

L'ESSENTIEL

> La *grana fina* ou cochenille fine est un insecte parasite d'un cactus (nopal) des hautes terres mexicaines.

> Dès le xvi^e siècle, les Espagnols ont contrôlé l'exploitation et l'exportation de ce produit, dont la grande valeur résultait d'un exceptionnel pouvoir tinctorial pour les rouges de luxe.

> En 1777, au terme d'un périlleux voyage, le naturaliste français Nicolas-Joseph Thiéry de Menonville parvint à déjouer la surveillance espagnole. Il s'empara de l'insecte et du nopal pour en tenter l'acclimatation à Saint-Domingue.

LES AUTEURS



DANIELLE TRICHAUD-BUTI
agregée d'histoire et spécialiste d'histoire économique et sociale de l'Europe méditerranéenne (xvi^e-xix^e siècle)



GILBERT BUTI
professeur émérite d'histoire à Aix-Marseille Université et chercheur à la maison méditerranéenne des sciences de l'homme (laboratoire Telemme, CNRS, Aix-Marseille Université), à Aix-en-Provence, spécialiste d'histoire économique et sociale de l'Europe méditerranéenne (xvi^e-xix^e siècle)

Le rapt de la cochenille mexicaine

Au xviii^e siècle, un mystérieux petit insecte élevé au Mexique faisait fureur sur les marchés asiatiques et européens. Il attira les convoitises de nombreux aventuriers, dont un jeune naturaliste lorrain...

Cochenille. Aujourd'hui, en lisant ce mot, on pense en général au colorant rouge de certains aliments et cosmétiques, ou encore à un parasite des arbres fruitiers, contre lequel jardineries et drogueries proposent toute une gamme d'insecticides. Pourtant, au xviii^e siècle, «recueillir de la cochenille, c'est recueillir de l'or».

Cette affirmation du naturaliste français Nicolas-Joseph Thiéry de Menonville n'est pas excessive. Parmi les fabuleuses cargaisons du Nouveau Monde figuraient non seulement métaux précieux (l'or et en particulier l'argent), cacao, sucre, cuirs, café, bois de campêche et indigo, mais aussi la cochenille.

Au vrai, la cochenille mexicaine ou *grana* était alors une matière première tinctoriale rare et chère, destinée aux rouges de luxe. Dans l'échelle des valeurs des marchandises acheminées par les flottes et galions espagnols, elle se situait, jusqu'à la fin du xviii^e siècle, juste après les métaux précieux. Aussi les Espagnols en ont-ils immédiatement verrouillé son marché : production limitée essentiellement à une province mexicaine, exportation par deux ports américains, débarquement contrôlé à Séville, puis Cadix, où s'approvisionnaient des négociants européens qui la redistribuaient sur les grandes places marchandes et manufacturières.

Pour conserver ce monopole et afin d'en contrôler le marché, les Espagnols ont

La *grana fina*, la cochenille fine mexicaine, est le fruit d'une longue sélection de l'insecte à partir de la cochenille sylvestre et de sa plante hôte, le cactus nopal. Seule la femelle produit le colorant rouge si prisé (ici une représentation du nopal et de la cochenille sylvestre femelle vue de dessous en A et de dessus en B, issue du *Traité de la culture du nopal*, de Thiéry de Menonville, 1787).



entretenu, à toutes ces étapes, le secret sur la nature de la *grana*, que d'aucuns ont naturellement essayé de percer. Le mystère entretenu autour de la cochenille a sans doute contribué à notre intérêt pour son passé. Nous avons rencontré cet étonnant produit en licence d'histoire, lors d'un devoir sur les achats de négociants marseillais au XVIII^e siècle. Et l'envie de partir sur ses traces ne nous a plus quittés. Au fil des années, et malgré de nombreuses pauses liées à notre métier d'enseignant, traquer la cochenille nous a amenés à fréquenter des dépôts d'archives, à ouvrir des liasses de correspondances, à parcourir des livres de comptes, à lire de multiples publications d'horizons scientifiques variés, et même à explorer les hauts plateaux mexicains à la recherche de la matière première abandonnée, sinon pour des usages désormais essentiellement agroalimentaires.

Finalement, en suivant le cadavre d'un petit insecte oublié, nous avons découvert une vaste histoire qui en croise de nombreuses autres, comme celles de la première mondialisation des échanges, de la circulation des savoir-faire ou des transferts culturels, linguistiques et techniques. Parmi les multiples

Au XVIII^e siècle, les Indiens récoltaient la cochenille sur le nopal à l'aide d'un couteau émoussé, d'un bambou taillé en biseau ou d'une queue d'écureuil ou de cerf, comme sur cette illustration d'un traité que le scientifique mexicain José Antonio de Alzate y Ramírez a consacré à la cochenille et au nopal en 1777.



péripéties de cette épopée, l'aventure de Thiéry de Menonville est particulièrement emblématique des efforts déployés dans le monde pour s'emparer du précieux insecte et du savoir-faire associé.

GRAINE OU INSECTE ?

On a souvent assimilé la cochenille à une graine dans la mesure où elle se présente, après traitement, sous la forme de grains deséchés, noirs ou rougeâtres. L'appellation espagnole de *grana* renforçait la confusion. Ainsi, en 1552, le voyageur Francisco López de Gómara présentait la *grana* comme une graine, tandis que quelques décennies plus tard, le missionnaire jésuite José de Acosta la décrivait comme un insecte.

En Europe, plusieurs controverses scientifiques relatives à sa nature ont scandé les XVI^e et XVII^e siècles. Et au début du XVIII^e siècle encore, Jacques Savary des Bruslons affirmait, dans son monumental *Dictionnaire universel du commerce*, « qu'il y a une cochenille qui est un ver et une cochenille qui est une graine. » L'incertitude demeurait, entretenue par les Espagnols. Le doute fut finalement levé en 1729 à la suite d'un pari entre deux scientifiques.

Au terme d'une confrontation arbitrée par des magistrats, la thèse du naturaliste hollandais Melchior de Ruyscher en faveur de la nature animale a été validée. Cette surprenante controverse se situait au croisement des études naturalistes et de la jurisprudence. L'entomologiste René-Antoine Ferchault de Réaumur, qui avait suivi le débat, ne dissimula pas son étonnement : « C'est peut-être la première fois qu'une question d'histoire naturelle a été traitée et décidée juridiquement. » Il enregistra solennellement le résultat et le naturaliste suédois Carl von Linné classa la cochenille mexicaine, *Coccus cacti* (aujourd'hui *Dactylopius coccus*), dans la famille des Coccidés, dans l'ordre des hémiptères, la femelle seule donnant le colorant (acide carminique).

Les cochenilles n'étaient pourtant pas inconnues en Europe. Aujourd'hui, les entomologistes en répertorient plus de trois cents espèces rien qu'en France. Les plus abondantes ne présentent aucun intérêt économique. D'autres, plus rares, ont été recherchées et utilisées, car elles fournissaient un colorant rouge dont on connaît la force symbolique : c'est le sang, la vie, la révolte, le luxe, le pouvoir.

Dans la Rome impériale, le rouge que l'on fabriquait avec le murex, coquillage prélevé en Méditerranée, était réservé à l'empereur, aux sénateurs et aux chefs de guerre. Mais au Moyen Âge, la recette de la pourpre romaine s'était perdue en même temps que s'était épuisée la ressource. Certaines racines et des cochenilles avaient pris le relais chez les

teinturiers de Venise, d'Anvers ou de Nuremberg. Ainsi en était-il de la cochenille de Pologne, de celle d'Arménie et de la «graine écarlate ou de vermeil» que l'on trouve sur les chênes-kermès des collines méditerranéennes et qui fournissait le vermillon recherché par les artisans de Provence, d'Italie, d'Espagne, de Flandre et d'Afrique du Nord.



Le pouvoir tinctorial de l'insecte résultait d'un long processus de sélection à l'époque précolombienne

Toutefois, peu après la découverte de l'Amérique, la mystérieuse *grana fina* – la cochenille fine – mexicaine a relégué ces cochenilles européennes au second rang. Son fort potentiel tinctorial résultait d'un long processus de sélection de l'insecte à rouge et de sa plante-hôte par les Zapotèques et les Mixtèques, deux peuples de l'Amérique précolombienne. Elle s'y différenciait ainsi de la sauvage, dite «sylvestre», moins riche en acide carminique. Cette patiente domestication, oubliée dans l'histoire, n'est pas sans rappeler celle du ver à soie et de l'abeille.

La *grana fina* était exploitée essentiellement en Amérique centrale sur les hautes terres de la région d'Oaxaca, entre 1500 et 2000 mètres d'altitude. Les Aztèques l'utilisaient pour peindre des armes, teindre des étoffes et décorer des parois de temples, l'exigeant comme tribut auprès des peuples soumis. Les premières descriptions de son élevage datent de la conquête espagnole. La *grana* parasite le nopal ou *Opuntia ficus indica*, un cactus mexicain à raquettes épaisses et épineuses, sur lesquelles se fixent les cochenilles femelles. C'est ce cactus qui figure aujourd'hui au centre du drapeau mexicain.

La *grana*, dite aussi *misteca*, se différencie des cochenilles européennes par son haut pouvoir tinctorial ainsi que par la pérennité et la solidité de la couleur – ou plus exactement des couleurs, car la gamme des nuances obtenues est très large: elle va du jaune d'or au violet le plus sombre en passant par l'écarlate, le carmin

et le cramboisi, nuances que l'on retrouve dans des ballots de draps de laine.

Ces qualités exceptionnelles justifiaient le prix élevé d'un produit qui, peu volumineux, passait parfois inaperçu aux yeux des conquistadors, mais non des corsaires ou pirates. Ainsi, au cours de l'été 1597, le comte d'Essex, corsaire au service de la reine d'Angleterre, projeta de s'emparer de la flotte espagnole qui revenait du Mexique. Si sa prise se réduisit à trois navires à cause d'une tempête, l'abordage lui dévoila une cargaison de quelque 25 tonnes de cochenille. D'autres «chiens de mer» au service de la couronne anglaise, tels Francis Drake, John Chilton et John Hawkins, ou «gueux de mer» hollandais, comme Piet Heyn, rapportèrent également en Europe du Nord-Ouest des caisses et surons (sacs de peaux) contenant le produit tant prisé des fabricants d'articles de luxe.

UN PRODUIT CONVOITÉ

Parallèlement, ne pouvant se servir sur place «sous peine de la vie», mais désireux de rompre leur dépendance vis-à-vis de l'Espagne, les Européens cherchaient d'autres sources d'approvisionnement dans les territoires nouvellement colonisés. Ainsi, après une tentative décevante en Perse, les Anglais se tournèrent vers le Nouveau Monde. En 1578 déjà, alors qu'il préparait son troisième voyage vers l'Amérique du Nord, Martin Frobisher savait qu'il ferait gagner une «chose remarquable» s'il trouvait «la baie de cochenille». Six ans plus tard, le géographe Richard Hakluyt suggéra que des teinturiers accompagnent systématiquement les colonisateurs «pour chercher la riche *cochinillo*». Les instructions au Conseil de Virginie (1609) mentionnent la cochenille comme objectif de la fondation de la colonie. L'espoir était encore vif en 1636 quand la Old Providence Island Company demanda au capitaine William Rons d'enquêter pour savoir si la *grana* était cultivable sur l'île de Santa Catalina, en mer des Caraïbes. Mais ces perspectives restèrent sans lendemain.

La surveillance espagnole demeura efficace jusqu'à ce que, à la fin du XVIII^e siècle, Thiéry de Menonville entra en scène. Sur fond d'audace et d'intrépidité, sinon d'inconscience vu les risques encourus, le naturaliste, mû tant par l'intérêt commercial que par la curiosité scientifique, tenta sa chance à son tour.

Très tôt, les colonies espagnoles du Nouveau Monde avaient suscité l'enthousiasme de nombreux savants français. Louis Feuillée, Amédée Frézier, Jean Godin, Pierre Bouguer, Bernard de Jussieu et Charles de La Condamine sont connus pour avoir voyagé en Amérique espagnole au XVIII^e siècle à la demande ou avec le soutien des autorités françaises pour des raisons à la fois politiques et économiques.



À LIRE

Danielle Trichaud-Buti et Gilbert Buti ont récemment publié **Rouge cochenille. Histoire d'un insecte qui colore le monde.** XVI^e-XXI^e siècle, CNRS, 2021.