à Madagascar : elle ne serait que peu répandue au Sud-Est asiatique [d'après Y. Abe 1984] ;

- une très réelle maîtrise de l'eau : pré-irrigation des parcelles, assèchement pour le piétinage et le semis, irrigation post-semis, etc.. Elle suppose évidemment un aménagement préalable des parcelles et un entretien des « digues » nécessaires au maintien de casiers, justifiant vraisemblablement les haies vives signalées par les narrateurs ;

- la pré-germination des graines, par trempage avant semis, signe d'une agriculture relativement intensive. Elle sera, d'après J-P. Raison, utilisée en Imerina jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle pour les pépinières et, encore au début du XX<sup>ème</sup> siècle, dans la vallée de l'Ifasy, au nord-ouest de la Grande Île [thèse de D. M. Covu. « Les activités rurales dans la vallée de l'Ifasy » en 1978, citée par Raison J-P., 1992].

Ces variantes techniques de la riziculture de vallée ou bas-fonds sont assorties ou réclament une incontestable diversité dans les variétés et les calendriers cultureux. Etienne de Flacourt distingue, en particulier, plusieurs types variétaux et saisons de culture :

- « le varemanghe » (le « vary manga »), précoce, dont le cycle végétatif est de cinq mois. Semé en hiver (austral), il mûrit en été. Il comprend quatre types : deux blancs, dont « l'un est barbu, l'autre [...] point », deux rouges (un peu « suret, ainsi que le seigle en France », lorsqu'il est cuit), dont « une sorte est barbue et l'autre ne l'est point [...] (le « varimena ») ». « Le blanc est plus agréable à manger ».

En saisons inversées, c'est-à-dire semé en été et récolté en hiver, le « varemanghe » devient le « varehondre » (« varehondry ») ou riz « de rattrapage », « qui ne se cultive que lorsque le riz a manqué, ou que les sauterelles ont gâté le riz ». [de Flacourt E., 1995, p 193]. Ainsi les acridiens sont donc déjà bien présents!

- le « vatomandre » (« vatomandry »), tardif, à cycle végétatif de dix mois. Il est semé en hiver. Il est plus productif que le varemanghe, « mais il est plus menu [...] et a un goût de suret ». [de Flacourt E., 1995, pp 192 et 193].

Les deux variétés varemanghe et vatomandre sont, en outre, semées simultanément, en mélange de graines, à raison de deux mesures pour une, pratique à l'évidence contre-aléatoire, à laquelle les paysans de tous temps et tous pays ont su recourir. Comme le souligne J.P. Raison, on retrouve « dans ce duo vary manga - vatomandry » du XVII<sup>ème</sup> siècle, les prémices des deux cultures de riz pratiquées de nos jours dans le Sud-Est malgache, « le plus souvent sur des parcelles différentes », avec le « vary hosy » (équivalent du vary-manga) et le vatomandry. [Raison J-P., 1992, p 7].

Plus globalement, existent donc à Madagascar, au moins sur la façade orientale de l'île, dès le XVII<sup>ème</sup> siècle, et sans doute bien avant, les deux grands types de riziculture qui y sont encore, de nos jours, pratiqués :

- « la culture pluviale du riz, sur brûlis forestier, d'origine indonésienne, la plus ancienne » ;

- « la culture irriguée, d'origine dravidienne », dont les précurseurs seraient des immigrants du Deccan, ou indo-persans, qui auraient pu « rencontrer le riz, au cours de leur long périple », soit à Madagascar même, dans cette agriculture pluviale, où le riz est associé aux tubercules ; soit, antérieurement à leur arrivée dans l'Île. Ce pourrait alors être « aux Comores », où Idrisi décrit au XII<sup>ème</sup> siècle « des damiers de rizières », donc une riziculture de vallée ». [J-P. Raison, opus cité p 9 ; selon P. Ottino « L'origine dravidienne du vocabulaire du riz et de certains termes de riziculture à Madagascar » 1975 pp 104 à 121].

#### **2.2.1.2. Le mil (groupe *Pennisetum*)**

L'autre céréale la plus fréquemment citée, bien que moins souvent que le riz, est l'« ampembe » », ou grand mil, que les Portugais appellent souvent « milho » (d'où confusion avec le maïs) : « il s'en cultive ici en quantité qui vient en maturité au mois de juin : il est de dure digestion ». [de Flacourt E., 1995, p 195].

#### **2.2.1.3. La canne à sucre (« Fary »), *Saccharum officinarum***

Sa présence, très affirmée sur la majeure partie de la Côte Est que connaît ou fréquente Etienne de Flacourt, témoigne de contacts anciens avec le Sud-Est asiatique : « il y en a grande abondance aux Matatanes, Manamboulles, Antavares, Ghaleboullou et Sainte Marie, où l'on pourrait faire bien des sucres. Mais il faudrait des Français en grande quantité qui le sussent cuire (Etienne de Flacourt, anticipe ainsi de près d'un siècle l'œuvre de La Bourbonnais). Les habitants s'en servent seulement à faire du vin très fort ». [de Flacourt E., 1995, p 196]. Ce vin de canne (« toüach ou toaka »), jugé « un peu amer », au « goût de noyau d'abricot », est obtenu en faisant « bouillir le jus de canne jusque à consommation des deux tiers ». Il est alors versé dans de grandes calebasses où, « au bout de trois jours, il est mûr ». [de Flacourt E., 1995, p 225].

#### **2.2.1.4. Le bambou, *Bambusa* sp.**

Le « voulou », ou canne d'Inde, est en grande quantité à Madagascar. Le pays de « Ghaleboullou, ou Analambolo », région de l'actuel Fenoarivo (Fénériver), lui doit d'ailleurs son nom (« la forêt de bambou »).

Les usages, cités par Etienne de Flacourt, en sont très nombreux : récipients domestiques, couteau, violon ou harpe, flûte, coffre, « piperies pour passer les rivières », couvertures de maisons, poteaux, cloisons, etc.. [p 213].

### **2.2.2. Les plantes tubéreuses**

#### **2.2.2.1. Les ignames, *Dioscorea* spp :**

Elles sont, au XVII<sup>ème</sup> siècle, la culture dominante de la façade orientale de Madagascar, la base de l'agriculture sur brûlis, et le plus important des « aliments noirs » (ignames, taros, bananes), opposés aux « aliments blancs » (essentiellement le riz). Il semble, en outre, certain que cette culture de l'igname soit alors conduite selon « deux modes très contrastés » [Raison J-P., 1992, p 4] :

- une plantation sur brûlis, très extensive, pratiquée sur « les coteaux des montagnes, où ils (les paysans noirs) ont bien de la peine à cause du cochon (le sanglier) qui leur mange leurs racines ». [de Flacourt E.] ;

- une culture beaucoup plus élaborée «qui témoigne assurément d'une longue pratique», destinée à couvrir les besoins des souverains locaux, les « mpanjaka », et que F. Cauche (1651) évoque ainsi : lorsque le « roi » veut planter des « racines », il recourt à la corvée des hommes et des femmes qui travaillent le sol avec un « hochet de fer », dans lequel on peut reconnaître un ancêtre de l'angady, mais dont la lame est alors grande « comme la main en façon de triangle ». [Raison J-P., 1992, p 4]. Cet instrument est utilisé pour « gratter » le sol, puis « pour en ôter les herbes et les pierres ». Les agriculteurs creusent ensuite des trous, alignés au cordeau. Pour ce faire, « ils tendent en droite ligne des cordes faites de la peau de l'arbre de Mahau (un *Dombeya*), tant que le champ a de longueur ». À noter que l'utilisation textile du *Dombeya* est également connue en Afrique occidentale, et signalée par J.M. Dalziel).

Cette « culture au trou » se perpétuera d'ailleurs jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle « appliquée aux ignames elles-mêmes ». C'est une sorte de culture en pots creusés dans des sols ferrallitiques très cohérents, où la plante pousse dans un milieu amélioré par le travail, et même la fumure. « Elle évoque irrésistiblement les pratiques mélanésiennes telles que les décrit [...] J. Bonnemaïson au Vanuatu ». [« Les jardins magiques... » in Collégial, 1984, pp 461 à 482, cité par J-P. Raison, 1992].

Ce deuxième mode de culture de l'igname, intensif, « qui vise à produire des tubercules d'exception » pour les notables, « témoigne de l'existence de techniques jardinatoires pour la culture pluviale » en ce XVII<sup>ème</sup> siècle [Raison, 1992 p 4]. Il sera progressivement transféré à d'autres plantes, notamment le taro et surtout le manioc qui ne s'imposera à Madagascar qu'à partir de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Les variétés d'ignames (« ouvi = ovy ») cultivées au XVII<sup>ème</sup> siècle sont nombreuses :

- « l'ouvifoutchi » (« ovy fotsy »), l'igname blanche, *Dioscorea seriflora* Jumelle et Perrier de la Bathie (G.), est jugée la meilleure et de loin la plus grosse (au moins de la grosseur de la cuisse, selon de Flacourt) ;

- la « soabei » (« soabe »), *D. soso*, également blanche ;
- les « cambares », *D. bemarivensis*, noires ;
- les « ovienpasso », *D. tanalarum*, grosses comme le bras ;
- la « ouviare » (« ovy arina ») violette, grosse comme le poing ;
- la « mavondre » (« mavondry »), également citée par F. Cauche, « pas plus grosse qu'un œuf, jaune, sucrée, au goût de marron » ;

- les « ofeque », *Dioscorea heteropoda* : « Il y a une autre espèce de racine qui s'appelle ofeque, c'est une espèce « d'ouvi », mais qui est fort amer, ces gens-ci les font tremper et bouillir pour ôter son amertume [...], quelques uns après en avoir oté leur amertume, les font sécher au soleil jusques à ce qu'elles soient dures comme du bois et ainsi elles se gardent, un ou deux ans et plus... ». [de Flacourt E., 1995, p 193].

La plupart de ces ignames sont spontanées dans la Grande Île. Vraisemblablement, l'igname asiatique, *Dioscorea alata*, qui va pourtant rapidement dominer les ignames de culture à Madagascar, est encore peu représentée en ce milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle.

Cette suprématie attestée de l'igname à Madagascar au XVII<sup>ème</sup> siècle, va progressivement s'occultier au cours des siècles suivants. Sans doute encore bien présente à la fin du XIX<sup>ème</sup> (A. Grandidier retrouvera en 1863 les « ovy fotsy » et « cambarres » décrites par de Flacourt, dans le sud-est), elle ne sera plus que « produit de cueillette, déterré en forêt », un siècle plus tard. [Raison J-P., 1992, p 4].

#### **2.2.2.2. Le taro, *Colocasia antiquorum*, les « sonzes » (« saonjo »)**

Etienne de Flacourt, les identifie, par erreur, aux choux caraïbes (l'espèce voisine *Xanthosoma sagittifolium*) précisant que les feuilles « cuites avec de la viande ont goût de choux », et la racine celui du « cul d'artichaut en France ». [de Flacourt E., 1995, p 195].

Le taro est cependant loin d'avoir, en ce XVII<sup>ème</sup> siècle, la même extension que l'igname. Sa présence est, bien sûr, une preuve supplémentaire, si besoin en était, de l'héritage malonésien de l'agriculture malgache. Le « saonjo » aurait même, rapporte J-P. Raison, « été d'abord cultivé en tarodières irriguées », comme dans ses régions d'origine.

#### **2.2.2.3. Le *Coleus rotundifolius*, les « oumines » (ou « ofimamy »)**

Il est catalogué par de Flacourt dans « les vivres ordinaires » des habitants du pays, « tant blancs que noirs », avec le riz, les ignames, le taro. Deux siècles plus tard, ce tubercule se répandra en Afrique sous le nom de pomme de terre de Madagascar.

Ces trois genres *Dioscorea*, *Colocasia*, *Coleus* sont cependant loin de clore la liste des plantes tubéreuses alors utilisées par les Malgaches, auxquelles s'ajoutera cependant le manioc dans le siècle suivant.

#### **2.2.3. Les légumineuses à graines**

La plupart des légumineuses à graines cultivées de nos jours sont déjà connues des agriculteurs malgaches du XVII<sup>ème</sup> siècle :

- ◆ le « voanghenbe » (« voemba », « voëme »), *Vigna sinensis*, ou *unguiculata* : le niébé africain ;
- ◆ l'« antac » (« antaka »), *Dolichos Lablab*, ou dolique ;
- ◆ le « voandzou » (« voandjo »), dont « le fruit est dans la terre », *Voandzeia subterranea* ;
- ◆ les « varvattes » (« ambarivaty »), *Cajanus indicus*, ambrevade ou pois d'Angole.

#### **2.2.4. Les oléagineux**

Madagascar ne manque pas de matières grasses végétales, propres aux différents usages culinaires, domestiques, esthétiques :

- ◆ « l'huile de Palma Christi (ricin) [...] sert à oindre les cheveux et la tête des habitants, et à plusieurs maladies » en pays de Carcanossi (l'Anosy, au sud-est de l'Île) ;
- ◆ l'huile (« menach ou menaky ») de sésame, naturellement comestible ;

♦ des huiles d'espèce forestières, tel le *Calophyllum inophyllum* L. (« menach fonraha »), d'origine indo-malaisienne, dont on s'accorde encore de nos jours à reconnaître les « propriétés curatives » antiparasitaires, notamment contre les affections du cuir chevelu ». [Perrot E., 1944, p 1055].

### 2.2.5. Les plantes textiles

Elles sont également nombreuses pour satisfaire un artisanat très actif et diversifié, par exemple :

♦ le « laffa », palmier aréquier, *Chrysalidocarpus* sp dont les Noirs « font des lignes à pêcher [...] très fortes » ; [de Flacourt E., 1995, p 210].

♦ différents arbres dont l'écorce sert à faire des cordages, les « ampoufoutchi ou hafopotsy »: *Dombeya obovalis* Baillon et *D. decanthera* Cav.; *Grewia cuneifolia* Jussieu, *Sida macrophylla* Hils et Bojer, etc. ;

♦ le cotonnier est très présent à Madagascar, où il a été introduit bien avant l'arrivée des Européens. Etienne de Flacourt signale, par exemple, que dans le pays de Carcanossi (l'Anosy, au sud-est de l'Île) « il se cultive grande quantité de coton », ainsi que dans « le pays de Caremboule » (l'Androy). [de Flacourt E., 1995, p 136 et p 140].

Ce sont surtout dans les régions de l'intérieur, notamment au pays des Machicores (Masikoro), au sud de l'Île, que l'on rencontre «les plus grands cultivateurs de coton de ce pays». [de Flacourt E., 1995, p 370]. Ces régions approvisionnent les zones côtières en coton ou tissus de coton, en échange de riz, ignames, animaux, etc. Les artisans malgaches, les femmes surtout, sont d'ailleurs habiles à confectionner tissus, vêtements, pagnes, draps mortuaires [...] avec le coton (« hasy ») qui sert encore de nos jours pour « les pagnes (salaka) des Tandroy et des Mahafaly ... ». [Allibert C. in de Flacourt E., 1995, p 486].

### 2.2.6. Les espèces fruitières et maraîchères

De très nombreuses espèces sont citées par Etienne de Flacourt. Quelques exemples suffisent à illustrer l'exceptionnelle diversité des fruits utilisés et souvent cultivés par les agriculteurs malgaches, dont la palette est plus riche que celle des Africains continentaux de la même époque.

#### 2.2.6.1. Les bananes

« Elles [...] servent d'une grande nourriture [...]. Il y en a qui ont le fruit gros et long comme le bras, qu'ils nomment Ontsi ». [de Flacourt E., 1995, p 195]. D'autres sont moins grosses, les « Fontsi », ou petites, les « acondre », qui se mangent cuites (les plantains). Leur appellation vernaculaire trahit d'ailleurs leur origine austronésienne pour les « ontsy », bantoue pour les « acondre ».

D'après les travaux récents de Langhe, Swennen, Vuylsteke [cité par C.Allibert in de Flacourt E., 1995, p 516], les bananiers seraient parvenus à Madagascar en trois vagues successives : les plantains auraient été introduits dans le millénaire précédant notre ère (probable arrivée bantoue), ceux de l'Est africain (triploïdes AAA) seraient arrivés dans le premier millénaire de l'ère, et ceux du complexe Océan indien, dans le dernier millénaire.



**Un autre textile malgache, la « rabane » produite par *Raphia farinifera***

Le bananier a, par ailleurs, déjà d'autres utilisations : « aux Eringdranou (Arindrano), ils font des pagnes des fils de bananier qui sont les filaments de la tige. Ces pagnes sont assez belles (sic) et semblent être de soie », « il y en a qui font du vin de bananes en mettant force bananes mûres dans un vaisseau (récipient), les faisant bouillir avec de l'eau ; au bout de quatre ou cinq jours, il se fait un vin suret, comme du cidre ou du poiré ». [p 226].

#### 2.2.6.2. L'ananas

C'est « le roi de tous les fruits » pour E. de Flacourt (p 196), déjà répandu sur la côte Est : « il se nomme, par ceux de Sainte-Marie et d'Antongil, Manassi [...], (mais) en la contrée de Fort Dauphin, il ne vient pas si beau ni si gros qu'à Sainte Marie » ; et de Flacourt de mettre en cause « le terroir qui est sablonneux », omettant ainsi les différences de pluviosité.

#### 2.2.6.3. Les melons et pastèques

♦ Le « voamanghe », melon d'eau ou pastèque, *Citrullus vulgaris*, existe en deux variétés, l'une à graines noires, l'autre à graines rouges. Il est originaire d'Afrique.

♦ Le « voatanghe », le vrai melon, *Cucumis melo*, dont l'origine reste incertaine est « assez bon ». « Le melon de France, semé en ce pays est très excellent ». [E., 1995, p 196].

♦ Quant aux courges, potirons, giraumons, citrouilles, « vaotave » et autres *Cucurbita Pepo*, *C. maxima*, etc., ils sont bien représentés, « en grande quantité ». C'est en particulier à propos des melons que de Flacourt évoque ses essais d'introduction de semences de France, très courants, comme déjà dit en d'autres chapitres, dans les milieux expatriés de toutes les époques et situations. Claude Allibert [opus cité, p 54] signale d'ailleurs, dans sa présentation de l'ouvrage, que les missionnaires lazaristes de Fort Dauphin, contemporains de E. de Flacourt procèdent eux-mêmes à des essais parallèles, voire concurrents, notamment les RP Nacquart (arrivé en 1648 et mort à Fort Dauphin en 1651), Bourdaise (arrivé en 1654 et mort en 1657, également à Fort Dauphin) et Mousnier.

Des lettres, citées par Allibert, attestent que les Pères réclament à leur maison mère de Saint Lazare « des graines, pépins, noyaux et boutures » et se livrent à des semis ou plantations échelonnés dans l'année, afin d'en déterminer les dates les plus favorables : « Qu'un de nos frères coadjuteur de Saint Lazare, ce peut être le jardinier, aie (sic) le soin à toutes les saisons de chaque année d'amasser en un sac à part pour cette île de chaque sorte de graine des herbes tant potagères que propres aux apotiquaires en un papier avec son nom, et de toutes sortes de noyaux et pépins des fruits de France, avec leur nom pour les pépins, pour la vigne, il y en a ici assurément, semblablement pour toutes les sortes de fleurs qui se trouvent en France, qu'il en amasse des graines et de celles qui ne viennent de graine qu'il aie des racines ou ce qui fait produire en France. Celles que nous avons apportées n'ont rien valu, pour avoir été mal placées en nos hardes » [Lettre du R P Bourdaise, du 8 février 1655 in de Flacourt E. 1995].

#### 2.2.6.4. La vigne

Elle est déjà présente à Madagascar dans les Hautes Terres : « La vigne véritable a été apportée premièrement du pays Alfissach (région d'Ihoso ?) par mon ordre, écrit de Flacourt.[p 215]. Et il précise « La vigne du pays d'Alfissach est vraie vigne, il y en a partout le pays, j'en ai planté au Fort Dauphin, et dans peu de temps l'on en fera du vin en bonne quantité [...]. Elle fructifie fort et j'en ai mangé le premier raisin au mois de janvier de l'an 1655 [...]. Cette vigne a la façon de celle du muscat de Frontignan ». [pp 202 et 509].



De leur côté les missionnaires de Saint Lazare écrivent : « Il n'y a pas encore espérance que la vigne que nous avons trouvée ici puisse fournir de vin pour l'Eglise de deux ni de trois ans. Le raisin est véritable et même goût que celui de France, il est blanc, mais il y en a de noir, dans les terres bien avant tous nos français y en ont vu, nous attendons le mois de mars, avril et mai pour voir s'ils rapporteront mieux du blé que tous les autres mois depuis septembre dernier n'ont fait comme aussi des autres semences de France que nous avons apportées ». [Lettre du R P Mousnier, du 5 février 1655 in de Flacourt E., 1995].

À propos de cette vigne locale, qui est bien une forme de *Vitis vinifera*, Grandidier supposera une importation par des immigrants venus de Perse avant le XVI<sup>ème</sup> siècle, via les Comores «où les navigateurs portugais ont constaté l'existence de tonnelles de vignes ».[Note de C. Allibert C. in de Flacourt E., 1995, p 519].

#### **2.2.6.5. Les agrumes**

Également nombreux et diversifiés les Citrus portent le nom générique de « voasary ». On trouve des oranges « mûres en mai, juin, juillet et août », des bigarades, des mandarines (« voangissaye »), « douces et excellentes à manger » [...]. « Il y a sept sortes de citrons, les uns sont doux qui se nomment « voasaremami » et sont très gros et très beaux. Il y a le citron commun (le « voasecats ») [...] petit [...] aigre [...], deux sortes de « voatoulong » [...], musqués et longs [...], le « voatrimon » [...] à grosse écorce [...], cornu [...] gros comme la tête d'un enfant » ; [de Flacourt E., 1995, pp 199 et 200].

#### **2.2.6.6. Le cocotier (« voaniou »), *Cocos nucifera***

Il est également présent mais « pas en grande abondance ». Son introduction a vraisemblablement été le fait des Austronésiens migrant à travers l'Océan Indien, au début de l'ère chrétienne, ou peut-être, selon l'histoire racontée à Flacourt par les Malgaches, grâce aux courants marins qui ont jeté, sur les sables de la côte Est, des fruits qui y auraient pris racine (hypothèse également avancée pour une arrivée précolombienne du cocotier en Amérique).

#### **2.2.6.7. D'autres espèces fruitières**

Des dizaines d'autres espèces fruitières sont, en outre, citées par E. de Flacourt, entre autres :

◆ Le tamarin, ou « monte », *Tamarindus indica* L. « qui vient très grand et très gros [...], l'arbre le plus beau à voir de ce pays [...] (qui) apporte du fruit en très grande abondance, en des gousses aussi grandes que sont celles des fèves de France ». Les vertus de la pulpe de ce fruit africain, dont on extrait une boisson agréable, légèrement laxative sont, rappelle de Flacourt, déjà « assez connues par les médecins » de l'Europe de ce milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle [de Flacourt E., 1995, p 197].

◆ Le grenadier (« voa romani »), *Punica granatum* L., originaire du Proche Orient : « les grenades douces et aigres viennent ici en quantité ».

◆ Une lauracée, *Ravensara aromatica* Sonn., dont le fruit, la noix de Ravensara, est alors largement utilisé par les Malgaches comme « condiment, stimulant et stomachique ». [Perrot E., 1944, p 858]. « L'arbre vient haut et grand comme fait le laurier en France [...], la fleur ressemble au girofle et en a le goût, l'odeur et la force ». [de Flacourt E., 1995, p 200] : d'où « la déception des Européens qui croyaient avoir trouvé l'île où la girofle poussait ». [Note Allibert C. in de Flacourt E., 1995, p 518]. A cette époque, les Hollandais exercent encore, en effet, un monopole drastique sur la production du clou de girofle, dans leurs possessions indonésiennes où ils ont succédé aux Portugais.

Sans doute existe-t-il des *Eugenia* (le genre du girofler) à Madagascar ; et de Flacourt signale au moins le « voarotsa », fruit de *Eugenia cyclophylla* Baker [de Flacourt E., 1995, p 197],

dont l'apparence et la saveur rappellent celles de la cerise aigre ; mais ils sont loin de présenter le même intérêt commercial que le véritable giroflier.

### 2.2.7. Les plantes médicinales et vénéneuses

Les citations qu'en fait Etienne de Flacourt surprennent encore, quant aux connaissances des Malgaches sur les qualités thérapeutiques de la flore indigène. Des nombreuses espèces décrites on peut, par exemple, extraire :

◆ La fameuse « **tongue ou tonga** » ou pervenche de Madagascar, *Catharanthus roseus* L. (ou *Vinca* sp), apocynacée à fleur blanche ou pourpre dont les propriétés, bien connues de nos jours en cardiologie, sont déjà signalées par de Flacourt : « la racine est fort amère, de laquelle ils se servent contre le mal de cœur et est bonne contre les poisons, elle approche du Vincetoxicon ou *Asclepias* » (confirmé par Emile Perrot, 1944, opus cité p 1799 qui cite l'asclépiade ou « dompte-venin », *Vincetoxicum officinale* Moench).

◆ Le « **harame** », *Canarium multiflorum* Engler, qui donne une résine [la résine d'Aramy, selon E. Perrot, 1944, p 1190] qui « a grande vertu à résoudre les tumeurs froides [...], à apaiser la douleur des dents ». [de Flacourt E., 1995, p 208].

◆ Le « **sira manghits, ou sira mañitsa** », *Santalina madagascariensis* H. Baillon, au bois odorant (comme le santal), « souverain, étant broyé avec de l'eau et appliqué en épithème pour les maux de cœur et pour fortifier le foie et les parties nobles ». (p 209).

◆ Le « **sinhahoric, ou tsindahoro** », *Sida rhombifolia* L., « qui ressemble à notre agrimoine (aigremoine), tant en forme qu'en vertu », donc vulnéraire et astringent (p 210).

◆ Le « **tsangou manghits, ou tsangomañira** », fougère du genre *Phyllitis*, « espèce de scolopendre [...] cordiale, hépatique et splénétique » : les extraits de fougères et scolopendres sont encore, de nos jours, associés aux drogues anthelminthiques et hépatiques (douve du foie, en médecine vétérinaire).

◆ Le « **apocapouc, ou apokapoka** », *Tanghinia venenifera* Poir, « arbre semblable à la lauréole (daphné), dont le fruit est un grand poison ». (p 226). C'est, en effet, « un poison cardiaque curarisant », parfois encore préconisé de nos jours, en thérapeutique d'atonie intestinale Il a été longtemps utilisé par les Sakalaves, « dans les cérémonies mystiques et jugements de Dieu (ordalies) ». [Perrot E., 1944, p 1780].

◆ Le « **sanresanri** » ou « **sindrisindry** », *Oxalis sessilis* Hamilt., « herbe dont la racine mêlée avec un peu de gingembre est merveilleuse pour exciter au combat d'amour »... [de Flacourt E., 1995, p 211].

### 2.2.8. Autres plantes de grande utilisation

#### 2.2.8.1. Les plantes tinctoriales

◆ l'indigotier (« banghets, ou engitsa »), *Indigofera tinctoria* L., dont de Flacourt décrit minutieusement le traitement du feuillage pour obtenir le « vrai indigo » : par pourrissement dans l'eau, brassage avec un peu d'huile, décantation et soutirage ou filtrage [de Flacourt E., 1995, p. 206] ;

◆ le « vahats » (« vahatsa »), *Danais ligustrifolia* Baker : la racine de cet arbrisseau de la famille des rubiacées (celle de la garance) donne, pilée et cuite à l'eau, « un beau nacarat (rouge clair) et couleur de feu ; si on ajoute un peu de jus de citron, elle fait un jaune doré ». [de Flacourt E., 1995, p. 207].

### 2.2.8.2. Le tabac

« L’herbe nicotiane que l’on nomme petun y vient en grande quantité dont il se fait d’excellent tabac et principalement en l’île Sainte Marie et Mascareignes ». [de Flacourt E., 1995, pp 215 et 526].

Comment, à propos de cette « herbe nicotiane (observée) en grande quantité » par de Flacourt, ne pas être étonné (au sens étymologique du mot) d’une telle large diffusion, dans un pays situé presque aux antipodes de son berceau d’origine et guère plus d’un siècle et demi après que Christophe Colomb en ait « remarqué l’usage qu’en faisaient les Arawaks de Cuba, sitôt qu’il (eut) mis le pied sur la terre américaine, en 1492 » ; coutume également rapportée, une dizaine d’années plus tard, par le dominicain Bartholomé de Las Casas en Haïti (alors l’île Hispaniola) : « Ce sont, écrit-il, des herbes sèches, enveloppées dans une certaine feuille sèche aussi, en forme de pétards [...] que font les garçons. Allumés par un bout ils [...] l’aspirent en reçoivent cette fumée dont ils s’endorment la chair et s’enivrent presque [...]. Ces pétards [...] ils les nomment tabacs ». [Cité par Lucile Allorge, 2003, p 88].

Et Lucile Allorge (fille du botaniste Pierre Boiteau qui sera directeur du jardin botanique et zoologique de Tsimbazaza, à Antananarivo, en 1938) rappellera que les premières semences de *Nicotiana tabacum* n’ont vraisemblablement atteint la France que vers 1550, ramenées par le Père André Thévet de son voyage au Brésil, puis vers 1560 grâce à Jean Nicot, ambassadeur de France au Portugal qui, en bon diplomate, a su offrir de la poudre torréfiée de feuilles (récoltées dans son jardin de Lisbonne)... à la reine Catherine de Médicis.

Nul doute cependant que les Portugais en avaient déjà commencé la dispersion dans les pays qu’ils découvraient lors de leurs grands voyages d’exploration, dont l’île de Saint Laurent (Madagascar) qu’ils fréquentent dès le début du XVI<sup>ème</sup> siècle. L’abondance de tabac qu’y constate de Flacourt au siècle suivant, n’apporte-t-elle pas un nouvel exemple d’une appropriation rapide, par des populations rurales apparemment en autarcie, d’une innovation dont, très vite, elles découvrent les bienfaits... ou subissent les attraits ?

## 2.3. Les animaux et l’élevage

Etienne de Flacourt est beaucoup moins prolixe sur le règne animal qu’il ne l’est pour le végétal. Il décrit cependant différentes espèces domestiques ou sauvages de la faune malgache :

### 2.3.1. Les bovins

Il en distingue « trois sortes : ceux qui ont des cornes, d’autres qui se nomment Boury (coupés au ras) qui [...] n’ont point de cornes et d’autres qui ont des cornes pendantes [...], tous ont de grosses loupes de graisse sur le chinon du col ». [de Flacourt E., 1995, p 219]. Outre les zébus, Flacourt signale qu’« il y a encore dans le pays des Machicores (sud de l’Île) [...] une grande quantité de bœufs sauvages qui n’ont point de loupes. Ils sont comme ceux d’Europe. Toutefois ils sont fort hauts de jambe et courent par troupes comme des cerfs ».

À noter que, dès ce milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle, les peaux de bovins font l’objet d’un commerce de la part des Français installés au fort de Sainte Luce (actuel Mañafiafy, à quelque quarante kilomètres au nord de Tolañaro-Fort Dauphin). Ils « sont environ deux cents [...] occupés à ramasser des peaux de bœufs. Ils (envoient) leurs petits bateaux [...] acheter du riz pour leur fort de Sainte Luce dans l’ouest de l’île de Sainte Marie et à la baie d’Antongil », écrit Johan

Van Riebeeck, informé par Frédéric Verburg en 1664 : la Compagnie hollandaise des Indes se préoccupe, en effet, alors de rétablir un comptoir dans la baie d'Antongil [Note de C. Allibert in de Flacourt E., 1995, p 576].

### 2.3.2. Les ovins

« Il y a des moutons qui [...] ont la queue très grosse ». Très prolifiques, ils seraient originaires de Syrie et de Perse [Note de C. Allibert in de Flacourt E., 1995, p 528].

### 2.3.3. Les caprins

« Il y a quantité de beaux cabris les plus apprivoisés du monde, dont les femelles apportent d'ordinaire trois fois l'année et jusqu'à quatre petits à chaque fois! ».

### 2.3.4. Les porcins

Représentés par les « porcs sangliers », les potamochères ou « lambo », *Potamochoerus Edwarsi* Grandidier, ils sont « en grande quantité dans les bois (et) font grand dommage aux vivres de ce pays ». Le porc, « comme celui de France », ne se rencontre que dans l'isle de Mascarègne (La Réunion).

### 2.3.5. Les volailles

Elles sont représentées par les coqs et poules, soit indigènes (petits), soit importés de France; les poules de Guinée « dites autrement pintades »; « le bizet ou ramier » (le pigeon bleu de Madagascar), etc. [p 227].

### 2.3.6. Les animaux sauvages

Etienne de Flacourt énumère de nombreuses espèces : porcs épics, chats sauvages, singes, lémuriers, civettes, etc., ainsi que quelques créatures mythiques et fantastiques.

### 2.3.7. Les insectes utiles

Flacourt évoque à plusieurs reprises les abeilles et les vers à soie. S'agissant des abeilles : Le miel est abondant à Madagascar. Il est même, dans les croyances malgaches d'alors, l'une des quatre rivières du paradis (les autres étant de lait, de vin et d'huile) que Dieu avait interdit à Adam de consommer [p 152]. Le miel est consommé soit directement: « Dian Machicore [...] mangea du riz cuit à la façon du pays, et d'une espèce de confiture faite avec du miel et riz nommée toubibé » [p 159] ; soit surtout sous forme de vin.

Le vin de miel, « sich » ou « sika » (il s'en fait aussi de canne à sucre et de banane), « a le goût de vin d'Espagne » [p 225]. Il est le plus consommé, à l'occasion de cérémonies rituelles, religieuses, festives ou familiales. On lui reconnaît, en outre, certaines propriétés toniques et thérapeutiques : contre les douleurs des membres, la fièvre, etc.. [de Flacourt E., 1995, p 515].

S'agissant des vers à soie leur utilisation en est très ancienne à Madagascar, plusieurs espèces séricigènes étant déjà identifiées en ce milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle. Etienne de Flacourt en cite quatre [p 224, 225] :

- le « landevé » (« landive »), ou « gros ver à soie », *Borocera madagascariensis*, de la famille des lépidoptères ;
- le « landesaraha » (ou « landy iaraha » ou « landibe ») qui est un *Bombyx Radama* ou *B. Diego* ;
- le « landeanacau » qui fait sa soie dans l'arbre « anacau » (le filao, *Casuarina equisetifolia* Forst) sur le bord de mer : « cette soie est la plus fine et la plus forte de toutes » ;

- le « lande vontaqua » (ou « landimbontaka ») qui fait sa soie dans le vontaquier, *Strychnos spinosa* Lamarck.

Le *Bombyx mori* d'origine asiatique, utilisé en France, ne sera introduit à Madagascar par Jean Laborde que deux siècles plus tard. Du Bois (1674), qui voyage à Madagascar entre 1669 et 1672, confirme d'ailleurs que dans la Grande Île, « il y a quantité de vers à soie dans les bois [...]». Les Noirs en amassent la soie pour faire des pagnes et ceintures ». [Note de C. Allibert in de Flacourt E., 1995, p 487].

#### **2.4. La Pêche**

La pêche constitue, en ce milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle, une importante activité économique de la côte orientale malgache que découvre Etienne de Flacourt. Elle est à la fois fluviale, côtière, voire même hauturière : « La pêche s'y fait dans les rivières, dans les étangs et dans la mer. Celle qui se fait dans les rivières se fait avec des rets en forme de seines, et aussi avec des paniers en forme de nasse, avec quoi ils prennent grande quantité de poissons, comme zombon (ou zonpon, « zompona », la muge malgache, ou mullet, *Mugil Smithii*), anguerres (« angira », non déterminé) et autres excellents poissons dont les rivières foisonnent en abondance. Ceux qui pêchent à la mer s'en vont à une lieue vers l'eau dans de petits canots et avec des paniers, prennent quantité de petits poissons qui leur servent d'amorce à prendre les gros ; quelquefois aussi, ils en prennent avec la sagaye, à quoi ils sont fort adroits. Ils pêchent aussi à la ligne dans leurs canots et sur les roches qui sont sur les bords de la mer, ils en prennent facilement et en grande quantité. Ces pêcheurs m'ont dit qu'au temps passé leurs ancêtres pêchaient des baleines, mais qu'à présent il ne se trouve plus d'hommes qui osent et sachent l'entreprendre ». [de Flacourt E., 1995, p 187]. « Quand ils ont grande quantité de poissons, ils le portent vendre de côté et d'autre pour du riz, des ignames, du coton et autres commodités de la vie, ou bien le font boucaner et cuire sur une espèce de treillis de bois, sous quoi ils allument du feu, pour le garder ». [de Flacourt E., 1995, pp 164 et 165].

Quant à la pêche à la baleine, elle est effectivement « attestée chez les populations du Nord-Est, dès 1598, par les Hollandais à Sainte Marie ». [Note de C. Allibert in de Flacourt E., 1995, pp 246 et 247].

Etienne de Flacourt énumère d'ailleurs [en page 231] une bonne vingtaine d'espèces de poissons de mer et de rivières fréquemment pêchés, voire en grande quantité, parmi lesquelles on trouve : bonites, dorades, raies, harengs, sardines, maquereaux, congres, etc.. Il y ajoute nombre de mollusques et crustacés, tels les moules, les huîtres, les homards et écrevisses de mer, les crabes, etc..

#### **2.5. Les ambitions du gouverneur Etienne de Flacourt (1648 - 1655) pour l'agriculture malgache**

Elles s'inscrivent dans une vision délibérément optimiste des potentialités et capacités de l'Île. « Cette île est la mieux placée qui soit au monde pour les commodités qu'on peut en retirer: elle est dans le passage pour aller dans les Grandes Indes, proche du royaume de Monomotapa, riche en or et en ivoire; et, d'icelle, l'on pourrait aller faire des découvertes dans les Terres Australes. L'on y peut bâtir des navires. Il y a des mines de fer et l'on y peut établir de bonnes forges. L'on peut en tirer toutes les victuailles nécessaires pour les navigations des Indes, et même en assister les autres pays, ce qui est le plus grand avantage que l'on y peut espérer ». [Note de C. Allibert in de Flacourt E., 1995, p 82].

Tout au long des six années de sa gouvernance, basé à Fort Dauphin (l'actuel Tolañaro), il va effectivement tenter de concrétiser cette vision.

### 2.5.1. Ses expériences agricoles

Coupé pratiquement depuis son arrivée en 1648, jusqu'en 1654, de tout contact avec la France et ses mandants de la Compagnie française de l'Orient, son souci premier est d'assurer la subsistance de la petite colonie française établie à Fort Dauphin. Un climat quasi constant d'hostilité, sourde ou déclarée avec les « Grands » de la région rend aléatoire les prélèvements et les achats et échanges de vivres (riz, animaux, etc.) avec les populations locales et oblige même à des voyages de ravitaillement jusqu'à la baie d'Antongil et l'île de Sainte Marie.

En mai 1652, il se décide à tenter une production agricole en direct : « j'ai commencé à faire cultiver les horrac (bas fond ou marais) de Diam Ramach pour y semer du riz », utilisant les paysans locaux qui « y ont travaillé par corvées ainsi qu'ils faisaient pour les Grands ». [de Flacourt E., 1995, p 345].

Dian Ramach (Drian Ramaka) est alors le Grand (le Roi ou Chef) de Fanshere, que J.A. Rakotoarisoa identifiera, de nos jours (ses travaux de 1994), à l'actuel Fanjahirambe. Drian Ramaka est d'ailleurs le fils du Grand que les Portugais avaient enlevé à son père, en 1613, pour le baptiser et le faire instruire par les Jésuites de Goa. Rendu à son père, il s'est empressé d'abjurer la religion chrétienne. Il a été tué, en 1651, dans un affrontement avec les Français.

Le 18 février 1653, E. de Flacourt fait récolter un « horrac » ensemencé en 1652 et emmagasiner les grains à Fort Dauphin. La récolte est probablement importante puisque mille porteurs sont utilisés pour son transport [de Flacourt E., 1995, p 352]. Le 16 mai 1653, il fait « cueillir le riz d'un (autre) horrac à Faspoutchi ».

En juillet 1653, Etienne de Flacourt fait ensemencer de nouveaux bas-fonds : « Dans ce mois (le 7 juillet) je fis planter le grand horrac de Cossebei auquel au lieu de vingt sept paniers, j'en fis mettre quarante deux, en ayant fait labourer davantage que l'année passée ». [de Flacourt E., 1995, p 359]. Ce horaka est un de ceux de Drian Ramaka [Note de C. Allibert in de Flacourt, 1995, p 580]. « Ce même mois, je fis planter un horrac qui est proche de Fanshere, qui est de vingt quatre paniers de riz. J'en fis aussi planter à Hiassa, à Fassempoutchi et autres lieux en tour, jusques à cent cinquante paniers, en sorte que tout venant à bien je pouvais recueillir de riz assez suffisamment pour une année ». [de Flacourt E., 1995, p 359].

Le 22 octobre 1653, il fait « visiter le riz qui était mûr, afin de le faire cueillir » et le « 25 novembre arrive au Fort, Dian Lalau qui avait achevé de faire cueillir deux horrac, qui rendirent avec ceux que le sieur Couillard avait fait cueillir d'un autre horrac, quatre cent cinquante paniers de riz qui pouvaient nourrir le Fort trois mois ». Lalau (Lalao) est un commerçant musulman originaire de Perse, qu'il a quitté en 1639 pour Madagascar, où il arrive en 1642, via la France. Claude Allibert, rappelle, à ce propos, le rôle important joué par la Perse « à une époque ancienne » dans le peuplement de Madagascar (Le Père Nacquart, Lazariste contemporain de Flacourt, attribuait d'ailleurs une origine persane à certaines populations malgaches, dont les Zafiraminia).

Les essais de riziculture tentés par le Gouverneur ne sont cependant pas à l'abri des aléas ; ainsi la campagne 1653 est-elle compromise dans le horrac de Cossebé, pourtant particulièrement soigné, qui a été « gâté de l'eau salée [...] ce qui fit perdre le riz », l'embouchure de la rivière s'étant ensablée.

Bien qu'il ne semble pas possible de préciser les surfaces ainsi cultivées, sous contrôle de Fort Dauphin, on peut remarquer qu'avec cent cinquante paniers semés (les surfaces des horaka ensemencées sont alors ainsi évaluées), le Gouverneur entend récolter mille huit cent paniers, suffisants pour alimenter le fort pendant une année, soit un coefficient multiplicateur de douze. Pour une riziculture de bas fond en semis direct et sans grande maîtrise de l'eau, la performance n'est nullement ridicule. De nos jours, dans des conditions proches, un semis d'une centaine de kilogrammes de grains à l'hectare ne laisse guère espérer au delà de 1.500 kilogrammes de paddy.

À ses tentatives rizicoles, de Flacourt ajoute de nombreux essais de plantes, notamment d'origine européenne. A propos du melon, le « voatanghe », il écrit : « le melon de France semé en ce pays est très excellent, mais à la fin, il dégénère en pâteux... » ; à propos de la citrouille, « voatavefrance », « il y en a grande quantité semblable à celle de France qui sont venues de la graine de France que l'on a laissé perdre à cause de la guerre ». [de Flacourt E., 1995, p 196]. « Le pourpier de France, la laitue et la chicorée viennent et grainent bien » « Tongoulou, c'est l'ail qui vient très bien ici, comme aussi fait l'échalote aux Matatanes et à Mananzari [...], l'aneth y vient aussi et le blé de Turquie (maïs) ». [p 201].

Ces références à des résultats obtenus en d'autres lieux de la Grande Île, avec des plantes d'autres origines, confirment en outre que certaines introductions ont été réalisées antérieurement à celles tentées en ce XVII<sup>ème</sup> siècle. Ainsi en témoigne, par exemple, la présence de l'ananas, du tabac d'origine américaine, importés par les Portugais et déjà cultivés à Sainte Marie, Antongil, etc. ; de la canne à sucre, d'origine indonésienne et présente sur la partie orientale tropicale humide de l'Île, etc.

Etienne de Flacourt nous donne, d'ailleurs, quelques exemples d'initiatives françaises antérieures à son arrivée, dues à la Compagnie d'Orient, concessionnaire du Roi pour Madagascar dès 1642 [de Flacourt E., 1995, p 450]. En 1642 les sieurs Pronis (le prédécesseur de de Flacourt) et de Foucquembourg arrivent dans l'Île avec « douze Français, dans l'espérance qu'ils traiteraient d'abord une grande quantité de cuirs et de cire, et pour s'établir insensiblement et prendre connaissance du pays ». Six mois après, soixante trois nouveaux Français (dont la moitié mourront en un à deux mois) débarquent à Madagascar. En 1644, ce sont quatre vingt dix passagers qui arrivent sur un navire commandé par Lormeil, « pour demeurer dans l'île et y planter du tabac pour le compte de la Compagnie » malheureusement au lendemain d'un cyclone dévastateur « qui fit que les Français eurent assez peine à vivre et à se maintenir pendant l'année 1645... ». La moitié d'entre eux meurent de faim « et ceux qui avaient bien du bétail, faute de riz et de racines, furent contraints de manger la plus grande partie du bétail qui leur était resté de cette tempête ». [de Flacourt E., 1995, p 451].

Ces graves déboires et d'inqualifiables erreurs (dont la vente d'esclaves au Gouverneur de Maurice) entraîne le remplacement du sieur Pronis par Etienne de Flacourt, ce dernier reprend cependant et accentue ces expériences agricoles. A noter que dans ses introductions et essais, Flacourt est bien secondé, voire précédé par les religieux missionnaires qui, d'ailleurs, en tous temps et lieux, ont toujours efficacement contribué aux introductions, échanges, expériences

de matériels, tant végétaux qu'animaux, utiles à l'alimentation, au bien être et à la médecine des hommes.

Il en est de même en ces années 1648-1655, dans le sud-est malgache, à partir de Fort Dauphin (actuel Taolagnaro) avec les Pères de la Congrégation des Prêtres de la Mission (ou Lazaristes) fondée par Saint Vincent de Paul (ainsi que la Congrégation des Filles ou Sœurs de la Charité). Ces Pères Nacquart, Bourdaise, Mousnier, etc., apportent avec eux des semences, ou réclament à leur siège métropolitain « des graines, pépins, noyaux et boutures ». (cf supra : Rubrique des espèces fruitières et maraîchères).

### **2.5.2. Un grand projet d'Etienne de Flacourt, pour Madagascar**

Au delà de ses essais de jardinage et de riziculture, largement motivés par les besoins alimentaires de la population de Fort Dauphin, le Gouverneur Etienne de Flacourt nourrit d'autres desseins, de bien plus grande ampleur, sans doute inspirés par des considérations mercantiles (il est bien le directeur, pour Madagascar et La Réunion, de la Compagnie d'Orient) ; mais il souhaiterait sans doute les dépasser. Il est en effet très critique, dans l'édition 1656 de son histoire, à l'égard de ces « Compagnies [...] fondées sur l'espérance du profit et du gain, quoy que l'on en aye coloré les desseins du beau prétexte de Religion, du zèle de charité envers les pauvres peuples qui y habitent ».

« De Flacourt entend bâtir une colonie sur un seul postulat solide [...] : le métissage. Pour cela, il faudra que les hommes épousent des femmes malgaches ». [Note de C. Allibert in de Flacourt, 1995, p 74]. Le Gouverneur souligne, en outre, une exigence fondamentale de la réussite ignorée par ces Compagnies, la continuité dans l'effort : « avant que de recueillir le fruit que l'on peut espérer d'une terre, il la faut défricher, il la faut labourer, ensemercer et attendre le temps de la maturité pour en cueillir le fruit que l'on avait espéré ». Et si les aléas compromettent le résultat, le maître de la terre « n'abandonne pas [...], il n'en rejette pas la faute sur ses laboureurs, mais l'année suivante, il y fait travailler comme auparavant ».

Or « la plupart des Compagnies [...] n'ont d'autre but que retirer bientôt, et dès les premiers voyages, leur fond et de grands profits sur icelui, et elles n'ont pas eu la patience d'attendre que le pays fut découvert, que les nations fussent instruites... ». Mais le Cardinal De Richelieu, dont le rôle dans la création des Compagnies ne fut pas mince, n'avait-il pas déjà écrit : « l'humeur des Français étant si prompte qu'elle veut la fin de ses désirs aussitôt qu'elle les a conçus » ? [Note de C. Allibert in de Flacourt, 1995, p 34]. Et comment résister à la perfide tentation de rapprocher ces impatiences du grand siècle, de celles de nombre de planificateurs et bailleurs de fonds de la fin du XX<sup>ème</sup>, si friands des projets de développement à court terme ?...

Les visions d'Etienne de Flacourt pour Madagascar sont, à l'évidence, beaucoup trop ambitieuses et utopiques pour la plupart de ses contemporains. « Il y a mille choses que l'on peut trouver dans cette isle qui seraient de grand profit dont on n'a point fait l'essai ni la recherche, soit à porter aux Indes, soit à apporter en Europe ». Tout au long de son récit, le Gouverneur en donne de nombreux exemples : le riz, le sucre de la canne, le coton, l'indigo, la soie, le tabac, les cuirs et peaux, le poivre blanc (« il y en a si grande abondance [...] que sans la guerre [...] l'on eût pu [...] tous les ans en charger un grand navire » [p 200]; la cardamome ou « longouze » (« il y en a une si grande quantité que l'on en pourrait faire la charge d'un navire en un an de temps ») ; les gingembres ou « sacaviro » (*Hedychium* sp), le



safran ou « tametame » (*Cucurma longa*); les bois d'œuvre et sous produits (gommes, écorces), etc..

Et Etienne de Flacourt jette les bases d'un véritable plan de développement de l'Île, reposant largement sur ses ressources propres, humaines, animales, végétales et minérales, capables pour lui d'alimenter un réseau d'échanges entre Afrique, Amérique et Europe, bien différent du « commerce triangulaire » de sinistre mémoire.

Dans son chapitre sur les « Avantages que l'on peut tirer en l'établissement des colonies à Madagascar », il sait se montrer convaincant : « Il n'est point nécessaire comme aux autres isles d'y apporter des vivres pour y faire subsister les colonies, il y en a en abondance, non seulement pour nourrir ses habitants, mais aussi pour en porter autre part. Qui est-ce qui empêchera en retournant en France de l'Isle Madagascar de porter la charge d'un navire de riz et de viandes de bœufs salés, de Madagascar et de cochon de Mascareigne, au Brésil, au Maragnan (en fait à São Luis de Maranhão, où les Français avaient fondé, en 1613, un établissement distinct de la colonie portugaise du Brésil), et aux isles de l'Amérique à vendre et échanger contre du tabac, du sucre et de l'indigo (en attendant d'ailleurs que Madagascar ne les produisent, comme l'imagine de Flacourt) ».

« Les vents d'est et est-nord-est y sont tellement favorables que je pourrais bien dire que ces isles sont comme le chemin pour retourner en France, et le retour d'un voyage ne se prolongerait que du temps qu'il faudrait employer au débit du riz et des viandes salées. Qui empêche que l'on fasse des peaux de loup marin et des huiles de poisson au Cap de Bonne Espérance ? [...]. Qui empêche que l'on ne cultive le chanvre et le lin en grande quantité, que l'on ne le fasse filer aux femmes du pays, en leur montrant à se servir du rouet ? Que l'on ne fasse faire des cordages aux habitants, qui en font d'écorce d'arbres aussi bien faits que peuvent faire nos meilleurs maîtres cordiers ? Que l'on ne leur fasse faire des voiles de chanvre, lors qu'il y en aura suffisamment de cultivé ? Ce que l'on peut faire en peu de temps, car le chanvre y vient en perfection, et les femmes savent artistement faire leurs pagnes et étoffes fortes, et à profit ».

« Les forges s'y peuvent établir avec plus de commodité qu'en France, car partout où la mine se trouve, les eaux, les ruisseaux et cascades d'eaux des montagnes y sont en abondance, comme aussi les bois à bâtir et à brûler. Les habitants ont une particulière inclination à forger, sachant que c'est le plus grand avantage qu'ils puissent avoir, puisque sans le fer, ils ne peuvent bâtir ni cultiver la terre. Les Français tireraient en ceci un très grand avantage pour la construction de leurs navires. Le bois à faire la planche, les genoux, courbes, membrures, mâtures, vergues et quilles s'y trouvent très commodes, comme aussi les gommes de plusieurs façons pour brayer et calfater. Et enfin tout ce qui peut servir aux bâtiments, soit de navires, soit de maisons et logements s'y trouve en quantité. Les soies de diverses sortes, le coton, le chanvre et le lin que l'on peut y semer et les diverses autres espèces d'écorces d'arbres et d'herbes qui y sont en grande abondance en usage aux habitants, peuvent servir de matière pour diverses manufactures propres à débiter et vendre par toute la terre habitable. Les nattes de diverses façons enjolivées de différentes couleurs pourraient bien être transportées en France pour parer et tapisser les chambres et cabinets des plus curieux ».

À noter que de Flacourt, à l'appui de ses projets, fait large crédit aux hommes et femmes de la Grande Île, quant à leurs savoir-faire et capacités de réalisation. Il assure que : « ce qu'ils entreprennent il le perfectionnent assez bien, si bien qu'il ne leur manque que l'instruction,

laquelle s'y peut introduire très facilement et entretenir encore mieux ». [de Flacourt E., 1995, p 431].

Bien sûr, pour le Gouverneur, cet enseignement doit être l'œuvre de maîtres venus de France: religieux (de la mission Saint Lazare), officiers et soldats, apothicaires, chirurgiens, gens de tous métiers, etc., qui après une période d'engagement (de trois ans) pourraient s'établir dans l'île et « contracter amitié et alliance » avec les habitants, « en épousant leurs filles et leurs parentes ».

Le plan de développement ainsi esquissé par Etienne de Flacourt, pour Madagascar, serait aujourd'hui qualifié d'économique et social. Son auteur va, en outre, jusqu'à le régionaliser, afin de prendre en compte les aptitudes de chacun des « pays » qu'il connaît (donc essentiellement situés le long des côtes orientale et méridionale). Il suggère ainsi l'établissement de huit colonies, reliées entre elles par bateaux et « barques longues », de cabotage.

« La principale colonie se doit faire au Fort Dauphin, d'autant qu'il est à l'extrémité de l'Isle du côté du sud et la plus propre pour faire partir les navires pour venir en France, pour aborder en l'Isle en venant de France et pour y construire les magasins de la Compagnie [...]. Outre que, dans la province d'Anossi, l'on pourra établir des Français habitant en divers lieux pour cultiver le tabac et les choses qui sont bonnes à négocier avec les originaires ».

« La seconde colonie se doit faire aux Antavares, à la rivière de Mananzari, où une barque peut entrer en tout temps [...]. C'est là où l'on traite la bonne ébène, les gommés, les cires et du riz en quantité [...]. La troisième colonie doit être à l'Isle Sainte-Marie et, à partir d'icelle, sous-ordonner une habitation de douze ou vingt hommes à Ghaleboule (actuel Fenoarivo Atsin) [...]. Il en faut (également) une à la rivière de Manansatran, et l'autre à la rivière de Simiame, tant pour traiter du riz partout que pour faire choisir du beau cristal.

« La quatrième colonie doit être dans la baie d'Antongil, dans l'islet ; là les Français y pourront demeurer, aussi bien qu'à Sainte-Marie, pour y faire le sucre et le tabac, et même l'on pourra faire des habitations à la terre ferme. Cette baie est très grande et à l'abri de cet islet, les navires y sont très bien mouillés [...]. La cinquième colonie doit être en l'Isle de Bourbon (La Réunion) pour y établir plusieurs habitations [...]. La sixième colonie, si l'on veut, dans l'Isle Diego Roïs, où le port est très bon et où il y a un très bon mouillage ; il y faudrait passer des bœufs, des moutons, des cabris et des cochons, qui y vivraient très bien ».

« La septième colonie doit être au Port aux Prunes (Toamasina) et, de là, établir des habitations à la Longue pointe et aux environs tirant vers les Bohitsmenes [...]. La huitième colonie peut s'établir à la baie de Saint-Augustin sur la rivière d'Angelahé, d'où on pourrait sous-ordonner des habitations aux Mahafalles, aux Zafe-Renavoule, à Houlouve et aux pays où on jugerait qu'il y aurait du profit à espérer, comme à la recherche des pierres de diverses sortes et à la découverte des métaux, minéraux et soies [...]. La neuvième colonie se pourrait faire à Bohitsanrian dans les Machicores, pour y établir des mateurs (tueurs) de bœufs ou boucaniers, d'autant que tout ce pays est très grand et est rempli de bœufs ou pour mieux dire, de taureaux sauvages. Là l'on pourrait faire recherche de pierreries et de métaux, de benjoin et d'autres gommés odorantes et nourrir des mouches à miel ».

« L'on pourrait dans des barques découvrir toutes les baies, caps et bouches de rivières, qui sont à l'ouest de l'Isle et vers le Nord d'icelle, qui n'ont point encore été découverts. Ce

voyage serait le plus fructueux que l'on pourrait faire [...]. Cependant que les navires feraient le voyage des Grandes Indes, les colonies s'établiraient, l'on ferait amas d'ébène, de cuirs, de cire et autres choses pour achever la charge des vaisseaux, en cas qu'ils ne fussent pas entièrement chargés ».

« Ce que nous venons de remarquer ici en passant, que Madagascar peut servir comme d'échelle, d'entrepôt et de commodité pour le commerce et pour la navigation des Indes Orientales et des terres australes, mérite bien d'être sérieusement considéré [...]. Pour les Indes Orientales, il est certain que leur commerce est le plus riche de l'univers, et personne n'ignore combien il est profitable à ceux qui le tentent, témoins les Portugais, les Hollandais et les Anglais ».

Bien entendu, aucune suite ne sera donnée au plan d'Etienne de Flacourt, et Fort Dauphin sera même évacué par les Français à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle (en 1674). Il faudra attendre le XIX<sup>ème</sup> siècle, pour que de nouvelles grandes ambitions de développement se manifestent, tant dans les familles malgaches régnautes, que parmi les nombreux étrangers attirés par les considérables ressources de la Grande Île (cf Volume III).

## ICONOGRAPHIE

### Cartes

	Pages
L'aventure de quelques navigateurs portugais au XVème siècle	12
L'Afrique australe et orientale : « découvertes... »	28
Arrivées anciennes à la Grande Île de Madagascar, alias Île de Saint Laurent et de Madacassia : Des Indonésiens au temps d'Etienne de Flacourt	102

### Photographies

L'étrange baobab, <i>Adansonia digitata</i>	17
Une palmeraie naturelle	43
Paysage du Djoloff, un gonakié, <i>Acacia scorpioides</i>	54
L'arbre à pain, <i>Artocarpus communis</i> , collecté à Java par le botaniste La Billardière en 1794, transporté par le lieutenant de vaisseau Willaumez à l'Île de France (Maurice) et remis en 1797 à Nicolas Céré, au jardin du Roy	62
D'autres découvertes animales, des plus douces aux plus inquiétantes	88, 89, 90
L'arbre à beurre ou karité, <i>Butyrospermum Parkii</i> , au-delà de la Falémé (Mali)	99
Le baobab de Madagascar	104
Tamarinier, <i>Tamarindus indica</i>	106
Un autre textile malgache, la « rabane » produite par <i>Raphia farinifera</i>	114

## BIBLIOGRAPHIE

- Abe, y. (1984). Le riz et la riziculture à Madagascar. CNRS Paris: 231 p.
- Adanson, m. (1763). Mémoire d'Adanson sur le Sénégal et l'Ile de Gorée (cf Becker C. et Martin V. 1979).
- Allorge, l. and o. Ikor (2003). La fabuleuse odysée des plantes. Les botanistes voyageurs, les jardins des plantes, les herbiers. Paris, Lattès, 727 p.
- Almada-Negreiros-de, j. s. (1906). Colonies Portugaises. Etudes documentaires sur les possessions portugaises et leurs produits d'exportation. Exposition coloniale de Paris 1906, Augustin Challamel, 368 p.
- Annet, c. (1906). "La France colonisatrice en Afrique. Principales missions d'explorateurs et militaires." Revue coloniale (n°34): pp 114 à 128.
- Anonyme (1912). Annuaire du Gouvernement général de l'AOF. Aperçu historique de quelques pays d'Afrique occidentale. Paris, Editions Larose.
- Anonyme (1929). "Algumas notas sôbre a cultura do café em Angola." Boletim da Direcção dos Serviços de agricultura e comércio(n° 5).
- Anonyme (1929). "La Colonie du Cap Vert 1785 (en Portugais)." Boletim da Agência geral das colonias(n° 45).
- Anonyme (1929). La Colonie portugaise du Mozambique, ébauche géographique, historique, situations économique, financière.(avec cartes) (en Portugais).1908. Lisbonne, Imprimerie nationale Lourenço Marques.
- Anquetil, j. (1999). Les routes du coton. L'épopée de l'or blanc des origines à nos jours. Paris, Lattès, 406 pages.
- Aubréville, a. (1950). Flore forestière soudano - guinéenne. AOF - Cameroun - AEF. Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales, 523 pages.
- Bandi, h. g. (1984). "The emerging contours of prehistory in the sahara." Gazette de la Swissair n° 11: pp 12 -17.
- Barassin, j. (1963). "Compagnies de navigation et expéditions françaises dans l'Océan indien au XVII° siècle." Lisbonne, Studia, Revue trimestrielle n° 11: pp 373 à 389.
- Barrau, j. (1988). "*Canna Mellis* : Croquis historique et biogéographique de la canne à sucre (*Saccharum officinarum* L.) . Graminées-Andropogonées." Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée(Vol. XXXV): pp 159 à 173.
- Barry, b. (1989). La Sénégambie sous le monopole du commerce portugais au XV°-XVI° siècles. Studia n° 47: pages 229 à 244.
- Becker, c. and v. Martin (1979). Mémoires d'Adanson sur le Sénégal et l'Ile de Gorée. Paris, CNRS: 38 pages.
- Berbain, s. (1942). Le comptoir français de Juda (Ouidah) au XVIII° siècle (Etudes sur la traite des Noirs au golfe de Guinée). Paris, Librairie Larose, 125 pages.
- Berger, j. (1969). The World's major fibre crops, their cultivation and manuring. Zurich, Centre d'étude de l'azote, 294 pages.
- Bernus, e. (1984). "The Tuareg wanderers of the desert." Gazette de la Swissair: pp 20 à 27.
- Bois, d. (1927/1928/1934). Les Plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Paris, Edition Paul Lechevalier, 3 Tomes : Tome 1, 593 p; Tome 2, 637 p; Tome 3, 289 p.
- Bonneuil, c. and m. n. Bourguet (1999). "Dossier thématique, De l'inventaire du monde à la mise en valeur du globe. Botanique et colonisation (fin XVII° siècle-début XX° siècle)." Revue française d'Histoire d'Outre-Mer(T 86 n° 322 - 323, pp 1 à 169).

- Boulaine, j. (1996). Histoire de l'Agronomie en France. Paris, Lavoisier, 437 p.
- Boulaine, j. and j. p. Legros (1998). D'Olivier de Serres à René Dumont. Portraits d'agronomes. Paris, Lavoisier, 320 p.
- Boulègue, j. (1988). "L'impact économique et politique des navigations portugaises sur les peuples côtiers. Le cas de la Guinée, du Cap Vert (XV° - XVI° siècles)." Lisbonne. Centro de Estudos de historia e cartografia. antiga.(n° 207): 10 p.
- Boulègue, j. (1989). Les Luso-Africains de Sénégal XVI° - XIX° siècles. Lisbonne, 119 p.
- Boxer, c. r. (1963). The Querimba Island in 1744 au nord de Pemba côte du Mozambique entre Cap Olgado et Pemba. IIème congrès de l'Association historique internationale de l'Océan Indien, 13 - 20 août 1962, Lourenço Marques. Studia, revista semestral do Centro de estudos historicos ultramarinos au Portugal, n° 11 Lisboa, janeiro 1963, pp 343 à 353.
- Brasio, a. (1969). Histoire du royaume du Congo. (en Portugais). Lisbonne, Centro de estudos historicos ultramarinos, 93 p.
- Brigaud, f. (1966). Connaissance du Sénégal. Histoire moderne et contemporaine du Sénégal., Ministère de l'éducation nationale, République du Sénégal.CRDS Saint-Louis. Etudes Sénégalaises N° 9 Fascicule II, 148 p, carte, photos.
- Busson, f., p. Jaeger, et al. (1965). Plantes alimentaires de l'Ouest africain. Etude botanique, biologique et chimique. Paris, Ministère de la Coopération. Ministère d'Etat chargé de la Recherche scientifique et technique. Ministère des Armées, 568 p.
- Cabrita, h. and r. a. Vieira (1956). "Les conditions fondamentales de la mise en valeur du travail dans l'économie indigène de l'Afrique tropicale. 1880. (en Portugais). Contribution à l'étude de la flore médicinale de la Guinée portugaise.(en Portugais)." Boletim geral do Ultramar(n° 369): pp 15 à 46 et 14 p.
- Camoes (1998). Les Lusiades - Os Lusiadas. Paris, Robert Laffont, 581 p.
- Cauderon, A. and J. Boulaine (1994). Lavoisier et l'agronomie. Conférence "Il y a 200 ans Lavoisier", Paris. Institut de France, 94 p.
- Cauvet-commandant, g. (1920). "Le Dromadaire d'Afrique." Bulletin Soc. géogr. 1920 n° 175 à 196: 196 p.
- Cenival, p. and t. Monod (1938). Description de la côte d'Afrique de Ceuta au Sénégal par Valentim Fernandes (1506 - 1507). Paris, Larose, 215 p.
- Charrier, a., m. Jacquot, et al. (1997). L'amélioration des plantes tropicales. Paris, CIRAD - ORSTOM, 623 pages.
- Chastanet, m. (1998). Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer. Paris, Karthala et Centre de Recherches africaines, 587 p.
- Chenevière, a. (1986). Le dernier matin du monde. Paris, Editions Hologramme, 269 p.
- Chevalier, a. (1925). "Epoques auxquelles des plantes cultivées et des mauvaises herbes pantropiques se sont répandues dans les pays chauds de l'ensemble du globe." Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale (puis tropicale), RBA(5° année 30 juin 1925 n°46): pp 443 à 449.
- Chevalier, a. (1930). Cours sur les productions végétales et l'agronomie tropicale : - Origine, but et programme de la Chaire d'agronomie tropicale. - L'oeuvre des voyageurs-naturalistes et du Jardin des plantes depuis sa fondation jusqu'à la révolution. - Les moyens actuels de travail du Muséum pour l'étude des plantes coloniales. - Les organismes d'études et d'expérimentation de l'agriculture tropicale et subtropicale dans les possessions françaises. - Situation actuelle et améliorations nécessaires. RBA, l'Agronomie coloniale et le Museum National d'Histoire naturelle, 10° année, Juin 1930, 128 p.

- Chevalier, a. (1931). "Le rôle de l'homme dans la dispersion des plantes tropicales. Echanges d'espèces entre l'Afrique tropicale et l'Amérique du Sud." RBA, août n° 120: pp 633 à 650.
- Chevalier, a. (1933/1936). "Monographie de l'Arachide. + bibliographie très complète de 1574 à 1935." RBA(octobre novembre n° 146 - 147): 869 p.
- Chevalier, a. (1934). Michel Adanson. Voyageur, naturaliste, philosophe. Paris, Larose, 172 p.
- Chevalier, a. (1936). Ce que l'Amérique a donné à l'Ancien Monde. RBA 1937: pp 348 à 441.
- Chevalier, a. (1948). Les apports africains de plantes cultivées à Madagascar et les analogies de physiologie agraire entre l'Afrique noire et la Grande Ile., Mémoires de l'Institut scientifique de Madagascar, Tome 1, fasc. 2, série B, pp 135 à 141.
- Chevalier, a. and j.-f. Leroy (1953). Les fruits exotiques. Paris, Presses universitaires de France, 126 p.
- Chevalier, a. and p. Senay (1949). Le Coton. Paris, Presses universitaires de France, 127 p.
- Collégial (1977). An economic history of tropical africa : - volume 1 : The pré-colonial period - volume 2 : The colonial period - volume 3 : An economic and social history of southern Africa. (sous la direction de Z.A. et J.M. Konczacki). Londres, Frank Cass and company limited London.
- Collégial (1984). "Les instruments aratoires en Afrique tropicale. La fonction et le signe." Cahiers Orstom, série Sciences humaines(Vol.XX - n°3 - 4): 658 p.
- Collégial (1986). Histoire générale de l'Afrique, Edition abrégée. I - Méthodologie et préhistoire africaine. II - Afrique ancienne. III - L'Afrique du VII° au XI° siècle. IV - L'Afrique du XII° au XVI° siècle. V - L'Afrique du XVI° au XVIII° siècle. VI - L'Afrique au XIX° siècle jusque vers les années 1880. VII - L'Afrique sous domination coloniale 1880 - 1935. VIII - L'Afrique depuis 1935. Paris, Présence Africaine / Edicef/ Unesco, 4.186 p.
- Collégial (1988). De la Traite à l'Esclavage. Colloque international sur la traite des Noirs, Nantes, 551 p.
- Collégial (1992). Les Anneaux de la Mémoire. Exposition Nantes - Europe - Afrique - Amériques, 5 décembre 1992 - 29 mai 1994, Château des Ducs de Bretagne, Nantes, 163 p.
- Collégial (1994). Pays du Sahel du Tchad au Sénégal, du Mali au Niger. Condé sur Noireau, Autrement, 229 p.
- Collins, j. (1954). Note on the history of the pineapple. Huitième Congrès international de botanique, Paris, pp 215 à 217.
- Cornevin, m. (1998). Secrets du continent noir révélés par l'archéologie. Paris, Maisonneuve et Larose, 321 p.
- Cornevin, r. (1962). Histoire de l'Afrique.Des origines au XVI° siècle. Paris, Payot, 453 p, 22 cartes.
- Correia, f. a. (1928). "Le commerce du Portugal au XVI° siècle." Boletim da Agência geral das Colonias, n° 42.
- Coursey, d. g. (1977). The cultivation and use of yams in West Africa. An economic history of tropical Africa. The pre-colonial period, dirigé par Z.A. et J.M. Konczacki. Londres, Frank Cass. 1: 10 pages.
- Cultru, p. (1910). Histoire du Sénégal du XV° siècle à 1870 (Les origines de l'Afrique occidentale). Paris, Larose, 374 p.
- Cuoq, j. (1975). Recueil des sources arabes concernant l'Afrique occidentale du VIII° au XVI° siècle (Bilad Al-Sudan), Editions du Centre national de la recherche scientifique, Paris, 464 p.
- Daget, s. (1988). De la traite à l'esclavage. Nantes, Université de Nantes. Centre de recherche sur l'histoire du monde atlantique. Faculté des Lettres, 551 p.

- Dalziel, j. m. (1937). *The useful plants of west tropical Africa*, The crown agents for the Colonies, Londres, 606 p.
- Debien, g., m. Delafosse, et al. (1978). *Journal d'un voyage de traite en Guinée, à Cayenne et aux Antilles fait par Jean Barbot en 1678 - 1679*. Bulletin de l'Institut fondamental de l'Afrique noire, n° 2 avril 1978: pp 235 à 395.
- Delafosse, m. (1972). *Haut -Sénégal Niger: Tome I - Le pays, les peuples, les langues*, 426 p. Tome II - *L'Histoire*, 428 p. Tome III - *Les civilisations*, 314 p. Paris, Maisonneuve et Larose.
- Delcourt, a. (1952). *La France et les Etablissements français au Sénégal entre 1713 et 1763*, Mémoires de l'Institut français de l'Afrique noire, n° 17, Dakar, 432 p.
- Delcourt, j. (1969). *Où se trouvait Portendick ?* Notes Africaines, IFAN, n° 123: pp 74 à 75.
- Delgado-Freire, c. (1994). *Cinq cent cinquantième anniversaire de l'arrivée des Portugais au Sénégal. 1444 - 1994. Le Portugal et le Sénégal à travers les âges*. Dakar, Clairafrique, 26 p.
- Delhorbe, c. (1902). *Madagascar au début du XX<sup>e</sup> siècle. La colonisation à Madagascar depuis la conquête française*. Paris, F.R. de Rudeval et Cie, pp 333 à 396.
- Denis, g. (1992). *Science et Empires. Pourquoi l'histoire des sciences et des institutions scientifiques coloniales ?*, Rehseis.
- Deschamps, h. (1961). *Histoire de Madagascar*. Paris, Berger-Levrault, 348 pages, cartes et photos.
- Deschamps, h. (1962). *L' Afrique noire précoloniale*. Paris, Presses universitaires de France (Que sais-je), 126 p.
- Desmond-Clark, j. (1977). *The spread of food production in sub-saharan Africa. An economic history of tropical Africa. The pre-colonial period*, dirigé par Z.A. et J.M. Koncsacki. Londres, Frank Cass. **1**: 11 p.
- Diallo-Cô-Trung, m. (1998). *La Compagnie générale des oléagineux tropicaux en Casamance. Autopsie d'une opération de mise en valeur coloniale (1948 - 1962)*. Paris, Karthala, 519 p.
- Diop-cheikh-anta (1979). *Nations Nègres et Culture*, Présence Africaine, 564 p.
- Diop-cheikh-anta (1989). "Facteurs de nature diverse qui expliquent l'émergence de la presqu'île ibérique à l'aube des temps modernes." *Journal Studia*(n° 47): pp 13 à 21.
- Donelha, a. (1977). *Description en 1625 de la Sierra Leone, des rivières de Guinée et du Cap Vert*. Introduction , notes et append. de A. Teixeira Da Mota (traduction par P.G.H. Hair et Léon Bourdon). Lisbonne, 471 p.
- Doutressoulle, g. (1947). *L'élevage en Afrique occidentale française*. Paris, Larose, 298 p.
- Drake-Del-Castillo, e. (1902). *Madagascar au début du XX<sup>e</sup> siècle. Botanique*. Paris, F.R. de Rudeval et Cie, pp 109 à 156.
- Duarte-Junqueira-Rato, j. and Anonyme (1929). "La Colonie de São Tomé et Principe et le Jardin colonial de Lisbonne 1469 (en Portugais)." *Boletim da Agência geral das colonias* n° 43, 273 p.
- Du-Bois (1674). *Les voyages faits par le sieur D.B. aux îles Dauphine ou Madagascar et Bourbon ou Mascarenne, ès années 1669-1670-1671-1672, dans laquelle il est curieusement traité du cap Vert, de la ville de Surate, des isles de Sainte Hélène ou de l'Ascension, ensemble des moeurs, religions, forces, gouvernements et coutumes des habitants desdites îles, avec l'histoire naturelle du pays.*(cité par Claude Allibert in E. de Flacourt : " Histoire de la grande Ile Madagascar". Paris, 234 p.
- Duby, g. and a. Wallon (1975). *Histoire de la France rurale*. Paris, Le Seuil, 620 pages.
- Faye, b. (1997). *Guide de l'élevage du dromadaire*. Libourne, Sanofi Nutrition animale ; CIRAD/IEMVT, 125 p.



- Fernandes, v. (1938). Description de la Côte d'Afrique de Ceuta au Sénégal. 1506 - 1507. Paris, Librairie Larose, 214 p.
- Fernandes, v. (1951). Description de la Côte occidentale d'Afrique (Sénégal au Cap de Monte, Archipels). 1506 - 1510. Traduction Th. Monod, A. Teixeira da Mota, R. Mauny. Bissau, Centro de estudos da Guiné portuguesa, vol. n° 11, 225 p, cartes.
- Ferré, f. (1988). L'Aventure du Café. Description botanique du caféier. Paris, Denoël, 256 p.
- Ficalho-Conde-de (1884). Plantes utiles de l' Afrique portugaise. (document en Portugais). Lisbonne, Imprimerie nationale, 279 p.
- Finbert, e.-j. (1938). La vie du Chameau. Le vaisseau du désert. Paris, Albin Michel, 246 p.
- Flacourt-de, E. (1995). Histoire de la Grande Isle Madagascar. (16 mars 1656). Edition présentée et annotée par Claude Allibert. Paris, Karthala, 656 p.
- Fouquet, j. (1958). La traite des arachides dans le pays de Kaolack, et ses conséquences économiques, sociales et juridiques. Saint-Louis du Sénégal, IFAN, Etudes sénégalaises n° 8, 261 p.
- Fournier, r. (1900). Notice sur Madagascar. Histoire, géographie, voies de communication, administration, commerce, industrie, agriculture, colonisation, main d'oeuvre. Paris, Imprimerie nationale, 148 p.
- Froidevaux, h. (1902). Madagascar au début du XX<sup>e</sup> siècle. Histoire de la colonisation européenne jusqu'en 1895. Paris, F.R. de Rudeval et Cie, pp 313 à 332.
- Gallet, d. (2001). São Tomé et Príncipe. Les îles du milieu du monde. Paris, Karthala, 202 p.
- Gama, v. d. (1998). La relation du premier voyage aux Indes (1497 - 1499). Traduite et présentée par Paul Teyssier. Paris, Chandeigne, 123 p.
- Ganier, g. (1968). Maures et Toucouleurs sur les deux rives du Sénégal. La mission Ballot auprès de Sidi Ely, roi des Maures Braknas, février - juin 1881. Bulletin de l'IFAN. **Tome XXX n° 1**: pp 182 à 226.
- Gerbaud, o. (1986). Les premiers vétérinaires français aux colonies entre 1770 et 1830. Paris, IEMVT, 254 p.
- Grandidier, g. (1902). Madagascar au début du XX<sup>e</sup> siècle. Géographie. Paris, F.R. de Rudeval et Cie, pp 1 à 40.
- Harlan, j. r. (1987). Les Plantes cultivées et l'Homme ( Crops and Man ). Paris, Presses universitaires de France (Techniques vivantes), 414 p.
- Haudricourt, a. g. (1948). L'origine des plantes cultivées malgaches. Mémoire de l'Institut scientifique de Madagascar. **Série B, Tome 1 fascicule 2, pp 143 - 145.**
- Haudricourt, a. g. and m. j.-B. Delamarre (1986). L'homme et la charrue à travers le monde. Lyon, La Manufacture, 401 p.
- Haudricourt, a. g. and l. Hedin (1987). L'homme et les plantes cultivées. Paris, A.M.Métaillé, 281 p.
- Haudricourt, a. g. and l. Hedin (1953). Recherches récentes sur l'histoire des plantes cultivées. RBA 32<sup>e</sup> année, novembre-décembre: pp 536 à 545.
- Hayek, l. (1932). Le Dromadaire. Etude plus spéciale des maladies cutanées. Paris, Jouve et Cie, 118 p.
- Heers, j. (2003). Les négriers en terres d'Islam. La première traite des Noirs VII<sup>e</sup> - XVI<sup>e</sup> siècle. Paris, Le Grand Livre du mois, 315 p.
- Heintze, b. (1989). Le matériel de culture des Ambundu de l'Angola d'après les sources des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles (en Portugais).. Revista internacional de estudos africanos, n° 10 et 11: pp 15 à 63.

- Jacques-Félix, h. (1950). Pour une enquête sur le voandzou. *L'Agronomie Tropicale*, n° V: pp 62 à 73.
- Juhé-Beaulaton, d. (1994). "Les jardins des forts européens de Ouidah: Premiers jardins d'essai (XVIII<sup>e</sup> siècle)." *Cahiers du Centre de recherches africaines Togo-Bénin*(n°8): pp 83 à 105.
- Kane, a. (1916). Histoire et origine des familles du Fouta-Toro. Gorée (Sénégal), Gouvernement du Sénégal. *Annuaire et Mémoires du Comité d'études historiques et scientifiques de l'Afrique occidentale française*. pp 325 à 329.
- Kane, o. (1981). La dévolution du pouvoir au Fuuta-Tooro. *Bulletin de l'IFAN*, n° 3 et 4: pp 278 à 288.
- Kesteloot, l. and b. Dieng (1997). *Les épopées d'Afrique noire*. Paris, Karthala - Editions Unesco, 626 p.
- Ki-Zerbo, j. (1978). *Histoire de l'Afrique noire d'hier à demain*. Paris, Hatier, 731 p.
- Kounougous, y. (1998). *La pensée et l'oeuvre de Cheikh Anta Diop*. Essai. Paris, La Pensée universelle, 56 p.
- Lacour-Ollé, c. (1997). *Abolition de l'esclavage des Nègres dans les Colonies françaises*. (première édition 1847). Nîmes, Christian Lacour, 32 p.
- Lacroix, a. (1938). "Michel Adanson au Sénégal (1749-1753)." *Bulletin du Comité d'études historiques et scientifiques de l'Afrique occidentale française*(Tome XXI n°1): pp 20 à 103.
- Lagière, r. (1966). *Le Cotonnier*. Paris, Maisonneuve et Larose. *Techniques agricoles et productions tropicales*. 299 p.
- Larrat, r. (1941). "Origine et évolution de l'art vétérinaire en AOF." *Bulletin des Services zootechniques et des épizooties de l'AOF*, Tome IV, Fasc. 3 et 4: 7 p.
- Laurent-du-Tertre, m.-p. (1988). "Les informateurs d'Alvise da Mosto. Première et deuxième navigations (1455 et 1456)." *Lisbonne. Centro de Estudos de historia e cartografia. antiga*(n° 211): 10 p.
- Laye, c. (1980). *Le Maître de la Parole Kouma Lafôlô Kouma*. Paris, Presses pocket, 240 p.
- Lembezat, b. (1954). *Le Cameroun*. Paris, Editions maritimes et coloniales. *Terres lointaines*. 208 p.
- Le-Roy-Ladurie, e. (1975). *Histoire du climat depuis l'An Mil*. Evreux, *Le Grand Livre du Mois* ; Tome I - 287 p; Tome II - 254 p.
- Lombard, d. (1993). "Les Lusiades comparées à deux autres "visions" de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle : Le Xi Yang Ji et le Roman Malais d'Alexandre. Poème épique de Camoëns (1572)." *Lisbonne. Centro de Estudos de historia e cartografia. antiga*, n° 239, pp 175 à 185.
- Lucas, a. (1989). *Camel. Des bosses dans le désert*. *Nature et Civilisations*, n° 14: pp 60 à 80.
- Ly, a. (1958/1993). *La Compagnie du Sénégal*. Paris, Karthala, 379 p.
- Macedo, j. b. d., m. Diouf, et al. (1989). *Développement et sous développement en Afrique : théorie, idéologie, politique et processus : Actes d'une Conférence internationale du 26 au 28 novembre 1987 à Lisbonne*. ( en Portugais). *Revista internacional dos estudos africanos*: pp 127 à 199.
- Malassis, l. (1997). *Les trois âges de l'alimentaire* : - Tome I - L'âge pré-agricole et l'âge agricole, 329 p - Tome II - L'âge de l'agro-industriel, 363 p. Paris, Cujas.
- Marques, j. p. (1989). "Trafic des esclaves dans le contexte abolitionniste. La diplomatie portugaise (1807 - 1819). (en Portugais)." *Revista internacional de estudos africanos*(10 et 11): pp 65 à 98.
- Martinière, G. (1994). *Le Portugal à la rencontre de "trois mondes" (Afrique, Asie, Amérique ) aux XV<sup>e</sup> - XVI<sup>e</sup> siècles*, Editions de l'Institut des Hautes Etudes de l'Amérique latine Paris, 190 p.

- Martinière, g. and c. Varela (1992). *L'état du Monde en 1492*. Tours, La Découverte, 638 p.
- Marzouk-Schmitz, y. (1984). Instruments aratoires, systèmes de cultures et différenciation intra-ethnique. *Cahier de l'ORSTOM, série Sciences humaines*, vol. XX n°3-4: pp 399 à 426.
- Mauny, r. (1953). "Notes historiques autour des principales plantes cultivées d'Afrique occidentale." *Bulletin de l'Institut français d'Afrique noire*, n° 15 (2): pp 684 à 730.
- Mauny, r. (1961). *Tableau géographique de l'Ouest africain au Moyen Age d'après les sources écrites, la tradition et l'archéologie*. Dakar, IFAN, 575 p.
- Mauny, r. (1977). *An essay on the history of metals in West Africa*, dirigé par Z.A. et J.M. Konczacki. *An economic history of tropical Africa. The precolonial period*. Londres, Frank Cass. **1**: 14 pages.
- Mauny, r. and j. Richard-Molard (1950). *Iler ou Hilaire ? Notes africaines*, IFAN n° 45: p 20.
- Mazoyer, m., j.-m. Pelt, et al. (1999). *La plus belle histoire des plantes. Les racines de notre vie*. Paris, Le Grand Livre du Mois, 195 p.
- Mazoyer, m. and l. Roudart (1997). *Histoire des agricultures du monde. Du néolithique à la crise contemporaine*. Paris, Seuil, 545 p.
- MBokolo, e. (1992/1995). *Afrique noire. Histoire et Civilisations*. Tome I - Jusqu'au XVIII° siècle 496 p. Tome II - XIX° - XX° siècles 576 p. Paris, Hatier - Aupelf.
- McMaster, d. n. (1977). *Speculations on the Coming of the bananas to Uganda*, dirigé par Z.A. et J.M. Konczacki. *An economic history of tropical Africa. The pre-colonial period*. Londres, Frank Cass. **1**: 27 pages.
- Mendes-Ferrão, j. e. (1993). *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. Lisboa, Instituto de investigação científica tropical, 245 p.
- Mendez-Castro, j. and r. Mauny (1952). *Godefroy Loyer (1714) plagiaire de Le Maire (1695)*. *Notes africaines IFAN*: pp 88 à 90.
- Meyer, j. (1999). *Esclaves et Négriers*. Paris, Gallimard, 160 p.
- Miracle, m. p. (1977). *The introduction and Spread of Maize in Africa*, dirigé par Z.A. et J.M. Konczacki. *An economic history of tropical Africa. The pre-colonial period*. Londres, Frank Cass. **1**: 14 pages.
- Mollat, m. (1963). "Passages français dans l'Océan indien au temps de François 1er." *Lisbonne. Journal Studia*(n° 11): pp 239 à 250.
- Montagnon, p. (1988). *La France coloniale. La gloire de l'Empire*. Paris, Pygmalion, 509 p.
- Monteil, v. (1968). "Al-Bakri. Routier de l'Afrique blanche et noire du nord-ouest." *Bulletin de l'IFAN*(Tome XXX n° 1): 366 p.
- Monteilhet, j. (1917). "Les finances et le commerce du Sénégal pendant les guerres de la Révolution et de l'Empire 1780 à 1808." *Annuaire et mémoires du Comité d'études historiques et scientifiques de l' Afrique occidentale française*, Dakar-Gorée: pp 362 à 412.
- Moraes, n. i. d. (1972). *Le commerce des peaux à la Petite Côte au XVII° siècle (Sénégal)*. *Notes Africaines IFAN*: pp 37 à 45.
- Musée-de-la-Poste (2005). *Le Journal des explorateurs de Christophe Colomb à Paul-Emile Victor*. Exposition sur les explorateurs, Paris, 12 p.
- Nantet, b. (1999). *Dictionnaire d'Histoire et Civilisations africaines*. Paris, Larousse, 228 p.

- Niane, d. t. (1985). Histoire générale de l'Afrique. L'Afrique du XII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècles. Paris, Unesco/Nea, vol. 4, 925 p.
- Nicolas, f. j. (1955). A propos de l'iler. Notes africaines IFAN n° 66, p 38.
- Obenga, t. (1985). Traditions et coutumes alimentaires Kongho au XVII<sup>e</sup> siècle. Muntu (Revue du Centre international de civilisation Bantu, Libreville): pp 17 à 40.
- Oliveira-Marques-de, a. h. (1998). Histoire du Portugal et de son Empire colonial. Paris, Karthala, 614 p.
- Park, m. (1980). Voyage dans l'intérieur de l'Afrique. Paris, La Découverte, 355 p.
- Peixoto-Ponces-de-Carvalho, j. (1929). "La colonie de Guinée. 1415 (en Portugais)." Boletim da agência geral das Colonias n°44: 287 p.
- Pelt, j.-m. (1999). La cannelle et le panda. Les grands naturalistes explorateurs autour du Monde. Paris, Fayard, 336 p.
- Perrot, c. h. (1989). Le système de gestion de la pêche en lagune Aby au XIX<sup>e</sup> siècle (Côte d'Ivoire). ORSTOM, Cahiers des Sciences humaines n° 1 et 2: pp 177 à 188.
- Perrot, é. (1944). Matières premières usuelles du règne végétal. Paris, Masson et Cie, vol. 1 et 2 : 2343 p.
- Pierre, c. (1906). L'Elevage dans l'Afrique occidentale française. Paris, Challamel, 280 p.
- Pierre, c. and c. Monteil (1905). Le Boeuf au Soudan. L'Agriculture pratique des Pays chauds. **5<sup>ème</sup> année**: pp 364 à 377.
- Pigafetta, f. and d. Lopes (2002). Le royaume de Congo et les contrées environnantes (1591). Paris, Chandeigne / Unesco, 383 p.
- Pimenta, a. (1947). Les fruits tropicaux et subtropicaux au Mozambique : espèces cultivées et spontanées. 1928 (en Portugais). Lourenço Marques, rapports trimestriels, n° 49, 51, 52.
- Pizzetta, j. (1893). Galerie des Naturalistes. Histoire des sciences naturelles depuis leur origine jusqu'à nos jours. Paris, A. Hennuyer, 410 p.
- Portères, r. (1955). "Historique sur les premiers échantillons d'*Oryza glaberrima* St. recueillis en Afrique." Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée(Tome II, n°10 - 11 Oct-Nov. 1955): pp 535 à 537.
- Portères, r. (1955). L'introduction du Maïs en Afrique. Journal d'agronomie tropicale et de botanique appliquée, Tome II, n°5-6, mai-juin: pp 221 à 231.
- Portères, r. (1962). "Berceaux agricoles primaires sur le continent africain." Journal of african history. Tome III, n° 2(pp.195-210).
- Pynaert, l. (1952). "La Patate douce. Son origine et la façon de la conserver chez les primitifs." Bulletin agricole Congo belge: pp 209 à 210.
- Raison, j.-p. (1992). Le noir et le blanc dans l'agriculture ancienne de la côte orientale malgache, Université de Paris X. Nanterre: 10 p.
- Ricard, a. (2000). Voyages de découvertes en Afrique. Anthologie 1790 - 1890. Paris, Robert Laffont, 1059 p.
- Richard-Molard, j. (1949). Afrique occidentale Française. Paris, Berger-Levrault, 238 p.
- Rita-Ferreira, a. (1982). "Fixation portugaise et histoire pré-coloniale du Mozambique. (en Portugais)." Lisbonne. Instituto de investigação científica tropical. Etudes, Essais et Documents n° 142: 331 p.

- Ritchie, c. i. a. (1968). "Deux textes sur le Sénégal (1673 - 1677)." Bulletin de l'IFAN **Tome XXX n° 1**: pp 289 à 353.
- Rouillard, g. and j. Guého (1999). Les Plantes et leur histoire à l'île Maurice. Port Louis, MSM Imprimerie, 752 p.
- Roussier, p. (1935). L'Etablissement d'Issiny 1687 - 1702 (voyages de Ducasse (1687 - 1688) Tibierge (en 1692) et d'Amon (1698) à la côte de Guinée publiée pour la première fois et suivis de la relation du Voyage du Royaume d'Issiny du Père Godefroy Loyer). Paris, Larose, 233 p, carte.
- Sauvageot, s. (1961). "Navigation de Lisbonne à l'île de São Tomé par un pilote portugais anonyme (en 1545). Notes de Th. Monod et R. Mauny." journal de Garcia de Orta **volume 9, n° 1**: pp 123 à 138, carte.
- Schnell, r. (1957). Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique noire. Essai de phytogéographie alimentaire. Paris, Larose, 216 p.
- Serres-olivier-de- (1600). Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs. Grenoble, La Maison Rustique - Dardelet 1973, 500 p.
- Sigaut, f. (1988). Coup d'oeil sur l'histoire à long terme de la mécanisation en agriculture. CIRAD MESRU. Séminaire d' économie rurale " Economie de la mécanisation en région chaude". Montpellier 14-16 septembre, pp 53 à 71.
- Sigaut, f. and p. Morion (2008). La troublante histoire de la jachère. Paris, Quae, 325 p.
- Simon, w. j. (1983). Expédition scientifique dans les territoires portugais d'Outre mer et le rôle de Lisbonne dans la communauté intellectuelle et scientifique à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. 1783 - 1808. Lisbonne. Estudos de historia e cartografia antiga-memorias n° 22, 193 p.
- Smet-antoine-de (1979). "Thomas Blundeville et l'histoire de la cartographie du XVI<sup>e</sup> siècle." Lisbonne. Centro de Estudos de cartografia antiga. n° 127: pp 293 à 301.
- Teixeira-Da-Mota, a. (1963). Méthodes de navigation et cartographie nautique dans l'Océan indien avant le XVI<sup>e</sup> siècle. Lisbonne. Studia, n° 11: pp 49 à 91.
- Thiam, i. d. (1998). Histoire de la recherche agronomique en Afrique. Le cadrage historique. Dakar, Université Cheikh Anta Diop: 181 p.
- Thomaz, l. f. (1989). "Le Portugal et l'Afrique au XV<sup>e</sup> siècle : Les débuts de l'expansion." Lisbonne. Centro de Estudos de historia e cartografia. antiga. **Extrait 221**: 101 p.
- Torrão, m. m. (1991). "Aide pour une histoire générale du Cap Vert - Le coton dans l'île de Fogo - une matière première de production afro-européenne pour une manufacture africaine.. (en Portugais)." Lisbonne. Journal Studia, n° 50: pp 157 à 176.
- Tran-Minh, n., m. Griffon, et al. (2000). Le Jardin colonial . Le Jardin tropical. L'évolution du jardin (Nogent-Vincennes). CC-Rom : Des serres tropicales au développement durable au Jardin colonial de Nogent-Vincennes, CIRAD, Rapport et Cd Rom.
- Trezenem, e. (1955). L'Afrique équatoriale française. Paris, Editions maritimes et coloniales. Terres lointaines, 208 p.
- Trotignon, j. (1991). Mauritanie carrefour des oiseaux. Paris, Nathan, 109 p.
- Urvoy, y. (1944). "Trois conférences à l'Ecole supérieure coloniale. Capitalisme moderne et économie indigène. Communauté et intelligence de la société soudanaise. Le rôle économique du Commandant de cercle." Bulletin de l'IFAN **Tome 43 n° 3-4**: pp 391 à 429.
- Vavilov, n. (1932). "Sur l'origine de l'Agriculture mondiale d'après les recherches récentes." RBA, n°12: pp 304 à 306.

- Vérin, p. (1990). Madagascar. Paris, Karthala, 244 p.
- Verlinden, c. (1979). "Quand commença la cartographie portugaise ?" Lisbonne. Centro de Estudos de historia e cartografia. antiga.n° 118: pp 135 à 139.
- Vernet, j. (1994). Pays du Sahel du Tchad au Sénégal, du Mali au Niger. Paris, Les Editions Autrement, 229 p.
- Vieillard, g. (1939). Notes sur les coutumes des Peuls au Fouta Djallon. Paris, Larose, 126 p.
- Vitart, j. (1952). Le Tabac en Afrique occidentale française. L'Agronomie tropicale, vol. VII, n° 4: pp 343 à 354.
- Willett, f. (1962). "L'introduction du Maïs en Afrique occidentale." Africa Journal of the Intern. African Inst. vol. XXXII, n° 1: pp 1 à 13.
- Zelem, c. (1991). L'évolution des techniques fromagères dans le Cantal, France, du XVIII° au XIX° siècles : Petite histoire d'un conflit entre savoir local et savoir idéal. Paris, Karthala - Orstom, pp 135 à 151.
- Zurara, g. e. (1453/1468/1960). "Chronique de Guinée. Traduction de Léon Bourdon en 1960." Mémoire de l'IFAN n° 60: 301 p.

