



HAL
open science

Les plantes de l'Amérique à la conquête du monde

Yves Monnier

► **To cite this version:**

| Yves Monnier. Les plantes de l'Amérique à la conquête du monde. 1992. hal-01081273

HAL Id: hal-01081273

<https://hal.science/hal-01081273>

Submitted on 7 Nov 2014

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.

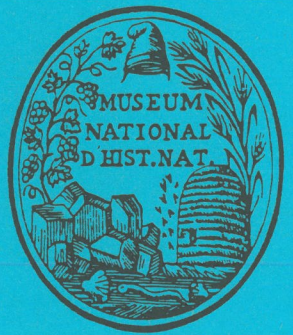
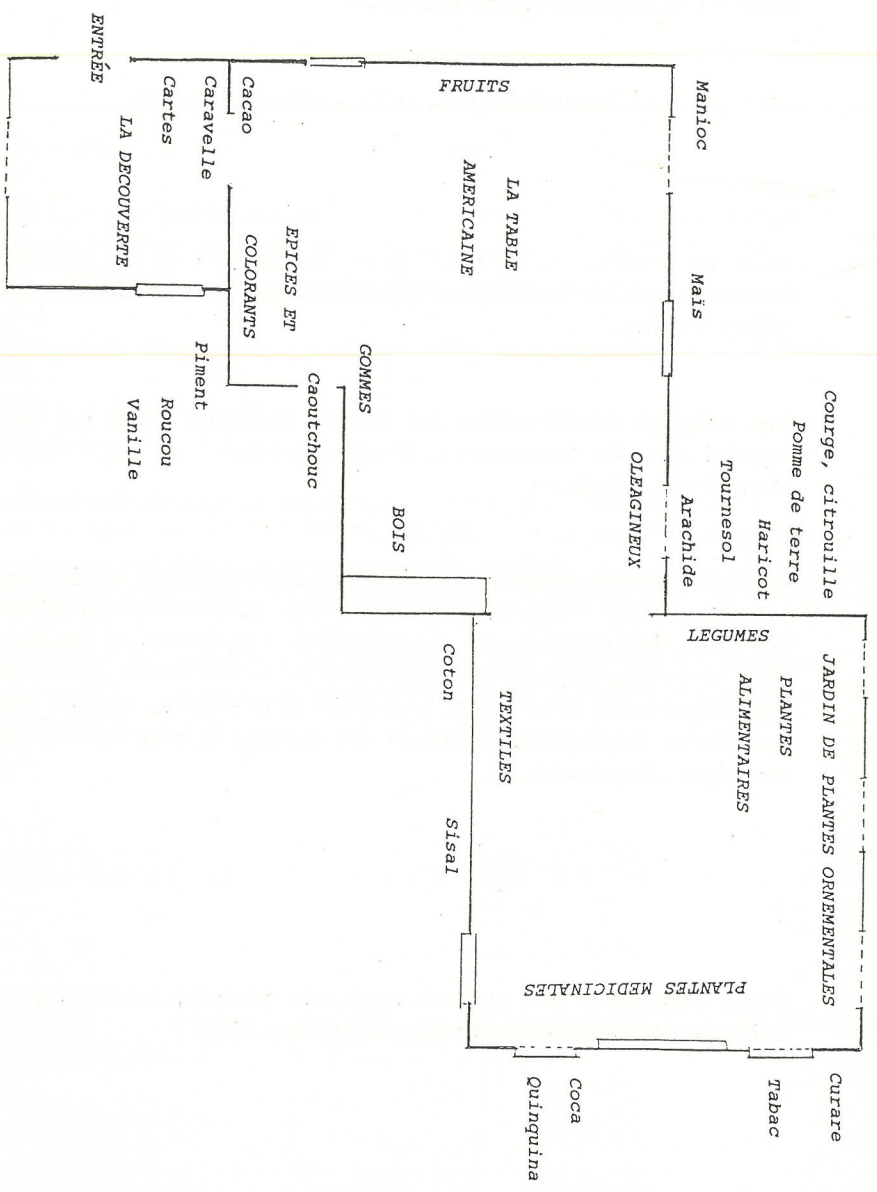
L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES PLANTES DE
L'AMÉRIQUE
A LA CONQUÊTE DU MONDE



Val Rahmeh
Jardin Botanique Exotique
Exposition du 21 février au 30 septembre 1992
Menton-Garavan.

Plan de l'Exposition



ISBN 2-85653-198-9
 Dépôt légal, avril 1992
 Tous droits réservés.

Même le jade est brisé,
 Même l'or est broyé,
 Même les plumes du quetzal sont arrachées...
 On ne vit pas éternellement sur terre,
 Nous n'y demeurons qu'un instant.

ainsi parlait Netzahualcoyotl, le Roi poète de Texcoco.

Mais, de génération en génération, les savoirs et les pratiques se transmettent, les techniques se perfectionnent et la connaissance du milieu s'affine.

Les peuples amérindiens ont tiré le meilleur parti du matériel végétal dont ils disposaient. Progressivement, ils l'ont répertorié, sélectionné, amélioré.

Qu'il s'agisse de plantes alimentaires, industrielles, médicinales ou ornementales, l'apport américain au patrimoine mondial des végétaux domestiqués est considérable. Ces fruits ou ces légumes, dont beaucoup aujourd'hui sont devenus si communs, sont pourtant l'aboutissement d'un effort poursuivi année après année, pendant des siècles, impliquant de la part des sociétés la mise en oeuvre d'une stratégie alimentaire.

Cette exposition est un hommage aux peuples amérindiens dont l'agonie commençait un certain 12 octobre 1492.

POUR DIEU, L'OR, LES EPICES ET LA GLOIRE

Le 2 janvier 1492, les Rois Catholiques font leur entrée dans Grenade et achèvent la Reconquista. Il faut évangéliser le monde.

L'Europe connaît une grave crise monétaire. L'Occident a besoin de métal précieux. L'expansion économique européenne est compromise. Il faut se procurer de l'or.

Le commerce des épices est monopolisé par les Vénitiens et depuis la chute de Byzance en 1453, l'Occident sait que son approvisionnement est menacé. Il faut trouver une nouvelle "route".

La passion de connaître ou l'appât du gain mobilise les énergies européennes. Le temps des découvreurs et des aventuriers est arrivé. Il faut partir.

LA DÉCOUVERTE

CHRISTOPHE COLOMB, AMIRAL DE LA MER OCEANE.

Né vers 1450 à Gènes, d'une famille modeste -son père est tisserand- il entre très tôt dans une école de pilotin où il acquiert un savoir concret concernant la navigation et la cartographie. Il sillonne la Méditerranée et la Mer du Nord sur des navires de commerce.

En 1477, il s'établit à Lisbonne et se lance avec son frère Bartoloméo dans une entreprise de cartographie. Vers 1480, il épouse Felipa Perestrello, fille du gouverneur de Porto Santo aux Açores. Le couple s'installe à Madère.

Après avoir participé à plusieurs expéditions dans le golfe de Guinée, Christophe Colomb propose, en 1484 au Roi Jean II du Portugal, de gagner les Indes par l'Ouest. Devant le refus du souverain, Colomb se tourne vers l'Espagne.

Le 19 avril 1492, les Rois Catholiques accordent leur soutien à Christophe Colomb. Le voyage de la Découverte sera suivi de trois autres expéditions.

Le 20 mai 1506, Christophe Colomb meurt à Valladolid, refusant obstinément d'admettre l'existence d'un continent nouveau situé entre l'Europe et l'Asie.

L'IMAGE DU MONDE AVANT LA DECOUVERTE

L'occident redécouvre à la fin du XIV^e siècle, la géographie de Ptolémée, dernier astronome de l'Antiquité (II^e siècle après J.-C.). Le texte en grec est enrichi de 27 cartes.

La première traduction latine en 1406 est l'oeuvre de Jacopo d'Angelo, humaniste florentin. Une édition imprimée à Bologne en 1478, comportant des cartes gravées sur cuivre, a sans doute été consultée par Christophe Colomb.

Le grand apport de Ptolémée est le système de coordonnées terrestres. La localisation précise devient possible par le réseau de méridiens et de parallèles.

Christophe Colomb sait pertinemment que la terre est une sphère. Le cardinal Guillaume Fillastre, au Concile de Constance (1414-1418), démontre la possibilité d'une navigation vers l'Ouest pour atteindre l'Inde. En 1474, le savant florentin Paolo del Pozzo Toscanelli écrit même que cette route "n'est point grande" car le continent eurasiatique, si l'on en croit Marco Polo, est très étiré vers l'Est.

A l'aube du 12 octobre 1492, bannière déployée, Christophe Colomb prend possession d'un petit îlot au nom des Rois Catholiques ; pour lui, aucun doute n'est permis : l'homme nu qui l'observe est un "Indien". Le Cathay et le Palais du Grand Khan sont proches.

A NOUVELLE MER, NOUVEAUX NAVIRES

Les nouveaux navires sont plus légers, manoeuvrent plus facilement et absorbent mieux les vagues.

Les planches des coques sont maintenant assemblées bord à bord, "à carvel", sans compromettre pour autant l'étanchéité du bâtiment.

Le gouvernail d'étambot placé dans l'axe du navire et à l'arrière, s'est généralisé dès le XV^e siècle.

Si la Nina et la Pinta sont des caravelles, bateaux portugais légers, de 40 à 60 tonneaux, sans château, à 2 ou 3 voiles latines et de faible tirant d'eau, la Santa Maria, légèrement plus grande, serait un nao, peut-être une caraque qui combine la voilure carrée et la voilure triangulaire sur les mâts arrière.



Gravure sur bois de 1493 illustrant une édition italienne d'une lettre écrite par C. Colomb à son retour. Il s'agit sans doute de la Santa Maria.

LE GRAND VOYAGE

L'appareillage a lieu à Palos.

Le 3 août 1492 la flottille, affrétée par des commanditaires privés, lève l'ancre. Les deux caravelles, la Pinta et la Nina, sont commandées par les frères Pinzon. Le troisième vaisseau, une nao ou nef, la Santa Maria, fait fonction de navire amiral.

Après une escale aux Canaries, les trois navires appareillent le 6 septembre pour le grand voyage. Le vendredi 12 octobre à l'aube Christophe Colomb et les capitaines débarquent sur une petite île de l'archipel des Bahamas.

Le 28 octobre, l'expédition arrive à Cuba que l'amiral assimile à Cipangu. La Santa Maria s'échoue sur la côte et devra être abandonnée. Trente neuf hommes resteront à la Navidad, premier établissement européen en Amérique. Le 2 janvier, les deux caravelles quittent Hispaniola et atteignent l'archipel des Açores le 18 février. Elles en repartiront le 24. La Pinta rejoindra Bayona en Galice fin février alors que la Nina, avec Christophe Colomb atteindra Lisbonne le 4 mars 1493 et Pallos le 15.

Christophe Colomb avait emprunté la "route des alizés" à l'aller et la "route des Westerlies" au retour.

Le 31 mars 1493, Christophe Colomb est solennellement reçu par les Rois Catholiques.

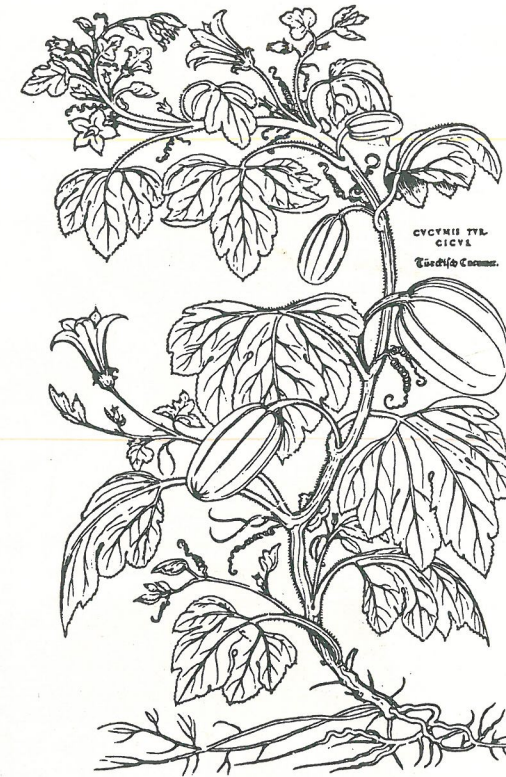
LES PLANTES ALIMENTAIRES D'ORIGINE AMÉRICAINE

LA TABLE AMERICAINE

Ananas : *Ananas comosus* (L.) Merr.
 Annoné : *Annona cherimola* Miller
 Avocat : *Persea americana* Miller
 Cœur de palmier pinot, *Euterpe oleracea* C. Martuis
 Coqueret du Pérou : *Physalis peruviana* L.
 Fruit de la passion, Grenadille, : *Passiflora edulis* Sims.
 Goyave : *Psidium guajava* L.
 Haricot : *Phaseolus vulgaris* L.
 Papaye : *Carica papaya* L.
 Patate douce : *Ipomoea batatas* (L.) Lam.
 Piment vert et rouge : *Capsicum annuum* L. Diverses variétés
 Poivron vert, rouge, jaune : *Capsicum annuum* L. Diverses variétés
 Pomme de terre : *Solanum tuberosum* L.
 Racine de Manioc, *Manihot esculenta* Grantz
 Tomate : *Lycopersicon esculentum* Miller
 Topinambour : *Helianthus tuberosus* L.

Huile d'arachide, *Arachis hypogaea* L.
 Huile de Maïs, *Zea mays* L.
 Huile de Tournesol, *Helianthus annuus* L.
 Tequila : Mezcal, Alcool d'Agave *div. sp.*

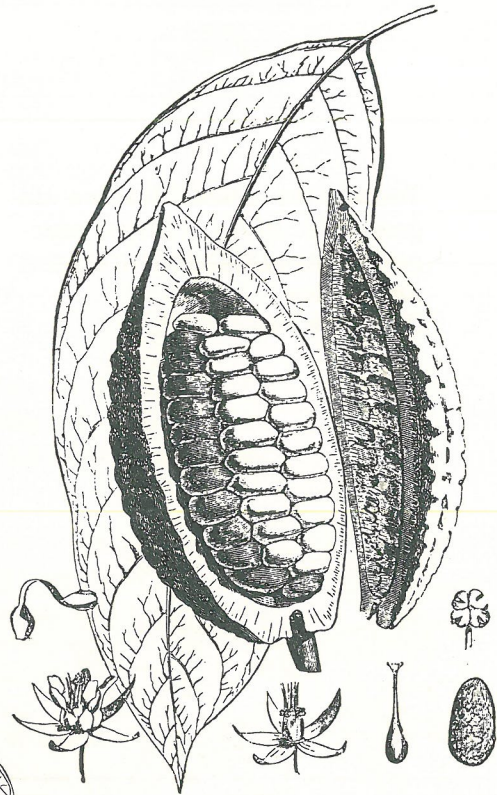
Toutes les Cucurbitacées du genre *Cucurbita* (courge, courgette, citrouille) sont d'origine américaine
 (Dessin de Fuchs 1542)



PHASEOLUS VULGARIS L.

Originare d'Amérique Centrale, le haricot a été domestiqué par les Indiens bien avant l'ère Chrétienne. Il fut introduit en Europe dès les premiers voyages de Colomb.
 (Dessin de Fuchs 1542)

Cabosse (fruit) de cacao
Theobroma cacao L.
 Sterculiacées
 Aromatisant, Excipient (beurre)
 (Extrait de Baillon, 1876)



Folio 305
 Américain avec
 Sa Choc
 latiere
 et son
 Sobelet

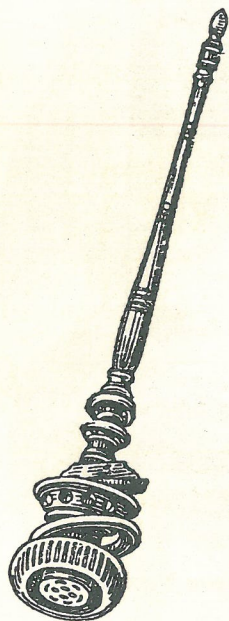
*Rameau de
 L'arbre du Cacao*
Cacao
Fraises de Vanille

*Traits Nouveau & Curieux du Chocolate
 Composé Par Philippe Sylvestre Dufour*

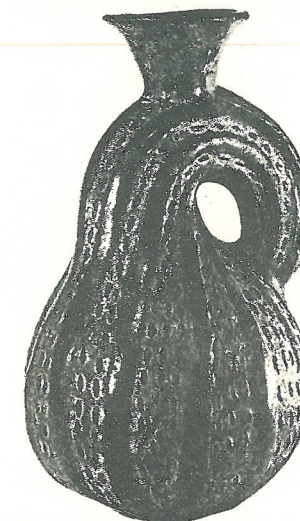
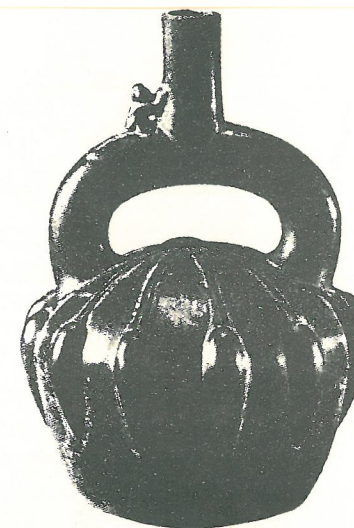
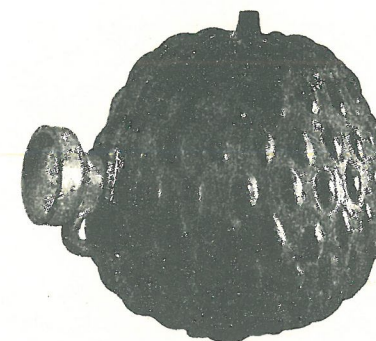
**BATON CACO (MARTINIQUE)
BATON CACAO (GUYANE)**

Ouvrir transversalement les cabosses.
Les graines violacées sont séchées au soleil,
Puis grillées dans une poêle en remuant.
Cuites à point, elles deviennent brunes.
On enlève les téguments.
On pile jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeau.
On roule la pâte dans une feuille de bananier préalablement passée
au feu.
Les bâtons seront secs au bout de 24 heures.
On les râpe et on ajoute des aromates, vanille, muscade, citron.
La poudre sera consommée sous diverses formes.

Guyane - INRA - P. Planquette/M. Bereau



Moulinet à cacao mexicain utilisé
pour battre la bouillie de farine de
maïs et de cacao, délayée dans
l'eau.



La civilisation Mochica, sur la Côte Nord du Pérou, a précédé celle
des Incas. On lui doit les plus belles céramiques de l'Amérique
précolombienne. Elles portent souvent des motifs végétaux : haricot
de Lima, annone, piment, courge.



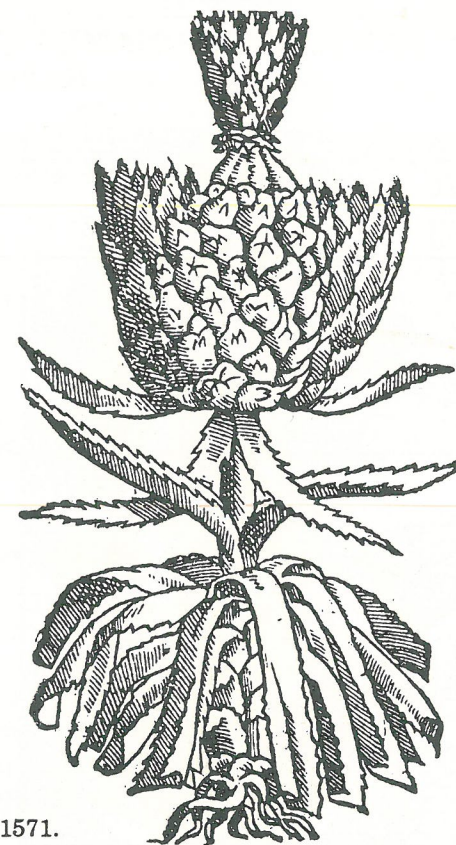
TÓMATL
(MILTÓMATL)

De 1570 à 1580, il recensa et étudia environ 1 200 drogues et remèdes. Son ouvrage "*Historia natural de Nueva Espana*" ne fut publié qu'en 1628.



GRANADILLA

Francisco HERNANDEZ, médecin personnel du roi d'Espagne Philippe II, fut chargé par celui-ci de se documenter sur les remèdes indigènes du Nouveau Monde.



MATZATLI

ANANAS

Ananas comosus (L.) Merr.
Illustration extraite de Hernandez,
Historia Natural de Nueva Espana, 1571.

Originaire de l'Amérique Tropicale.

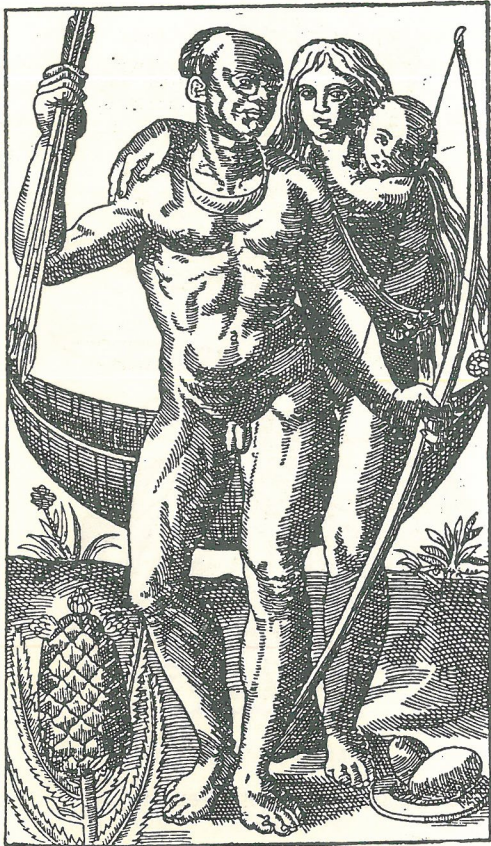
La partie charnue et savoureuse est constituée essentiellement par l'axe portant les fleurs.

La famille des Broméliacées, à laquelle appartient l'ananas, est presque entièrement originaire d'Amérique Tropicale et subtropicale.

Elle est constituée d'un grand nombre d'espèces épiphytes (utilisant les arbres comme support).

Beaucoup sont cultivées comme plantes ornementales (*Aechmea*, *Tillandsia*, *Vriesia*...)

FAMILLE TUPINAMBA GROUPEE DEVANT UN HAMAC



Au premier plan à gauche, un ananas.

Gravure sur bois illustrant la Relation du séjour de Jean de Léry au Brésil et publiée en 1578 sous le titre "Histoire d'un voyage fait en la terre de Brésil autrement dite Amérique."

Cliché Bibliothèque Nationale - Paris.

La première fois en Guadeloupe (1493) Christophe Colomb remarqua ce fruit délicieux que les habitants appelaient "nanas".

Les Espagnols lui trouvant une ressemblance avec la pomme de pin, lui donnèrent le nom de "pina".

L'ananas contient une enzyme, la broméline, aux vertus amincissantes selon certains diététiciens.



PREPARATION DU CACHIRI OU CAOUIN

Pour préparer cette boisson populaire dans toute l'Amazonie, il faut d'abord râper les tubercules de manioc et ensuite passer la pâte obtenue dans la "couleuvre à manioc" pour en extraire le jus contenant de l'acide cyanhydrique.

Pour démarrer la fermentation, une partie du manioc râpé est mastiqué, imprégné de salive et recraché.

Illustration de l'Histoire universelle des Explorateurs, Nouvelle Librairie de France, Paris.

La racine de manioc est très riche en amidon. On l'utilise rapée ou en farine. Elle sert aussi à préparer le tapioca.

LES AQUARELLES D'EBERHART

Botaniste de la mission scientifique Boutan de 1905 à 1908, attaché à la Cour Impériale de Hué jusqu'en 1916, Philippe Albert Eberhart (1874/1942) termina sa carrière comme Directeur des Affaires Economiques du Gouvernement Général de l'Indochine.

De ses prospections en Annam et au Tonkin, le Professeur Eberhart rapporta près de 6 000 échantillons d'herbier et 750 aquarelles concernant les Orchidées et les Plantes utiles de l'Indochine, dont certaines sont d'origine américaine.

L'arachide ou cacahuète est une plante originaire d'Amérique du Sud

Domestiquée dans la région du Gran Chaco (Paraguay), longtemps avant le début de notre ère, elle a été introduite en Afrique par les portugais dès le XVI^e siècle et aux Philippines par les Espagnols.

Elle est maintenant cultivée dans toutes les zones tropicales et subtropicales du monde.



L'arachide - Aquarelle de Eberhart.



Divinité du maïs - Poterie Mochica
Musée de l'Homme - Paris

MAÏS

Zea mays L.

Plante annuelle à très grand développement végétatif, à tige généralement unique ; c'est une espèce monoïque.

Les fleurs femelles sont groupées sur un ou plusieurs épis à l'aisselle des feuilles. Les fleurs mâles sont groupées sur une panicule terminale. Le grain est un caryopse de couleur variable, blanc, jaune, roux, bleu.

La domestication du maïs remonte à 5 000 avant J.-C.

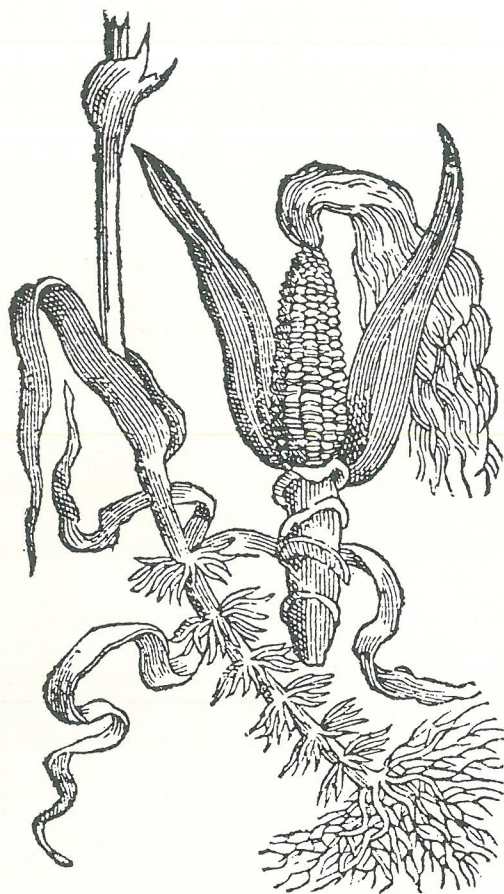
Pour certains, le maïs est le produit d'une sélection opérée à partir du téosinte, plante sauvage apparentée au maïs.

Pour d'autres, le maïs, comme le téosinte, serait issu d'un ancêtre commun.

Le maïs a été introduit en Espagne par Ferdinand Cortès vers 1519. Son aire de culture, jusque là limitée à l'Amérique, va progressivement s'étendre à toute la planète à l'exception des zones froides.

Le maïs est aujourd'hui avec le blé tendre et le riz, l'une des principales espèces cultivées dans le monde.

En zone tempérée, grâce aux variétés de maïs hybride, il a pris une extension considérable.



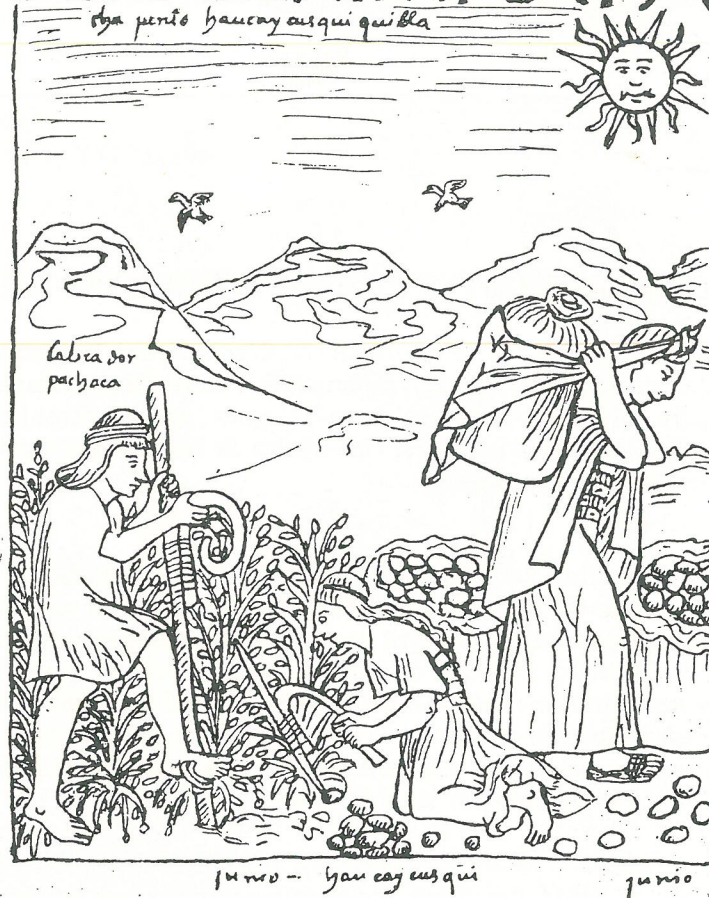
TLAOLLI

MAIS*Zea mays L.*

Représentation tirée de Hernandez.

TRAVAXOS PAPAALLAIMITAPA

ha pento haucay cusqui quibla



junio - haucay cusqui

junio

RECOLTE DES POMMES DE TERRE AU PEROU

Illustration extraite du Codex de Felipe GUAMAN POMA de AYALA, manuscrit péruvien du XVI^e siècle.

Ce dessin correspond au mois de juin du calendrier agricole.

Felipe GUAMAN POMA de AYALA, descendant des rois Indiens, ayant précédé les Incas, écrivit sa chronique dans la première moitié du XVI^e siècle. Celle-ci comprend 460 dessins. C'est un témoignage incomparable sur la société andine de l'époque.

ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER (1737-1813)

C'est au Pérou que les conquistadores découvrirent la pomme de terre, *Solanum tuberosum* L., (Solanacée). Pierre Cieça, compagnon de Pizarre, envoya des tubercules en Espagne ; ceux-ci furent offerts au Pape puis envoyés à Vienne où Charles de Lécuse entreprit, dès 1558, les premiers essais de culture.

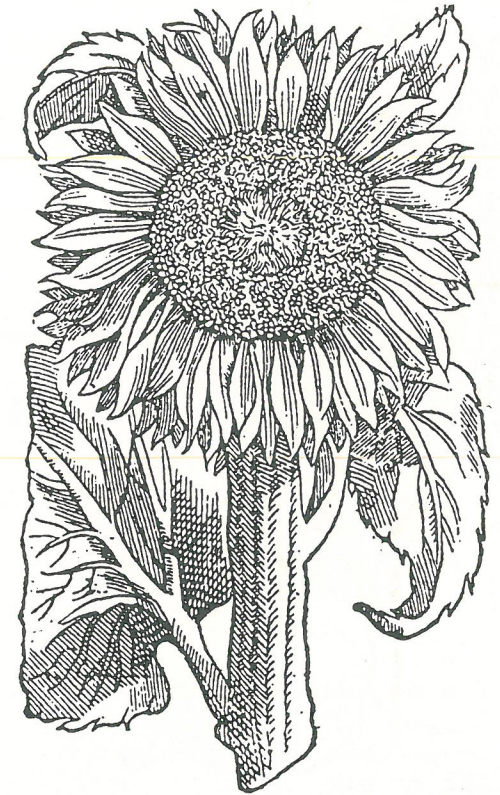
Deux siècles plus tard Parmentier, avec l'appui de Louis XVI, tentera de vaincre les réticences de ses contemporains vis-à-vis du tubercule. Néanmoins, malgré les essais d'amélioration dans la plaine de Grenelle, sélection de variétés plus grosses et moins âcres, malgré les opérations médiatiques, organisation d'un grand dîner au cours duquel tout ce qui fut servi provenait de la pomme de terre, il faudra encore plusieurs décennies pour que cette Solanacée soit définitivement adoptée par les Français.

TOURNESOL

Helianthus annuus L.

Composée

Hernandez, XVI^e siècle.



CHIMALÁCATL PERUANO

Originaire de l'Ouest de l'Amérique du Nord où il était cultivé par les Indiens pour son huile, ses matières tinctoriales et ses amandes, il fut introduit en Europe par les Espagnols au XVI^e siècle.

Le tournesol est cultivé aujourd'hui pour son huile et pour son tourteau.

La domestication se traduit par un grossissement de la graine et par un enrichissement en matières oléagineuses par rapport aux formes sauvages.



Piment
Dessin de Hernandez, XVI^e siècle

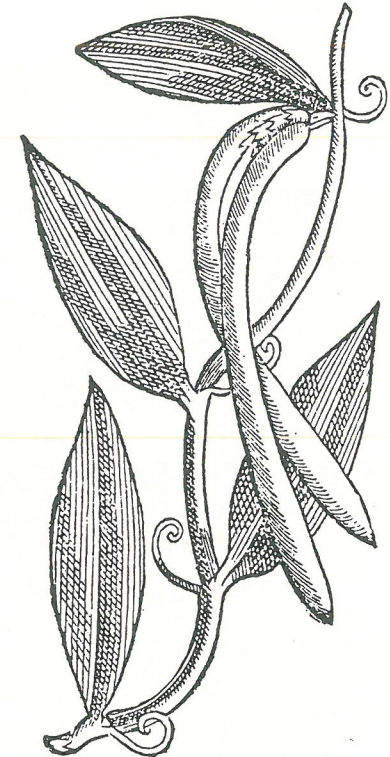
CHILLI

LE PIMENT Piment, Poivron, Paprika

Capsicum annuum L., Solanacée

Christophe Colomb rapporta le piment en Espagne dès 1493. Un des objectifs de l'expédition, trouver des épices, était atteint.

En l'espace d'un siècle le piment va se répandre dans le monde entier. Les Portugais le diffuseront grâce à leurs comptoirs en Afrique et en Inde.



VANILLE

Vanilla planifolia L.

Famille des Orchidacées.

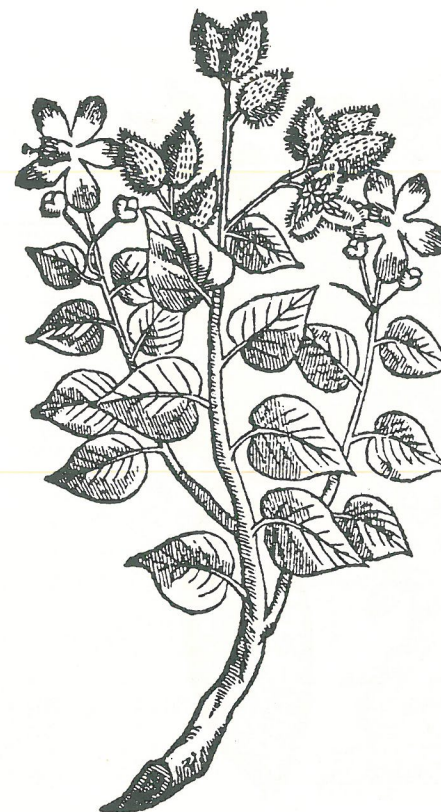
TLILXÓCHITL

Le fruit, sec ou bouilli, dégage un fort parfum dû à la présence de vanilline.

Dans son aire d'origine, le Mexique, les fleurs de vanille sont pollinisées naturellement par une petite abeille, la mélipone.

La mise au point d'une technique de pollinisation artificielle par Edmond Albius en 1845 a permis l'extension de sa culture dans toutes les régions tropicales. Madagascar est actuellement le premier producteur mondial.

LES PLANTES
A USAGE TECHNOLOGIQUE
D'ORIGINE AMERICAINE.



ROUCOU ou achiotl
Bixa orellana L.

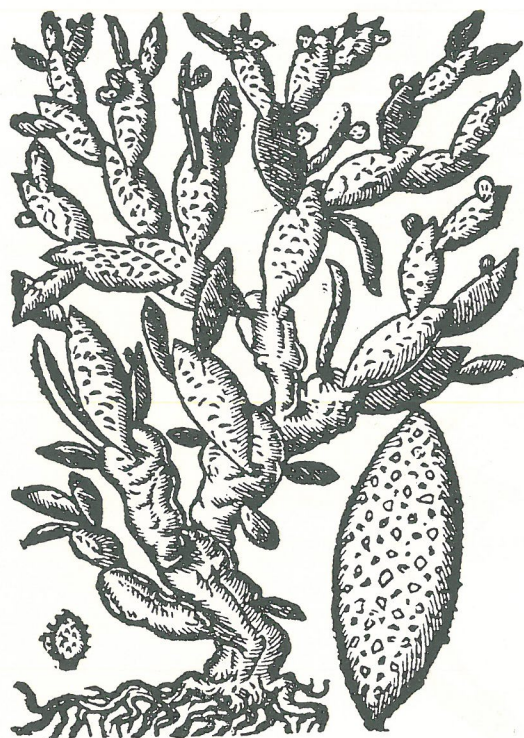
Illustration extraite de
Hernandez,
*Historia natural de
Nueva Espana*, 1571.

ACHÍOTL

Le roucou, originaire d'Amérique Latine, est cultivé aujourd'hui dans toutes les zones tropicales.

Les graines écrasées et la pulpe qui les entoure fournissent un colorant rouge vif. Les Indiens l'utilisaient pour leurs tissus, comme épices et teintures corporelles "Peaux rouges".

En France, il est utilisé dans l'alimentation : pâtisseries, bonbons



NOPALNOCHEZTLI

FIGUIER DE BARBARIE (à cochenilles)*Opuntia coccinellifera* Salm-Dyck

Cactacée

(Nocheztli = cochenille)

Hernandez, XVI^e siècle

De l'insecte cochenille qui vit sur ce figuier de barbarie, on extrait un colorant rouge carmin.

**ROBINIER FAUX-ACACIA***Robinia pseudoacacia* L.

Famille des Légumineuses Fabacées.

Le Robinier occupe, à l'état spontané, une aire très réduite dans l'Est des Etats-Unis d'Amérique. Son nom est un hommage rendu à Jean Robin (1550-1629), jardinier au Jardin du Roy à Paris, qui, à partir de graines, fit pousser le premier "acacia" en Europe. Planté place Dauphine en 1601, cet arbre a été transplanté en 1635 par Vespasien Robin à l'emplacement qu'il occupe toujours, à proximité de la galerie de Botanique du Jardin des Plantes.

QUELQUES BOIS DES GUYANES

AMARANTE

GRIGNON FRANC

ANGELIQUE

EBENE VERTE

AMOURETTE

BOIS SERPENT

COURBARIL

BALATA FRANC

WACAPOU

PATAWA

Oenocarpus oligocarpa (Griseb.) Boer
Oenocarpus sp.

Ce palmier, que l'on rencontre des Guyanes au Brésil, est exploité pour son stipe qui fournit un placage séduisant.

Très utilisé à l'époque "Art-Déco", il est de nouveau recherché par les stylistes.

Ces trois espèces différentes du genre *Dalbergia*, famille des Légumineuses Fabacées, provenant essentiellement du Brésil, sont aussi appelées Palissandre.

BOIS DE ROSE DES EBENISTES

Dalbergia decipularis Rizz. & Matt.

Ce bois, jaune-blanc, veiné de rose-violet est lourd, dur, assez fin, droit.

Il est utilisé en ébénisterie, tabletterie et en placage.

Le diamètre sous écorce n'excède pas 30 centimètres.

Le Bois de Rose des Ebénistes est différent du Bois de Rose Femelle, *Aniba rosaeodore* Ducke (Lauracées) servant à la fabrication d'essence de rose par distillation de copeaux.

BOIS DE VIOLETTE

Dalbergia cearensis Ducke

Ce bois violet veiné de noir est très lourd, très dur et fin mais irrégulier.

Il est utilisé en ébénisterie, tabletterie et en placage.

Le diamètre du tronc sous écorce n'excède pas 20 centimètres.

PALISSANDRE DE RIO

Dalbergia nigra Fr. Allem.

De couleur variable, rose, violet, tabac, rouge-brun, ce bois lourd, dur, assez fin, se travaille facilement et est très résistant.

Il est utilisé en broserie, tournage, coutellerie et très apprécié en placage.

Le diamètre du tronc sous écorce n'excède pas 50 centimètres.

L'ARBRE A CAOUTCHOUC

En 1744, à Cayenne, on apporte à La Condamine, de retour d'une mission en Amazonie, un curieux produit recueilli d'une blessure faite sur l'*Hevea brasiliensis* Muell. Arg., Euphorbiacée, et que les indiens appellent cao-chu.

Ce matériau, qui présente d'exceptionnelles qualités d'élasticité et d'imperméabilité, sera apporté pour étude à Paris. Ces recherches permettront à Michelin et Hutchinson d'être les pionniers de l'industrie du caoutchouc.

En avril 1876, l'anglais Wickham avait embarqué frauduleusement près de 100 000 graines d'hévéa dont quelques milliers d'entre elles donneront naissance aux immenses complexes agro-industriels du Sud-Est asiatique.

D'abord exclusivement récolté par les seringueros autour de Belem et de Manaos (Brésil), le latex provenant des grandes plantations asiatiques supplantera définitivement le latex de cueillette à partir de 1913.

Les indiens des forêts amazoniennes roulaient dans leurs mains de petites boules de latex que les acides sécrétés par la peau suffisaient à faire coaguler.

Les procédés industriels fournissent deux types de produits : le caoutchouc de latex en masse, conditionné en balles et les feuilles fumées séchées, conditionnées en rouleaux.

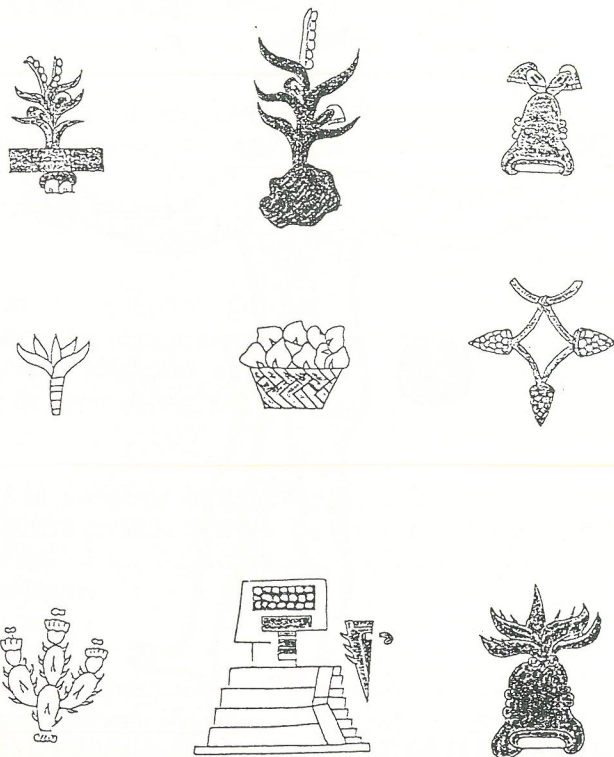


LE JEU DE BALLE EN MESO - AMERIQUE

Illustration tirée du Codex Mendoza.

On y jouait sur un terrain en forme de H à l'aide d'une grosse balle en caoutchouc plein, *Castilla elastica* Cerv., Moracée, qui ne devait être touchée qu'avec la hanche. Par mesure de protection, les joueurs étaient équipés d'une large et lourde ceinture de bois et de cuir, de genouillères, de gants et parfois de casques.

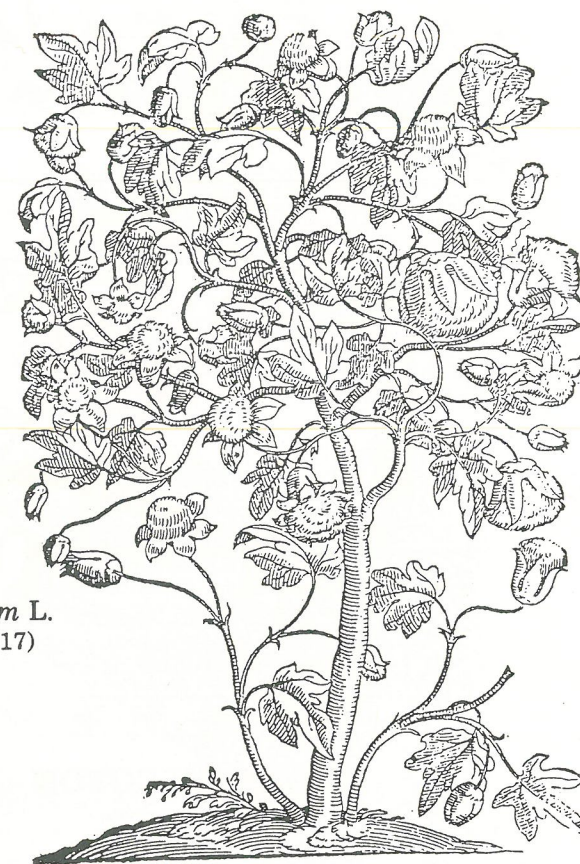
Le **CODEX MENDOZA** est un manuscrit constitué de dessins traditionnels appelés glyphes réalisés par des Tlacuilo, Aztèques de langue nahuatl, peintres et maîtres de l'écriture, à partir de trois manuscrits anciens, sous les ordres du Premier Vice-Roi de la Nouvelle Espagne, Don Antonio de Mendoza, à partir de 1535.



GLYPHES
Codex Mendoza

LES GLYPHES sont des dessins codifiés, utilisés par les civilisations précolombiennes du Mexique et de l'Amérique Centrale. Ils constituent une écriture, où chaque signe peut-être à la fois un dessin stylisé, une transcription de son, une représentation réaliste ou un symbole.

De nombreux glyphes sont empruntés au monde végétal.



LE COTON
Gossypium arboreum L.
P. ALPINO (1553-1617)

L'Amérique a apporté à l'Ancien Monde de nouvelles espèces de coton dont la plus connue, *Gossypium barbadense* L., est maintenant cultivée dans le monde entier.

Espèce robuste, fournissant des fibres plus longues, elle a supplanté les cotons de l'Antiquité (Inde, Chine, Afrique).



FILAGE DU COTON -

Codex Mendoza.

Pour les anciens Péruviens, le tissu était signe de richesse et porteur d'une signification religieuse.

Le métier à tisser à sangle dorsale, facile à transporter, peut être accroché à n'importe quel support, arbre ou poteau de case. Il est encore utilisé de nos jours.



METIER A TISSER INCA

Illustration du Codex Guaman Poma de Ayala,
manuscrit péruvien du XVI^e siècle.

Ce type de métier précolombien est encore en usage actuellement du Mexique aux Andes.



Les **AGAVES**, Amaryllidacées, tous d'origine américaine, fournissent divers produits textiles tel le Henequen (*Agave fourcroydes*) et le Sisal (*Agave sisalana*).

Les fibres qui atteignent parfois 1,5 m de long sont extraites des feuilles par battage.

D'une texture rugueuse, elles sont utilisées en broserie et corderie, pour confectionner des sacs.

Encore largement répandues dans le monde tropical au début du siècle, les cultures d'Agaves sont actuellement en régression. Leurs fibres sont concurrencées par les produits de synthèse.

**DROGUES
ET
PLANTES MÉDICINALES**

QUINQUINA

Cinchona sp. - Rubiacées.

Arbre connu depuis très longtemps pour ses propriétés médicinales par les Indiens du Pérou qui l'appellent quina-quina ; son écorce contient un principe amer aux propriétés fébrifuges.

Louis XIV atteint d'une forte fièvre lors de l'assèchement des marais entourant Versailles aurait été guéri grâce au quinquina. En 1820, les chimistes Pelletier et Caventou isoleront la quinine.

Dès 1850, Anglais et Hollandais créent les premières plantations de quinquina aux Indes, à Ceylan et à Java.

Le CURARE, extrait en particulier des *Strychnos*, Loganiacée, est une substance inhibitrice de la contraction musculaire. Bien connu des chasseurs amazoniens, il est aujourd'hui utilisé en chirurgie.

Juan de la Cosa, géographe de Christophe Colomb fut tué par une flèche empoisonnée en 1510.

Mate

Ilex paraguayensis Lamb.

Liliacées

Feuille

Plante à caféine.

Salsepareille

Smilax medica Cham. Schlecht.

Liliacées

Racine

Expectorant, diurétique,
dépuratif.

Ipeca annel mineur

Uragoga ipecacuanha (Willd). H. Bn.

Rubiacées

Racine

Vomitif, antidyssentérique.

Gaïac

Guaiacum officinale L.

Zygophyllacées

Bois, résine

Gaïacol contre syphilis
et en ophtalmologie.

Boldo*Peumus boldo* Mol

Monimiacées

Feuille

Cholagogue (facilite l'évacuation de la bile).

Guarana*Paullinia cupana* Kunth

Sapindacées

Graine

Tonique

Hamamelis*Hamamelis virginiana* L.

Hamamélidacées

Feuille

Astringent, vitaminique P.

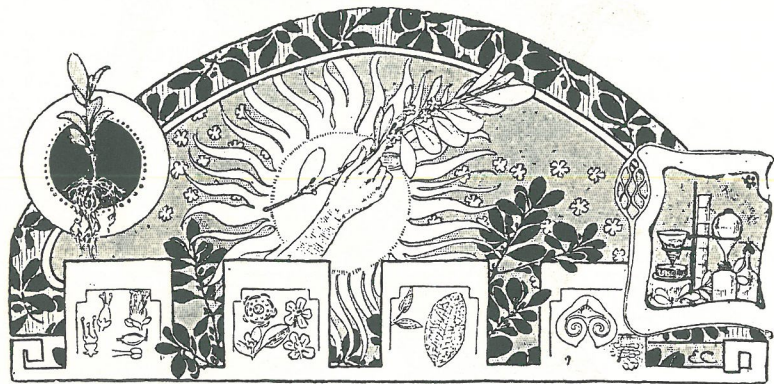
Coca*Erythroxylum coca* Lam.

Erythroxylacées

Feuille

tonique

**PLANT DE TABAC,***Nicotiana tabacum* L. SolanacéeIllustration de Pena et de l'Obel,
Stirpium adversaria viova, 1570.



Les feuilles du Cocayer (*Erythroxylum coca* Lam.) divinisées par les Incas, sont mâchées par les Indiens. C'est un anesthésique local et un stupéfiant. Elles les aident à supporter la fatigue et la faim. Détournées de leur usage premier, elles servent de matière première à la fabrication de la cocaïne.

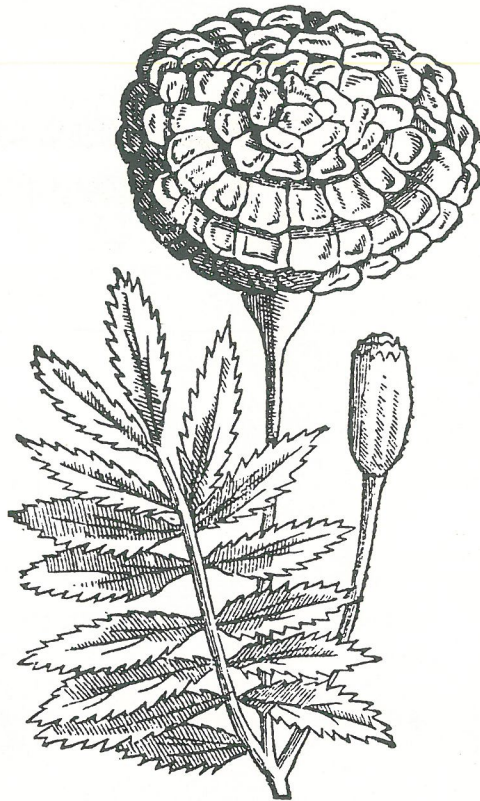
PLANTES ORNEMENTALES D'ORIGINE AMERICAINE.



ACOCOXÓCHITL

Oeillet d'Inde
Tagetes erecta L.
Composée
Hernandez, XVI^e siècle

Dahlia
Dahlia rosea Cav.
Composée
Hernandez, XVI^e siècle



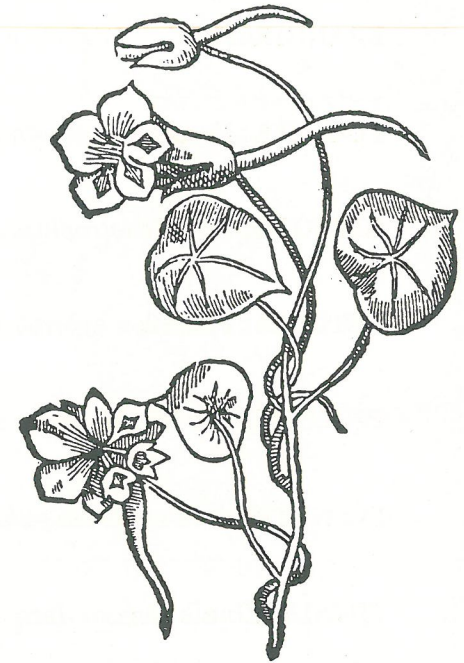
CEMPOALXÓCHITL



TOZCUITLAPILXÓCHITL

Capucine
Tropaeolum majus L.
Tropaeolacée
Hernandez, XVI^e siècle

Canna
Canna indica L.
Cannacée
Hernandez, XVI^e siècle



MASTUERZO PERUANO

QUELQUES PLANTES ORNEMENTALES D'ORIGINE AMERICAINE

ANTHURIUM : *Anthurium andraeanum* Linden et André.

CALCEOLAIRE : *Calceolaria x hybrida* Forbes

DIEFFENBACHIA : *Dieffenbachia seguine* (Jacq.) Schott.

FRANGIPANIER : *Plumeria rubra* L.

FUCHSIA : *Fuschia x hybrida* Hort. et Vilm

HELIOTROPE : *Heliotropium arborescens* L.

PETUNIA ; *Petunia x hybrida* Hort. Vilm.

PHILODENDRON : *Monstera deliciosa* Liebm..

POINSETTIA : *Euphorbia pulcherrima* Willd. et Klotzck

ZINNIA : *Zinnia elegans* Jacq.

LES EMPIRES DISPARUS



Les pleurs se répandent,
 Les larmes ruissellent là-bas à Tlatelolco,
 Au fil de l'eau s'en sont allés les Mexicains...
 Le long des routes gisent brisées
 Les javelines,
 Les chevelures sont éparées,
 Sans toit sont les maisons.

Catalogue

Direction :
 Yves MONNIER

Réalisation :
 Patrick ALLAIN, Chantal LARROCHE, Yves
 MONNIER, Bernard ROUSSEL.

Remerciements :
 Atelier de reprographie et Services Intérieurs du Jardin
 des Plantes.

En 1521, Tenochtitlan -Mexico tombe aux mains des Espagnols et de leurs alliés.

En 1524 Cuauhtémoc, successeur de Moctezuma est exécuté. En 1525, Hernan Cortés devient capitaine général de la Nouvelle Espagne.

Dans les Andes la tragédie est repoussée de quelques années. En 1532 Atahualpa est assassiné par Pizarro à Cajamarca et Tupac Amaru, le "dernier Inca" est écartelé à Cuzco en 1572. L'ordre espagnol règne sur les Cordillères.

Cinquante années ont suffi pour faire disparaître les Empires Aztèque et Inca.

Nous avons choisi pour la réalisation de cet ouvrage un papier Pop Set des Papeteries Arjo-Wiggins.

EXPOSITION

Exposition réalisée avec l'appui de la Mission des Musées
placée sous le parrainage de Gaz de France.

Commissaire de l'Exposition : Yves MONNIER

Muséum National d'Histoire Naturelle :

Patrick ALLAIN
Mme DUMONT
Yvette DUTHÉIL
Joaquim GALARZA
Francis HENAFF
Chantal LARROCHE
Daniel LEVINÉ
Arlette PLU
Bernard ROUSSEL

Jardin Botanique Exotique :

Stéphane ANANIAN
Hubert ARSENTO
Jean-Michel CAMAIL
Béatrice TRITZ

Nous remercions pour leur aimable collaboration :

la Bibliothèque Centrale du Muséum,

la Bibliothèque Mazarine,

Boutique Explora,

Mme CHARLET,

M. Jean-Louis DEVINEAU (ORSTOM Ouagadougou),

les Editions 'Jeune Afrique',

Mme Anne GELY (Parc Phoenix),

M. Marcel KROENLEIN (Jardin exotique Monaco),

M. Francis LAUGIÈRE (Parcs Nationaux Côte d'Ivoire)

M. Denis LEMORDANT,

Mme MARNIER-LAPOSTOLLE,

M. MAZZOLA (Ets Vilmorin Menton),

M. NICOLAS (IRCA Paris),

M. Paul PLANQUETTE (INRA Guyane),

M. SERJEYS (INRA Montpellier),

UCGBL Limoges.

