

Le cacao vénézuélien : une plantation à front pionnier

Nikita Harwich
Université de Paris X-Nanterre (EA369 et UMR8565)

I

C'est en 1607¹ que les registres d'exportation de la province de Caracas font pour la première fois mention d'une modeste quantité de 4,5 *fanegas*² (environ 250 kg) de cacao. Quelques années plus tard, le chroniqueur Antonio Vásquez de Espinosa pouvait déjà parler d'« abondantes récoltes »³. La culture du cacaoyer s'étendit tout d'abord vers l'ouest de la ville de Caracas: le long des vallées bordées par la chaîne côtière des Andes, autour des villages de Choróní, Ocumare de la Costa et Turiamo; le long de la rivière Aroa; dans les terres basses de Trujillo et de Mérida; ainsi qu'au sud du lac de Maracaibo. Les fèves vénézuéliennes apparurent régulièrement sur le marché mexicain – alors le principal débouché pour la consommation du chocolat – dès 1620 et, en 1632, le montant des exportations vers la Nouvelle-Espagne atteignait déjà 2 000 *fanegas* (environ 110 tonnes), pour se stabiliser ensuite jusqu'en 1650 aux alentours de 5 000 *fanegas* (environ 225 tonnes) par an.

L'utilisation, au départ, d'une main-d'œuvre indigène, soumise au régime tributaire de l'*encomienda*, limitait le montant de l'investissement requis pour mener à bien l'exploitation d'une cacaoyère et permettait ainsi d'en obtenir une marge de bénéfices confortable. Cette première phase de prospérité allait être momentanément interrompue par une série de catastrophes naturelles: la petite ville de Caracas fut détruite en 1641 par un violent tremblement de terre et une maladie, sans doute causée par un champignon, ravagea les plantations. Par ailleurs, une chute dans la production des mines d'argent du Zacatecas, au nord de la Nouvelle-Espagne, se traduisit par un effondrement des prix du cacao vénézuélien, de 30 pesos par *fanega* en 1647 jusqu'à moins de 5 pesos en 1654⁴.

¹ Eduardo Arcila Farías, *Economía colonial de Venezuela* (2^{ème} éd.) (Caracas : Italgráfica, 1973), tome 1, p. 142.

² La *fanega* est une mesure de poids dont l'équivalence n'est pas toujours facile à déterminer, car elle peut varier selon les régions. Ainsi la *fanega* de Caracas correspond à 110 livres et celle de Maracaibo à 96 livres.

³ Antonio Vásquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales* (Washington : Smithsonian Institute, 1948), p. 89.

⁴ Arcila, *Ibid.*, p. 144.

Cependant une hausse des exportations était déjà perceptible à partir de 1670 et les prix se stabilisèrent aux alentours de 20 pesos par *fanega*⁵. Le Venezuela retrouva alors sa place comme premier fournisseur en cacao de la Nouvelle-Espagne, puis, au siècle suivant, de la Péninsule ibérique. La main-d'œuvre esclave y avait maintenant remplacé le travail indigène; le nombre de cacaoyers se multiplia, source de revenus pour les propriétaires des plantations qui représentaient l'oligarchie des « grands cacaos » de la province de Caracas, expression encore utilisée à l'heure actuelle au Venezuela pour désigner ceux qui ont réussi à faire fortune.

Le voyageur qui découvre pour la première fois une *hacienda*⁶ de cacao croit pénétrer au sein d'une forêt naturelle, une impression qui semble confirmée par la taille des troncs des grands arbres dont le feuillage touffu protège les fragiles cacaoyers des rayons directs du soleil. Il s'agit, cependant, d'une impression fautive. Cette forêt, dense en apparence, est entièrement l'œuvre de l'homme et n'a été créée que pour mieux servir les desseins d'une production agricole. Tous les manuels destinés à diffuser les méthodes de la culture du cacao – et dont le contenu n'a pas sensiblement varié au cours des siècles – prescrivent, dans un premier temps, de déblayer par brûlis l'espace forêt nécessaire pour la plantation. Puis, comme le précisait au début du XVIII^{ème} siècle, le père dominicain Jean-Baptiste Labat :

« On doit labourer tout le terrain à la houe le plus profondément qu'il est possible.[...] Un terrain labouré est plus en état de recevoir également dans toute son étendue la pluie et les rosées.⁷ »

L'irrigation est, en effet, un élément essentiel. La plantation doit être située en terrain humide, mais sans excès. Un emplacement idéal, dans le cas du Venezuela, est celui des étroites vallées enserrées entre la cordillère de la côte et le littoral de la mer des Caraïbes. Mais cette irrigation, elle non plus, n'est pas le fait de la nature. Tout un réseau de canaux et de digues permet de réorienter le débit du cours d'eau le plus proche pratiquement jusqu'au pied de chaque plant de cacaoyer⁸.

Ces plants résultent, le plus souvent, d'un semis direct sur le terrain préparé :

« On se sert pour cela d'un cordeau de la longueur de tout le terrain, divisé par des nœuds ou par des marques, de huit en huit pieds, et on plante en terre un piquet à chaque division. Lorsqu'un rang est achevé, on lève le cordeau, et on l'étend à huit

⁵ *Ibid.*, p. 154.

⁶ C'est le mot *hacienda* qui est le plus couramment utilisé au Venezuela pour désigner une plantation agro-exportatrice. Son acception est ici différente de celle de l'*hacienda* mexicaine.

⁷ La description du père Labat concerne les Antilles françaises, mais peut parfaitement s'appliquer au cas vénézuélien. Jean-Baptiste Labat, *Nouveau voyage aux îles de l'Amérique* (Paris : J.B. Delespine, 1742), Tome VI, p. 390-91.

⁸ Cf. José-Rafael Lovera, *El cacao en Venezuela* (Caracas : Chocolates El Rey, C.A., 2000), p. 33.

pieds de distance des premiers piquets, observant qu'il soit bien parallèlement, et que les piquets soient en quinconce.⁹ »

Les distances de plantation varient selon la nature du sol ou les conditions climatiques ; l'écartement idéal reste de 2,5 m entre deux arbres¹⁰. Un soin tout particulier doit ensuite être apporté à l'aménagement de l'ombrage. En effet, l'« arbre-mère » est l'indispensable complément du cacaoyer. Manioc ou bananier au départ, il sera remplacé par les « grands » arbres – au Venezuela, il s'agit essentiellement du bucare (*Erythrina Velutina* ou *Erythrina fusca*), du samán (*Pithecellobium saman*), du mijao (*Anacardium excelsum*) ou du guamo bejuco (*Inga edulis*)¹¹ – dont les feuilles, « couvrant la terre, l'empêchent de produire de mauvaises herbes, la tiennent fraîche sans nuire au cacaotier.¹² »

Il convient, ensuite, de s'armer de patience. L'entrée en production d'une plantation a lieu de 5 à 6 ans après les semis. Des soins constants doivent être apportés pendant tout ce temps afin d'assurer l'entretien des jeunes plants et des canaux d'irrigation ou de veiller à ce que les multiples prédateurs, parasites et autres maladies auxquels ils peuvent être sujets n'entravent pas la croissance des fragiles cacaoyers. Comme le précise à juste titre le père Labat, ces arbres « sont sujets à tant de disgrâces, qu'on regarde comme une espèce de miracle, lorsqu'ils arrivent à cet âge sans avoir rien éprouvé de fâcheux.¹³ »

Verger ayant l'aspect d'une forêt touffue, une plantation de cacao est donc constituée d'un nombre déterminé de rangées d'arbres – arbres-mères et cacaoyers – et sa taille est définie par le nombre de cacaoyers qui poussent à l'intérieur de ses limites. Cette taille peut donc être variable et tient, en fait, compte à la fois de la topographie du terrain ainsi que des conditions tout à fait particulières de sa mise en valeur.

II

Tout d'abord, à l'échelle américaine, la cacaoyère vénézuélienne – tout comme les autres cacaoyères, tant de la période coloniale que de la période contemporaine – n'était pas un latifundium mais une propriété aux dimensions relativement modestes. Comme unité de production, l'*hacienda* de cacao des XVII^e et XVIII^e siècles comptait, en moyenne, entre 10 et 12 000 arbres et s'étendait sur une superficie d'une trentaine d'hectares environ¹⁴.

⁹ Labat, *op. cit.*, p. 391.

¹⁰ C'est la conclusion, résultant de son observation des différentes pratiques alors en cours, à laquelle arrive le père Labat. *Ibid.*, p. 392-93. C'est toujours l'écartement que recommandent les manuels contemporains d'agronomie.

¹¹ Cf. Jesús Hoyos F., *Los árboles de Caracas* (3^{ème} éd.) (Caracas : Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, 1990), p. 32, 228, 240, 303, 304.

¹² Labat, *ibid.*, p. 397.

¹³ *Ibid.*, p. 401.

¹⁴ C'est l'estimation à laquelle arrive, en 1720-21, Pedro José de Olavarriaga dans son rapport sur la province du

Cependant, une même personne pouvait posséder plusieurs exploitations ; ainsi, au fil des ans, le jeu des alliances matrimoniales et des héritages parvenait à constituer des patrimoines aux proportions considérables. À titre d'exemple, la liste des propriétaires d'*haciendas* de cacao de la Province de Caracas, élaborée en 1720-21 par le juge Pedro José de Olavarría, mentionnait les noms de Don Pedro de Aponte avec 50 000 arbres, le marquis del Valle avec 30 000, Don Bernardo del Toro avec 30 000 – tous membres distingués du patriciat *caraqueño* – tout en indiquant que ces quantités correspondaient à un ensemble de propriétés dispersées¹⁵. Un autre recensement, effectué en 1744, plaçait la famille Ponte à la tête de 275 000 arbres, mais répartis sur 15 *haciendas* différentes¹⁶.

Ensuite, le développement d'une cacaoyère était et demeure, avant tout, le résultat de la mise en valeur d'un front pionnier adapté, à l'origine, aux structures d'un système de main-d'œuvre esclave. La base de ce front pionnier est celle de l'*arboledilla*, définie comme étant une parcelle placée sous la responsabilité d'un esclave et, éventuellement, de sa famille. C'est l'esclave qui défriche le terrain, creuse les canaux d'irrigation et veille sur la croissance des cacaoyers. Les manuels de culture du cacao du XVIII^e siècle précisent qu'il fallait un esclave pour mille arbres environ. Le père L'Abat, de son côté, assurait que :

« vingt nègres peuvent entretenir et cultiver 50 000 pieds de cacaotiers [*sic*], et faire encore du manioc, du mil, des pois, des patates, des ignames et autres vivres et beaucoup au-delà de ce qu'il faut pour leur entretien.¹⁷ »

D'où la rentabilité de l'opération. En 1770, un rapport, rédigé à la demande de Don Sebastián de Miranda, estimait qu'une *hacienda* de cacao de 40 000 arbres dans la province de Caracas, moyennant un apport originel de 10 000 pesos, destiné pour l'essentiel, à couvrir le coût d'achat des esclaves, pouvait rapporter en 10 ans plus du double du capital investi, sans compter la valeur des esclaves¹⁸. Que ces estimations aient été ou non optimistes n'importe que partiellement. Comme Frédéric Mauro l'a démontré pour l'*engenho* sucrier brésilien¹⁹, la possession d'une cacaoyère était aussi, et peut-être même surtout, une opération de prestige, à la fois dans ce monde et dans l'autre.

Venezuela. Cette estimation a pu être confirmée par nos propres calculs concernant, notamment, la région d'Ocumare de la Costa au XIX^e siècle. Voir : Pedro José de Olavarría, *Instrucción general y particular del estado presente de la Provincia de Venezuela* (Caracas : Academia Nacional de la Historia, 1965), *passim*, et Nikita Harwich, « Ocumare de la Costa, puerto de cacao venezolano : 1800-1870 » dans : Michèle Guicharnaud-Tollis (éd.), *Caraïbes. Éléments pour une histoire des ports* (Paris : L'Harmattan, 2003), p. 41-78.

¹⁵ Olavarría, *op. cit.*, p. 66 et ss.

¹⁶ Federico Brito Figueroa, *La estructura económica de Venezuela colonial* (Caracas : Universidad Central de Venezuela, 1978), p.151.

¹⁷ L'Abat, *ibid.*, p. 413.

¹⁸ « Modo de fundar una hacienda de cacao y sus comodidades », *Colombeia*, Tome I, p. 218.

¹⁹ Cf. Frédéric Mauro, *Des produits et des hommes* (Paris/La Haye : Mouton, 1972), p. 3-28.

En effet, l'Église occupait une place de tout premier plan dans ce domaine. Les Augustins et les Jésuites furent, dès la fin du XVI^{ème} siècle, parmi les premiers à promouvoir la culture du cacao dans la région du lac de Maracaibo et à en utiliser les bénéfices pour contribuer au financement de leurs missions et de leurs collègues. Mais c'est, le plus souvent, sous la forme de donations pour doter un couvent de revenus appropriés, ou par voie de testament, qu'intervint la participation du clergé dans le circuit de production du cacao. Deux « œuvres pieuses » (*Obras Pías*) figurèrent ainsi parmi les plantations individuelles les plus importantes et les plus connues de la période coloniale vénézuélienne: celle qu'établit à perpétuité en 1671 Doña Catalina Mexía de Avila sur les rentes de son *hacienda* de la vallée de Chuao et celle, établie au début du XVIII^{ème} siècle, à Cata pour financer les dots de « jeunes filles pauvres et vertueuses » et pour assurer l'entretien de l'hôpital de San Pablo à Caracas. À la fin du XVIII^{ème} siècle, Chuao comptait plus de 70 000 arbres²⁰ et Cata environ 30 000²¹.

Le nom de « Chuao » sert encore à l'heure actuelle comme appellation pour désigner une variété de cacao du type *criollo*²², considérée comme l'une des meilleures au monde. L'*hacienda* elle-même, bien qu'en partie abandonnée et seulement accessible par voie de mer à partir de la petite localité de Puerto Colombia, existe toujours. C'est à partir de son règlement de travail, conservé dans les archives de l'Université Centrale du Venezuela, que l'on est en mesure de reconstruire la vie d'une plantation de cacao vénézuélienne au XVIII^{ème} siècle.

La journée de travail commençait avant l'aube, vers cinq heures du matin. Au son d'une cloche, les esclaves – une centaine environ – étaient appelés à se réunir dans le patio central où, après la prière, ils recevaient les instructions sur les tâches à accomplir. Celles-ci consistaient essentiellement à enlever les mauvaises herbes et à maintenir un niveau approprié d'irrigation, à remplacer les arbres malades ou ayant déjà dépassé leur temps de production (une trentaine d'années) par de nouveaux plants protégés des ardeurs du soleil et des coups de vent grâce à l'ombre protectrice de leurs « arbres-mères ». Il fallait aussi combattre les dégâts causés aux tendres cabosses par les singes, les écureuils, les chauve-souris ou les perroquets, régulièrement chassés à coups de mousquets.

²⁰ Arcila Farías *et al.*, *La Obra Pía de Chuao* (Caracas : Universidad Central de Venezuela, 1968), p. 110.

²¹ Gladys Veracoechea et Euclides Fuguett (eds.) *Los censos en la Iglesia colonial venezolana* (Caracas : Academia Nacional de la Historia, 1982), Tome II, p. 367-68.

²² On distingue aujourd'hui, trois types de cacao : le *criollo*, le cacao fin par excellence, qui ne représente plus que de 5 à 10% de la production mondiale, le *forastero*, plus ordinaire, qui représente environ 80% de la production mondiale, et le *trinitario*, hybride de *criollo* et de *forastero*, qui représente entre 10 et 15% de la production mondiale. Le cacao *criollo* n'est plus guère cultivé qu'au Venezuela, dans certaines régions du Mexique et d'Amérique centrale, au Sri Lanka et à Java.

À Chuao, contrairement à la plupart des *haciendas* où elle n'avait lieu que deux fois par an – en décembre et aux alentours de la Saint-Jean, en juin –, la récolte pouvait se faire tous les quinze jours au moment du dernier quartier de lune. Tous, hommes, femmes et enfants, y prenaient part. Une fois cueillies, les cabosses étaient ouvertes et les fèves entassées dans des paniers avant d'être amenées dans le patio central pour y être séchées. Les rapports des majordomes de l'*hacienda* signalaient qu'une grande partie de cette récolte était souvent détournée, vraisemblablement par les esclaves eux-mêmes, pour être ensuite vendue clandestinement.

La journée de travail s'interrompait vers midi pour le déjeuner. Chaque esclave pouvait alors utiliser le reste de la journée pour cultiver son lopin de terre individuel, sur lequel il faisait pousser les différents produits nécessaires à son alimentation. Au crépuscule, le son de la cloche annonçait l'heure du rosaire; après quoi tous se retiraient dans leurs cases d'une seule porte et dont l'unique fenêtre devait être munie de barreaux pour éviter les tentatives de fuite. Tout esclave surpris en dehors de sa case après la tombée du jour était puni²³.

Même si le règlement d'une *Obra Pía* pouvait être considéré comme particulièrement laxiste sur le plan du rythme des activités au quotidien, le père Labat pouvait néanmoins affirmer avec raison: « Le travail d'une cacaotière [*sic*] n'est pas si petit qu'on pourrait se l'imaginer, quoique dans la vérité il soit bien au dessous de celui d'une sucrerie et de la dépense que cette manufacture exige.²⁴ »

Enfin – et c'est l'une des caractéristiques de la cacaoyère vénézuélienne – la topographie bien particulière des zones de plantation, en limitant l'expansion de l'espace forêt, obligeait, en quelque sorte, à pratiquer une replantation systématique afin de remplacer les arbres ayant atteint ou dépassé leur temps de production. Un inventaire d'une série d'*haciendas* de cacao de la région d'Ocumare de la Costa, effectué au début du XIX^e siècle, révèle que 20 à 25% des cacaoyers recensés entraient dans la catégorie des *resiembros*, c'est à dire d'arbres nouvellement plantés²⁵; des chiffres que confirment, pour la même période, les inventaires effectués pour l'*Obra Pía* de Chuao²⁶.

²³ « Reglamento de trabajo en la hacienda de Chuao en 1817 », dans : *La Obra Pía de Chuao, op. cit.*, p. 552-558.

²⁴ Labat, *ibid.*, p. 412.

²⁵ Harwich, « Ocumare... », *op. cit.*, p. 57.

²⁶ *La Obra Pía de Chuao, ibid.*, p. 104, 110.

III

Dès la fin du XVII^{ème} siècle, les plantations de cacao des vallées côtières à l'ouest de la province de Caracas arrivèrent à la limite de leur capacité de production. Afin de satisfaire la demande toujours croissante du marché mexicain, il devint alors impératif de trouver de nouveaux terrains d'expansion. C'est vers l'est que se tournèrent alors les regards, vers les fertiles vallées du *río* Tuy et la région du *Barlovento* dont le relief accidenté avait retardé la mise en valeur. Bien que proche de la ville de Caracas elle-même, cette région constituait une sorte de frontière naturelle à la colonisation. La conquête du *Barlovento* devint la grande entreprise économique du moment. En 1720-21, plus de 60% des fèves de cacao récoltées dans l'ensemble de la province de Caracas provenaient des nouvelles *haciendas* établies le long du Tuy, dont les rendements étaient, en outre, de deux à trois fois supérieurs à ceux des plantations traditionnelles²⁷.

Le dynamisme de ce *boom* cacaoyer provoqua une demande accrue de main-d'œuvre esclave africaine et attira en même temps une importante immigration d'Espagnols des îles Canaries dont beaucoup se transformèrent en petits exploitants agricoles et en protagonistes de ce nouveau front pionnier. Les perspectives de cette richesse cacaoyère attirèrent aussi l'attention d'un groupe d'investisseurs basques qui réussit à obtenir de la Couronne, en 1728, une charte d'exclusif en faveur d'une entreprise qui prit le nom de *Compañía Real Guipuzcoana de Caracas* et demeura associée, pendant près de soixante ans, au développement de toute l'économie cacaoyère vénézuélienne²⁸.

Ses efforts furent, au départ, couronnés de succès. De 27 000 *fanegas* (environ 1 500 tonnes) en 1730, les exportations de cacao de la province de Caracas s'élèvent à plus de 70 000 *fanegas* (environ 3 800 tonnes) en 1754²⁹. Bien que la Nouvelle-Espagne demeurât toujours un client privilégié, c'est maintenant vers la péninsule ibérique que les navires de la Compagnie dirigèrent l'essentiel de la production.

Administrateurs efficaces, les fonctionnaires de la *Guipuzcoana* s'efforcèrent de combattre les méfaits de la contrebande et s'attirèrent par là une hostilité croissante des populations locales adonnées à ce trafic, tout à la fois illicite et si profitable. En particulier, les colons

²⁷ Le rendement d'une cacaoyère dépend essentiellement de l'état et de l'entretien des arbres. Une plantation nouvellement mise en production peut atteindre environ 600 kg de cacao récolté par hectare, chiffre avancé par Humboldt au début du XIX^{ème} siècle pour les plantations du *Barlovento* et qui semble confirmé par les inventaires de l'époque. Mais le rendement d'une cacaoyère tend à décroître rapidement. Pour le Venezuela de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, ce rendement se situe autour de 300 kg/ha. C'est, en partie, la raison pour laquelle l'ouverture de nouveaux « fronts pionniers » correspond aussi à de nouveaux « booms » cacaoyers.

²⁸ L'étude classique de Roland Hussey, *La Compañía de Caracas* (Caracas : Banco Central de Venezuela, 1962) [1^{ère} éd., 1934] demeure, à ce jour, la référence concernant l'histoire de la *Compañía Guipuzcoana*.

²⁹ Brito Figueroa, *op. cit.*, p. 215.

canariens, auxquels se joignirent de nombreux « grands cacaos », accusèrent aussi la Compagnie et ses représentants – quasiment tous basques – de fixer arbitrairement le prix de vente du cacao dont la valeur n’oscilait plus qu’entre 10 et 15 pesos par *fanega*. En 1749, l’un de ces Canariens, Juan Francisco de León, prit la tête d’une insurrection et réussit, dans un premier temps, à obtenir l’expulsion de la *Guipuzcoana*. Mais les autorités de Madrid ne l’entendirent pas de cette oreille : des troupes furent envoyées pour mater la rébellion et la Compagnie fut rétablie dans ses prérogatives³⁰.

L’expérience servit, cependant, d’avertissement et des réformes furent alors introduites, en particulier un nouveau système de règlementation des prix. Entre 1750 et 1778, plus d’un million de *fanegas* (environ 55 000 tonnes) de cacao furent exportées³¹, chiffres auxquels il faudrait – bien sûr – ajouter ceux de la contrebande, toujours active. Le Venezuela vivait à l’heure d’une prospérité sans précédent, tandis que le luxe de la haute société de Caracas faisait l’admiration des voyageurs étrangers de passage.

De nouvelles plantations de cacao, encouragées et supervisées par des missionnaires capucins, s’étendaient maintenant également dans la péninsule de Paria, à l’extrémité orientale du pays, en conjonction avec les cacaoyères que ces mêmes Capucins avaient développé au nord de l’île voisine de Trinidad. Mais les difficultés ne tardèrent pas à se faire sentir. Engagée dans d’onéreux projets de pêcheries à Terre Neuve et de colonisation des terres vierges de l’Orénoque, la *Guipuzcoana* vit décliner ses ressources. La politique de libre commerce international qui s’instaura progressivement à partir de 1778 rendit inopérant le monopole constituant la raison d’être de la Compagnie. Finalement, le coup de grâce vint avec la guerre entre l’Espagne et l’Angleterre qui débuta en 1779. Ayant perdu une grande partie de sa flotte pendant la durée des hostilités, la *Guipuzcoana* ne put éviter le dépôt de bilan et fut officiellement liquidée en 1785.

Paradoxalement, le libre commerce signala la fin de la prédominance vénézuélienne sur le marché du cacao. Tout comme cela s’était produit un siècle auparavant, les surfaces cultivées étaient maintenant parvenues à la limite de leur capacité de production. Avec l’élimination progressive de la traite négrière, le manque de main-d’œuvre se faisait à nouveau sentir; en outre, les forêts de montagne du *Barlovento* constituaient le refuge idéal pour les nombreuses communautés d’esclaves marrons, ainsi que pour toute une population marginale de blancs et de métis. Confrontés aux rendements décroissants de leurs cacaoyers, les propriétaires des

³⁰ Voir : Lucas Guillermo Castillo Lara, *La aventura fundacional de los isleños : Panaquire y Juan Francisco de León* (Caracas : Academia Nacional de la Historia, 1983), *passim*.

³¹ Brito Figueroa, *ibid*.

haciendas allaient alors miser leurs espoirs sur une autre denrée: le café, dont la culture se généralisa rapidement.

IV

En 1830, le café avait déjà définitivement supplanté le cacao comme principale denrée d'exportation d'un pays considérablement appauvri par les quinze années du conflit généré par les guerres d'indépendance. Particulièrement touchée, la zone du *Barlovento* avait vu ses *haciendas* de cacao changer plusieurs fois de mains au gré des combats et des séquestres qui s'ensuivaient. La main d'œuvre esclave avait été, en grande partie, recrutée pour servir dans les armées royalistes ou patriotes et, faute de bras, les anciennes plantations étaient, le plus souvent, laissées à l'abandon.

Vaincu par l'avance du café, le cacao dut battre en retraite et son centre de production se déplaça, progressivement, vers l'est. Dès 1799, Humboldt avait observé le phénomène. Selon ses estimations, les vallées côtières de Río Caribe, de Carúpano et d'Irapa, situées dans la péninsule de Paria, abritaient plus d'un million d'arbres³². La plupart des nouveaux plants, introduits après 1825, furent des hybrides appartenant à la variété des *trinitarios*, dont la qualité des fèves était jugée inférieure à celle produite par le cacaoyer de type *criollo* qui resta l'apanage des plantations situées à l'ouest du *Barlovento*³³. Avec une exportation comprise entre 4 000 et 10 000 tonnes pour la période allant de 1835 à 1900³⁴, le cacao assura encore au Venezuela, jusque vers 1870, la seconde place parmi les producteurs mondiaux, puis la quatrième place après l'Équateur, le Brésil et Trinidad. Représentant bientôt près de 40% des exportations totales du cacao vénézuélien, Carúpano devint le port du chocolat par excellence.

Mais les circuits d'échange avaient été profondément modifiés. Les marchands péninsulaires ou canariens qui contrôlaient le commerce extérieur avaient été expulsés au moment des guerres d'indépendance. Ils furent peu à peu remplacés, dans l'est du pays, par de nouveaux immigrants venus de Corse, dont les premiers représentants s'installèrent à Carúpano dès 1830 et dominèrent bientôt le commerce d'exportation du cacao vénézuélien, dirigé maintenant – pour l'essentiel – vers la France, l'Allemagne et l'Espagne³⁵. De commerçants, les Corses de Carúpano devinrent

³² Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinociales del nuevo continente* (Caracas : Ministerio de Educación, 1956), Tome 2, p. 113-114.

³³ « Memorias de la Sociedad Económica de Amigos del País », texte de 1825 reproduit dans : *Boletín de la Cámara de Comercio de Caracas*, n° 131 (Caracas, 1^{er} octobre 1924), p. 2 580.

³⁴ Miquel Izard, *Series estadísticas para la historia de Venezuela* (Mérida : Universidad de los Andes, 1970), p. 191-192.

³⁵ Nikita Harwich, « The Eastern Venezuela Pioneer Front , 1830s-1930s : The Role of the Corsican Trade Network », dans : William G. Clarence-Smith, *Cocoa Pioneer Fronts since 1800* (London : Macmillan, 1996), p. 23-44.

aussi au fil du temps propriétaires de plantations. Ainsi, vers 1917, Léon Santelli possédait-il plus de 700 000 cacaoyers répartis sur une cinquantaine d'*haciendas*, correspondant en superficie assemblée à environ 1 200 ha, ce qui en faisait sans doute le plus grand planteur de cacao de tout le pays³⁶. Mais il s'agissait là d'un cas relativement exceptionnel.

En effet, le « boom » cacaoyer de l'est vénézuélien fut, lui aussi, essentiellement le fait d'un « front pionnier » animé par une main-d'œuvre en grande partie immigrée d'autres régions du Venezuela, voire des îles anglophones de la Caraïbe (Trinidad ou la Grenade)³⁷. L'esclavage, aboli depuis 1854, avait été remplacé par d'autres formes de colonat agricole visant, avec plus ou moins de succès, à fixer sur place cette main-d'œuvre, toujours insuffisante selon le témoignage des planteurs³⁸. En même temps, à côté de plantations « traditionnelles », une multitude de petites exploitations familiales finit par se développer. Le recensement agricole de 1937 pour cette partie du Venezuela révèle que seulement 8% des unités de production agricole se trouvaient avalisées par un titre de propriété alors que 67% d'entre elles – dont la superficie ne dépassait pas quatre hectares – étaient entre les mains d'« occupants » (*ocupantes*)³⁹. Et même si les effets de la crise des années 1930 s'étaient déjà faits sentir et bon nombre d'*haciendas* avaient déjà été abandonnées, il est probable que le recensement reflétait, en gros, les conditions d'exploitation de la période précédente.

Le développement des régions cacaoyères vénézuéliennes se poursuivit tout au long des premières décennies du XXème siècle. Malgré la concurrence de pays comme l'Équateur, Trinidad ou le Brésil ou celle des nouveaux pays producteurs africains, les exportations annuelles de cacao se situèrent entre 15 et 20 000 tonnes, pour atteindre un sommet de 22 000 tonnes en 1922⁴⁰. La frontière des plantations s'était maintenant déplacée vers le sud-est, dans l'île de Pedernales, située dans le delta de l'Orénoque. Cependant, au regard d'une production mondiale qui se chiffrait alors en centaines de milliers de tonnes, le Venezuela n'occupait plus qu'une position secondaire et devait aussi satisfaire une consommation interne croissante de produits chocolatés. Vers la fin des années 1920, l'on estimait que cette consommation interne atteignait entre 25 et 30 % de la production⁴¹.

Deux aléas conjoncturels eurent pourtant une profonde influence sur le futur destin du cacao vénézuélien. Le premier, bien évidemment, fut celui de la découverte d'immenses gisements pétroliers. L'or noir devint rapidement, dès la fin des années 1920, la première source de revenus

³⁶ Harwich, « The Eastern Venezuela Pioneer Front... », *op. cit.*, p.38.

³⁷ *Ibid.*, p. 35-36.

³⁸ *Ibid.*

³⁹ Izard, *op. cit.*, p. 91.

⁴⁰ *Ibid.*, p. 193.

du Venezuela et transforma radicalement l'économie du pays tout entier. Mais ce furent surtout les conséquences de la crise de 1929 qui provoquèrent le coup d'arrêt à l'expansion des exportations agricoles traditionnelles. À l'instar de celui du café, le prix du cacao connut alors une chute spectaculaire pour atteindre son niveau le plus bas en 1934. La crise mit aussi en relief une série de problèmes structurels qui affectaient la production et, par voie de conséquence, la commercialisation du cacao vénézuélien sur les marchés internationaux.

Si les fèves, surtout celles des *criollos* de l'ouest du *Barlovento*, continuaient à être reconnues comme étant de qualité supérieure, les rendements n'avaient cessé de diminuer au cours des années. En 1881, l'agronome français Jean-Augustin Barral avait estimé le produit moyen d'une exploitation cacaoyère vénézuélienne bien entretenue à 400 kg de fèves par hectare⁴². Mais les chiffres les plus récents mentionnaient un rendement d'à peine 300 kg par hectare⁴³, un niveau bien inférieur à celui obtenu par les cacaoyères de pays comme le Brésil ou comme les nouveaux producteurs du continent africain: Nigéria, Gold Coast (auj. Ghana) ou Cameroun.

En outre, pour maintenir le volume des exportations, les producteurs, surtout ceux de la région orientale, se souciaient de moins en moins de la qualité de leurs fèves, négligeant le plus souvent de les soumettre à une fermentation adéquate, ce qui en aurait diminué le poids au moment de la vente; les négociants, de leur côté, pour satisfaire une demande toujours plus pressante, étaient de moins en moins regardants quant à la sélection des fèves achetées. La coutume traditionnelle de « terrer » le cacao, c'est à dire de le couvrir d'une mince couche de terre rougeâtre et qui avait été d'antan une manière de distinguer le « label de qualité » des cacaos vénézuéliens, ne servait plus alors qu'à cacher le mauvais état des fèves mises en sac⁴⁴.

Enfin, la main-d'œuvre commençait de plus en plus à faire défaut. À la malaria, souvent endémique dans les régions cacaoyères, s'ajoutait maintenant un exode vers les zones de production pétrolière ou vers les zones urbaines dopées par les retombées de l'or noir. Faute d'entretien, les plantations de cacao dépérissaient ou étaient la proie de maladies comme celle du « balai de sorcière », détectée pour la première dans la région de Paria en 1937⁴⁵.

Pourtant, contrairement à croyance répandue selon laquelle le pétrole et la crise économique des années 1930, auraient fait disparaître la culture séculaire de l'arbre aux cabosses, la

⁴¹ Lovera, *op. cit.*, p. 65.

⁴² Jean-Augustin Barral, *Porvenir de las grandes explotaciones agrícolas establecidas en las costas de Venezuela* (Caracas : Italgáfica, 1966), p. 86.

⁴³ Jorge Posada Callejas, *El Libro Azul de Venezuela* (Caracas : J. Posada Callejas y Cia., 1921), p. 336.

⁴⁴ Harwich, « The Eastern Venezuela Pioneer Front... », *ibid.*, p. 39.

⁴⁵ *Ibid.*

production vénézuélienne de cacao, après une forte baisse, s'est stabilisée depuis les années 1960 autour d'un chiffre annuel 15 ou 16 000 tonnes, comparable à celui des décennies précédant la crise. Paradoxalement, c'est la structure de petite propriété familiale, liée à l'établissement des fronts pionniers successifs, qui est sans doute la cause principale de cette survie. Devenue culture d'appoint par excellence, la plantation cacaoyère a pu s'adapter aux transformations du monde rural vénézuélien. La grande différence, en termes de capacité d'exportation, c'est que la consommation interne des produits dérivés du cacao a fortement augmenté pour se situer actuellement à plus de 40% de la récolte annuelle⁴⁶.

Depuis quelques années, un regain d'initiative ouvre de nouvelles perspectives pour la cacaoyère vénézuélienne. Quatre siècles de tradition ont permis de définir, dans le cas du Venezuela, les qualités intrinsèques d'un véritable « terroir » dont le nom de « Chuao » demeure le symbole le plus reconnu sur le plan international. Un terroir qui permet de pérenniser la culture du cacao *criollo*, aux longues cabosses, mauves à maturité, et aux fèves d'un parfum si subtil au palais. Mais un terroir est souvent aussi synonyme d'un espace relativement réduit. Le cacaoyer est un arbre fragile et exigeant. En étendre de manière indiscriminée la superficie cultivable peut avoir des conséquences parfois désastreuses sur le plan écologique en termes de la destruction de la forêt tropicale, sans que la qualité de la fève obtenue réponde nécessairement aux attentes initiales. Mis à part le manque chronique de main-d'œuvre, ce sont les limitations du terrain disponible qui ont obligé les anciennes plantations des vallées côtières ou du *Barlovento* à pratiquer, pour survivre, le renouvellement systématique de leurs arbres. Le rendement, certes, peut s'en ressentir et il reste encore très bas au Venezuela par rapport à la plupart des autres pays producteurs: à peine 279 kg par hectare selon les estimations les plus récentes⁴⁷. La qualité, elle, s'est maintenue et permet au cacao vénézuélien de bénéficier d'une prime par rapport au cours du cacao sur les marchés boursiers des matières premières. Il convient alors de faire la part des choses: le Venezuela peut toujours avoir sa place parmi les fournisseurs du marché international du cacao; mais ce ne sera jamais qu'une place modeste en termes de volume. En fin de compte, la production annuelle de Château Margaux ou de Château Pétrus est, elle aussi, limitée. Cela n'empêche pas les amateurs du monde entier d'en reconnaître l'excellence, d'en vanter les mérites, d'en apprécier l'incomparable saveur et d'accepter d'en payer le prix.

⁴⁶ Lovera, *ibid.*, p.65 et ss.

⁴⁷ Eddie A. Ramírez S., « El Señor Cacao », *El Universal* (Caracas, 10 mars 2000). Les plantations de cacao couvrent actuellement au Venezuela une surface estimée à 60 000 ha exploitées par environ 40 000 familles, soit une moyenne de 1,5 ha/famille.

RÉSUMÉ

Contrairement à d'autres unités de production orientées vers l'agro-exportation, la plantation de cacao vénézuélienne n'est pas un latifundium, mais une propriété aux dimensions relativement modestes et dont la mise en valeur résulte essentiellement d'un front pionnier souvent assimilé, dans les faits, aux caractéristiques d'une exploitation familiale, même si la main-d'œuvre utilisée fut, pendant plusieurs siècles, une main-d'œuvre esclave. Paradoxalement, c'est cette structure d'exploitation familiale qui a permis la survie de la cacaoyère vénézuélienne.

Mots-clés: Venezuela, cacao, front pionnier, esclavage, exportation.