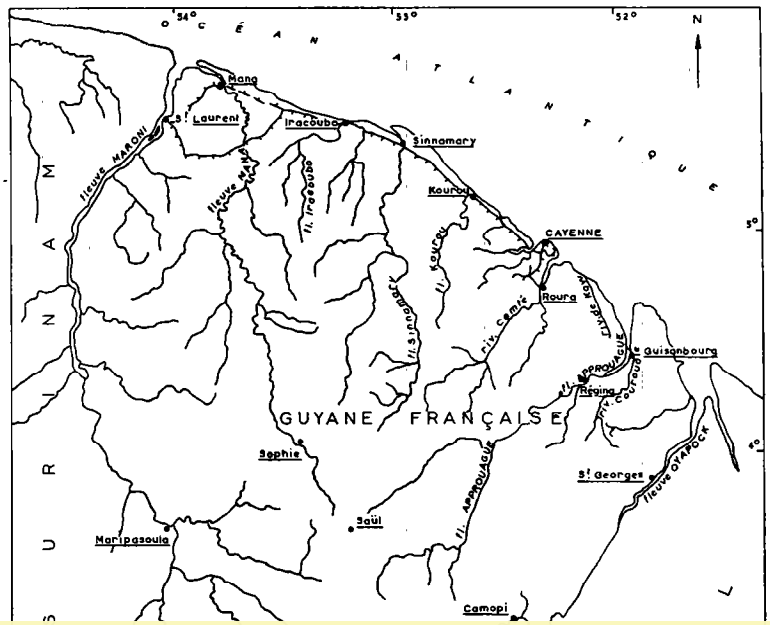
Retour au menu

LES CACAOYERS DE GUYANE



Ceci est un filigrane pour la version d'essai, inscrivez-vous po
Les avantages pour les utilisateurs inscrits :

1. Possibilité d'enlever le filigrane d'essai.
2. Aucun filigrane sur les documents de sortie.

A l'occasion d'une mission effectuée en juin 1962 dans le département français de la Guyane, M. BRAUDEAU a été frappé par l'aspect des anciennes plantations de cacaoyers, abandonnées depuis plus d'un siècle, où les arbres végètent dans des conditions très particulières et en l'absence totale de tout parasitisme apparent.

Alors que tous les pays producteurs de cacao ont à lutter contre les dégâts de nombreux parasites ou maladies et effectuent d'importants travaux de recherches dans ce but, il nous paraît utile de signaler, en publiant cette note, l'intérêt que sont susceptibles de présenter les cacaoyers guyanais.

La Rédaction

HISTORIQUE ET ORIGINE DU CACAOYER EN GUYANE

Les premières plantations de cacaoyers auraient été établies en Guyane française en 1734 dans l'Ile de Cayenne. Les plantations se seraient étendues ensuite sur les rives des principaux fleuves, de l'Oyapock, de l'Approuague, du Sinnamary, de la rivière Comté.

Il est vraisemblable que ces cacaoyères furent établies avec des graines provenant des cacaoyères naturelles existant en Guyane dans la haute vallée de l'Oyapock et de son affluent le Camopi. LECOMTE et CHALOT (1) rappellent qu'en 1729, le sergent LA HAYE, envoyé par le gouverneur d'ORVILLIERS à la recherche du fameux lac Parime, rencontra, dans le Haut Camopi, « une forêt de dix lieues environ d'étendue, presque toute de cacaoyers ». En 1730, des soldats trouvèrent une autre forêt de cacaoyers plus en aval sur l'Oyapock, peut-être sous le confluent de l'Yingari ou du Camopi.

(1) LECOMTE et CHALOT : Le cacaoyer et sa culture. Georges Carré et C. Naud éditeurs, Paris, 1897.

Retour au menu

En 1741, une carte de la Guyane, dressée par les Jésuites, figure une forêt de cacaoyers dans la région supérieure de l'Oyapock.

Dans son «Traité sur les terres noyées de la Guyane », GUISAN (2) écrivait en 1788 :

« Le cacaoyer que l'on cultive à Cayenne vient « de ces forêts de cacaoyers naturels qui sont au- « dessus de Camopi, rivière qui verse ses eaux « dans le haut de l'Oyapock. On croit en distinguer « deux ou trois espèces, soit qu'une longue culture « du premier qui ait été transplanté dans la colonie « ait un peu changé la forme de son fruit, soit quel- « que autre cause. Il est vrai qu'on remarque que « celui apporté plus récemment de Camopi produit « des cabosses plus grandes, plus belles, et dont les « rainures sont plus profondes ou les côtes plus « saillantes, plus ressemblantes à de petits melons : « on doit leur donner la préférence pour faire de « nouvelles plantations. »

Et GUISAN précisait pour montrer la différence entre le cacaoyer cultivé en Guyane française et celui cultivé au Surinam : « C'est de Caraque qu'est venu le cacaoyer cultivé au Surinam ».

La production annuelle de cacao de la Guyane se situait de 1830 à 1848 aux environs de 40 tonnes. Depuis lors la production a sans cesse diminué (21 tonnes en 1892, 3 tonnes en 1897) et a pratiquement disparu dès le début du XXe siècle.

Les causes de cette disparition sont essentiellement la découverte de l'or qui, survenant juste après l'abolition de l'esclavage, incita la main-d'œuvre à abandonner les travaux agricoles pour partir à la recherche de l'or.

Aujourd'hui toutes ces anciennes plantations sont totalement abandonnées, les cabosses restent sur les arbres et ne sont jamais récoltées.

La Guyane a totalement disparu de la liste des pays producteurs de cacao.

LES ANCIENNES PLANTATIONS DE CACAOYERS

Ceci est un filigrane pour la version d'essai, inscrivez-vous po

Les avantages pour les utilisateurs inscrits :

1. Possibilité d'enlever le filigrane d'essai.
2. Aucun filigrane sur les documents de sortie.

des superficies relativement importantes (plusieurs centaines d'hectares vraisemblablement) prouvant, s'il en était besoin, que les conditions naturelles de la Guyane conviennent parfaitement au cacaoyer qui s'y trouve admirablement bien adapté.

NATURE DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

Que ce soit dans les anciennes plantations de l'Ile de Cayenne situées pour la plupart sur les pentes de la montagne du Mahury ou dans les plantations qui bordent les fleuves (Approuague, Courouaie, Crique Gabrielle), les cacaoyers appartiennent tous au groupe des forastero amazoniens : cabosses toujours de couleur verte (jaune à maturité), mais de forme assez variable. Plusieurs types peuvent être isolés suivant que la cabosse est plus

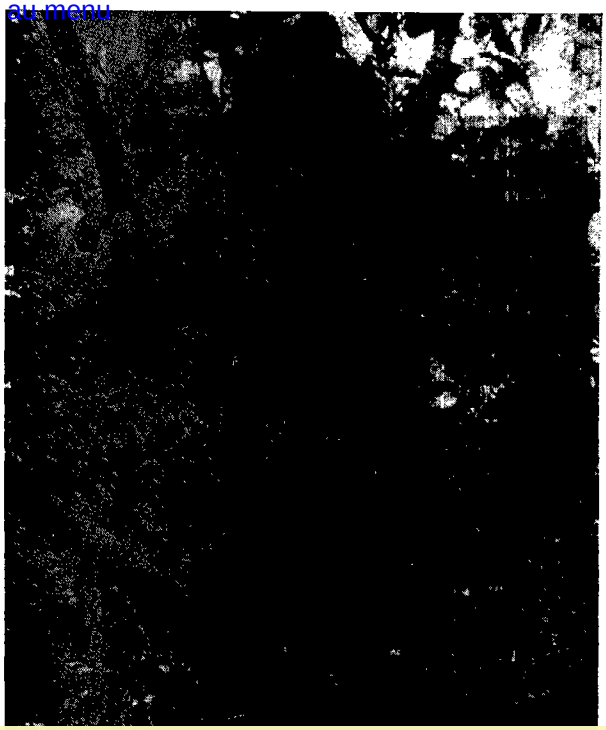
nous référant à la classification proposée par CHEESMANN en 1945.

ASPECT VÉGÉTATIF

Le comportement des arbres dans ces plantations abandonnées est tout à fait particulier. Il est rare de trouver un arbre avec un tronc unique présentant l'aspect classique des cacaoyers en plantation. La plupart du temps, ce sont de véritables touffes de tiges plus ou moins enchevêtrées, provenant du développement de très nombreux gourmands qui émettent chacun leurs propres racines et s'individualisent ainsi plus ou moins de la souche mère. Dès qu'une des tiges de cette souche prend pour une raison quelconque une position inclinée, de nombreux gourmands s'y développent qui émettent des racines aériennes dont certaines prennent naissance à plus d'un mètre au-dessus du sol. Les cacaoyères présentent ainsi un aspect tout à fait particulier et remarquable.

(2) GUISAN : Traité sur les terres noyées de la Guyane. Cayenne. Imprimerie du Roi, 1788 ; 2e édition, Cayenne, 1825.

Retour au menu



PRODUCTION DES ARBRES

Il est difficile d'évaluer quelle peut être la production annuelle des cacaoyers de ces anciennes plantations. A la demande du Directeur des Services Agricoles, une étude du matériel végétal des anciennes plantations de l'île de Cayenne a récemment été entreprise.

Dix-sept arbres ont été repérés : il s'agit plus exactement de dix-sept touffes de cacaoyers sur lesquelles il est prévu de contrôler toute la récolte pendant une année.

Deux récoltes ont été faites, les 5 mai et 18 mai 1962, qui ont permis déjà de prélever 947 cabosses, soit en moyenne 55,7 cabosses par touffe.

Les mensurations et comptages effectués sur 463 fruits de ces premières récoltes ont fourni les renseignements suivants :

poids moyen d'une cabosse	473	g
poids moyen de fèves fraîches par cabosse	116,5	g

Ceci est un filigrane pour la version d'essai, inscrivez-vous po

Les avantages pour les utilisateurs inscrits :

1. Possibilité d'enlever le filigrane d'essai.
2. Aucun filigrane sur les documents de sortie.

ÉTAT SANITAIRE

La caractéristique la plus importante de toutes les cacaoyères guyanaises est **l'absence quasi-totale de toute trace de maladie.**

Alors que les plantations de tous les pays d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud subissent de très importants dégâts par suite des nombreuses maladies cryptogamiques qui s'y développent, alors qu'en particulier les cacaoyers du Surinam, à l'ouest du Maroni, et ceux du Brésil, à l'est de l'Oyapock, subissent d'importants dégâts du fait de la pourriture brune des cabosses (*phytophtora palmivora*), du balai de sorcière (*Marasmius perniciosus*), de la galle des coussinets (cushion gall), aucune trace de ces maladies ne peut être décelée dans les cacaoyères guyanaises.

Cl. Delaunay

En haut : *Aspect en touffes des cacaoyers guyanais*

En bas : *Gourmand orthotrope ayant émis de nombreuses racines aériennes*

Retour au menu

Cl. BRAUDEAU

Vieille plantation de cacaoyers dans l'Ile de Cayenne (Juste Auguste)

Ce fait a été signalé de nombreuses fois par tous ceux qui ont eu l'occasion de visiter ces anciennes plantations. Un rapport établi par M. THOMASSIN Tropicale de Trinidad, spécialiste du cacaoyer, qui

trace de maladie, ni sur cabosse, ni sur feuille, ni sur rameau, ne semble exister.

Ce phénomène est d'une extrême importance et deux hypothèses peuvent être émises à son sujet :

— ou bien l'abandon total de ces plantations, leur faible étendue et leur isolement dans un pays difficilement accessible et très peu peuplé, ont été des éléments peu favorables à l'introduction et au développement des parasites, ce qui semble peu vraisemblable notamment en ce qui concerne l'île de Cayenne d'une part, le *phytophtora* d'autre part.

— ou bien le matériel végétal qui constitue les peuplements de cacaoyers guyanais présente une résistance naturelle à tous ces parasites, ce qui serait absolument exceptionnel, mais n'est pas invraisemblable du fait de l'origine présumée de ces cacaoyers qui pourraient provenir exclusivement d'une souche guyanaise dont la culture ne fut répandue qu'en Guyane.

Ceci est un filigrane pour la version d'essai, inscrivez-vous po

Les avantages pour les utilisateurs inscrits :

1. Possibilité d'enlever le filigrane d'essai.
2. Aucun filigrane sur les documents de sortie.

CONCLUSION

Ces hypothèses demandent à être vérifiées. Mais

que le matériel végétal guyanais

présenter, tant pour une reprise

éventuelle de la cacaoculture en Guyane que pour

les travaux d'amélioration et de sélection du

dans l'ensemble des pays producteurs

d'Amérique et d'Afrique, l'I. F. C. C. se propose

toute une série d'études destinées à

en préciser les caractéristiques essentielles : caractères botaniques et biologiques, résistance au parasitisme, comportement et productivité des arbres en plantation, valeur commerciale du produit, etc...

C'est avec un esprit très critique que nous avons nous-même récemment visité ces plantations, mais il ne nous a pas été possible de trouver une seule cabosse qui ne fût pas absolument saine. Aucune

Braudeau (J.). — Les cacaoyers de Guyane française. *Café, Cacao, Thé*, Paris, vol. VI, nº 3, juil.-sept. 1962, p. 187-190, 2 réf.

Bien que toute culture de cacaoyer soit aujourd'hui totalement abandonnée en Guyane française, les vestiges des anciennes plantations présentent un aspect remarquable et constituent une source de matériel végétal dont l'Auteur souligne l'intérêt éventuel pour les travaux de recherches sur la sélection du cacaoyer.

Braudeau (J.). — The cocoa trees of French Guiana. *Café, Cacao, Thé*, Paris, vol. VI, nº 3, juil.-sept. 1962, p. 187-190, 2 réf.

Though cocoa cultivation is nowadays completely forsaken in French Guiana, the remains of the old plantations have a remarkable aspect and constitute a source of vegetal material the possible interest of which is stressed by the Author for research works on cocoa selection.

Braudeau (J.). — Die Kakaobaüme französischen Guyanas. *Café, Cacao, Thé*, Paris, vol. VI, nº 3, juil.-sept. 1962, p. 187-190, 2 réf.

Obwohl der Kakaoanbau im französischen Guyana heute ganz verlassen ist, bieten die Uberreste der alten Pflanzungen ein merkenswertes Aussehen und bilden eine Quelle von Pflanzenmaterial dessen Interesse für mögliche Kakaozuchtauswahlforschungen vom Verfasser hervorgehoben wird.

Braudeau (J.). — Los cacaos de la Guyana Francesa. *Café, Cacao, Thé*, Paris, vol. VI, nº 3, juil.-sept. 1962, p. 187-190, 2 réf.

La cultura del cacao está ahora completamente abandonada en la Guyana Francesa. Los vestigios de las viejas plantaciones presentan todavía un aspecto tanto especial y constituyen tal fuente de material vegetal, que el Autor llama la atención sobre el eventual interés de esas plantaciones para trabajos de investigaciones sobre la selección del cacao.