



HAL
open science

Plantes d'exception et promesses de voyage : le végétal de Madagascar et des Mascareignes dans les récits de voyage de la première modernité

Aude Nuscia Taïbi, Isabelle Trivisani-Moreau

► To cite this version:

Aude Nuscia Taïbi, Isabelle Trivisani-Moreau. Plantes d'exception et promesses de voyage : le végétal de Madagascar et des Mascareignes dans les récits de voyage de la première modernité. La mobilité des plantes à travers le récit / Plants Mobility and Narrative, May 2021, Montréal, Canada. <hal-03233254>

HAL Id: hal-03233254

<https://univ-angers.hal.science/hal-03233254v1>

Submitted on 24 May 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Colloque « La mobilité des plantes à travers le récit / Plants Mobility and Narrative », du 13 mai au 15 mai 2021, Groupe de l'Imaginaire Botanique, Université du Québec à Montréal (UQAM) et McGill.

Plantes d'exception et promesses de voyage : le végétal de Madagascar et des Mascareignes dans les récits de voyage de la première modernité

Madagascar est aujourd'hui reconnue comme un des dix hotspots de la biodiversité mondiale, notamment pour sa grande richesse en espèces végétales et animales endémiques. La Nature est également perçue comme « naturelle » et sauvage dans l'imaginaire des nombreux touristes qui visitent l'île chaque année. Mais, paradoxalement, sa végétation actuelle diffère à bien des égards de sa végétation primitive. L'île, et plus globalement l'archipel des Mascareignes, ont été intégrées dès le XIV^e siècle dans « l'histoire millénaire de la migration des plantes végétales » notamment avec « le temps des grands voyages de découverte et des premiers siècles de l'expansion européenne [qui] inaugure une ère nouvelle, marquée par un gigantesque brassage des flores [...] résultats de la véritable partie d'échecs botanique que jouèrent alors les puissances européennes pour la maîtrise des ressources végétales de la planète » (Bourguet & Bonneuil, 1999, p.10). Après la prise de Constantinople en 1453, les routes terrestres pour acheminer les épices depuis la Chine et l'Inde jusqu'aux rives de la Méditerranée sont coupées, tandis que le transport maritime des épices dans la Méditerranée est rendu périlleux. C'est dans ce contexte que, Bartolomeu Dias en 1487 franchit pour la première fois le cap de Bonne-Espérance à la pointe sud de l'Afrique, ouvrant une nouvelle route maritime, qui contourne d'ouest en est le continent africain et passe par Madagascar et les Mascareignes. Cette « nouvelle route » maritime des épices orientales sera ensuite inaugurée dix ans plus tard par Vasco de Gama en 1497 (Birlouez, 2016).



Madagascar et les Mascareignes. Carte de François Cauche (1651)

Nom actuel de l'île	Noms anciens
Madagascar	Saint Laurens, Dauphine, la Grande île

Sainte-Marie	Ibrahim
Maurice	de France (XVIII ^e s.)
La Réunion	Santa Apolonia, Mascarenhas (Portugais), Mascareigne, Bourbon, Eden (cf. Du Quesne)
Rodrigues	Rodrigue, Diego Rodrigo, Diego Ruyz

En Europe des compagnies des Indes à vocation commerciale se créent, Madagascar entrant dans la sphère d'influence de la France dès 1642, date à laquelle Richelieu autorisa une compagnie commerciale à créer un établissement dans l'île. Le comptoir français de Fort-Dauphin est fondé en 1643 : Étienne de Flacourt y devient gouverneur en 1648 et y séjourne jusqu'en 1655, ce qui lui permet de réaliser une étude minutieuse de la flore de l'île, ainsi que des coutumes et de l'histoire, publiée sous le titre d'*Histoire de la Grande Isle Madagascar* (Tonnerre-Seychelles, 2019). Après son départ, en 1655, le comptoir périclité progressivement, et en 1674, les derniers colons fuient l'île Dauphine pour se réfugier sur deux îles jusqu'alors désertes, Bourbon (La Réunion) et Maurice, que les Français préféreront désormais à la « Grande île » (Tonnerre-Seychelles, 2019). Jacques de Pronis, gouverneur de Madagascar avant Flacourt, avait déjà abordé l'île de la Réunion en 1642 puis en 1646, et y avait expédié les éléments indociles (avec quelques animaux et des semences), comme le fera Flacourt après lui. Entre-temps, Colbert, ministre de Louis XIV, crée en 1664 la Compagnie française des Indes orientales qui fondera ensuite des comptoirs sur l'île Bourbon et l'île Maurice. Cependant, l'initiative ne se révèle pas très fructueuse.

Nous proposons d'explorer un échantillon de textes français allant du milieu du XVII^e au tout début du XVIII^e siècle, période qui voit la mise en place de la Compagnie française des Indes orientales : ces écrits, dont une majorité relève du genre du récit de voyage, se concentrent totalement ou momentanément sur l'aire géographique englobant ces îles. Nous avons choisi d'y ajouter des écrits d'un cosmographe du XVI^e siècle afin de mettre en perspective la période ciblée.

Auteur	Titre du texte	Année de publication	Dates séjour	Îles évoquées dans le texte
André Thevet	<i>Les Singularitez de la France Antarctique</i>	1557	néant	Madagascar
André Thevet	<i>Le grand Insulaire et pilotage, Angoumois, cosmographe du Roy, dans lequel sont contenus plusieurs plants d'isles habitées et deshabetées et description d'icelles</i>	1586	néant	Madagascar
François Cauche	<i>Relations véritables et curieuses de l'isle de Madagascar et du Brésil</i>	1651	1638-44	Madagascar + îles voisines
Étienne de Flacourt	<i>Histoire de la grande isle Madagascar, composée par le sieur de Flacourt, ... avec une relation de ce qui s'est passé ès années 1655, 1656 et 1657</i>	1661	1648-55	Madagascar
Urbain Souchu de Renefort	<i>Relation du premier voyage de la Compagnie des Indes orientales en l'Isle de Madagascar ou Dauphine</i>	1668	1665-6	Madagascar, Sainte-Marie, Mascareigne
François Martin	<i>Mémoires de François Martin, fondateur de Pondichéry (1665-1696) (mns.)</i>	XX ^e s.	1665-8	La Réunion, Sainte-Marie, Madagascar
Ruelle	<i>La relation du voyage à Madagascar de Ruelle (mns)</i>	XX ^e s.	1665-8	La Réunion, Madagascar, Sainte-Marie
Dellon	<i>Relation d'un voyage des Indes orientales</i>	1685	1668	La Réunion, Madagascar (Sainte-Marie)
Du Bois	<i>Voyages faits par le Sieur D. B. aux Isles Dauphine ou Madagascar, & Bourbon ou Mascarenne, ès années 1669. 70. 71 & 72</i>	1674	1669-72	Madagascar, La Réunion
Melet	<i>La relation de Melet du voyage de La Haye aux Indes Orientales (mns.)</i>	XX ^e s.	1671	La Réunion, Madagascar
Henri Du Quesne	<i>Recueil de quelques mémoires servans d'instruction pour l'établissement de l'île d'Eden</i>	1689	néant	La Réunion (=Eden), Madagascar
François	<i>Voyages et aventures de François Leguat et de ses</i>	1708	1690-8	Rodrigues , Maurice

Dans cet échantillon, on regardera comment le végétal se trouve engagé dans la problématique de la mobilité. La clôture insulaire a été contrebalancée par la situation de ces îles sur une route maritime commerciale. Plutôt qu'à une description statique mue par la curiosité naturaliste, c'est à un tableau des conséquences des entreprises coloniales sur le végétal qu'aboutissent ces ouvrages de la seconde moitié du XVII^e siècle. On verra d'abord comment les descriptions des plantes de ces auteurs européens sont tournées vers un ailleurs, dans une perspective qui relève de l'appropriation. Mais on notera également que la colonisation a amené un mouvement inverse d'introduction de plantes et de cultures dans les Mascareignes avec cependant des réussites inégales et des hésitations sur la fonction à attribuer au végétal dans le cadre d'une entreprise coloniale fluctuante.

1. Des descriptions de plantes diversement tournées vers l'ailleurs

Selon les périodes, du temps des grands voyages de découvertes du XV^e siècle à la colonisation française au XIX^e siècle, les motivations de l'inventaire et la mobilisation des ressources végétales ont évolué (Bourguet & Bonneuil, 1999). Dès 1502, sur le planisphère dit de Cantino, sans doute inspiré de renseignements fournis par des marchands arabes, Madagascar fait sa première apparition dans la cartographie portugaise avec une légende qui met en valeur son intérêt économique : « en ceste isle il y a force or, argent, soie, semence de perle, perles, ambre » (Thomaz, 2009).

1.1. La description des plantes pour la consommation des Européens de passage sur la route des Indes

Au début de la période des grands voyages de la première modernité, peu de plantes de l'île semblaient intéresser les Portugais, à part le gingembre (*Zingiber officinale*, Roscoe) et le riz (*Oryza sativa*, L.) pour le ravitaillement des armadas sur la route des Indes (Thomaz, 2009). Il est vrai que ces premières explorations s'étaient cantonnées aux côtes. Mais pour les voyageurs de la deuxième moitié du XV^e siècle, « [l]a recherche des produits végétaux devenus nécessaires à leur consommation (épices, drogues, soieries, plantes tinctoriales, etc.) est aussi essentielle que la quête de métaux précieux dans le mouvement qui lance les européens à la surface des mers » (Bourguet & Bonneuil, 1999). Thevet, qui, semble-t-il, n'a pas visité la région, consacre cinq pages à Madagascar, ou île Saint Laurens, dans *Les Singularités de la France antarctique* (1557) et quatre dans *Le grand Insulaire et pilotage* (1586), avec seulement cinq plantes dans le premier et huit dans le second. Il s'agit de plantes comestibles (millet, oranges, limons, citrons, gingembre, clous de girofle, canne à sucre, safran et Ighname) et de quelques espèces d'arbres. Il décrit en détail les divers usages des noix de coco (noix d'Inde) (*Singularités...*, p. 43-44). Il s'intéresse aux végétaux potentiellement utiles à l'Europe, en compare certains avec ceux qui sont originaires des régions d'exportation traditionnelles, évaluant probablement les possibilités de diversifier l'approvisionnement de ces produits recherchés en Europe. Ainsi du safran qui est « comme celui qui vient aux Indes, mais en plus grande quantité » (Thevet, 1586, p. 344) ou « le clou de girofle, non si profitable que ceux des Indes, combien qu'ils ont meilleure odeur » (Thevet, 1586, p. 344).

Après ces premières relations, les descriptions de plantes par les voyageurs se précisent et s'allongent avec les séjours sur les îles. Cauche (1651) et Flacourt (1661) ayant séjourné assez longtemps dans l'île et ses voisines, établissent un inventaire beaucoup plus exhaustif : il s'agit de « découvrir des plantes, les décrire, identifier leur usage possible... pour la

rentabilisation du voyage, pour la justification de l'expansion » (Bourguet & Bonneuil, 1999, p. 11). Cauche, qui s'embarqua pour les mers des Indes en 1638 et parvint à Madagascar où il demeura jusqu'en 1643, évoque des plantes utiles pour la consommation ou divers usages par les Européens séjournant sur place. Il cite pêle-mêle les bananes, le palmite latanier, le tamarin (p. 152), « [l']aubeau¹ [de l'ébène] infusé dans l'eau et chauffé, [qui,] pris tiède par la bouche, purge la pituite et guérit des maux vénériens » (p. 156), le prunier (p. 158), différents types de « *mirabolans* » pour leurs fruits aux vertus médicinales (p. 159), la vigne, différentes variétés de citrons, les grenades, l'ananas, la *maniguette* ou *Aully tatte* comme médicament pour l'estomac (p. 163), les choux caraïbes, pois et fèves (en réalité *Voandzeia subterranea*), des phaséoles (haricot *Phaseolus aureus* Roxb) appelés *voiguembes* (p. 169), un convolvule dont les feuilles guérissent les plaies et la racine est purgative (p. 171). Flacourt, qui s'inspire beaucoup de Cauche, élargit l'inventaire, et procède de manière analogue, consacrant de longs développements aux plantes les plus importantes pour l'alimentation des habitants de l'île comme le riz dont il décrit deux espèces (p. 114 et 115) ou les ignames et autres tubercules ou racines et « fèves qui viennent sous terre » (p. 114). Il décrit ainsi quinze espèces d'*Ouvy* dont quatre espèces principales d'ignames, le *mavondro* (autre sorte d'igname savoureuse) et huit autres espèces de racines (p. 116) et cite une profusion de plantes dont il donne les noms vernaculaires complétant la liste de Cauche.

1.2. La description des plantes préfigurant leur exportation vers l'Europe

Dès ces premiers inventaires, Cauche et Flacourt décrivent plusieurs plantes qu'ils envisagent plus ou moins explicitement d'exporter vers l'Europe. Ils se positionnent alors parfois clairement dans la concurrence avec les autres puissances européennes. Ainsi Cauche parlant de l'« arbre triste », dont les graines peuvent remplacer le poivre, et du gingembre, dont les racines séchées au soleil sont envoyées en Europe (p. 161), même si « le roi d'Espagne défend d'en apporter quantité, crainte que cela ne lui ôta le trafic du poivre » car « cette plante croit par toutes les Indes en si grande abondance » (Cauche, p. 163). Thevet se place clairement dans cette visée lorsqu'il cite le « vrai » Santal, espèce recherchée pour son bois utilisé comme encens et en parfumerie, qui « se trouve en abondance... par les bois et bocages : duquel je désirerais qu'il s'en fit bonne trafic par deça : au moins ce nous ferait moyen d'en avoir du vrai, qui serait grand soulagement, vu l'excellence et propriété que lui attribuent les auteurs » (p. 44bis). Malheureusement, il semble qu'il ait inventé sa présence, et Cauche, ayant probablement lu Thevet, indique clairement qu'il n'en a pas vu lors de ses pérégrinations dans l'île de Madagascar (p. 161).

Cauche et Flacourt décrivent les plantes pour faciliter leur reconnaissance et localisation, et relatent les modalités de croissance et production de leurs fruits ou graines, ainsi que les usages qu'en font les Malgaches : tissage (coton), teinture (indigo et pastel), alimentation (bananier, palmite latanier, épices, etc.), pharmacopée, construction, etc. Ils insistent sur les **épices**, produits-phares d'exportation : le fruit du *Ravenssare*, notamment, est « comme une noix de galle, laquelle mise en poudre, a le gout, l'odeur et la vertu du clou de girofle » (Cauche p. 157) Flacourt cite également le *Ravendsara* dont « le fruit est comme une noix verte dont l'écorce et le dedans ont goût de girofle, ainsi que l'écorce des [rainceaux ?], et les feuilles aussi ; c'est une des meilleures épices qui soit en ce pays » (p. 125) ; Martin (p. 152) explique comment les habitants en dissimulent habilement l'origine à la cupidité des Européens. Flacourt cite également le Curcuma ou *crocus indicus* (*terra merita* nommé *tametame*) dont « il s'en peut beaucoup, c'est bonne marchandise pour la France. » (p. 126), qui peut remplacer le gingembre et le safran selon Cauche (p. 164). Pour Flacourt (p. 125), le poivre blanc « en si grande abondance en ce pays, que sans la guerre, et s'il y eut un bon

¹ Il doit s'agir de l'aubier qui est la partie vivante du bois gorgée de sève, située immédiatement sous l'écorce.

établissement français, on eut pu avec le temps tous les ans en charger un grand navire, car les bois partout et à Manghabei en sont remplis ». Il précise que « l'île de Bourbon ou mascareigne, en est toute pleine » (p. 126).

De même, la grande cardamome (Longouze, *Cardamomum maius*) se trouve « en si grande quantité [vers Ghaleboullou et sainte Marie] que l'on pourrait faire la charge d'un navire en un an de temps, en le traitant par gamelées ainsi que le riz » (p. 126). Pour le sacaviro d'amboa (gingembre de porc) « que l'on nomme en médecine Zedoaria, il s'en pourrait charger grande quantité par an car il multiplie fort et vient partout dans les montagnes. » (p. 126).

Flacourt identifie les plantes dont la production pourrait être accrue pour l'exportation. Ainsi du « vrai gingembre qui vient très beau et bon, mais non en si grande quantité que l'on croirait, à moins que l'on ne le cultivât, au bout de trois ou quatre ans, il s'en pourrait faire une grande quantité » (p. 126).

La canne à sucre est une autre plante que Flacourt songe aussi à transformer, puis exporter, indiquant qu'elle est « en abondance aux Matatanes, Maramboulles, Antavares, Ghaleboullon et Sainte Marie où l'on pourrait faire bien des sucres. » (p. 120). Cauche indique concernant cette canne « que les habitants machillent et sucent, n'ayant encore l'invention d'en tirer le sucre » (p. 172). Il précise cependant qu'« il est vrai que l'invention d'en tirer le sucre est nouvelle, les anciens ne s'en servant qu'en breuvage et médecine » (p. 173). Il projette de développer cette production pour l'exporter comme « les portugais ayant vu comme ceux de Madère le tiraient, séchaient et réduisaient en pains, transplantèrent des cannes au Brésil » (p. 173). Il décrit d'ailleurs les procédés employés pour produire le sucre.

On pourrait aussi citer les teintures (pastel, indigo dont Cauche (p. 150) comme Flacourt (p. 133) décrivent en détail les procédés de traitement pour leur valorisation), les gommes (dix-sept gommes et résines chez Flacourt (p. 149-50) pour leurs odeurs, couleurs, usages et parfois goûts), le coton que Cauche (p. 149) utilise pour en faire d'excellents matelas, l'aloës dont il transforme « le suc » « en résine » qu'il vend « à un marchand anglais [...] au Cap de Bonne Espérance » (p. 155).

1.3. La description des plantes et des îles préfigurant la colonisation

Ces relations de voyage, au-delà de l'inventaire des plantes utiles pour les vaisseaux et leurs marins en escale, ou l'exportation préparent la colonisation. Plusieurs arguments sont déployés. Tout d'abord la position des îles sur la route des Indes facilitant non seulement les escales, mais aussi la maîtrise des circuits de transit des plantes. La situation de l'île, sur la route des Indes, fait partie des avantages que noteront voyageurs et explorateurs : François Cauche s'étonne que « cette île, si grande, si peuplée et si fertile, ayant des habitants fort traitables » et des ressources abondantes qu'il énumère, « n'a pas encore attiré de notre France des colonies entières, pour s'en rendre maître » alors que « sa situation soit plus à estimer, cette île étant entre les deux Indes, comme arbitre de la conquête des unes et des autres, ayant tout ce qui est nécessaire pour la navigation, entretien et nourriture de l'homme » (p. 174). La description profuse, promesse de richesse facile, avait pour objectif clair de susciter la convoitise des princes et des marchands. Thevet déjà décrit l'île de Madagascar comme « riche au surplus et fertile de tous biens, pour être merveilleusement bien située. Et qu'ainsi soit, la terre produit là arbres fruitiers de soi même, sans planter ni cultiver, qui apportent néanmoins leurs fruits aussi doux et plaisants à manger que si les arbres avaient été entés » (p. 43). « en cette île se trouvent beaucoup de meilleurs fruits qu'en terre ferme, encore qu'elle soit en même zone ou température » (p. 43)

Ainsi l'abondance des plantes, leurs qualités exceptionnelles, les facilités sont autant de raisons pour une colonisation future, avec l'accaparement des terres et des ressources, justifié par l'incapacité des indigènes à valoriser ces riches terres et ressources. Flacourt oppose la richesse du pays « très fécond et [qui] produit extrêmement », à la paresse des habitants « qui ne plantent pas plus qui leur faut pour les vivres » (p. 112). Cauche disqualifie régulièrement les croyances, pratiques et usages des Malgaches, procédé appliqué assez systématiquement dans les entreprises de colonisation pour la justifier. Ainsi, bien que n'identifiant pas lui-même un usage spécifique pour les Européens des graines de l'arbre *Raue* ou Balisier, il en indique un par les malgaches qu'il qualifie d'inapproprié : « ils se servent de la semence ou graine pour en la mâchant, s'en noircir les dents et la langue, se croyant beaux par ce moyen, ne se souciant pas de la mauvaise odeur, que leur cause cette graine » (p. 153). À propos de l'ananas il relate son expérience de transplantation réussie d'une région à une autre « contre l'opinion de ceux de l'île, qui ne veulent pas croire qu'on puisse faire reprendre ce qui est transplanté » (p. 162). Il explique aussi en détail le procédé pour valoriser l'aloës, car les habitants de l'île « ne savent point ce secret ... appris d'un chirurgien qui était venu en cette île dans un vaisseau danois » (p. 155). Les indigènes sont régulièrement décrits comme ingénus et naïfs. Cauche relate une petite ruse « pour conserver ces fruits [prunes *Vouhannio*] et empêcher que personne n'en cueille, le médecin, ..., met sur l'arbre une mâchoire de vache peinte et rayée d'une couleur rouge, cela s'appelle parmi eux *Anly*, ..., ce mot signifiant non seulement toute sorte de médicament, mais aussi enchantement, ce peuple s'imaginant que quiconque détacherait une prune, mourrait soudainement au pied de l'arbre » (p. 158). Flacourt appelle de ses vœux « des français en grande quantité qui le puissent cuire [la canne à sucre]. » puisque le procédé n'est pas connu par les indigènes qui « s'en servent seulement à faire du vin très fort » (p. 120) ou « machillent et sucent, n'ayant encore l'invention d'en tirer le sucre » (Cauche, p.172).

Mais les Mascareignes ne sont pas seulement un grand magasin rempli de plantes exotiques dans lequel il s'agirait de se servir et les piller. Parallèlement à l'exportation, de nombreuses tentatives d'introduction de végétaux apparaissent à travers les récits.

2. L'introduction des plantes

2.1. Une pratique ancienne inégalement connue et reconnaissable

Le recensement effectué par Flacourt apparaît particulièrement fécond : en numérotant dans le chapitre XXXVI de son *Histoire...* jusqu'à cent cinquante et une espèces de plantes, il combine l'impression de profusion, qui plaide pour l'installation, avec une dimension scientifique assise sur la mention systématique des noms autochtones des plantes associée à leur ample description. Les autres descripteurs des Mascareignes n'ont pas la même ambition et les passages qui, chez eux, visent à donner l'impression d'une profusion de plantes ne vont pas aussi loin, même si certains auteurs, comme Du Bois, procèdent aussi par listes. Cependant certaines informations, même chez Flacourt, manquent sur cette flore malgache : on peine souvent à distinguer le caractère originellement autochtone ou historiquement introduit des plantes qu'il mentionne et c'est encore plus le cas chez les auteurs moins disert que lui sur le chapitre des plantes. Difficile donc de savoir à quand remonte la présence de ces plantes sur le sol des Mascareignes si bien que les voyageurs, au moment où ils débarquent, ignorent la plupart du temps si ces végétaux inconnus d'eux sont là depuis toujours ou si, quand et par qui ils ont été introduits. L'impression première relève d'un sentiment global d'étrangeté comme le note Leguat à propos de l'île Rodrigues :

« Nous n'avons trouvé dans cette Isle aucune sorte de plante, ni arbre, ni arbrisseaux, ni herbe, qui croissent naturellement dans les parties de l'*Europe* qui nous estoient connues, à la-seule exception du pourpier, qui est petit, & verd. » (Leguat I, p. 88)

Or Madagascar, comme tous les pays tropicaux, a en fait été envahie de plantes introduites par les humains à différentes périodes, intentionnellement, car utiles, ou accidentellement : ces introductions sont le fait de groupes divers. Ainsi, avant le XVI^e siècle, les Silam de Zanzibar ont amené de nombreuses **espèces africaines** comme *Anona senegalensis* Poirét, arbuste parfaitement naturalisé comme l'atteste son nom vernaculaire en malgache *Koropetaka* (De la Bathie, 1932, p. 297). De même, *Adansonia digitata* L., fameux baobab devenu aujourd'hui un des symboles de Madagascar, est une autre espèce sans doute anciennement introduite par les Silam des Comores et de Zanzibar (De la Bathie, 1932, p. 297). Ce sont également les **Arabes** qui ont introduit la vigne (*Vitis vinifera* L.), le chanvre (*Cannabis indica* L.) et le grenadier (*Punica granatum* L.), qui conserve en malgache son nom arabe de roumane. Cinq espèces ont été amenées par les Africains ; *Vigna sinensis* (Voème créole), *Voandzeia subterranea*, *Coleus rotundifolius*, *Phaseolus aureus* et l'ail (*Allium sativum* Linn.). On peut y ajouter le mil (*Panicum miliaceum*) probablement venu d'Afrique « à la suite du commerce des esclaves » pour leur consommation, les noms malgaches *Ampemba* et *Moroma* étant d'origine africaine (De La Bathie, 1931b, p. 834). Flacourt ne cite que l'espèce *Ampembe* qu'il identifie comme étant le grand mil (p. 118).

Huit espèces **indo-malaises** auraient été introduites par les premiers occupants de l'île : le Cocotier (*Cocos nucifera*), le riz, la canne à sucre, le gingembre (*Zingiber officinale* Roscoe), le bananier (*Musa paradisiaca* L. et *Musa sapientum* L.), ainsi que les Ignames (*Discorea alata*), et autre racines cultivées (*Discorea fasciculata*) (Perrier de la Bathie, 1931b, p. 837). Il faut y ajouter les plantes subspontanées comme le taro, *Colocasia antiquorum* ou *Colocasia esculenta*, *Curcuma longa*, *Lagenaria vulgaris* et le *Voatanga*. Les bananes, les ignames, le taro et les cocotiers, cultivés aujourd'hui ou historiquement à Madagascar, sont en effet des cultivars de l'Asie du Sud-Est, tout comme le riz asiatique (*Oryza sativa*) devenu base de l'agriculture traditionnelle dans une grande partie de Madagascar. D'autres cultures asiatiques comme le haricot mungo (*Vigna radiata*) et le coton asiatique (*Gossypium arboreum*) sont présentes à Madagascar (Crowther *et al.*, 2016). Parlant du cocotier, Flacourt relate une légende locale indiquant une introduction accidentelle.

« Les habitants de cette terre... disent que cet arbre autrefois n'était pas connu ici, mais que par cas fortuit la mer ayant rejeté sur le sable un de ces fruits, qui ayant pris racine dans le sable au bout de vingt ou trente ans, crût en un bel arbre qui était agréable à voir. Et qu'un jour le Roi du pays où la mer avait jeté ce fruit, s'était endormi sous cet arbre, qu'en dormant un de ces fruits s'étant mur, lui était tombé sur la tête et l'avait tué, si bien que ses sujets le pensant réveiller, le trouvèrent mort, ce fruit étant auprès de lui, qui était nouvellement tombé de cet arbre. Ils se demandèrent aussitôt l'un à l'autre en disant qui est ce qui l'a frappé et après avoir bien parlé entre eux, se prirent à dire *Voantou*, c'est-à-dire il a été blessé de ceci car *von* signifie blessé, *ny* signifie de et *tou* signifie ceci, et ainsi nommèrent ce fruit *Voaniou* et l'arbre *Niou*. » (p. 127).

Il précise qu'« il y a quelque apparence de vérité en cette histoire car de temps en temps on trouve sur le bord de la mer quelques fruits de cocos lorsqu'il a fait un grand vent d'Est-Nord-Est, et croi[t] que ces fruits peuvent être poussés de quelques îles, qui sont sous la ligne équinoxiale » (p. 127). P. de La Bathie (1931b) confirme que le cocotier serait d'introduction très ancienne sur la côte Est « car son nom malgache Voanio ou Vohaniho c'est-à-dire fruit de Nio, employé partout dans l'île, vient de Niu ou Nuhu, employé en Malaisie et en Polynésie » (p. 833). Relégué sur l'île Rodrigues, Leguat témoigne de la persistance de ce voyage maritime des cocos :

« La mer nous ayant apporté des cocos qui faisoient paraître leur germe, nous plantâmes de ces fruits quelques mois après nôtre arrivée, & quand nous partîmes l'arbre étoit déjà haut de quatre pieds.

Je laisse au lecteur à tirer ses conjectures sur la manière dont ces Cocos, qui pesoient quelquefois cinq ou six livres, pouvoient avoir été poussez sur les côtes de l'Isle Rodrigue & avoient fait un trajet de soixante ou quatre vingt lieues de mer sans être corrompus. Car nous tenions qu'il vient de l'Isle de Ste Brande... » (Leguat I, p. 85)

Cauche indique à propos des racines *Ovuifouches* (igname) que l'on « voit de semblables racines aux îles des Maldives qu'on coupe et transplante tout de même qu'en Madagascar pour en manger » (p. 164). Le nom malgache *Ovy* lorsqu'il est employé seul, sans aucun qualificatif, s'applique plus spécialement à l'igname *Dioscorea alata*. Or ce nom est celui de cette même *Dioscorée* dans les îles du pacifique ; *Ubi* à Tahiti, Nouvelle Guinée et Molluques (De La Bathie, 1931b, p. 834).

2.2. Acclimater des plantes américaines

Ce sont bien sûr aussi les Européens qui ont participé à ce processus d'introduction. Cauche et Flacourt font à plusieurs reprises référence aux Amériques d'où proviennent déjà en cette deuxième moitié du XVII^e siècle plusieurs plantes implantées par les premiers Européens. Le XVII^e siècle, c'est aussi celui des progrès de l'agronomie avec l'acclimatation des espèces. Il s'agit entre autres de transplanter des plantes d'une région à l'autre (Bourguet & Bonneuil, 1999).

L'ananas

Découvert par le monde occidental lors de la seconde expédition de Christophe Colomb dans l'une des îles de la Caraïbe, l'ananas fut disséminé avec l'ouverture des grandes voies maritimes par les Portugais et les Espagnols au XVI^e siècle. Sa présence est avérée à Madagascar en 1548 (Huetz de Lempz, 1992). Son introduction est un succès puisque Cauche l'observe déjà spontanément sur les montagnes de la baie d'Antongil en 1638 et indique : « j'ai transplanté autrefois des Ananas en mon jardin que j'avais arraché des montagnes voisines de la baie d'Anthongil, qui reprirent sans beaucoup de façon » (p. 161-162). C'est un exemple typique de la rapidité avec laquelle se répand une plante dont la culture est facile et dont l'utilité est évidente » (De la Bathie, 1931 p. 994).

Le tabac

C'est une des premières plantes d'origine américaine introduite à Madagascar, probablement en même temps que l'ananas selon P. de la Bathie (1931, p. 991). Du fait de cette ancienneté d'introduction, elle est devenue spontanée (P. De la Bathie, 1931, p. 991).

Cette mobilité des plantes entre Amériques et Mascareignes transparait dans les relations de Cauche et Flacourt. Cauche compare fréquemment les plantes de Madagascar à celles décrites au Brésil par divers auteurs contemporains ou l'ayant précédé comme Paludanus (1550-1633), Pison (1611-1678, *Faculté des simples du Brésil*), Marcgravius (*Histoire naturelle du Brésil*), Scaliger. Ainsi, il précise en note sur l'ananas (p. 162) que « la figure de cette plante et fruit est dans Pison, au livre de la médecine du Brésil et dans Marcgravius en son histoire naturelle du même pays ». Il indique que le tamarin est cité par Marcgravius (p. 153), que le bananier « est connu non seulement dans l'île de Madagascar et ses voisines, mais aussi dans le Brésil » (p. 147), que « la figure du gingembre avec ses feuilles et racine est dans Marcgravius en l'histoire naturelle du Brésil » (p. 163) ou encore que Pison appelle *Acajus*, l'arbre *Vouhanatte* de Madagascar (p. 157)... Flacourt compare également certaines plantes à celles des Amériques. Ainsi l'arbre *Ampousoutchi*, est présenté comme « le bois que l'on nomme à l'Amérique Mahaut » (p. 144), nom que lui donne également Cauche (p. 173).

L'implantation de ces plantes américaines est une telle réussite, que certaines ont fini par supplanter celles qui constituaient la base de l'alimentation à Madagascar. Ainsi, les ignames, tubercules que tous les auteurs du XVI^e siècle s'accordent à présenter comme l'aliment de base des Malgaches disparaîtront presque ultérieurement au profit du Manioc et des Patates, plus faciles à cultiver. Les ignames sont encore la « vivre principale » selon Thevet (1586, p. 344), qu'il associe à la plante « battata des Indes et de la nouvelle espagne ». « Ces racines servent de pain à ces insulaires » selon Cauche (p. 165), font partie des « vivres ordinaires » pour Flacourt (p. 111) qui y consacre le plus grand nombre de pages (trois) pour une même plante (bien qu'il en cite diverses variétés). Aujourd'hui en revanche, l'igname représente moins de 3% des tubercules consommés à Madagascar (Penche, 2008).

2.3. Acclimater des plantes européennes

Les Européens ont aussi cherché à introduire les plantes de leur vieux continent. Dès leurs premières installations, les Français ont planté diverses espèces d'Europe sur les îles des Mascareignes (Perrier de la Bathie, 1931, p. 720). Flacourt cite quelques plantes européennes qu'il a tenté d'introduire : certaines, comme « le pourpier de France, la laitue et la chicorée viennent et graine bien » (p. 126) tout comme la moutarde, l'aneth et le « bled de Turquie » (p. 127). Du Bois (p. 155) indique que les jardins des colons contiennent aussi bien « toutes sortes de fruits de ce païs » que des « herbages & légumes » qui y viennent aussi bien qu'en France. Des espèces de melon réussissent également très bien comme le notent Flacourt « le melon de France semé en ce pays [qui] est très excellent... » (p. 120), Dellon (p. 17) ou Leguat pour l'île Rodrigues :

« Les Melons (...) vinrent presque sans culture en fort grande abondance, d'une grosseur prodigieuse, & d'un goût exquis. Je ne croi pas qu'il y en ait en aucun lieu de plus excellens. Et nous avons aussi expérimenté qu'ils ont cette propriété rare, que l'on en peut manger avec quelque excès, sans qu'on en soit incommodé. » (Leguat, p. 72-4)

Souchu de Renefort fait aussi état de ces tentatives d'introduction : « Les plantes & les graines que nous y avons portées de France ont produit : un quarré de vigne y raporte depuis sept ans deux fois l'année. » (p. 267-8) Martin note également la réussite de la vigne pour Mascareigne, entre autres succès :

« Par l'épreuve des plantages que l'on a faits dans l'île de Mascareigne de diverses sortes d'arbres, de légumes et d'herbages, l'on a l'expérience que tout y vient fort bien ; le blé y a produit de beaux épis bien fournis, la vigne de très bon raisin dont on a fait du vin. » (Martin, p. 16)

Et Du Quesne, quelques années plus tard, fait le même constat pour la même île qu'il a rebaptisée île d'Eden (Du Quesne, p. 24) ; il dresse l'inventaire des introductions de plantes européennes qui y ont été tentées :

« Tous les légumes y viennent fort bien : il y en a pourtant quelques-uns dont on n'a point fait encore d'expérience, comme des choux fleurs & quelques autres ; mais pour les navets, les carottes, les choux pomez, les choux verts, les choux cabus & les choux de Milan, les bettes blanches, les raves, les épinars, les laitües pommées, les laitües Romaines, la chicorée blanche, douce & amère, l'ail, l'oignon, & les eschalottes, tout cela y vient parfaitement bien, le pourpier y croit abondamment sans semer. L'on peut manger de ces légumes presque tous les mois de l'année & il n'y a point de doute que tous les autres n'y viennent aussi fort bien, quand on y en portera de la graine. » (Du Quesne, p. 61)

Sous la plume de Du Quesne comme de Flacourt la mise en valeur des réussites de ces introductions a une dimension rhétorique : la possibilité d'acclimater des plantes bien connues des Européens constitue une double promesse. Derrière l'hospitalité végétale, c'est d'abord métaphoriquement une hospitalité globale qui se profile : ces îles seront accueillantes pour les plantes comme pour les hommes qui n'auront pas de mal à s'acclimater. Ensuite, c'est aussi une façon de montrer que l'acclimatation ne sera pas nécessairement si brutale que l'éloignement et la différence de climat le laisseraient penser : pour qui voudrait s'y installer, c'est un autre chez soi qui se profile. Les introductions réussies encouragent pour la suite : « l'Orge & l'Avoine y viennent aussi fort bien, & l'on ne fait point de doute que tous les autres grains de l'Europe n'y viennent aussi en abondance. » (Du Quesne, p. 58) On comprend que certains textes puissent porter en eux une telle argumentation : Flacourt cherche à montrer quels bénéfices commerciaux la France tirerait des lieux qu'il gouverne ; la fondation de la Compagnie française des Indes orientales en 1664 témoigne que son propos a porté. En 1689 le livre de Du Quesne ne saurait se placer sur le même plan du profit commercial pour la France : en revanche il s'inscrit lui aussi dans un plaidoyer qui encourage à une installation sur cet Eden qu'est l'île qui porte désormais le nom de Bourbon (Mascareigne). L'ouvrage qui paraît en effet en 1689 sous son nom se présente comme un « Recueil de quelques mémoires... », ce qui l'amène à procéder par couches. Après l'Avertissement, le premier de ces mémoires présente le projet d'une colonie protestante répondant à l'oppression religieuse que connaissent les huguenots en France particulièrement depuis la Révocation de l'Édit de Nantes en 1685. Centré sur ce projet, ce premier mémoire ne révèle pas encore de façon explicite dans quels lieux cette colonie pourra s'implanter, mais il promet « un Païs, non seulement habitable, mais qui, de plus, est assez commode, fertile & agréable ; & où ils pourront principalement travailler à leur salut avec joye & tranquillité. » (Du Quesne, p. 15-16). Si une addition à ce premier mémoire vient donner des précisions sur les lieux, le nom effectif n'en est toujours pas livré, ce qui contribue à renforcer sa dimension quelque peu mythique qui entretient d'ailleurs le désir. Ce nom, « Bourbon ou Mascareigne », sera différé jusqu'à un quatrième texte « Description particulière de l'isle d'Eden » (Du Quesne, p. 52), les couches descriptives de ces mémoires successifs faisant ainsi habilement miroiter l'attrait des lieux.

Mais ce discours laudatif qui s'appuie sur les réussites dans les introductions de plantes est en partie contrebalancé par le constat de tentatives moins concluantes.

3. La mobilité végétale à l'épreuve du réel colonial

3.1. Des introductions inabouties

Chez plusieurs auteurs les réussites sont contrebalancées par des échecs. Flacourt cite quelques plantes européennes qu'il a tenté d'introduire : « le melon de France semé en ce pays [qui] est très excellent, mais à la fin il dégénère en pâteux » (p.120). De même pour les citrouilles, « qui sont venues de la graine de France que l'on a laissé perdre à cause de la guerre » (p. 120), ou pour l'oignon et les navets qui « ne graine point, c'est pourquoi nous en avons perdu la race » (p. 127). Cauche relate également son expérience ratée de faire pousser l'herbe sensitive (Haft vel ou) dans son jardin « J'en ai vu souvent en notre jardin venant de la graine que Monsieur de Laët a envoyée ; mais cette plante n'y porte jamais de fleur, n'y graine, n'y croit plus haut que le petit doigt » (p. 172). De même, Martin constate :

« Les graines d'Europe, que nous avons apportées, y ont produit des mieux ; toutes sortes d'herbages y viennent à merveille, mais, pour les fèves, choux, chicorée, laitues,

tous des plus beaux, ainsi que pour les concombres, citrouilles, melons, etc., les graines dégénèrent et il est bon d'en avoir de nouvelles chaque année. » (Martin, p. 147)

Martin, qui se trouve dans les Mascareignes peu après Flacourt et a lu ses écrits, adopte un ton moins enthousiaste que son prédécesseur à propos de l'île de Mascareigne, annonçant au début de son manuscrit une neutralité qu'il fonde sur l'expérience. Il apporte des nuances à l'image véhiculée par Flacourt et d'autres écrivains sur Madagascar, image qu'il juge trop promotionnelle :

« Ce que l'on apprit des anciens habitants de l'île de l'état du pays parut différent des relations imprimées et par écrit que l'on en avait données ; l'on s'était attendu d'y trouver de l'abondance partout, cette partie du Sud de l'île presque toute chrétienne et la paix affermie avec les habitants, et, cependant, il n'y avait rien de tout cela. » (Martin, p. 48)

Relatant ce qui s'est passé pour des semences de blé fertiles la première année puis improductives, Du Bois (p. 192-3) fournit un exemple de ces semi-échecs. Plus nettement, la vaste entreprise d'introduction de plantes que mènent les compagnons de Leguat sur l'île Rodrigues, même si elle réussit pour certains melons, est pour le reste généralement bien moins efficace :

« Aussi-tôt que nous eûmes defriché autant de terre qu'il en fut nécessaire, pour nôtre grand Jardin, nous y semâmes toutes nos graines. Nous en avions en quantité, & de toutes les sortes ; mais celles qui venoient de *Hollande* se trouvèrent toutes gâtées par l'air de la mer, ayant oublié de les mettre dans des vaisseaux de verre, & de les bien sceller ; nous avons pris les autres au Cap de Bonne-Esperance. Il ne leva que cinq graines de Melons ordinaires, & autant de Melons d'eau ; trois de chicorée, trois de froment ; des artichauts ; du pourpier ; des raves ; de la moutarde ; des giroflées ; & du trefle. Les giroflées devinrent grandes, mais elles ne fleurirent point, & enfin elles perirent toutes.

Les raves en firent de même, & furent entièrement détruites par les vers avant qu'on en pût manger. » (Leguat, p. 71-2)

Plus loin, l'échec d'autres tentatives confirme qu'il faut en rabattre sur le chapitre des introductions :

« Les Artichauts nous donnèrent une grande esperance ; ils croissoient à vûë d'oeuil, & ils s'étendirent beaucoup, mais ils ne produisirent qu'un méchant petit fruit. (...) Nous mîmes tout en œuvre pour en faire blanchir les côtes, mais inutilement : quoique nous n'ignorassions pas les manières différentes qu'on employe pour cela. Ce fut en vain aussi que nous fîmes le même effort pour la chicorée. Elle vint à merveille, aussi bien que le pourpier & la moutarde ; mais quoique nous fissions, nous ne lui pûmes jamais ôter son amertume. Des trois grains de Froment qui levèrent, nous n'en pûmes conserver qu'une plante : elle poussa plus de deux cens tuyaux, & nous remplit ainsi d'une grande espérance, mais la plante dégénéra, & ne produisit enfin qu'une espèce d'yvraie ; ce qui nous affligea, comme on le peut penser, puisque nous nous vîmes priver du plaisir de manger du pain. » (Leguat, p. 73-4)

Ce sentiment de désenchantement trouve écho, pour Leguat, dans les conditions de son séjour à Rodrigues : lecteur de Du Quesne comme de la relation de Dellon, ce n'est pas sur l'île Rodrigues qu'il comptait se rendre mais bien sur cette île d'Eden (Mascareigne) vantée par Du Quesne. Or, le capitaine du vaisseau sur lequel il se trouve, évite volontairement l'île d'Eden dont les voyageurs, tels Tantale, ne sentiront que l'odeur : la seule description qu'il livrera ne sera qu'une longue citation du livre de Du Quesne. C'est donc malgré lui et, qui

plus est, après avoir essuyé un ouragan, qu'il doit débarquer avec ses compagnons sur cette île Rodrigue dont le Capitaine leur vante les beautés (p. 58, 60, 62) d'une façon qui *a posteriori* se révèle suspecte. De fait Rodrigues ne pourra pas accéder au statut d'Eden alternatif.

3.2. Des pratiques agricoles à adapter

C'est parce que la terre des îles Mascareignes semble offrir une infinie richesse que les voyageurs européens croient pouvoir y tenter une multitude d'introductions. Leurs essais, jusque dans leurs échecs, montrent que la mobilité des végétaux qu'ils ont diversement expérimentée relève d'une mise en œuvre agricole qui porte la marque de tâtonnements non seulement scientifiques mais aussi politiques. Au fil des essais s'élaborent progressivement une science agronomique qui concerne notamment les plantes déjà présentes : Cauche détaille particulièrement les méthodes culturales du riz (p. 168), des ignames et autres « racines » « qui servent de pain à ces insulaires 6 ou 7 mois durant après la récolte » (p. 165) dont il cite différents types nommés par leurs noms malgaches d'*Ovuiouches*, *Ovuiaries*, *Ovuicambares* et *Ovuimeintes* (p. 164 à 166), ou le mil (p. 169). Du Bois (p. 189-91) et Dellon (p. 19-20) expliquent la transplantation des ananas et des bananiers. En dressant une liste des plantes cultivées sur l'île Bourbon, Du Bois (p. 184-188) récapitule de nouvelles connaissances agronomiques. À travers les différents récits de notre échantillon se mettent aussi en place certaines cultures. Ruelle, arrivé en 1667 avec l'expédition de Montdevergue note que « Le blé et la vigne ne croissent point en Madagascar » (p. 66) tandis que Souchu de Renefort, qui l'a juste précédé, évoque des tentatives d'introduction en cours. Après avoir constaté les succès de la culture de la vigne à Madagascar, il en rabat pour ce qui est du blé, non sans cependant en tirer un enseignement : « Le bled a poussé seulement en herbe : mais la grande activité de la terre neuve, en est la cause qu'il faut tâperer par ces rapports inutiles. » (Renefort, p. 268) Le travail complexe de l'acclimatation des végétaux peut ainsi se décliner : l'introduction dépend également de la terre qui doit, elle aussi, subir des mutations apportées par un travail agricole différent que doivent adapter les Européens.

C'est notamment une temporalité spécifique qu'il faut savoir connaître pour retrouver de la maîtrise, comme l'explique Martin :

« L'île de Madagascar, à parler en général, est un bon pays. Il y a quantité d'endroits où le blé et la vigne viendraient aussi bien qu'en Europe ; l'on en a fait l'expérience au voisinage de Fort-Dauphin. Les légumes et toutes sortes d'herbages y viendraient de même et peut-être aussi plusieurs sortes de fruits que nous avons en France, moyennant que l'on prît soin de les cultiver, semer et planter dans les saisons propres. » (Martin, p. 168)

Sous ces nouvelles latitudes il faut donc resynchroniser les plantes et les saisons. Sur l'île d'Eden, Du Quesne traite d'un autre aspect de cette question du temps quand il prévoit un étalement, avec des phases transitoires dans les cultures, pour répondre aux besoins de la consommation :

« Car le Blé & la Vigne y venant bien, comme on la remarqué, il y aura dans peu du Pain & du Vin, cependant l'on en portera Provision, & on en fera venir d'ailleurs, pour n'en pas manquer, jusqu'à ce que la Terre en fournisse suffisamment, & en attendant il y a plusieurs choses qui peuvent être substituées au lieu de cela, car il y a beaucoup de Racines qui s'apprentent en différentes manières & du Mil, & du Ris (...), ce qui dans la nécessité, peut tenir lieu de Pain : & au lieu de Vin, dont on se peut bien passer quelque temps, puis que la plupart des Turcs s'en passent toute leur vie, & ne s'en portent pas plus mal, il y a du Vin de Palme, & du Vin de Miel... » (Du Quesne, p. 25-6)

La patience que nécessitent les tentatives d'introduction amène ainsi à ne pas négliger les potentialités des ressources locales dont la connaissance apporte, outre le substitut alimentaire, des vertus d'un autre ordre, comme la patience et même la tempérance. C'est aussi à propos du « nectar de l'île Rodrigue », le vin de palme, que Leguat apprend la modération ; il explique comment l'extraction peut s'en faire soit en perçant le chou du palmier, soit directement le tronc :

« Mais ceux qui voudroient ménager les arbres, (car, pour nous, nous ne les ménagions point) ils feroient beaucoup mieux de se servir de la première manière que de la seconde ; parce qu'après que la source, ou le réservoir du Chou a fourni sa liqueur pendant un mois, ou environ, ce Chou se flétrit, & l'arbre tombe aussi en consommation, & meurt. (...) Au lieu de cela, l'arbre ne perit pas, quand on ne fait que lui percer le flanc, pourvû que la playe ne soit pas trop profonde. Mais la liqueur ne tombe de cette ouverture que pendant quatre jours. Après cela, il faut donner à l'arbre blessé, le temps de reprendre de nouvelles forces. Je ne sais pas ce qui se fait ailleurs ; mais ce que je dis ici, je le sai par l'expérience journalière de deux ans entiers. » (Leguat, p. 81-2)

Les deux pratiques, l'introduction de végétaux exogènes comme l'exploitation de végétaux indigènes, se rejoignent ainsi en ce qu'elles amènent les voyageurs à observer la nature et à négocier avec elle. Ici c'est par exemple la menace de l'extinction de la ressource qui contraint à s'adapter. L'observation du végétal soumis à une forme de mobilité, qu'elle relève du déplacement physique ou de la mise en œuvre de pratiques nouvelles, produit un regard plus informé qui amène à considérer le végétal dans un écosystème modifié et à en mesurer les conséquences à divers égards.

3.3. Vers une remise en question de la mobilité végétale coloniale ?

Les délocalisations du végétal engendrées par les décisions humaines suscitent chez certains auteurs des interrogations : sans aller jusqu'à la remise en question de tout le processus colonial qui sous-tend ces voyages, elles laissent en voir les flottements. Certains notent en effet les obstacles humains qui font obstacle à ces mobilités. Les formes de mobilité qu'implique un passage à un certain degré d'exploitation agricole peuvent notamment se heurter aux pratiques autochtones. Ruelle (p. 62-3) souligne ainsi la paresse de certains habitants de Madagascar : « Ils sont fort fainéants, ne se donnent pas la peine de cultiver leurs terres, se contentant de peu de riz, de lait, et quelques racines leur servent ordinairement de nourriture. » ; Leguat en dit autant de ceux de l'île Maurice (Leguat 2, p. 70). Mais pour Martin, il ne s'agit pas forcément de paresse. À Sainte-Marie, malgré une terre favorable à la culture, il note que « Les habitants ne cultivent presque point la terre ; leur principale application est à la pêche » (p. 29), tandis que, dans la contrée de Ghalemboule à Madagascar, où la terre est également très fertile, « les habitants ne cultivent les terres qu'à proportion de ce qu'ils ont besoin pour en tirer leur nourriture nécessaire » (p. 146). Melet, témoin de réussites dans la culture du blé et de la vigne à l'île Bourbon, a son explication devant un certain manque d'acharnement :

« mais je crois que si les habitants ne se soucient pas de faire venir du pain ni du vin, et qu'ils supportent sans beaucoup d'incommodité cette peine, elle provient de l'abondance des bonnes choses que cette île produit, qui les font très aisément vivre, comme la patate dont il y a en abondance, qui est une racine dont le goût est très savoureux et nourrissant. » (Melet, p. 131)

L'écart des préoccupations de ces peuples, qui ne cherchent pas à exploiter la nature au-delà de leurs simples besoins, par rapport à des visées coloniales est manifeste. Du côté des hommes, un autre obstacle se profile, le recours aux esclaves, car leur recrutement pour la

culture intensive du riz ou de la canne à sucre promet d'être difficile. Martin, tout en identifiant trois types de culture dont la réussite semble assurée, le sucre, l'indigo et le tabac (Martin, p. 18-19), constate que la mise à contribution des esclaves telle qu'elle se pratique en Amérique peinerait à être transposée car « pour les réduire sous le joug, il faut en être absolument les maîtres, et ce n'est pas une chose aisée d'y réussir à moins d'avoir des forces considérables (...). Il y faudrait faire un nouveau peuple, ou, par une espèce de miracle, changer les mœurs des habitants... » (Martin, p. 170)

Il est intéressant de suivre le raisonnement d'un homme comme François Martin, parti vers l'Océan Indien pour le compte de la Compagnie française des Indes orientales en qualité de sous-marchand, puis marchand : par sa fonction, il est en quête de rentabilité et jauge de ce point de vue le potentiel économique de ces îles, notamment Mascareigne, sur la route maritime des Indes. En homme de métier, il tempère l'optimisme de ses prédécesseurs :

« Les personnes qui ont donné pour les établissements de Mascareigne ont prétendu que l'on pouvait y cultiver du tabac, de l'indigo et y faire du sucre ; l'on y a envisagé encore d'autres avantages, mais qui ne sont pas considérables par rapport au sucre, à l'indigo et au tabac qui sont marchandises de débit pour le golfe de Perse, particulièrement les deux premiers ; ces vues que l'on a eues pour le service de la Compagnie n'ont pu partir que d'un bon principe, mais il faut en même temps donner les moyens d'y réussir et considérer aussi si le revenu de la vente de ces marchandises pourra fournir aux dépenses qu'il faudra faire pour les cultiver, ainsi que pour les porter ensuite dans les lieux où l'on prétend en avoir le débit. » (Martin, p. 18)

Or la comparaison avec d'autres zones de commerce, les Indes, le Golfe de Perse, l'Amérique et le Brésil, n'est pas à l'avantage de l'île (Martin, p. 19). Il conclut de ce défaut de rentabilité de l'île que sa mise en culture est à envisager non pas en vue d'échanges internationaux, mais pour la consommation locale : « L'île de Mascareigne a cela d'avantageux, moyennant que l'on s'attache à la cultiver avec les choses qu'elle a déjà comme en propre, que les habitants pourront en retirer toutes les choses nécessaires pour la vie et ne seront pas obligés de faire venir des vivres d'ailleurs. » (Martin, p. 19) Le modèle de consommation qui se dessine semble plus autarcique, reposant sur des cultures vivrières, telles que le blé, la vigne ou le riz.

À Madagascar Martin mène des expéditions de repérage en divers endroits et joue un rôle récurrent dans le ravitaillement de Fort-Dauphin. Le projet de la France était d'abord « d'établir fortement la nation dans Madagascar, où l'on destinait de faire un entrepôt pour le commerce des Indes, et de faire valoir les terres de l'île » (p. 88). Pour cela, des colons font le voyage. Mais ce que découvre Martin à travers ses expéditions est loin de répondre au tableau idyllique d'une île marquée par l'opulence : en plusieurs endroits la famine règne, si bien qu'il envoie en France des mémoires pour repousser la grande expédition qui se profile. Sans succès cependant, puisque ses mémoires arrivent trop tard : l'expédition de Mondevergue débarque en 1667 à Fort-Dauphin en proie à la famine. Martin témoigne des tergiversations des autorités de Fort-Dauphin, passant de la douceur à la manière forte pour obtenir riz et bétail auprès des populations autochtones. Lui, qui considère « que le naturel des noirs de Madagascar impose une espèce de nécessité de les traiter sévèrement, si l'on veut les tenir toujours soumis » (Martin, p. 95) fait néanmoins entendre alors l'opposition des missionnaires lazaristes :

« Il y eut néanmoins de l'opposition à cette action ; MM. De la mission de Saint-Lazare, qui avaient le soin spirituel au Fort-Dauphin, y formèrent des difficultés, soutenant qu'il n'était pas permis d'aller enlever le bien des personnes qui ne nous faisaient point de mal. Les contestations durèrent quelques jours, mais, à la fin, la nécessité où l'on était les força d'y donner les mains, avec cette réserve pourtant, avant que d'en venir aux

voies de fait, de proposer aux peuples, chez lesquels on allait, la voie de la traite pour en obtenir du bétail par amitié. » (Martin, p.102)

Mais l'état de misère réelle de l'île ne permet aux peuples autochtones de fournir ni vivres ni esclaves et, les maladies s'en mêlant, le projet d'installation ne saurait aboutir : les conventions des colons avec les colons sont cassées « et toute cette entreprise de faire peupler l'île par des colonies s'évanouit par là » (Martin, p. 103). L'intervention des missionnaires suggère la question de la légitimité à travers les pratiques d'échanges : la nourriture, et notamment le riz, mais c'est aussi le cas des racines, faisaient l'objet d'échanges entre autochtones et Européens. On troque des denrées contre des rassades, verroteries de peu de prix. On voit aussi à plusieurs reprises les autochtones offrir aux Européens riz, racines et bétail comme simples présents, selon des pratiques d'accueil. Mais la pression coloniale perturbe ces modalités culturelles de l'échange. L'analyse du marchand F. Martin, dont l'entrée est d'abord économique, finit par rejoindre cette dimension plus humaine parce que son point de vue, au contact du terrain, se globalise : l'exportation du végétal à partir des Mascareignes finit par n'apparaître guère souhaitable sous quelque angle qu'on l'envisage. D'autres auteurs, à la réflexion moins approfondie que celle de Martin, évoquent aussi les changements de projets pour ces îles de la part des autorités françaises (Dellon, p. 61 ; Du Bois, p. 157), ce qui brouilla leur vocation et, par contre-coup, la définition de la place, des usages des végétaux et de leur éventuelle mobilité (Melet, p. 133).

L'observation d'un corpus de textes français évoquant les Mascareignes resserré sur un demi-siècle offre donc un tableau complexe des effets que l'aventure coloniale, dans la diversité de ses enjeux, peut avoir eue sur le végétal. Les voyageurs-colonisateurs ont engagé les plantes dans diverses mobilités. Le trafic des bois au XVI^e siècle avait sans doute souvent amené à considérer les zones découvertes par les voyageurs comme des lieux d'une infinie richesse où il n'y avait qu'à se servir : une telle vision a entretenu une écriture encline à l'embellissement. L'ancienne tendance de certains auteurs à affabuler (« à beau mentir qui vient de loin... ») et la tendance non moins grande des décideurs européens à nourrir de ces fables leur appétit de biens et de conquêtes expliquent sans doute un relatif recul chez les auteurs-voyageurs de la deuxième moitié du XVII^e siècle : y ont conduit la prise en compte des réalités des îles Mascareignes et, par suite, l'échec de certains projets de valorisation de plantes. Le discours entre sensibilité à un végétal profus et une écriture d'observateur réaliste reste mixte dans cette période : il faut l'enthousiasme d'un Du Quesne, pour ce qui n'est qu'un projet, pour que ce discours penche nettement pour l'euphorie, mais les écrits de voyageurs, encore marqués par l'envie d'installation dans les années 1650, font apparaître plus de modération. Les enquêtes sur les potentialités de l'archipel qui se poursuivent avec l'action de la Compagnie française des Indes orientales amènent à l'envisager alternativement comme lieu d'installation ou de simple escale ou même à abandonner certaines de ses îles. Ainsi les comptoirs malgaches sont-ils délaissés en 1674 au profit de l'île Bourbon et de l'île Maurice entraînant un repli des colons avec armes et bagages, incluant semences et végétaux qui avaient déjà pu être acclimatés à Madagascar. Le mouvement ne s'arrête pas là puisque le XVIII^e siècle, notamment avec le café, verra un retour d'intérêt pour Madagascar et de nouvelles mobilités s'activer.

Aude-Nuscia Taïbi (ESO UMR 6591) et Isabelle Trivisani-Moreau (3 L.AM EA 4335),
Université d'Angers – SFR Confluences 4201

Bibliographie

Corpus :

- Thevet, André, *Les Singularitez de la France Antarctique*, éd. F. Lestringant, Paris, Chandeigne, 1997 [1ère éd. 1557].
- Thevet, André, *Le grand Insulaire et pilotage, Angoumois, cosmographe du Roy, dans lequel sont contenus plusieurs plants d'isles habitées et deshabitées et description d'icelles* » [1ère éd. 1586].
- Cauche, François, 1651, *Relations véritables et curieuses de l'isle de Madagascar et du Brésil*, Paris, Augustin Courbé, 1651.
- Flacourt, Étienne de, 1661 - *Histoire de la grande isle Madagascar, composée par le sieur de Flacourt, ... avec une relation de ce qui s'est passé es années 1655, 1656 et 1657*, Paris, Inalco Karthala, 2007 [1ère éd. 1658].
- Martin, François, *Mémoires de François Martin, fondateur de Pondichéry (1665-1696)*, éd. A. Martineau, Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales, 1931.
- Souchu de Renefort, Urbain, *Relation du premier voyage de la Compagnie des Indes orientales en l'Isle de Madagascar ou Dauphine*, Paris, J. de la Tourette, 1668.
- Ruelle, « La relation du voyage à Madagascar de Ruelle (1665-1668) », éd. Jean-Claude Hebert, dans *Les voyages inédits de Melet et Ruelle au XVII^{ème} siècle. Deux textes inédits sur l'Océan Indien au XVII^e siècle, Études Océan Indien*, n° 25-26, 1998, p. 9-94.
- Melet, « La relation de Melet du voyage de La Haye aux Indes Orientales », éd. A. Sauvaget, dans *Les voyages inédits de Melet et Ruelle au XVII^{ème} siècle. Deux textes inédits sur l'Océan Indien au XVII^e siècle, Études Océan Indien*, n° 25-26, 1998, p. 95-289.
- Du Bois, *Les Voyages faits par le Sieur D. B. aux Isles Dauphine ou Madagascar, & Bourbon ou Mascarenne, es années 1669. 70. 71 & 72*, Paris, C. Barbin, 1674.
- Dellon, *Relation d'un voyage des Indes orientales*, Paris, C. Barbin, 1685.
- Du Quesne, Henri, *Recueil de quelques mémoires servans d'instruction pour l'établissement de l'île d'Eden*, Amsterdam, H. Desbordes, 1689.
- Leguat, François, *Voyages et aventures de François Leguat et de ses compagnons en deux îles désertes des Indes orientales, 1690-1698*, éd. J.-M. Racault, Paris, Les Éditions de Paris, 1995 [1ère éd. 1708. La pagination est donnée dans cette première édition].

Études :

- Beaujard, Philippe, « Les plantes cultivées apportées par les premiers Austronésiens à Madagascar », <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00707909/document>
- Birlouez E., 2016, « L'épopée des épices », Revue Reliefs, n°2, en ligne URL : <http://ericbirlouez.fr/files/Epices-R2.pdf>
- Bourguet Marie-Noëlle, Bonneuil Christophe, 1999, De l'inventaire du monde à la mise en valeur du globe. Botanique et colonisation (fin 17e siècle – début 20e siècle), Revue française d'histoire d'outre-mer, tome 86, n°322-323, pp. 9-38.
- Crowther A., Lucas L., Helm R., Horton M., Shipton C., Wright H.T., Walshaw S., Pawlowicz M., Radimilahy C., Douka K., Picornell-Gelabert L., Fuller D.Q., Boivin N.L., 2016, Ancient crops provide first archaeological signature of the westward Austronesian expansion, PNAS|June 14, 2016|vol. 113|no. 24, p. 6635–664
- Girault-Fruet, Arlette, *Les Voyageurs d'îles sur la route des Indes aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Classiques Garnier, 2010.
- Haudrère, Philippe, *Les Français dans l'océan Indien XVII^e-XIX^e siècle*, Rennes, PUR, coll. "Histoire", 2014.
- Kull C., Tassin J., Moreau S., Rakoto Ramiarantsoa H., Blanc-pamard C., Carrière S., 2012, The introduced flora of Madagascar, Biological Invasions, vol. 14, p. 875–888
- Linon-Chipon, *Gallia orientalis. Voyages aus Indes orientales, 1529-1722. Poétique et imaginaire d'un genre littéraire en formation*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, coll. « Imago mundi », 2003.
- Penche, 2008 L'igname sur la côte Est de Madagascar : Plante du passé ou culture d'avenir ?, Diagnostic agraire dans la commune de Ranomafana-Est, Rapport de stage ESAT 1, IRC SupAgro, Montpellier, 104 p.
- Perrier De la Bathie, Henri, 1931a, Les Plantes introduites à Madagascar, Revue de Botanique Appliquée & d'Agriculture tropicale, 11^e année, bulletin n°121, septembre 1931, pp. 719-729
- Perrier De la Bathie, Henri, 1931b, Les Plantes introduites à Madagascar (suite), Revue de Botanique Appliquée & d'Agriculture tropicale, 11^e année, bulletin n°122, octobre 1931, pp. 833-837.
- Perrier de la Bathie Henri, 1932, Les plantes introduites à Madagascar (Suite), Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale, 12^e année, bulletin n°128, avril 1932. pp. 296-301; doi : <https://doi.org/10.3406/jatba.1932.5126>

- Pinault-Sorensen, Madeleine, *Le livre de botanique XVIIe et XVIIIe siècles*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2009.
- Racault, Jean-Michel, *Mémoires du Grand Océan. Des relations de voyages aux littératures francophones de l'océan Indien*, Paris, PUPS, 2016.
- Requemora-Gros, Sylvie, *Voguer vers la modernité : Le voyage à travers les genres au XVII^e siècle*, Paris, PUPS, coll. « Imago mundi », 2012.
- Robequain, Charles, 1958, *Madagascar et les bases dispersées de l'Union française*, Presses Universitaires de France, Paris, 586 p.
- Thomaz, L. F., 2009. La découverte de Madagascar par les Portugais au XVI^e siècle. In: *Archipel*, vol. 78, pp. 153-180; doi : 10.3406/arch.2009.4147.
- Tonnerre-Seychelles, Stéphanie, 2019, "A la découverte des Indes orientales (XVI^e-XVII^e siècles) (Partie I. Sur l'histoire de la présence européenne dans l'océan Indien)," in *L'Histoire à la BnF*, 07/06/2019, <https://histoirebnf.hypotheses.org/7549>, [consulté le 09/04/2021].
- Tonnerre-Seychelles, Stéphanie, 2019, "A la découverte des Indes orientales (XVI^e-XVII^e siècles) (Partie II. Sur les conditions du voyage)," in *L'Histoire à la BnF*, 16/09/2019, <https://histoirebnf.hypotheses.org/7897>, [consulté le 09/04/2021].
- Tonnerre-Seychelles, Stéphanie, 2019, "A la découverte des Indes orientales (XVI^e-XVII^e siècles) (Partie III. La description des territoires visités)," in *L'Histoire à la BnF*, 30/09/2019, <https://histoirebnf.hypotheses.org/7925>, [consulté le 09/04/2021]