

^ SUR L'ORIGINE DU CACAOYER, *THEOBROMA CACAO* LINNÉ, STERCULIACÉES

par Jacques BARRAU*

Parmi les plantes utiles que les Européens découvrirent au nouveau monde, le cacaoyer tient une place à part que lui valurent dans doute l'exceptionnel statut de sa fève dans la hiérarchie des denrées alimentaires du Mexique pré-colombien (cf., dans ce numéro du JATBA, l'article de Louise Paradis), sa nouveauté gustative pour les palais européens et l'originalité de ses propriétés. Tout cela ne pouvait que susciter l'intérêt des colonisateurs et commerçants blancs tout en stimulant leur inventivité; ils trouvèrent en effet à cette nouvelle denrée de nouvelles préparations d'utilisations, à commencer par ce mariage du cacao et du sucre qui devait connaître le succès que l'on sait. Mais le produit du cacaoyer était pour les Européens du temps de la découverte des Amériques chose si étrange et étrangère que son acceptation par ces derniers fut loin d'être instantanée et n'alla pas sans susciter des controverses (cf. dans ce numéro du JATBA, l'article d'Alice Peeters). Source de sensations gustatives nouvelles, il s'imposa cependant à l'Europe gourmande qui le para volontiers de magiques vertus exotiques, d'autant plus qu'il était volontiers consommé relevé d'épices.

Il fallut cependant attendre que la plante et sa distribution fussent mieux connues et surtout qu'au XIXe siècle, on ait commencé à s'interroger scientifiquement sur l'histoire des plantes cultivées, interrogation qu'un fixisme persistant ne facilitait guère, pour que fut posée la question de l'origine de ce cacaoyer.

Parmi les réflexions scientifiques qu'elle suscita au cours du XIXe siècle, nous devons faire référence à l'œuvre pionnière d'Alphonse de Candolle¹. Ce dernier situait, à juste titre, l'aire du genre *Theobroma* en Amérique intertropicale et «principalement (dans) les parties les plus chaudes du Brésil, de la Guyane et de l'Amérique centrale»; il considérait aussi le cacaoyer ou *Theo-*

* Laboratoire d'Ethnobotanique et d'Ethnozoologie du Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris et ERA 773 «Recherches et Documentation Ethnobotaniques et Ethnozoologiques» du CNRS.

1. Candolle (A. de), 1912 (5e édition), *Origine des plantes cultivées*, Paris.

broma cacao Linné, comme originaire du bassin des Amazones (op. cit. p. 250-251). Candolle remarquait toutefois combien il était difficile, sur la foi des observations botaniques alors disponibles, de déterminer la ou les régions où ce cacaoyer pouvait être considéré comme spontané; cela reflète bien les difficultés qu'on avait alors à appréhender le problème de l'évolution d'une plante de l'état spontané à l'état domestiqué. Dans le cas du cacaoyer, ce problème était rendu encore plus ardu du fait que le *Theobroma cacao* retourne aisément de l'état cultivé à un apparent état sauvage. Ce qui faisait écrire à Candolle (op. cit., p. 250) : «Beaucoup d'anciens auteurs l'indiquent comme spontané et cultivé, à l'époque de la découverte de l'Amérique, de Panama à Guatemala et à Campêche; mais les nombreuses citations, réunies par Sloane² font craindre qu'ils n'aient pas vérifié suffisamment la condition spontanée. Les botanistes modernes s'expriment vaguement à cet égard, et en général ils ne mentionnent le cacaoyer dans cette région et aux Antilles qu'à l'état cultivé.»

Il peut être intéressant de rapprocher ce propos de Candolle de celui, récent (1964), du botaniste José Cuatrecasas³ (p. 505), au même sujet :

«For many years there has evidently been knowledge of the wild populations of *T. Cacao*. There are many citations of places in Central and South America where *T. Cacao* is said to have been found wild, which may have been true in some cases, but not in others where we may be dealing with the remains of abandoned plantations.»

En fait, il fallut attendre notre siècle et surtout les travaux de F.J. Pound, en 1938⁴, de E.E. Cheesman, en 1944⁵, et surtout la remarquable révision taxinomique du genre *Theobroma* de José Cuatrecasas (op. cit.) pour que soient précisées les conclusions auxquelles était parvenu Candolle. En fait, ces conclusions se sont trouvées, dans leur ensemble, confirmées par les recherches que nous venons de citer; cela montre, s'il en était besoin, le génie d'Alphonse de Candolle qui, tout empêtré qu'il était dans le fixisme et contraint de fonder son raisonnement sur des bases fragiles et des informations fragmentaires, arrivait souvent, par une mise en série de données de caractères les plus divers, à cerner d'assez près l'origine d'une plante cultivée !

2. Sloane (H.), 1695, *Catalogus Plantarum quae in Insula Jamaica sponte proveniunt...*, Londres.

Sloane (H.), 1707-1725, *A voyage to the Islands Madera, Barbados, Nieves S. Christophers and Jamaica with the Natural History (...)* of the last of those Islands, London, 2 vol.

3. Cuatrecasas (J.), 1964, *Cacao and its allies : a taxonomic revision of the genus Theobroma*, *Contributions of the U.S. National Herbarium*, 35.6., Washington.

4. Pound (F.J.), 1938, *Cacao and witchbroom disease in South America*, Trinidad.

5. Cheesman (E.E.), 1944, Notes on the nomenclature, classification and possible relationships of cacao populations, *Tropical Agriculture*, 21 : 144-159, Trinidad.

Nous avons évoqué l'importante contribution de Cuatrecasas à la connaissance botanique des cacaoyers; il eut bien entendu des prédécesseurs et, parmi eux, on aura garde de ne pas omettre ici le fondateur de cette publication, Auguste Chevalier, Professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle, qui, en 1946, publia dans la *Revue de Botanique Appliquée et d'Agronomie Tropicale* une révision du genre *Theobroma*⁶; on doit aussi à Auguste Chevalier des travaux plus anciens sur la taxinomie des cacaoyers cultivés en Afrique tropicale⁷. Il décrivit ainsi en 1908 sous le nom de *Theobroma sphaerocarpa* un cacaoyer depuis longtemps cultivé à l'île São Tomé, espèce dont Cuatrecasas (op. cit. p. 515) devait faire l'une de ses deux sous-espèces, *sphaerocarpum*, du *T. cacao*, l'autre étant la sous-espèce *cacao* (ibid. p. 513 et suivantes). Par la suite, on devait retrouver ce *T. cacao* subsp. *sphaerocarpum* à l'état spontané dans la forêt tropicale, depuis la Guyane jusqu'à l'Amazonie moyenne, au Nord et à l'Est des Andes.

La question de l'origine du cacaoyer devait recevoir une réponse encore plus précise avec les recherches de F.W. Cope⁸ sur les phénomènes d'incompatibilité pollinique chez les cacaoyers. A ce même auteur, on doit aussi une très récente synthèse sur l'évolution des cacaoyers cultivés⁹.

Tout en suggérant quelques compléments de recherche pouvant éclaircir des aspects de l'histoire de cette importante plante cultivée, nous nous proposons de faire ici le point des connaissances présentes sur l'origine du cacaoyer.

* * *

Brève histoire de la connaissance du Theobroma cacao et de ses variétés :

Bien que José Cuatrecasas (op. cit. p. 383 à 415) ait complètement traité de l'histoire de la connaissance botanique du genre *Theobroma*, excellente étude à laquelle le lecteur se référera avec profit, il peut être utile de rappeler ici à grands traits les principales étapes de cette histoire, notamment celles qui concernent plus particulièrement les cacaoyers cultivés.

Le terme *cacao* et le cacaoyer fixent leur entrée dans les textes et la nomenclature botaniques en 1605 avec la mention d'un *cacao fructus* par Charles de

6. Chevalier (A.), 1946, Révision du genre *Theobroma*, *Revue de Botanique Appliquée et d'Agronomie Tropicale*, 26 : 265-285, Paris.

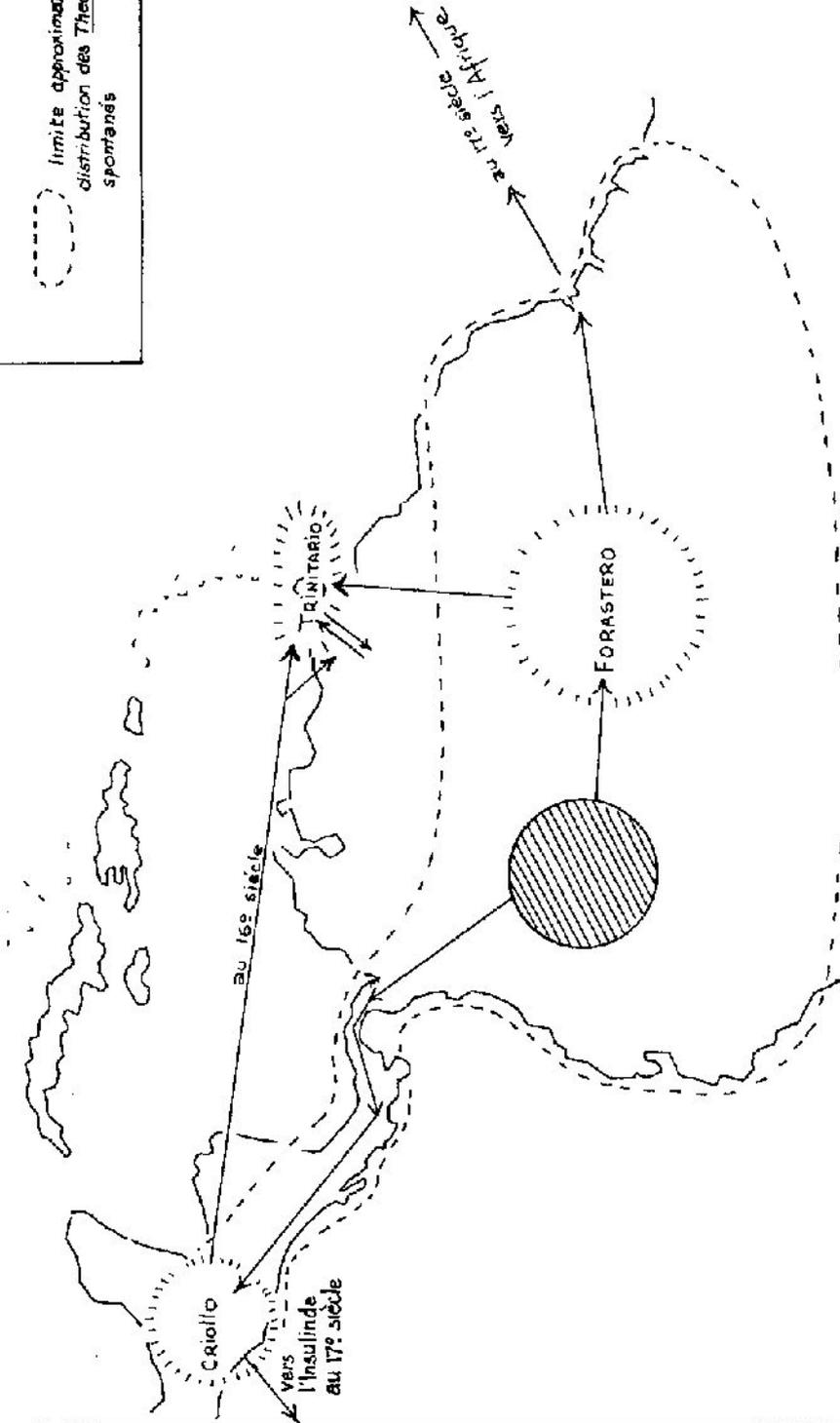
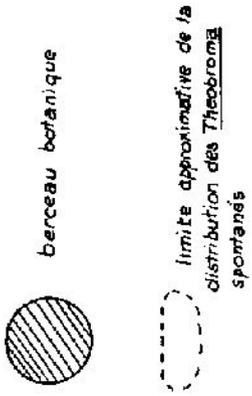
7. Chevalier (A.), 1908, Le cacaoyer dans l'Ouest Africain, in *Les Végétaux utiles de l'Afrique tropicale française*, Paris.

8. Cope (F.W.), 1962, The mechanism of pollen incompatibility in *Theobroma cacao* L. *Heredity*, 17 : 157-182.

Cope (F.W.), 1962, The effect of incompatibility and compatibility on genotypes proportions in populations of *Theobroma cacao* L. *Heredity*, 17 : 183-195.

9. Cope (F.W.), 1976, Cacao, *Theobroma cacao* (Sterculiacées), p. 285-289, in *Evolution of Crops Plants*, N.W. Simmonds edit., Londres.

ORIGINE ET ÉVOLUTION DES CACAOYERS CULTIVÉS, d'après F. W. Cope, 1976



l'Écluse ou Clusius, au chapitre XXVIII de son *Exoticum Libri Decem*, mention accompagnée d'une sommaire illustration des fèves, ainsi que du commentaire suivant : «*Celebrem etiam per universam Americam multique usus fructum Cacao appellant.*»

En 1623, dans son *Pinax Theatri Botanici*, Gaspar Bauhin, sous sa rubrique *Amygdalus*, signale le cacaoyer dans les termes suivants : «*Amygdalis similis Guatimalensis Avelanna Mexicana cujus cacao appellant...*»

Le *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus, seu Plantarum, Animalium, Mineralium Mexicanorum Historia* de Francisco Hernandez, 1631-1650, mentionne quatre variétés du cacahoaquahuitl, nom mexicain du cacaoyer.

En 1696, Hans Sloane, dans son *Catalogus Plantarum quae in Insula Jamaica sponte proveniunt* compile toute une série de citations d'auteurs les plus divers ayant parlé du cacaoyer.

Sur la base de descriptions et dessins que lui avait fournis Plumier, Tournefort, en 1700, dans son *Institutiones Rei Herbariae*, établit le genre *Cacao*, monospécifique; divers auteurs post-linnéens s'en serviront, considérant qu'il avait priorité sur le nom générique linnéen.

Les publications se succèdent mais, en 1725, paraîtra le *Voyage to Jamaica... with the natural history* de Hans Sloane, auteur déjà cité, où l'on trouve la première monographie consacrée au cacaoyer, ses variétés, leur culture et leur distribution.

En 1737, Linné, dans son *Genera Plantarum*, place le cacaoyer dans sa *classis* 18, *Polyadelphia pentandria*, sous le nouveau nom générique *Theobroma* «aliment des Dieux», qu'il préfère au «barbare» (l'épithète est de lui!) *cacao*; la description qu'il donne de son *Theobroma* paraît fondée sur des spécimens récoltés par Sloane. En 1749, Linné, dans son *Materia Medica*, définit les propriétés du cacao comme suit : «*pinguis, subamara, nutriens, aphrodisiaca, calefaciens.*» Et dans la première édition du *Species Plantarum*, en 1753, Linné invente le binôme *Theobroma cacao*.

Dix ans plus tard, Anderson dans sa *Famille des Plantes*, va ranger curieusement le cacaoyer dans la famille des «pistachiers».

Aublet, en 1775, signale dans son *Histoire des Plantes de la Guiane* des cacaoyers sauvages.

Les années passent et les mentions et traitements botaniques du cacaoyer se multiplient souvent se copiant l'une l'autre et sans apporter de connaissances bien nouvelles à la variation des cacaoyers cultivés. On signalera toutefois la *Flora Antillarum...* de F.R. de Tussac¹⁰ où le cacaoyer cultivé est l'objet d'un traitement de choix; il est vrai que l'auteur est grand amateur de chocolat au point d'écrire :

«Le chocolat est au corps ce que le café est à l'esprit» (op. cit. p. 103).

10. Tussac (S.R. de), 1808, *Flora Antillarum seu Historia generalis botanica*, Paris.

Il faut attendre 1882 et la publication à la Jamaïque du *Cacao : how to grow and how to cure it* de D. Morris pour disposer du premier traitement systématique des variétés du cacaoyer cultivé. Morris les divise en deux classes, *Criollo* et *Forastero*, la seconde comprenant les variétés *Cundeamor*, *Liso*, *Amelonado* et *Calabacillo*.

Dix ans plus tard, John Hinchley Hart, dans sa monographie *Cocoa* publiée à Trinidad va modifier la classification de Morris et répartir les variétés du cacaoyer en trois classes : *Criollo*, *Forastero*, *Calabacillo*, rangeant les *Cundeamor* et *Amelonado* dans la classe *Forastero*. L'auteur insiste sur la supériorité qualitative des *Criollos* mais signale leur vulnérabilité et leur plus faible rendement. La contribution de Hart à la connaissance des variétés du cacaoyer sera utilisée en France par Henri Jumelle, en 1899, dans la monographie publiée dans les *Annales de l'Institut Colonial de Marseille* et intitulée «*Le cacaoyer, sa culture et son exploitation dans tous les pays de production*».

En 1901, l'Allemand Paul Preuss publie à Berlin les résultats d'une mission d'étude des productions végétales en Amérique centrale et du Sud, *Expedition nach Zentral und Süd America 1899/1900*, Verlag des Kolonial-Wirtschaftlichen Komitee; on y trouve une importante étude des variétés du cacaoyer; y apparaît la classe des *Trinitarios*.

Nouvelle publication de John Hinchley Hart en 1911, *Cacao, a manual on the cultivation and curing of cacao* où l'auteur précise sa classification des variétés en admettant deux espèces, *Theobroma pentagona* Bernoulli (*cacao lagarto* ou *alligator cacao*) et *T. cacao* Linné avec toujours trois classes de variétés : *Criollos*, *Forasteros* et *Calabacillos*.

Quatre ans plus tard, en 1914, paraît à Londres la première édition du classique *Cocoa* de C.J.J. Van Hall, qui sera réédité en 1932 et demeurera longtemps la « bible » des agronomes et planteurs quant au cacaoyer, ses variétés et leur culture.

En 1930, Henri Pittier publie dans la *Revue de Botanique Appliquée et d'Agronomie Coloniale* (10 : 777-781) un article intitulé *A propos des cacaoyers spontanés*, où il insiste sur l'instabilité des formes du cacaoyer cultivé, particulièrement des *Forasteros*, et leur extrême variabilité dues à la possibilité de croisements multiples et répétés, point de vue que reprendront E.E. Cheesman¹¹ en 1932 et R. Cifferi¹² en 1933.

En 1944, Cheesman (op. cit.), toujours considérant l'ensemble des cacaoyers sauvages, semi-sauvages et cultivés comme «*one interbreeding population*» maintient la distinction entre *Criollos* et *Forasteros*, les premiers occupant une aire allant de la Colombie au Sud du Mexique avec possibilité d'un berceau

11. Cheesman (E.E.), 1932, The economic botany of cacao : a critical survey of the literature to the end of 1930, *Tropical Agriculture*, 9 : sup. : 1-16, Trinidad.
12. Cifferi (R.), 1933, Monografia delle varietà, forme e razze di cacao coltivate in San Domingo, *Real Acad. Ital. Cl. Sci. Fis. Matemat. Nat.* IV : 589-696, Rome.

botanique dans le cours supérieur de l'Amazonie, les seconds occupant le bassin amazonien. Pour Cheesman, les *Trinitarios* étaient issus du croisement entre *Criollos* et *Forasteros*; quant au *Theobroma pentagona*, il devait être selon lui réduit au rang de forme du *T. cacao*.

Deux ans plus tard, en 1946, paraissait la révision des *Theobroma* d'Auguste Chevalier (op. cit.) où l'auteur considérait que tous les cacaoyers cultivés appartenaient à l'espèce *T. cacao* au sein de laquelle il reconnaissait cependant quatre «espèces jordaniennes» : *sativa*, *leiocarpa*, *pentagona*, *sphaerocarpa*, capables de se croiser entre elles «à l'infini».

Ce qui précède montre la difficulté qu'ont eue botanistes et agronomes à mettre de l'ordre dans cette espèce extrêmement variable et à s'y retrouver quant à ses origines possibles. En fait, si Cheesman (1944, op. cit.) fut le premier (il faut bien le reconnaître) à proposer un schéma acceptable quant à ses origines, c'est qu'il disposait d'observations enfin suffisantes quant à la distribution géographique de la variabilité du cacaoyer. Ces observations avaient été recueillies notamment par F.J. Pound (op. cit.) au cours de ses prospections de variétés du *T. cacao*. Mais avant de préciser ce que l'on sait aujourd'hui de l'origine de ce dernier, il convient de préciser l'état présent de sa taxinomie.

* * *

Taxinomie des cacaoyers cultivés :

La révision méticuleuse du genre *Theobroma* à laquelle s'est livré José Cuatrecasas lui a permis de clairement délimiter la position taxinomique du *Theobroma cacao* Linné et de ses variations.

Le *T. cacao* constitue la section *Theobroma* du genre et Cuatrecasas y distingue les sous-espèces et formes suivantes :

- subsp. *cacao* caractérisée par un fruit allongé, claviforme, fusiforme ou ovoïde oblong, à 5 ou 10 côtes plus ou moins marquées et verruqueuses; péricarpe d'épaisseur moyenne et endocarpe ligneux mince; graines ovoïdes ou ellipsoïdes, en général arrondies en section transversale; cotylédons blancs ou blanc jaunâtre; à cette sous-espèce correspondent les *Criollos* parmi lesquelles Cuatrecasas distingue les formes suivantes :
 - forma *pentagonum*; noms communs : *cacao lagarto*, *alligator cacao*; connu seulement à l'état cultivé en Amérique centrale et au Sud du Mexique; fournit l'un des meilleurs cacaos.
 - forma *leiocarpum*; noms communs : *cunamaco* (Guatemala), *porcelaine java criollo* (dénomination commerciale); connu seulement à l'état cultivé en Amérique centrale et au Sud du Mexique; fournit un cacao de haute qualité.
 - forma *lacandonense*; spontané en forêt tropicale dense au Nord-Est de Chiapas, Mexico; pourrait être un «ancêtre» des cacaoyers cultivés.
- subsp. *sphaerocarpum* caractérisée par un fruit ellipsoïde, presque globuleux ou plus ou moins oblong, arrondi aux deux extrémités, lisse ou très légère-

ment verruqueux, pouvant présenter dix légers sillons; péricarpe très épais et mésocarpe ligneux ferme; graines ovoïdes, plus ou moins aplaties; cotylédons pourpres ou violet foncé. A cette sous-espèce correspondent les *Forasteros* : *Calabacillos* et *Amelonados*; on trouve cette sous-espèce à l'état spontané depuis les Guyanes jusqu'en Amazonie moyenne, au Nord et à l'Est des Andes; à l'état cultivé, elle donne des arbres robustes à croissance rapide, produisant plus que les *Criollos* mais fournissant un cacao de moindre qualité.

A ces deux grandes «classes» de variétés, *Criollos* et *Forasteros*, il faut ajouter les *Trinitarios* dont Cuatrecasas (op. cit. p. 517) a fort bien résumé les caractéristiques et l'origine en écrivant :

«The *Trinitarios* also are *Forasteros* with features intermediate to *Criollo*, being variable in shape and in seed characters. They probably originated by interbreeding in the Venezuelan Orinoco basin, from which they were introduced to Trinidad where they acquired new genes from old *Criollo* plantations and developed extensively. Later they were brought to Venezuela (receiving the name *Trinitario*).»

* * *

L'origine des cacaoyers cultivés :

Tout le problème de l'origine des cacaoyers cultivés est fondé sur la distinction que fit initialement Morris (op. cit.) au sein du complexe très variable qu'est le *Theobroma cacao* entre les deux grandes «classes» de variétés : *Criollos* et *Forasteros*. Pittier (op. cit.) crut pouvoir y reconnaître l'existence de deux espèces distinctes de cacaoyers : l'une, les *Criollos*, en Amérique centrale et au Mexique, largement domestiquée et depuis longtemps cultivée, l'autre, les *Forasteros*, en Amérique du Sud et principalement spontanée à l'ère pré-coloniale. Bref, selon cette théorie, il n'y aurait eu en Amérique pré-colombienne qu'un seul foyer ancien de domestication du cacaoyer, celui des *Criollos* mésoaméricains, peut-être, à partir de formes sauvages telles que le *Theobroma cacao* subsp. *cacao* forma *lacandonense* décrit par Cuatrecasas.

Certes la distinction initiale entre *Criollos* et *Forasteros* demeure valide, mais l'introduction, à l'ère coloniale, des *Criollos* en Amérique du Sud et aux Antilles et celle des *Forasteros* en Amérique centrale et aux Antilles auraient entraîné des croisements multiples expliquant l'extrême variabilité des populations de cacaoyers cultivés.

Cheesman (1944, op. cit.) devait un peu modifier cette hypothèse en suggérant que les *Criollos* étaient, en fait, issus «from an offshoot of a general cacao stock in the headwaters of the Amazon, carried over the Andes into Southern Colombia, and having developed many of their present characters in association with man.»

Cuatrecasas (op. cit. p. 507) a contesté cette hypothèse dans les termes suivants :

«... historical knowledge at present can only relate cacao to Central American

man, especially the Mayans, and not to the South American Indians. Central American Indians undoubtedly developed the art of planting and selecting of cacao through several thousands years, finally obtaining the high quality produce which the Spaniards found at the time of conquest.»

Et Cuatrecasas (ibid.) ajoute :

«It may be assumed that in early times a natural population of *Theobroma cacao* was spread throughout the central part of Amazonia-Guiana, westward and northward to the south of Mexico; that these population developed into two different forms geographically separated by the Panama Isthmus; and these two original forms, when isolated, but sufficiently consistent characters to be recognized as subspecies. As they intermingle readily by crossing, giving fertile and robust hybrids, they cannot be considered distinct species... Because the cultivation and selection has been very active for some thousand years in the Central American-Mexican area, it is in this area, where we find the richest variety of forms. When the subspecies (with their different forms) interbred the products gave the great and confusing variety of existing types.»

C'est peut-être là disposer un peu vite de la variabilité des *Forasteros* et d'une domestication possible de cette sous-espèce du *Theobroma cacao* en Amérique du Sud. La prédominance qualitative des *Criollos* mexicains, leur rôle éminent dans les grandes civilisations méso-américaines ont peut-être fait qu'on a eu souvent tendance à privilégier dans les raisonnements sur l'origine des cacaoyers cultivés le berceau culturel mésoaméricain. Mais, à ce propos, il faut aussi compter avec les Amérindiens de l'Amérique du Sud dont les pratiques culturelles actuelles ne rendent pas nécessairement compte de civilisations matérielles passées. En outre, dans l'aire des *Forasteros* initiaux, on connaît des cas de culture du *T. cacao* subsp. *sphaerocarpum*. Ainsi Pierre et Françoise Grenand (communication personnelle) ont observé en Guyane des communautés amérindiennes prélevant des plants de ce cacaoyer en forêt et les plantant autour de leur village, ne serait-ce que pour disposer ainsi plus aisément de fruits dont ils consomment la pulpe entourant les fèves. Peut-être d'ailleurs s'agit-il d'un usage résiduel d'une plante jadis ou naguère mieux utilisée ? Toujours est-il que l'observation de P. et F. Grenand implique une manipulation suffisante de ce cacaoyer pour qu'une proto-domestication, voire une domestication ait été possible dans l'aire Amazono-Guyanaise où cependant on manque quelque peu, il est vrai, d'informations ethnobotaniques précises sur les utilisations traditionnelles du *Theobroma cacao* par les Amérindiens.

Pour ces raisons, on se rangera volontiers ici aux côtés de Cheesman (op. cit.) et de Cope (9, op. cit.) en admettant l'existence d'un «berceau botanique» du *Theobroma cacao* dans le cours supérieur de l'Amazone, au pied des Andes, à partir duquel, grâce à l'intervention des hommes, se sont différenciées, au Nord, c'est-à-dire en Méso-Amérique, les *Criollos* et, au Sud, c'est-à-dire dans l'aire Amazono-Guyanaise, les *Forasteros*. *Forasteros* et *Criollos* se sont regroupés à l'ère coloniale au Vénézuéla, à Trinidad et aux Antilles pour ajouter encore à la confusion variétale en donnant naissance aux *Trinitarios* mariant, dans leur hétérogénéité, la qualité des *Criollos* à la robustesse et à la productivité des *Forasteros*.

* * *

En guise de conclusion :

Le cas des cacaoyers cultivés et de leurs possibles origines illustre une fois de plus le schéma, si fréquemment vérifié, selon lequel à partir d'un «berceau botanique» et, grosso modo, à la périphérie de celui-ci, se différencient, du fait de l'interaction des hommes, des berceaux de domestication et de différenciation de cultigènes, dans ce cas *Criollos* et *Forasteros*. Ce qu'on peut regretter à propos du cacaoyer, c'est de savoir si peu de choses sur les utilisations amérindiennes des *Forasteros*. Peut-être est-il encore temps de combler cette lacune par l'enquête ethnobotanique de terrain mais aussi par un patient travail d'archives : dépouillement des vieux récits de chroniqueurs et voyageurs ethnographes, examens systématiques des indications d'usage portées sur les étiquettes des vieux herbiers... Car tout porte à penser que si l'Amérique tropicale du Sud n'a pas connu une «civilisation du cacao» aussi avancée que celle du Mexique pré-colombien, les cacaoyers y ont néanmoins été non seulement utilisés mais encore probablement domestiqués.

Abstract

After a brief survey of the history of botanical knowledge about cultivated cacao trees, the problem of their origin is discussed, and the author comes to the conclusion that the two main «classes» of cultivars : *Criollos* and *Forasteros* have differentiated from a common «botanical birthplace» in the upper stream of the Amazon. He also emphasizes the possibility of a pre-columbian domestication of *Forasteros* in the Amazon-Guyana area by Amerindian populations.

mai 1980