

## Plantes apportées de Cochinchine, de Manille et de diverses îles à l'Isle de France.

---

[Une note de Pierre Poivre.]

[jointe à l'éloge attribué à M. de Gérando : *Quatre journées à St Romain. ou Souvenirs sur M. Poivre.*]

[Archives de l'Académie de Lyon, manuscrit M.140, f°131-132]

### A

J'ai choisi parmi les différentes productions de la Cochinchine celles qui m'ont paru les plus utiles j'en ai réuni plusieurs plants pour apporter à l'Isle de France.

On a déjà porté plusieurs fois dans cette colonie des plants de la Chine, des Indes et de France. Mais soit que ces plants aient paru peu utiles, soit négligence de la part des colons ou défaut d'instruction sur la manière de les cultiver, on les a laissés périr, ce qui n'a pas peu dégoûté les marins d'en apporter d'autres et même l'habitant d'en entreprendre la culture.

Ces essais d'agriculture demandent plus de patience que n'en a communément le colon français, lequel a ordinairement le défaut de vouloir de recueillir aussitôt qu'il a semé, et abandonne volontiers les plants qui ne produisent pas la même [*sic*] ; de cette façon on ne peut réussir à rien.

Les plants étrangers, affaiblis par le défaut de culture et par les accidents qui leur arrivent dans le cours d'une traversée, puis transplantés dans un sol qui ne leur est pas naturel sont longtemps à reprendre vigueur, ils ne s'accoutument que peu à peu à des sucres nouveaux, leurs progrès sont lents et ils ne produisent que pour l'agriculteur patient, mais une fois naturalisés ils dédommagent de leur lenteur. Une multiplication rapide et des récoltes abondantes sont le fruit de quelques années de patience.

Je ne doute point que les plants transportés aujourd'hui de la Cochinchine à l'Isle de France, les poivriers surtout et la teinture de diou (\*) ne réussissent ; la culture en exige peu de soins et le produit en est prompt, deux qualités essentielles pour le colon français. C'est dans la vue de faciliter la réussite de son travail que j'ai recueilli sur les lieux la manière de cultiver ces divers plants. J'ai dressé à ce sujet le mémoire suivant dans lequel j'entre dans tous les détails qui m'ont paru nécessaires.

(\*) : C'est avec cette plante que les Chinois nomment autrement, qu'ils font cette espèce de pâte d'un beau rouge qui se ploie comme un gant, et donne en la trempant dans l'eau une couleur écarlate jusqu'au dernier morceau.

## Catalogue des plants et graines transportés de Cochinchine à l'Isle de France

-----

200 plants de poivriers.

- 2 ... de cannelliers.
  - 12 ... de rottins de différentes espèces.
  - 14 ... d'orangers.
  - 50 ... de muriers de deux espèces.
  - 12 ... de longan, espèce de lit-chi.
  - 40 ... d'arecquiers.
  - 6 ... de sapan.
  - 10 ... de rucou.
  - 6 ... de l'herbe à teinture verte.
  - 4 ... de jas (arbre fruitier).
  - 45 ... de bray et de reine
  - 9 ... de gomme gutte.
  - 7 ... arbre d'huile de vernis.
  - 8 ... de manguiers de la plus grande espèce.
  - 50 ... jacca.
  - 10 ... d'ananas d'une espèce particulière rouge.
  - 30 ... d'aloès ou bois d'aigle.
  - 2 ... bois de rose.
  - 6 ... bois de thec.
  - 15 ... de sapins.
  - 1 ... de bois marbré.
  - 200 ... catis [de] graines de diou ou fleurs rouges pour la teinture écarlate.
  - 30 ... graines d'indigo.
- Un sac de graines diverses parmi lesquelles, du cardamome, du rocou, etc. et divers légumes fruits et fleurs.

## Commerce

### Liste de marchandises qui se trouvent en Cochinchine.

L'or		des coris
La soye écrue		du cuivre du Japon
La soye tissée et teinte		des vernis
Les gazes		du rottin
L'hyvoire		de la gomme gutte
Le fer		le tabac en feuille
Le bois d'aigle		le camphre
L'arecque		le benjoin
Le thé		l'ambre
Le cardamone égrainé comme celui de Pégu		le musc l'aloës
Le poivre		la cire
Le bois de sapan		le miel
Le sucre candi		l'huile de bois
Le sucre blanc		l'indigo
Le cuir de buffle		

Le royaume de Cochinchine est de tous les pays des Indes orientales celui qui produit le plus de sucre et de la meilleure qualité. Cette denrée y forme le plus grand objet d'exportation. En l'année 1749, il sortit de Faïfo, principal port du royaume, soixante quatorze sommes chinoises et un vaisseau de Macao. Ces bâtiments emportèrent chacun environ cent cinquante tonneaux de ce sucre, et le tonneau étant de deux milliers français, font la quantité de vingt deux millions cinq cent milliers pesant de sucre dont le tiers en sucre candi, et les deux tiers en cassonade.

Indépendamment de ce que les étrangers en exportent, les Cochinchinois en font une grande consommation, ils en mangent ordinairement avec leur riz, ils l'emploient à des confitures de toute espèce et ils regardent cette denrée comme une nourriture très saine.

Ils prétendent que rien n'est si nourrissant que le sucre, et ils engraisent les chevaux, les buffles, les éléphants avec des cannes à sucre.

Voici comment ils la recueillent.

Chaque habitant a une petite plantation de cannes à sucre, il en tire son sirop à mesure que les cannes mûrissent et va le vendre au marché.

Là ce sirop est acheté par des manufactures qui le réduisent en sucre.

# B

## Arbres, arbustes, plants apportés de Manille et de diverses îles, à l'Isle de France.

-----

Manguiers d'excellentes espèces		Marticaire double
Mangoustaniers		Orangers de [ ?]
Arecquiers		Sacca
Sapotittiers		Rima
Noyer d'Antépolo		Jasmin d'Espagne
Arbre d'huile de bois		Mélesse
Cardamone		Cassier
Santal		Sapan ou bois de Brésil
Chicomorcé		Sapote noire
Chicoï		Amagore
Banboux		Rottins de 4 sortes
Lami, bois de la Chine		Bethel blanc
Champol		Menthe
Alanguilan		Marrube
Pallios		

\* \* \*

Ce manuscrit a précédemment été édité dans les *Mémoires de L'Académie de Lyon*, tome 8, 2009.

===