

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



Quelques mises au point historiques relatives à l'introduction de végétaux économiques aux Antilles françaises

Henri Stehlé

Number 5-6, 1966

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1044204ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1044204ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (print)

2276-1993 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Stehlé, H. (1966). Quelques mises au point historiques relatives à l'introduction de végétaux économiques aux Antilles françaises. *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (5-6), 27-37. <https://doi.org/10.7202/1044204ar>

Tous droits réservés © Société d'Histoire de la Guadeloupe, 1966

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

<https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/>

Érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

<https://www.erudit.org/en/>

QUELQUES MISES AU POINT HISTORIQUES RELATIVES A L'INTRODUCTION DE VÉGÉTAUX ÉCONOMIQUES AUX ANTILLES FRANÇAISES

INTRODUCTION

Le nombre de contradictions et d'erreurs, commises ou colportées par les historiens ou géographes, romanciers ou archivistes, même parmi les plus distingués et les plus lus, en une vulgarisation dont les résultats sont des plus regrettables, en ce qui concerne l'origine et l'introduction des végétaux incite l'auteur, ou simplement le curieux, à être éclairé sur cette question aussi délicate que digne d'intérêt.

Des données historiques, non de probabilités ou de spéculations, mais des faits et des relations précises de voyage, existent cependant dans la plupart des cas, rejoignant les conclusions des études scientifiques cyto-génétiques et les recherches chromosomiques effectuées à cet égard. Agronomes et archivistes doivent donc se rejoindre sans heurt, lorsque leur quête est menée avec toute la précision et l'honnêteté scientifiques désirables sur un tel sujet en une résultante harmonieuse.

Les Antilles françaises en constituent un exemple vivant et une des meilleures démonstrations. Depuis 1937 (24)* pour la Martinique, à 1964 (28), pour la Guadeloupe, de même que pour les Antilles en général, en 1944 (25), 1945 (26) et 1950 (27), nous nous sommes penchés sur ce problème dont quelques mises au point d'ordre historique sont réalisées ci-après en ce qui concerne les principaux végétaux économiques des Antilles françaises.

**

LE PROBLEME DE L'ORIGINE ET L'INTRODUCTION DE LA CANNE A SUCRE

Bien qu'elle constitue, dans son ensemble, des « faits historiques » susceptibles d'être prouvés, l'introduction des végétaux qui firent la fortune des îles antillaises, dans le passé ou qui en constituent le substratum économique dans le présent, liée aux premières phases de leur mise en valeur, mérite

* Les numéros entre parenthèses renvoient aux : Références bibliographiques *in fine*.

d'être connue et précisée. La canne à sucre en formait l'exemple le plus net : Banbuck (2) écrit à juste raison (p. 224) : « L'origine de la canne à sucre aux Antilles a donné lieu à de nombreuses controverses. D'après les historiens les plus qualifiés, cette plante aurait été importée d'assez loin : d'autres, comme le Père Labat, Boyer-Peyreleau, ont essayé de démontrer le contraire. D'autres enfin, moins bien renseignés, n'ont pas osé se prononcer de manière catégorique sur cette délicate mais intéressante question ». Puis, après avoir posé le problème, il ne prend pas part au débat. La question mérite cependant d'être élucidée.

La canne à sucre, dans ses espèces et variétés les plus diverses appartient au genre *Saccharum*, des Poacées, (Graminées). L'historien du XVIII^e siècle, le Père Labat (12), parle en effet avec tant de fermeté de l'origine antillaise de la canne à sucre qu'il a été suivi par de nombreux auteurs. Il s'exprime en ces termes (1722) : « Les premiers français qui se sont établis à St-Christophe, à la Martinique et à la Guadeloupe, y ont trouvé des cannes naturellement nées dans le pays et je défie qu'on puisse me prouver qu'on en apporte du dehors ». Il n'y a rien de plus inexact cependant.

Le Père Du Tertre (28), plus versé dans les questions végétales adopte néanmoins la même position et précise : « Les cannes à sucre de l'Amérique sont grosses, celles de l'Île de Madère ne sont pas plus grosses que deux pouces ».

L'argumentation développée par le Père Labat s'appuie sur Jean de Laët qui, déjà, en 1640, affirmait : « Les cannes à sucre viennent naturellement de l'île de St-Vincent, qui est une des Antilles habitées par les Caraïbes ».

L'écrivain célèbre et largement inédit de la Guadeloupe, Jules Ballet (1) consacre (page 523) un chapitre à cette question, intitulé : « La canne indigène en Amérique » dans lequel il reprend longuement les théories du Père Labat, considérant comme « opinion erronée que la canne ait été importée aux Antilles de Madère et des Canaries ».

Plus récemment, l'abbé Lambolez (15), en 1905 (p. 28), puise à la même source : « Soit qu'ils eussent transporté la canne à sucre des Indes orientales à Madère, aux Canaries, puis au Nouveau-Monde, comme l'ont prétendu, à tort, maints historiens, soit qu'ils l'eussent trouvée aussi en Amérique, en y abondant, comme c'est en effet l'exacte vérité... ». De même, dans l'étude de E. Revert (20), publiée en 1949 (p. 179) : « La tradition d'importation des cannes des Canaries aux Antilles nous est donnée comme peu sûre... ». Le suivent aussi, plus récemment, des romanciers distingués tels que Raphaël Tardon, dans *La Quinzaine en Guadeloupe*, mars 1964 : *Les arbres qui nous cachent la forêt*, ou des archivistes reproduisant leurs assertions, comme M. Goyenèche pour la Martinique. Cependant, les preuves historiques permettent d'affirmer que c'est Christophe Colomb lui-même qui, en octobre 1493, lors de son deuxième voyage au Nouveau Monde, gratifia les Antilles de cet apport singulièrement conséquent. Il est rare même qu'en histoire on puisse disposer d'une certitude aussi nette, car il ne s'agit pas de « tradition peu sûre », mais d'écrits anciens d'auteurs sérieux, basés sur des documents précis.

L'historien espagnol B. de Las Casas (7) raconte comment (t. I, chap. 83), le journal de bord de Christophe Colomb permet de connaître la façon

dont l'avisé Gênois, embarqué de San Sébastian, pour son deuxième voyage aux Antilles, s'arrêta durant deux jours, en octobre 1493, dans l'île de la Grande Canarie, à Gomera, « où il fit l'acquisition de bétail, de fruits et de semences de végétaux comestibles, parmi lesquels étaient des graines d'orangers, de limoniers et de citronniers, et aussi de boutures de cannes à sucre pour les acclimater dans le Nouveau-Monde. »

Le chimiste de sucrerie, Th. Lamers (16), écrit à juste raison (p. 26) : « Christophe Colomb introduisit la canne en Hispaniola à son 2^{ème} voyage en 1494, et c'est de là qu'elle s'est répandue aux autres Antilles et en Amérique Centrale et du Sud. Il amena des spécialistes des îles Canaries. En 1515 Gonzalès de Veloza fonda une sucrerie à force de chevaux. »

Le botaniste anglais des plantes économiques, Burkill (5), qui fait autorité en la matière, précise de son côté : « Christophe Colomb l'introduisit aux Antilles en 1493 lors de son 2^m voyage. Dans ce pays, par suite de l'esclavage, la culture s'étendit rapidement ».

En ce qui concerne les Antilles françaises, le point le plus délicat est de connaître la date ou, tout au moins, les limites de dates entre lesquelles peut se localiser l'introduction de la canne des autres îles antillaises, après l'importation des boutures de Christophe Colomb.

D'après l'ingénieur chimiste Sidersky (23), à la première page de son étude historique : « Au XVI^e siècle, la canne fut introduite dans l'île de St-Domingue, d'où elle s'est répandue vers 1600 à la Guyane, vers 1664 à la Guadeloupe, peu après à la Martinique. Ce serait donc après la colonisation française. »

Un autre son de cloche retentit des exposés de M. de Lavigne (17) : « Il paraît certain que ce sont les Hollandais qui ont importé la canne de leurs colonies des Indes Orientales (Batavia), puis au Brésil et de là aux Iles par les Caraïbes, à une époque antérieure à la colonisation. »

Afin de vérifier cette assertion, nous avons recherché des précisions sur l'introduction de la canne au Brésil. Celle-ci fut faite par Martin Alphonso de Gonza et Francisco Romeiro, précisément de l'île de Madère. Le Brésil était alors possession espagnole et il existait, en 1590 dans l'Etat de Bahia seul 36 moulins et plus de 60.000 caisses de 500 litres de sucre, en 1600.

Ce n'est pas la canne qui vint du Brésil aux Antilles, mais un procédé rationnel de fabrication du sucre. Th. Lamers (16) signale effectivement « La fabrication du sucre fut apportée dans nos Iles en 1665 par Benjamin, juif hollandais, après que les Hollandais ont été chassés par les Portugais du Brésil. »

Mais, un contrat, en date du 6 avril 1639, passé entre la Compagnie des Indes et Trézel le Flamand, nous apprend que cette fabrication avait été introduite, un quart de siècle avant par B. Acosta, à la Martinique. E. Revert (20) écrit (p. 22) en 1949 : « Tout cela fut importé depuis moins de trois siècles. Le café, la canne à sucre également. »

Or, la preuve de la présence de la canne à St-Christophe, en Guadeloupe et en Martinique, antérieurement à 1635, date du début de la colonisation française aux Iles, nous est fournie par divers rapports de voyage, notamment d'inscrits au tabellion du Havre, tels que celui de Gage, qui,

faisant partie d'une expédition pour le Mexique, en 1625, écrit dans ses relations qu'ils « s'étaient arrêtés en Guadeloupe, pour faire de l'eau et qu'ils avaient trouvé de fort belles cannes à sucre » et sur le fait que, dès 1625, St-Christophe fut occupé conjointement par les Anglais et les Français « qui y plantèrent de la canne », ce qu'ils firent ensuite en Martinique. Mais, il faut la chercher surtout dans les dictionnaires caraïbes du R.P. Breton (3), fondamentaux dans ces questions et cependant négligés, même par les plus récents historiens et géographes des Antilles. C'est une source inépuisable de renseignements, minutieusement recueillis in vivo et l'auteur, venu avec le premier groupe de pionniers de la colonisation française aux Antilles, puisqu'il s'installe le 28 juin 1635 sur la plantation du sieur de l'Olive en Guadeloupe, vécut pendant 19 ans consécutifs avec les Caraïbes pour les catéchiser, avant tout autre ; aussi ces dictionnaires sont-ils de la plus haute valeur, à la fois historique et agronomique.

Dans le dictionnaire caraïbe-français du Père R. Breton (3), nous relevons plusieurs indications relatives à la canne : « En Guadeloupe, le sucre y vient et fort bien, est excellent et les cannes sont bonnes à couper de 8 à 10 mois, grosses et succulentes. On aurait bien plus de profit à faire de cette marchandise que du tabac, mais il faut de grands frais pour monter un moulin et des hommes adroits. »

L'orientation économique est déjà précisée et il y a trois siècles qu'a été écrite cette phrase qui pourrait s'appliquer sans modification aucune aux conditions présentes. Au mot « caniche » (p. 250), il écrit textuellement : « Cane de sucre. Il y a apparence que les Caraïbes tiennent ce plant aussi bien que son nom des Espagnols ; s'ils ont amené des animaux des Isles pour avoir quelque rafraîchissement quand la flotte passe, à plus forte raison des canes ; et en effet, les Caraïbes portent cette marchandise quand elle est en rade ; les canes sont plus grosses à la Cabster qu'à la Basse-Terre, parce que les pluies y sont plus fréquentes, mais aussi celles de la Basse-Terre sont bien plus savoureuses, on se sert des testes comme celles des autres canes pour couvrir les maisons... »

En examinant dans le détail le précieux dictionnaire, nous relevons successivement (p. 106) : « Callouboüi boatticayé ouaone ; donnez-moi des canes de sucre ou autre douceur ». Et (p. 117) : « Kachouragouti caniche : il suce bien la cane à sucre. Quand on a soif, on court aux canes. Les sauvages les plument et pilent en un mortier et en font de bonnes boissons. »

Il n'est donc pas douteux que les dernières peuplades « Callinago », ainsi que Breton préfère désigner les Caraïbes de nos petites Antilles, connaissent la canne mais non la fabrication du sucre.

D'une île à l'autre, des relations existaient déjà, en dépit de la présence des sauvages redoutés, dans la période comprise entre 1494 et 1624, sur laquelle l'histoire est si muette. Cependant, l'on sait par Martyr et de Las Casas (7) que Christophe Colomb prescrivait aux équipes de faire du bois et de l'eau et de préparer de la cassave dans les Îles. En 1520, Antonio Serrano, auquel le fils de Colomb, Diego, avait accordé le brevet de gouverneur de la Guadeloupe, vint essayer d'établir une colonie dans l'île, avec l'autorisation de commander la Martinique, Barbade, Antigue et Montserrat. Le Père Breton (3) nous rapporte qu'en novembre 1618, un navire français ayant échoué au large de la Guadeloupe, les hommes d'équipage fu-

rent accueillis par les Caraïbes qui leur offrirent l'hospitalité avec tous les égards voulus et qu'ils y demeurèrent librement pendant 16 mois. L'origine américaine de la canne à sucre ne résiste pas à l'examen critique, ni du point de vue historique, ni de celui de la phytogéographie. Actuellement les botanistes qui se sont penchés sur la question sont d'accord pour admettre deux souches originelles, l'une de la vallée du Gange et l'autre de Malaisie. La canne fut connue dans l'Inde dès la plus haute antiquité. La nouvelle question que l'on est en droit de se poser alors est celle de la venue de l'Inde aux Canaries où Christophe Colomb a pu trouver les plants qui furent à l'origine de ceux des Antilles. Voici comment s'établit la liaison : à l'époque des Croisades, la canne passe de l'Inde en Syrie et de là dans les Iles de Chypre et en Sicile, puis à Madère et aux Canaries, où pendant trois siècles on produisit tout le sucre consommé en Europe. C'est de Béthencourt qui, dès 1402, conquiert et cultive les Canaries et la conquête de la Grande Canarie, qui nous intéresse ici spécialement, fût terminée par les Espagnols et les moines franciscains qui avaient établi, près de Las Palmas, des jardins irrigués, des bananeraies et des plantations de canne à sucre. Dans un mémoire de Léopold von Buch (4), il est même précisé : « On allait chercher les bras pour les nombreuses plantations de canne aux Canaries sur la côte de Guinée, découverte en 1460. »

Par ailleurs, ajoutons que les Européens connaissent la canne depuis l'an 327 avant J.-C. et les premières fabriques de sucre en France datent de l'an 500 après J.-C. Les études cytologiques et morphologiques de Jeswielt à Java, celles économiques et géographiques de Burkill (5) en Malaisie, et les travaux plus agronomiques de Noël Deer (10), s'accordent à reconnaître l'origine indienne de la canne créole. Burkill (5) indique (p. 1925) : « Jusqu'à la découverte de l'Amérique, il n'existait pour les Européens qu'une variété de canne à sucre, introduite par les Arabes, qui poussait dans les pays méditerranéens. Elle fut apportée en Amérique et reçut à la fin du XVIII^e siècle le nom de *créole*. Cette canne était probablement venue de l'Inde par la Perse. »

Noël Deer (10), le spécialiste renommé de la canne, affirme : « En 1792, la East Company identifia la canne créole avec la Pooree cane ».

C'est, d'après Burkill (5), l'isolement des Iles qui favorisa le maintien, dans la forme créole, de légères différences observées avec la « Pooree cane » de l'Inde, son ancêtre probable. Il nous a été donné de montrer (24) que, sur sols nouveaux de dépôts de nuages denses et ponces dioritiques à la Rivière Blanche du Pêcheur, au Nord de la Martinique, la colonisation végétale nouvelle pouvait faire apparaître des « seedlings » de cannes, c'est-à-dire des plants issus de semis spontanés.

La canne créole fut supplantée par la canne d'Otaheiti aux Antilles et à Bourbon en 1776, lorsque l'amiral Bougainville (auquel est dédié le beau bougainvillier originaire du Brésil), touchant Tahiti, fut surpris de la grosseur de ces cannes et en apporta dans les Iles. Aujourd'hui, ce sont les hybrides à grand rendement, dits « seedlings » de Barbade, des Hawaï ou du Centre de Recherche de l'I.N.R.A. aux Antilles françaises, créés entre 1950 et 1964, qui tendent à occuper la première place en raison de leur haute pureté de jus, de leur rendement élevé et de leur aptitude à rejeter abondamment après la coupe. Le fait génétique de créer certains,

« variétés » par croisement et sélection n'implique nullement que l'origine de l'espèce soit antillaise, ainsi que l'ont cru certains historiens. De cette incursion dans le passé, il se dégage que la canne à sucre fut importée en Haïti par Christophe Colomb qui la prit à Gomera, dans la grande Canarie, en octobre 1493. De là, elle parvint aux Antilles françaises entre 1493 et 1624. La canne se trouvait aux Canaries depuis 1402, elle y était venue de Chypre et de Sicile qui en avaient hérité de Syrie après les Croisades. Enfin, en remontant à la source, nous sommes conduits aux Indes, où elle fut signalée d'ailleurs, pour la première fois en Europe, par les missions d'Alexandre le Grand, 327 ans av. J.-C.

La variété dite « créole » n'était pas d'origine antillaise, mais très affine de la Pooree indienne, avec laquelle elle a d'ailleurs été identifiée par les agronomes et les génétistes indiens de la canne à sucre. Dans la vallée du Gange, les cannes poussent à l'état spontané.

L'Inde est sans conteste le berceau de ce « roseau à sucre » qui a fait la richesse de nos îles. Une étude récente des spécialistes américains (1960), à la suite de missions de la Recherche Agronomique des Etats-Unis, en Nouvelle Guinée (U.S. Dep. Agr., Washington), a démontré qu'il y a là aussi un centre d'origine de certains « clones » de cannes à sucre.

L'INDIGÉNAT ET L'INTRODUCTION DE LA BANANE AUX ANTILLES.

La culture qui, après la canne, a pris aujourd'hui une place importante dans le production antillaise, est celle du bananier, de la famille des Musacées, dans des espèces récemment définies par le cytologiste Cheesman et autres auteurs, en un symposium scientifique exhaustif. Néanmoins, Wulf (30) avait déjà démontré (p. 87) qu'il appartient au type asiatico-africain et non à celui des aires néotropicales pacifiques, avec des migrations mélanopolynésiennes et australiennes en Amérique, comme tend à le penser P. River (21) et, après lui, D. Kervegant (11). L'indigénat asiatique du bananier a été prouvé par de Candolle (6) et Oviedo (19) a indiqué qu'il fut transporté aux îles St-Domingue en 1516 par le Père Thomas de Berlanga. Il demeure même possible, d'après Rung (22), que, de Béthencourt l'ayant introduite à la Grande Canarie, Colomb l'ait importée aux Antilles déjà en 1493 et non en 1513 ainsi que l'indique D. Kervegant (11), à propos de l'origine de bananier (p. 15) en citant Oviedo, à juste titre, d'ailleurs. Le R.P. Breton (3) le décrit sous le nom de « balaranna » ou de « baccoucou huéhué », dans le jardin ou « ichali » des Caraïbes de Guadeloupe et indique le nom de « lacalla » pour le régime. Il précise que cette dénomination de « balaranna » n'est qu'une déformation dans le langage insulaire du nom de « banana » que les Européens, probablement des Portugais, ont appris aux derniers Caraïbes des Isles.

Plusieurs historiens et archivistes qui ont écrit récemment sur les Antilles (1954-1960) ont appelé « graminée géante » ce végétal et lui attribuent une origine antillaise ou américaine. La confusion de base, à l'origine d'une telle assertion pour le Continent Américain, réside dans le fait que l'on a trouvé dans les tombeaux incas, des graines de Musacées attribuées, à

tort, au genre *Musa*, auquel appartiennent les espèces de bananier, alors qu'il s'agit de « balisiers » et petits oiseaux du paradis, de la même famille des Musacées, mais du genre américain *Heliconia*, qu'ils utilisaient. Il nous a été donné de montrer (26) et (27) que la connaissance botanique des Caraïbes « Callinago » (Breton dixit) n'était pas négligeable et qu'ils avaient déjà fait des observations phénologiques même sur le bananier dont les rejets étaient désignés sous la dénomination particulière de « kacouillati ». Il fut donc connu, lui aussi, des derniers « Callinagos », mais son essor économique aux Iles est de date récente. Pour les Antilles françaises, sa culture à grande échelle a débuté il n'y a pas plus de trente ans.

LES CONTROVERSES SUR LA PREMIÈRE INTRODUCTION DU CAFÉ

Le caféier, qui fut jadis luxuriant dans nos Antilles (8) est de plus en plus abandonné en raison des conditions économiques et des frais de cueillette. Nous avons fait allusion à son histoire (26) et montré, en 1944, comment la légende et la réalité sont parfois curieuses.

Le géographe E. Revert (20), 1949, assure (p. 341) : « Tout le monde est d'accord sur le café dont le premier plant, à la Martinique, fut ramené de France par le chevalier de Clieu. »

Or, le professeur A. Chevalier, du Muséum de Paris, qui a étudié particulièrement cette question, avait exhumé des archives nationales des documents qui détruisaient cette « légende ».

Chevalier et Dagron (9) racontent comment échoua, en 1716, une première tentative d'introduction faite par Michel Isambert, apothicaire du roi, mais comment une deuxième réalisée en fin décembre 1716 par le jardinier du Régent, fut couronnée de succès, ainsi que le prouve la lettre du sieur de Valmeiner, lieutenant du roi, en date du 18 mars 1717, et conservée aux archives du ministère des Affaires étrangères (Amer. VI, f° 198). De Clieu fut au courant de ces tentatives dont il fit état dans une de ses lettres.

Si le colonel Boyer-Peyreleau, ancien gouverneur de Guadeloupe, et l'économiste May de Martinique (18) affirment que de Clieu fut le premier, en 1723 ou 1725, à l'avoir introduit aux Iles, suivi récemment par le poète et dessinateur de talent Guy de Chambertrand, l'historien réputé Henri Martin estime que les plants de la Guyane hollandaise avaient déjà permis la plantation dans nos colonies antillaises. Avant cet auteur, Goubard d'Aulnay, le monographe du caféier déjà ancien, écrit qu'il a été transplanté à St-Dominique dès 1715 pour remplacer les cacaoyers détruits et J. Ballet (1), ce « ramasseur de matériaux », ainsi qu'il se qualifie justement lui-même, donne son opinion en ces termes : « Le café était, pour nous, déjà introduit aux Antilles avant l'arrivée du plant de de Clieu. »

Enfin, Chevalier et Dagron (9) se demandent « si les faits merveilleux entourant cette tentative sont bien véridiques... et il a été impossible de retrouver les traces de cet événement. »

A. Chevalier (8) a prouvé que les Hollandais possédaient le caféier à Surinam dès 1714 et qu'en 1723, il avait été introduit aux Iles, car, en 1722, sa culture se développa en Guyane française d'où M. d'Orvilliers en envoyait des graines et il y en avait 20.000 pieds en juin 1723.

La question n'est donc pas si simple et l'on est loin d'être d'accord. Ajoutons que si l'on a fait, à tort, du chevalier de Clieu « une sorte de héros de l'acclimatation », il demeure vrai qu'il contribua à l'extension de la culture du caféier, mais comme d'autres dont il est peu question et en particulier, pour la Martinique, l'ancien colonel des Milices du Roy, Claude de la Guarigue de Surville. Celui-ci avait adressé au Père Labat un certificat en date du 22 Février 1726 par lequel l'intendant des Isles du Vent, M. Blondel Juvancourt, avait constaté que 9 caféiers en fleurs et en fruits existaient dans son jardin et un mémoire de Blondel sur « l'arbre à café », daté du 17 juin 1726, indique qu'il y a des arbres de 20 mois à Ste-Marie chez le Colonel de la Guarigue de Surville des Milices du Roy (Arch. Nat. Col. C^s B9). De la Martinique, le caféier passa rapidement en Guadeloupe et dans les autres îles.

ORIGINE ET INTRODUCTION DE QUELQUES ARBRES FRUITIERS

Les principaux « fruits délicieux des Antilles », tels que les agrumes, le cocotier, le manguiier, l'ananas, la pomme canelle, l'avocat, ont été introduits.

Les Agrumes ou *Citrus* : Les arbres dits « agrumes », qui comprennent diverses espèces du genre *Citrus*, sont natifs de l'Asie méridionale et de l'Inde, mais l'origine est différente suivant qu'il s'agit de l'oranger, du citronnier, du bigaradier, du mandarinier, du cédratier, du pamplemoussier, du limonier, du chadéquier, etc...

La plupart sont dans l'archipel caraïbe depuis le début de la colonisation européenne, certains venus directement de l'Extrême-Orient, d'autres des Etats-Unis, les plus récents, enfin du Midi Méditerranéen par le Jardin Colonial de l'Ecole Supérieure Tropicale de Nogent-sur-Marne (1934-1964). L'oranger, donnant l'orange douce, est originaire de Chine et du Viet Nam Sud, et les Pères Labat (13) et Du Tertre (29) les signalent, le premier auteur (13) distinguant les oranges douces, sûres et celles de la Chine et du Portugal.

Le chadéquier, qui porte le chadec est originaire de l'archipel malais, d'où il passa en Asie, en Océanie et enfin aux Antilles, où le capitaine Shaddoc, Commandant d'un navire, l'apporta de l'Inde d'où le nom de chadec, à la fin du XVII^e siècle.

Le bigaradier : Son fruit est bien connu pour la fabrication du « shrub » avec sa peau : Il est originaire du pays sud asiatique, de Cochinchine probablement.

Le mandarinier : Il est natif de la Chine méridionale et de la Cochinchine également et figure la première fois pour les Antilles françaises dans le « Catalogue des plantes du Jardin botanique de St- Pierre à la Martinique » par le botaniste Delhomme, en 1829.

Le cédratier : Pline en parle car les Romains le cultivaient déjà et bien qu'originaire de l'Inde, il passa très tôt en Médie et en Perse. Il fut le premier citrus introduit en Europe et aux Antilles d'ailleurs également, dès le début de la colonisation.

Le limier : Il est de l'Inde et d'Asie Méridionale.

Le limonier : C'est une espèce comprenant dans les Isles les variétés de limons de Floride, de Sicile, Moï d'Indochine et d'Ichang ou « lime sûre », de la Chine Supérieure.

Le pamplemoussier : Le pamplemousse, grappe fruit ou fruit défendu, est l'objet de doute et contestation au sujet de son origine. On ne sait s'il a pris naissance aux Antilles ou s'il y a été importé d'Extrême-Orient.

Outre les agrumes, citons le cocotier, l'amandier, l'ananas, quelques « Annonés » : le corossolier et le pommier canelle, ainsi que ce fruit excellent qu'est l'avocatier et que l'on considère souvent tous trois à tort comme originaires des Antilles.

Le cocotier : (*Cocos nucifera* L.) est d'origine polynésienne ou mélanésienne. Il fut introduit en 1525 du Cap-Vert à Porto-Rico puis importé en 1660 en Martinique par le Père Diégo-Lorenzo.

Le manguiier : (*Mangifera indica* L.) est natif de l'Assam. Il vint au Brésil, au XVIII^e siècle, avec les Portugais, de là à Barbade, en 1750, et peu après dans nos îles. Il nous a été donné d'évoquer ce passé (25) en 1940.

L'ananas (*Ananas comosus* Merrill) vint du Brésil avec les Caraïbes en 1640. *L'arbre à pain* (*Artocarpus altilis* fosc.) importé d'Océanie et de Tahiti, vint aux Antilles en 1793 avec le Capitaine Bligh.

Le corossolier (*Annona muricata* L.) nous vient d'Amérique tropicale continentale et le Père Du Tertre précise (29) sa description et son introduction de Curaçao.

Le pommier canelle : (*Annoma squamosa* L.) C'est une espèce native d'Amérique tropicale mais du Continent et non des Isles, contrairement à ce que l'ont indiqué certains géographes et écrivains... L'on ne paraît pas l'avoir connue à la Martinique dans les débuts de la Colonisation. Le Père Du Tertre (29) ne le signale pas, mais J.B. Labat (13) le décrit en détail.

L'Avocatier : (*Persea americana* Miller). C'est un arbre fruitier ayant une aire d'origine s'étendant du Mexique au Pérou par l'isthme panamien mais non les Antilles. Il a la même aire géographique d'origine que le goyavier, selon de Candolle (6) (*Psidium guajava* L.), mais alors que ce dernier fut introduit aux Isles en 1598, celui-ci fut introduit en Martinique et en Guadeloupe vers la fin du XVIII^e siècle. Le Père Du Tertre (1667) lors de sa 2^e édition, ne le signale pas, mais le Père Labat le décrit (13).

Par contre, le Kaïmitier : *Chrysophyllum Căinito* L., des Sapotacées, et sa var. *martinicensis* Pierre, « la grosse blanche », est originaire de nos Isles de même que la cerise antillaise si riche en complexe vitaminique C, des Malpighiacées, est originaire de la Grande-Terre et de la Martinique, parmi les autres Iles de l'Archipel Caraïbe.

Son nom est *Malpighia glabra* Linné.

UNE HEUREUSE SYNTHÈSE INSULAIRE

Les envers, ou barbades, les papayers, les quenettiers, les barbadines et la vanille, sont natifs de l'Amérique intertropicale, alors que les ignames blanches, le pois d'Angole ou pois de bois, le gingembre et le sésame ou gigiri, sont indiens, le leitchi sino-japonais, les taros polynésiens, le flamboyant malgache, le muscadier des îles Moluques et le canellier de Ceylan.

L'on pourrait multiplier les exemples, notamment parmi les cultures vivrières et potagères... Nous avons raconté l'histoire et la légende du manioc (25).

Les Antilles françaises sont d'ailleurs un carrefour et ont bénéficié, dans le peuplement végétal et économique, des apports d'origines les plus diverses, comme cela a été aussi le cas dans la constitution de leur peuplement humain et social si varié, caractères qui les rendent si attachantes et leur confèrent un charme particulier.

*
**

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) BALLETT (Jules) : *La Guadeloupe 1625-1715*, t. I, vol. II, Basse-Terre, 1890-1896.
- (2) BANBUCK (C.A.) : *Histoire politique, économique et sociale de la Martinique*, Rivière, Paris, 1935.
- (3) BRETON (R.P.R.) : *Dictionnaire caraïbe-français et dictionnaire français-caraïbe*, Auxerre, 1665.
- (4) BUCH (Léopold Von) : *Physicalische beschreibung des Kanarischen Inseln*, Berlin, 1825.
- (5) BURKILL (J.H.) : *A dictionary of the products of the Malay Peninsula*, 1933.
- (6) CANDOLLE (De) : *Origine des plantes cultivées*, Baillière, Paris, 1883.
- (7) CASAS (B. de Las) : *Historia de las Indias*, t. I, 1875.
- (8) CHEVALIER (Aug.) : *Les Caféiers du globe*, 1, Paris, 44-46, 1929.
- (9) CHEVALIER (Aug.) et DAGRON : *Recherches historiques sur les débuts de la culture du caféier en Amérique*. Comm. Acad. Sciences Col., 36 p., Paris, 1927.
- (10) DEER (Hoël) : *Cane sugar*, 1921.
- (11) KERVEGANT (D.) : *Le bananier et son exploitation*, Sté Edit. Géogr. Marit. et Col., p. 3-6, 1935.
- (12) LABAT (R.P.) : *Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique*, 1^{re} édition, 6 vol., Cavelier, Paris, 1722.
- (13) LABAT (R.P.) : *Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique*, Edition de 1742.
- (14) LAET (Jean de) : *Histoire de l'Amérique*, Leyde, 1640.
- (15) LAMBOLEZ (Abbé) : *Cœur créole, la Martinique*, Berger-Levrault, Paris, 1905.
- (16) LAMERS (Th.) : *Aperçu historique de la sucrerie de canne*, Rev. Agr. Guadeloupe, janvier 1945.
- (17) LAVIGNE (de) : *La Martinique au premier siècle de la colonisation*, Nantes, 1935.

- (18) MAY (L.P.) : *Histoire économique de la Martinique*, p. 99-101, Paris, 1930.
- (19) OVIEDO (G.F. de) : *Historia general y nationa de las indias, Isla y tierra-Firmé del Mar Oceano*, vol. I, 290-293, Madrid, 1851-55.
- (20) REVERT (E.) : *La Martinique, étude géographique et humaine*. Bibliothèque de l'Union française, Nouv. Edit. Lat. Paris, 1949.
- (21) RIVET (P.) : Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Paris, 12 décembre 1924.
- (22) RUNG (R.) : *Die Bananenkultur*, Petermann's Mitteilungen Supp. N° 169, 1-117. Gotha, 1911.
- (23) SIDERSKY (A.) : *Rhums et sucres coloniaux*. Paris, 1939.
- (24) STEHLÉ (H.) : *Esquisse des associations végétales de la Martinique*, In. Bull. Agr. Mart., vol. VI, n° 3-4, p. 193-264, Fort-de-France, déc. 1937.
- (25) STEHLÉ (H.) : *Les dénominations génériques des végétaux des Antilles françaises. Histoires et légendes qui s'y rattachent*. Revue « Tropiques », n° 10, p. 43-87, février 1944.
- (26) STEHLÉ (H.) : *La connaissance botanique et agricole des Caraïbes « Callinago » des Iles françaises d'Amérique en « Martinique »*, Rev. Cult. Gouv. n° 54 et 55, 1944-1945.
- (27) STEHLÉ (H.) : *L'origine et l'introduction des végétaux économiques aux Antilles françaises*, in « Marchés Coloniaux du Monde », Guadeloupe 1950 (n° du 13 mai 1950).
- (28) STEHLÉ (H.) : *L'élément végétal dans les paysages naturels des Antilles françaises*, in Bulletin Administratif Pédagogique, Ministère de l'Education Nationale, Académie de Bordeaux, Vice-Rectorat de la Guadeloupe, numéro spécial, n° 3, p. 1-29, 12 illustr., 1 carte, Basse-Terre, février 1964.
- (29) TERTRE (J.B. du) : *Histoire générale des Antilles*, Paris, 1677.
- (30) WULFF (E.V.) : *An Introduction historial plant geography*. Traduc. Angl. (du texte russe), par E. Brissender, Waltham (U.S.A.), 1943.

Henri STEHLÉ