Les "Plantes voyageuses"

Mondialisation. Echanges et productions. Esclavage

Après la mondialisation des échanges par l'armement naval en Europe pour la course aux épices, leur ressort économique est supplanté par celui des plantes nouvellement découvertes ou redécouvertes et qui font l'objet d'une diffusion croissante parce qu'elles peuvent faire l'objet d'une extension de l'agronomie.

De nouveaux circuits d'acclimations, de productions, et d'échanges s'établissent autour de ces "plantes voyageuses"

Les "nouvelles" plantes changent désormais en profondeur les capacités alimentaires des continents et -en Europe- les repères du Goût.

Les transformations de certaines de ces plantes permettent d'approvisionner des filières manufacturières pour de nouveaux produits et dynamisent leurs progrès techniques.

La diffusion et l'exploitation de plantes nouvelles accompagnent l'appropriation des espaces continentaux récemment découverts. Les besoins en main d'œuvre conduisent à ressusciter le recours au travail forcé de populations asservies et à la propriété dans l'esclavage d'individus, majoritairement déportés d'un continent à l'autre.

Dans l'Europe des *Lumières*, la diffusion des plantes voyageuses et de leurs produits rencontre la curiosité scientifique au service la recherche de progrès matériels généralisables pour élever des conditions sociales, manifestée par l'intérêt pour les expéditions maritimes scientifiques, la diffusion encyclopédique des savoirs, les sociétés d'agronomie...

On peut noter que l'essor initial des "plantes voyageuses" et le peuplement par la déportation ont deux spécificités, à la fois historiques et géo climatiques :

- le même socle d'économie de production :

- système de grande propriété foncière extensive et réservée aux nouvelles appropriations, pour des productions intensives et destinée à l'exportation, générant de grands besoins en main d'œuvre.

Besoins satisfaits par l'apport d'esclaves achetés surtout en Afrique ; à la suite du déclin démographique des Amérindiens (maladies, génocide, interdit catholique de mise en esclavage des Hommes du Nouveau Monde voués à l'évangélisation) et de l'insuffisance et la lenteur de l'implantation d'émigrés européens (faiblesse démographique, limites entretenues par les détenteurs de biens déjà installés).

- organisation financière et pré capitaliste de l'ensemble des filières : sociétés par parts de l'armement, des échanges océaniques et des négoce commerces intra continentaux africains ; propriétés des plantations américaines ; investissements manufacturiers européens...

- la même latitude du transfert longitudinal entre les tropiques d'Afrique aux Amériques, selon les mêmes modalités :

- les Amériques centrales sont découvertes et exploitées avant leurs Nord et Sud
- les plantes connues des européens en Afrique, passent par un "sas" d'expérimentation, d'acclimation et d'exploitation dans les premières îles portugaises (Sao Tomé, Cap Vert...).

Les esclaves Noirs déportés et les "plantes voyageuses" vont suivre les mêmes voies maritimes.

Tous ces facteurs entreront dans les arguments des anti esclavagistes ; certains prôneront le développement colonial en Afrique par une paysannerie selon l'ordre social européen plutôt que la déportation esclavagiste aux Amériques.

Que sont les "plantes voyageuses" ?

Présentations systémiques

On peut différencier les "plantes voyageuses" en :

- **Matières premières** des productions manufacturières en Europe, depuis les "Nouveaux mondes".
Les profits financiers créent une synergie avec l'innovation des procédés de leurs transformations : chimie, métallurgie, mécanique ; l'énergie (la vapeur, par le bois puis par le charbon) ouvre la révolution industrielle. La demande de produits devenus moins chers augmente, et réclame les arrivées de quantités très augmentées, d'abord de :
coton (acclimaté d'Afrique du Nord)
indigo pour sa teinture (acclimaté des Indes)
tabac (endémique, semi manufacturier et "alimentaire")
ensuite au 19^{ème} siècle latex et caoutchouc de l'hévéa (endémique)
- **Composantes alimentaires** et selon :
 - les **acclimations européennes** des endémiques américaines dont la répercussion majeure est la **nutrition**, un des ressorts de la démographie continentale (jusqu'au pic de 1907 : tiers majoritaire de la population mondiale)
maïs
haricots, tournesol, topinambour, piments
pomme de terre
fraise de jardin
potirons et cucurbitacae
plus tard tomate
aujourd'hui soja (acclimaté d'Asie)
 - les **importations exotiques** des plantations américaines, endémiques ou acclimatées
cacao (endémique)
café (acclimaté, d'Arabie)
canne à sucre (acclimatée, des Indes)
fruits dont ananas (endémiques)
riz (après son acclimation d'abord en Andalousie et Sierra Leone)
vanille (endémique puis Madagascar Réunion)
banane (acclimatée des Indes d'abord en Guinée puis aux Amériques)
aujourd'hui quinoa (endémique)Toutes vont faire muer
le Goût et la gastronomie
les filières agroalimentaires
les pratiques métisses sociales et alimentaires

On peut aussi différencier

- ❖ **les acclimations aux Amériques** d'origines européennes
la quasi totalité des cultures de maraîchage
blé et céréales, luzerne pour le bétail européen
vigne
riz (acclimaté d'abord en Andalousie et Sierra Leone)
agrumes (méditerranéens)
- ❖ **les acclimations en Afrique** depuis les Amériques
manioc (endémique américain) pour son tapioca, qui se généralise en culture vivrière
patate douce (endémique américain)
puis plus tard lors du déclin de l'esclavage vers les Amériques et du développement des empires coloniaux en Afrique,
alimentaires :
ananas (endémique américain)
cacao (endémique américain)
arachide (endémique américain)
banane (extension de l'acclimation au Cap Vert et retour de l'acclimation américaine)
café (extension de l'endémique d'Arabie et retour de l'acclimation américaine)
matières premières :
coton (extension de l'endémique d'Afrique du Nord et retour de l'acclimation américaine)

Circulations et implantations des "plantes voyageurs"

**Acclimations. Créations de vastes propriétés d'agriculture intensive et d'exportation.
Changements des capacités alimentaires et du Goût.
Approvisionnement et progrès manufacturiers**

Les plantes endémiques des Amériques déclenchent les premières cultures d'exportation.

Le cacao découvert sur place, prospère rapidement.

Le tabac. Les plantations des Antilles et méso américaines s'accroissent, puis celles de Caroline du Nord, de Virginie et de Géorgie s'étendent vers l'Ouest. Sa transplantation en Europe finira par réussir.

La vanille reste une denrée rare et précieuse limitée à son berceau mésoaméricain par impossibilité de la cultiver autrement que par bouturage.

* Parmi les plantes médicinales, la découverte des qualités trouvées à la racine d'**ipécacuanha** comme émétique pour lutter contre la dysenterie, fait la renommée de la lignée de médecins des Helvétius ; leur descendant Claude-Adrien, devenu "philosophe" animera avec son épouse "Minette" un des salons "éclairés", cercle des Lorrains à Paris.

Au 19^{ème} siècle l'exploitation de l'**hévée** amazonien pour son **latex** et son **caoutchouc** produira un énorme négoce avant d'être concurrencée puis détrônée par son implantation en Asie du Sud ouest.

Puis les premières acclimations aux Amériques des cultures extensives.

Les produits, d'abord exotiques et de luxe, ne tardent pas à changer les goûts et à devenir des besoins de consommation courante.

La canne à sucre originaire d'Inde et d'Asie est introduite aux Antilles en 1640, son produit sous forme de mélasse est raffiné en **sucre** sur place ou distillé en **rhum**. Le sucre devient l'objet d'une demande populaire dès le milieu du 18^{ème} siècle ; revendu au double de son achat il assure de gros bénéfices. L'exportation de sucre des Amériques passera de 30 000 tonnes en 1650 à 900 000 tonnes en 1850.

Ainsi les vaisseaux reviennent en Europe avec des produits, d'abord exotiques et de luxe, mais qui ne tardent pas à changer les goûts et à devenir des besoins de consommation courante. Pour répondre à la demande, les productions croissent fortement et les besoins en main-d'œuvre deviennent considérables.

L'introduction de nouvelles productions très rentables étend encore les domaines cultivés.

Le riz venu d'Asie arrive en Andalousie au 14^{ème} siècle puis en Italie ; il connaît une première expansion dans la Sierra Leone d'Afrique de l'Ouest. Apporté en Amériques en 1670, il entraîne la création de grandes propriétés en Caroline du Sud, en Louisiane et au Mississippi.

La banane originaire d'Asie, arrive aux côtes de Guinée avec les Portugais, puis est implantée aux Amériques, mais ne génère d'abord que peu d'exportations depuis chacun des deux rivages de l'Atlantique.

L'indigo venu des Indes et d'Afrique. A Saint-Domingue, il devient la seconde production avec 4 à 5 récoltes par an sur des indigoteries très entretenues et arrosées. La concurrence de sa pâte de teinture bleu violet détrône les boules bleues du pastel, la cocagne récoltée en France dans le Gers enrichissant la contrée de Lectoure ("pays de cocagne").

Le café venu d'Arabie est déjà un produit d'importation prisé. Il est planté par d'importants défrichages à partir de 1720 dans les Antilles, en Amérique centrale et Amérique du Sud, au Brésil. Sa production s'intensifie et il fait à lui seul un cinquième de la valeur des réexportations françaises vers l'Europe à la fin du 18^{ème} siècle.

Le coton est apporté d'Arabie et d'Inde. Son implantation massive aux Amériques débute au 18^{ème} siècle ; les récoltes des champs immenses, exigeantes en main d'œuvre aggravent la Traite négrière.

Le développement des cultures aux Amériques est d'abord déterminé par l'échange aux mêmes latitudes de variétés d'origines indo africaines pour des productions, intensives et destinées à l'export, dans de vastes plantations de conquérants européens, par le recours à la concentration d'esclaves déportés sur les mêmes routes maritimes.

Les productions agricoles coloniales vont connaître un essor décisif en corrélation à la fois avec la diffusion des changements du Goût qu'elles entraînent, Ainsi, la consommation du sucre passe en moins de cent ans d'un luxe rare réservé aux élites à un besoin populaire.

En matière manufacturière les progrès des transformations veulent tirer avantage à leur arrivée de l'abondance potentielle à faible coût des matières importées, pour offrir de nouveaux produits au meilleur marché, et en accroissent la demande. Particulièrement pour le textile où la mécanisation métallique des métiers multiplie par cinq la productivité des filatures et des tissages, qui permettent et réclament de bien plus grandes quantités d'indigo et surtout de coton que de plus on sait désormais blanchir. Cet essor sera accéléré par la maîtrise de la machine à vapeur pour énergie, trouvant son combustible dans le charbon au lieu du bois.

L'Afrique reçoit simultanément de nouvelles cultures, mais qui ne provoquent pas encore d'exploitations intensives exportatrices, et restent locales et de subsistances.

Le manioc emporté du Brésil pour nourrir au retour, sous forme de tapioca, les captifs de la Traite négrière durant les traversées.

La banane originaire d'Asie, arrive pour les mêmes raisons vivrières aux côtes de Guinée avec les Portugais, ne génère que peu d'exploitations exportatrices

L'arachide, américaine, dont le potentiel oléagineux n'est pas encore perçu.

La patate douce, américaine.

Les épices des Indes et d'Arabie sont développées sur l'île Bourbon (la Réunion) grâce à Pierre Poivre (horticulteur dont les ouvrages seront lus avec attention par Thomas Jefferson) à partir de 1770.

La vanille, jusqu'alors circonscrite à l'Amérique centrale, introduite sur l'île Bourbon, connaîtra un développement décisif après 1840 grâce à l'invention d'une technique manuelle de fécondation par un esclave, Edmond Albius, et aux travaux sous serre des botanistes de Liège et de Paris (Jardin des Plantes).

L'Europe acclimat parallèlement des "plantes voyageuses" qui bouleversent l'agriculture.

Le maïs rapporté par Christophe Colomb. Sa culture conquiert d'abord les possessions espagnoles puis toute l'Europe où il se substitue aux céréales secondaires (tel le millet).

Les haricots aux nombreuses variétés, notamment les haricots verts, sont promis à un bel avenir.

Le tournesol et le **topinambour** sont apportés dès le 16^{ème} siècle par les Espagnols.

La pomme de terre rapportée du Pérou par les Espagnols. Elle sert d'abord à l'alimentation des porcs, se diffuse dans toute l'Europe jusqu'aux régions septentrionales, avant d'être admise aux tables (en France : popularisation par Parmentier en 1775) et de devenir une base essentielle de l'alimentation notamment pour les régions les moins fertiles.

La fraise de jardins rapportée du Chili par un officier et explorateur français, Frézier, en 1714 . Curiosité du Jardin botanique puis acclimatée en Bretagne à l'échelle maraîchère, elle se substitue à l'antique fraise des bois.

Les cucurbitacées vont aussi envahir les potagers de toutes leurs variétés de courges et de potirons d'origines mésoaméricaines. Certaines ne parviendront en Europe qu'après avoir été introduites au Japon par les Portugais.

La tomate rapportée du Nord Ouest d'Amérique du Sud et du Mexique par les Espagnols au début du 16^{ème} siècle. Elle se diffuse lentement depuis Naples (alors espagnole) en étant d'abord considérée comme plante d'ornement ou médicinale. Elle n'entre dans la cuisine qu'à la fin du 18^{ème} siècle.

Les piments et poivrons rapportés très tôt d'Amérique centrale par les Espagnols, servent eux aussi -le paprika notamment- de plantes décoratives avant leur usage alimentaire.

D'Europe aux Amériques ; l'acclimatation des plantes européennes se développe au rythme de la colonisation par les Européens. Lorsqu'elle atteint un seuil démographique suffisant la population rurale européenne implante par le partage des terres, une agriculture directe de petits propriétaires et qui franchit un seuil significatif dans les zones suffisamment tempérées.

La quasi-totalité des cultures de maraîchage et de céréales, ainsi que l'élevage de leurs animaux *.

La vigne -et le vin- marque d'abord la spécificité des régions sous influence espagnole.

Les agrumes méditerranéens.

* L'acclimatation de **la luzerne** pour l'alimentation du bétail débute grâce aux efforts de Jefferson avec St John Crèvecoeur, membres des mêmes sociétés savantes aux Etats-Unis et qui se sont liés en étant tous deux familiers du cercle des Lorrains à Paris.

Annexe. Parcours exposition et conférences. Proposition

Les "plantes voyageuses" - le Potager des Lumières

Jardin éphémère et exposition

Le parcours exposition-conférences *Le Potager des Lumières* est un des accès ouverts aux publics pour exposer les enjeux des principes des Lumières. S'il répond au goût des publics pour l'historicité et pour l'authenticité et de la qualité alimentaires, il propose en outre une spécificité de prospective.

Le socle de légitimité historique.

Le potager au temps des Lumières est le fruit de la passion agronomique, alors perçue comme une composante essentielle de la diffusion nécessaire des savoirs pour le Progrès pour **l'amélioration de la condition des hommes et de leur mieux être par leurs capacités à se nourrir**. L'Encyclopédie y consacre une grande part des articles et des planches ; parallèlement à l'action des nombreuses sociétés philanthropiques et d'agronomie.

*Ainsi celles à Nancy et Strasbourg où s'inscrit l'abbé Henri Grégoire, curé soucieux des conditions de subsistances des paysans de sa paroisse d'Embernénil.

Le potager accompagne le développement de la gastronomie et des arts de la Table au 18^{ème} siècle.

*En Lorraine, au château de Lunéville : la duchesse Elisabeth-Charlotte s'affaire à son potager et fait réaliser une vaisselle adaptée à ses recettes. On y invente la machinerie qui fait surgir des sous sols une "table volante" pré servie qui sera imitée plusieurs fois en Europe. Des manufactures se créent et prospèrent à proximité : faïencerie de Lunéville, cristallerie de Baccarat... La cuisine du dernier duc, le roi Stanislas est créative.

Grégoire consacre plusieurs de ses travaux à l'agronomie et insistera sur son importance dans les orientations qu'il fixe à la création du Conservatoire national des Arts et Métiers.

C'est aussi l'époque d'un changement du rapport à la Nature qui inverse sa perception hostile et qui devait être dominée, pour le faire correspondre la quête d'authenticité à la réhabilitation de la sensibilité du Moi. Les nouvelles cultures et les produits d'Outre mers à transformer, font aussi connaître leurs effets au Nouveau Monde et en Afrique, et suscitent des interrogations sur les conditions de leurs productions et de leur main d'oeuvre : **l'esclavage**.

*Les échanges et correspondances des "Lorrains à Paris" avant et durant la révolution française, avec les représentants des Etats-Unis, se placent dans cette perspective ; notamment ceux de Saint-Lambert avec Jefferson qui possède une plantation à esclave et qui crée le potager de sa résidence à Monticello. Crèvecoeur, ami des "Lorrains à Paris" et de Jefferson, devenu ambassadeur aux Etats-Unis, organise un service régulier de "malle" avec la France ; il publie sous le nom d'Agricola, des *lettres* dans divers journaux américains, est élu à l'American philosophical society. Avec Jefferson, ils y partagent leur passion pour l'agronomie et notamment l'introduction aux Amériques de la culture de la luzerne.

L'illustration des premières fécondations croisées.

Les "plantes voyageuses" sont un acteur majeur du métissage des pratiques des sociétés.

Le *Potager des Lumières* illustre par l'arrivée des "plantes voyageuses", les premières *fécondations croisées* entre les continents qui entraînent rapidement et massivement des mutations importantes dans les pays initiateurs de l'Ancien Monde, leurs économies, les conditions d'existence et la démographie de leurs populations.

* C'est le cas du potimarron fêté à Lunéville, mémoire du potager des Lumières pour le château de la Cour de Lorraine, et de l'importante activité maraîchère au début du XX^{ème} siècle qui alimentait par trains les halles de Paris.

L'actualité d'avenir.

Le *Potager des Lumières* veut montrer les possibles de l'accomplissement individuel, depuis la transmission du "goût de faire" et d'entreprendre jusqu'à l'invention, l'excellence et à la performance.

A travers le rôle des "plantes voyageuses" dans les *fécondations croisées* le *Potager des Lumières* veut valoriser le processus de l'Innovation dans de nombreuses et diverses filières : horticoles et maraîchères, agroalimentaires, industrielles, d'énergies, de leur Recherche et de leurs Formations. Il vise à démontrer leur possible intégration à de nouvelles dynamiques collectives et sociales dans une nouvelle "culture des savoirs produire" imposée entre les contraintes écologiques et celles de la mondialisation.

Il ouvre ainsi aux implications des acteurs économiques et des entreprises.

Questions Réponses

Pourquoi les "plantes voyageuses" ?

Les acclimatations et les diffusions des "plantes voyageuses" vont entraîner des mutations importantes dans les économies des pays initiateurs de l'Ancien Monde et les conditions d'existence et la démographie de leurs populations ; elles vont passer d'un luxe rare réservé aux élites, à l'utilité pour le mieux être du plus grand nombre. Elles aussi vont décider de l'exploitation des continents colonisés du Nouveau Monde et de celle des territoires africains où sont capturées les populations Noires déportées en esclavage pour le travail forcé de leur production aux Amériques et ailleurs. Promues par les Lumières européennes comme objets de la diffusion des savoirs, les plantes voyageuses vont les conduire à s'interroger sur la morale des conditions des productions et l'esclavage.

La diffusion des "plantes voyageuses" est ainsi l'effet le plus concret et quotidien de la première mondialisation à grande échelle. Elle inaugure les *fécondations croisées* entre l'Afrique, les Amériques et l'Europe, et les pratiques métisses mondialisées.

Pourquoi un *Potager des Lumières* ?

Le Potager au temps des Lumières est le fruit de la passion agronomique, alors perçue comme une composante essentielle de la diffusion nécessaire des savoirs pour le Progrès, **l'amélioration de l'alimentation des hommes et donc de leur condition**. Il correspond au **développement de la gastronomie et des arts de la table** au 18^{ème} siècle (en Lorraine : faïence de Lunéville, cristal de Baccarat). L'agronomie remplit une grande part des échanges de Jefferson avec ses amis Lorrains à Paris, qui trouve leurs applications dans les jardins de sa résidence à Monticello, où s'expérimentent les acclimatations américaines de "plantes voyageuses".