Les plantes cultivées : la contribution précolombienne à l'agriculture mondiale

Jean-Paul Métailié

▶ **To cite this version:**

Jean-Paul Métailié. Les plantes cultivées : la contribution précolombienne à l'agriculture mondiale. Les Amériques. Tome 1 - Du précolombien à 1830, Laffont Editions, pp.751-755, 2016. hal-01524906

HAL Id: hal-01524906

https://univ-tlse2.hal.science/hal-01524906

Submitted on 19 May 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

J.P. Métailié

Les plantes cultivées : la contribution précolombienne à lôagriculture mondiale.

In : *Les Amériques. Tome I- Du précolombien à 1830*. Sous la direction de Michel Bertrand, Jean-Michel Blanquet, Antoine Coppolani et Isabelle Vagnoux. Laffont. 2016. pp.751-755

Nous devons beaucoup aux Amériques pour notre alimentation : les statistiques de la F.A.O. (Food and Agriculture Organisation) de 2011-2014 montrent bien la place fondamentale des plantes dôorigine américaine dans les principales productions agricoles mondiales. La première céréale mondiale est le maïs, avec 972 millions de tonnes (Mt) (auxquelles doivent se rajouter 360 millions de tonnes de maïs fourrager). Les grandes céréales du Vieux Monde sont assez loin derrière avec 672 Mt pour le riz et 700 Mt pour le blé. Mais on trouve aussi bien dôautres plantes américaines, comme à la quatrième place la pomme de terre (379 Mt), à la cinquième le manioc (250 Mt), à la huitième la tomate (145 Mt) et à la neuvième la patate douce (135 Mt). Parmi les grandes productions, on va trouver aussi lôarachide et le tournesol, la famille des courges et potirons, les haricots, les poivrons et piments, des fruits qui ont connu un succès mondial comme lôananas, la papaye, lôavocat. Sans parler des plantes à usage industriel comme plusieurs des meilleures variétés de coton, le caoutchouc et les agaves (maguey et sisal). Il ne faut pas oublier non plus des productions qui ont pris une grande place culturelle et commerciale comme le cacao, la vanille, le tabac é et la coca. Lôampleur de cette contribution tient à lôextrême diversité et richesse du monde végétal américain, en particulier tropical, qui a offert aux populations amérindiennes de très nombreuses plantes propres à la domestication.

En 1926, Nicolaï Vavilov, agronome et généticien russe, avait identifié pour la première fois dans le monde huit centres dôorigine des plantes cultivées, dont deux étaient situés sur le continent américain : la Méso-Amérique dôune part, et lôAmérique du Sud dôautre part, avec trois points principaux qui étaient les Andes, le Chili et le sud de lôAmazonie. Mais lôon sait aujourdôhui que les processus de domestication ont été beaucoup plus complexes et diffus. En 1975, Jack Harlan proposait, à côté du centre méso-américain, un « non centre » dôAmérique

du sud, en fait une vaste zone comprenant les Andes, lôAmazonie et la région du Venezuela et des Guyanes, qui a livré de nombreuses espèces domestiquées. Mais depuis lors un nouveau foyer dôimportance secondaire a été identifié en Amérique du nord, dans la zone entre le Mississipi et les Appalaches.

Le foyer méso-américain sôétend des basses terres du Panama et du Yucatan jusquôaux hautes terres mexicaines. La Méso-Amérique est une des régions du globe où la biodiversité est la plus élevée sur un espace restreint ; elle a été un centre de diffusion dôespèces cultivées majeures, au premier rang desquelles on trouve bien sûr le Maïs. Le Maïs et ses épis géants est une plante à graines sans équivalent dans la flore américaine et mondiale. Lôidentification de son origine a longtemps été une énigme de lôhistoire des plantes cultivées, entraînant dôâpres débats entre les botanistes, qui ne sont pas terminés malgré lôidentification privilégiée de la téosinte, une graminée présente au Guatemala et au Mexique et proche du Maïs avec lequel elle sôhybride spontanément. La téosinte est une plante des zones humides et brousses des hautes terres mexicaines et centro-américaines. Les premiers restes archéologiques de véritables plantes domestiquées ont été datés 4250 av. J.C. dans un abri sous roche de la vallée de Oaxaca. La diffusion sôest faite rapidement vers le sud du continent américain : on retrouve les traces de la culture du maïs en Equateur et au nord de lôAmazonie entre 2000 et 3000 av. J.C., sur la côte du Pérou et dans les vallées andines vers 2000 av. J.C., et au Chili vers 500 av. J.C. Vers le nord, la progression fut plus lente, car le Maïs a dû sôadapter à des conditions semi-arides ainsi quôau raccourcissement de la saison végétative. On le trouve vers 1200 av. J.C. au Nouveau-Mexique ; de là les traces archéologiques attestent de son passage entre 500 et 200 av. J.C. dans la vallée du Mississipi. Il atteint finalement le nord-est américain entre 600 et 1000 de notre ère, où il va devenir un des fondements de lôagriculture de la région du Saint-Laurent.

Le foyer de domestication du maïs a également produit deux autres plantes qui vont fonder le système agricole des grandes cultures méso-américaines : la Courge et le Haricot commun. La domestication de la Courge et de diverses autres cucurbitacées est largement antérieure à celle du maïs, certaines datations portant leur origine entre 6000 et 7000 ans av. J.C. ; le piment est même domestiqué plus tôt, vers 8000 av. J.C. Par contre, les haricots apparaissent bien plus tard, aux alentours de 1500-2000 av. J.C., à une période qui voit une grande diversification des plantes cultivées : plusieurs haricots et courges, le figuier de Barbarie, des plantes à graines comme lôamarante et le chia. Parmi dôautres plantes moins connues on peut citer aussi la chayotte, un physalis, des tubercules comme les taros (yautia ou tania), que lôon va

rencontrer aussi en Amérique du sud. Les plantes à fibre sont importantes (et on été utilisées longtemps en cueillette) : les agaves et surtout le coton dont les variétés américaines représentent aujourdôhui 95% de la production mondiale. LôAmérique centrale est aussi riche en arbres fruitiers issus des forêts tropicales des basses terres : outre les avocatiers, on trouve le sapotillier dont le latex est utilisé pour fabriquer le chewing-gum, et divers autres arbres à graines et à fruits (zapotes, ramón, etc.). Sans oublier la seule orchidée exploitée pour une production alimentaire : la vanille. A partir du premier millénaire avant J.C., lôintensification des échanges avec lôAmérique du Sud va amener en Mésoamérique des plantes sud-américaines de plus en plus nombreuses ; on va retrouver alors des taros, le manioc, le haricot de Lima, lôananas, la patate douce, la papaye, les potirons, des poivres, divers anones, lôarachideé

Parmi ces importations sud-américaines une place spéciale doit être faite à une plante au destin remarquable : la tomate. Lôespèce originelle, qui correspond à une tomate-cerise, provient du Pérou où existent plusieurs espèces sauvages ; son cheminement est mal connu mais elle a été apparemment acclimatée et cultivée à une date ancienne sur la côte du golfe du Mexique. Quand elle parvient en Europe, en 1523, elle va rester longtemps confinée aux collections et jardins botaniques, et rarement consommée car elle appartient aux solanacées, famille de plantes toxiques en Europe (comme la belladone, la douce-amère, la mandragore), et on va longtemps sôen méfier. Matthiolus, premier botaniste à en faire une description en 1544 (lôespèce est représentée avec déjà des fruits assez gros à côtes), dit quô« elle donne envie de vomir ». Les italiens vont par contre se passionner pour la plante ; cêest en Italie aux 17ème-18ème siècles que seront obtenus les cultivars modernes qui vont se répandre en Europe et faire le chemin de retour vers lôAmérique vers 1750.

Le foyer nord-américain est plus modeste et récent, les preuves archéologiques et paléo-écologiques nôen remontant que vers 2500 av. J.C. mais il montre une individualisation du processus dans les terres tempérées. Parmi les premières plantes utilisées localement, on y trouve la courge et un tabac, et des plantes à graines qui étaient en cours de domestication : chénopode, renouée, petite orge, s*umpweed, maygrass ;* encore à moitié sauvages et peu productives, elles ont cessé dêêtre cultivées à lôarrivée du maïs. Dôautres plantes ont connu au contraire un destin mondial, comme le tournesol et dans une moindre mesure le topinambour. Les forêts tempérées du nord-est, malgré leur diversité et une large utilisation par la cueillette, ont donné peu dôarbres vraiment domestiqués : le pacanier qui donne la noix de Pécan, un

kaki, le plaqueminier de Virginie, lôassiminier, un arbre de la famille des anones. Mais bien dôautres espèces produisant glands et pignons étaient utilisées pour la collecte. En fait, les cultures nord-américaines ont beaucoup évolué à partir de 500-800 après J .C. sous lôinfluence des apports mexicains, qui ont imposé jusquôau Canada la trilogie maïs-courge-haricots, les « trois sî urs ».

Le foyer sud-américain est un immense ensemble allant des Guyanes jusquôau Chili, en passant par les Andes et lôAmazonie, comprenant plusieurs centres secondaires ; il a fourni une quantité considérable de plantes cultivées, notamment des tubercules et des fruits, plantes abondantes dans les milieux de forêts humides, de brousses et de savanes. **La région andine** a donné une des plus fameuses domestications américaines, celle de la pomme de terre, qui a connu un succès considérable dans les régions tempérées du globe alors que son origine est dans les montagnes tropicales et subtropicales. Le genre *Solanum* auquel elle appartient comprend plus de 1500 espèces américaines réparties du Mexique au Chili, ayant donné des légumes, des arbustes fruitiers, des plantes à tubercules. Pour la pomme de terre les travaux génétiques et biochimiques des dernières décennies ont permis de montrer quôau final une quinzaine dôespèces ont contribué à lôévolution de la pomme de terre cultivée au fil des croisements et introgressions successives. La chronologie de ce processus est encore discutée, car les restes des tubercules se conservent mal dans les sites archéologiques. Ils sont attestés clairement aux alentours de 2000 av. J.C. dans des sites côtiers du Pérou, mais le processus de domestication a probablement débuté bien avant, vers 4000 ou 5000 av. J.C. et loin de la côte aride. Au moment de lôexpansion de lôempire Inca, vers 1100, la pomme de terre andine (*Solanum tuberosum ssp. andigena*) est transportée jusquôau Chili, où elle va se croiser avec les espèces sauvages autochtones, produisant un nouvel hybride *Solanum tuberosum ssp tuberosum*, qui constituera le réservoir de nos pommes de terre de pays tempéré. En effet, les plantes andines, issues du monde tropical, même froid, sont des plantes de jours courts et difficilement adaptables aux jours longs des latitudes tempérées ; côest donc du Chili que sont venues les espèces acclimatées en Europe dès le XVIème siècle. Comme la tomate, la pomme de terre a connu une lente installation en Europe, car elle était elle aussi apparentée aux Solanacées toxiques et son usage fut longtemps réservé au bétail. La diversification des pommes de terre tempérées en Europe est récente et la plupart des cultivars que nous consommons ont été créés au 20ème siècle ; par contre, les conservatoires andins ont recensé plusieurs milliers de variétés indigènes anciennes.

Il ne faut pas oublier lœensemble très diversifiée des autres cultures andines : des plantes à graines comme le quinoa et le kaniwa, des amarantes comme la kiwicha, mais aussi les haricots : haricot commun, haricot de Lima, le haricot dœEspagne, le pois sabre. On trouve aussi toute une série de tubercules qui restent importants dans le diète andine actuelle : lœoca, lœañu (ou mashua), le yacon, lœulluco et le maca, « ginseng des Andes ». Les courges, les piments et de nombreux légumes étaient également connus, ainsi que divers arbres et arbustes originaires des étages montagnards humides comme la poire-melon. Il faut aussi mentionner des plantes médicinales ou psycho-actives, comme la coca qui a joué un grand rôle culturel et médicinal dans toutes les Andes depuis plus de 5000 ans, et les quinquinas dont est extraite la quinine, restée jusquœaux années 1950 le seul antipaludéen connu.

Les terres basses intertropicales restent cependant un des grands foyers de domestication et diffusion des plantes américaines à lœéchelle mondiale. Deux plantes majeures pour lœagriculture actuelle du monde tropical y ont été domestiquées : le manioc et la patate douce, qui semblent issus de plusieurs zones de forêts mixtes des bordures de lœAmazonie. Le manioc est un arbuste produisant au cours de sa croissance des racines de réserve pouvant atteindre un poids total de 30 ou 40 kg ; on connaît 17 espèces sauvages de *Manihot* dans la région du sud du Brésil et du Paraguay, mais *M. esculenta* est la seule cultivée et son origine exacte est encore inconnue, ainsi que la chronologie de sa domestication : des restes de la plante en site archéologique ont été datés du premier millénaire av. J.C., mais des grattoirs dédiés au manioc et datés du quatrième millénaires ont été retrouvés au Venezuela. Le manioc, notamment dans les variétés « amères », contient du cyanure qui doit être extrait, ce qui oblige à râper, presser et sécher les racines pour évacuer les composés toxiques et produire une farine consommable ; la cuisson élimine les derniers résidus toxiques. La rusticité, la tolérance à la sécheresse et la productivité de la plante lœont cependant rendue très attractive, dœautant plus que les racines peuvent être laissées longtemps en terre et arrachées selon les besoins. Les feuilles sont également comestibles et très riches en protéines. Les qualités du manioc expliquent son expansion rapide, à la fois sur le continent américain à lœépoque précolombienne (on le trouvait des Antilles au Paraguay) et dans les zones tropicales du Vieux Monde : les portugais lœintroduisirent en Afrique dès 1570 par São Tomé, puis en Afrique de lœest et en Inde. Aujourdœhui, on compte près de 600 millions de personnes qui lœutilisent dans les régions tropicales.

La patate douce est lœautre grand tubercule américain. Il nœexiste pas de forme sauvage de la patate, mais les travaux génétiques et taxonomiques récents montrent que la plante a été

vraisemblablement domestiquée sur la côte nord-ouest de la Colombie. Des vestiges fossiles datés du 8ème millénaire ont été trouvés dans le canyon de Chilca, au Pérou, mais il est peu probable quôil sôagisse de plante domestiquée. Les plus anciennes traces indubitables de patate douce cultivée viennent également du Pérou, aux environs de 2000 av. J.C. Une des énigmes de la diffusion de la plante réside dans sa présence dès le 11ème siècle dans les îles du Pacifique (îles Cook, Marquises, mais aussi Nouvelle-Guinée). Plusieurs hypothèses sont en débat, entre transport accidentel ou navigation volontaire par des océaniens ou amérindiens. Par contre, on sait que les espagnols lôont introduite sur lôîle de Guam au 16ème siècle et probablement à la même époque en Chine (qui en est aujourdôhui le principal producteur mondial). Les portugais lôont également introduite en Inde en 1740. Depuis lors, la plante a conquis lôensemble des terres tropicales.

Lôune des caractéristiques du foyer sud-américain est lôabondance des arbres fruitiers qui ont été domestiqués. Certains ont connu une large diffusion et ont été transplantés dans toute la zone intertropicale : le cacaoyer, le papayer, et même dans les zones tempérées : lôavocatier, les anones. Mais la plupart reste cantonnée en Amérique, même si les fruits peuvent être commercialisés mondialement : le cajou, le noyer du Pará, le goyavier. La richesse de la flore fait que les fruits de dizaines dôautres arbres se retrouvent dans les marchés : le corrosolier, la pomme cannelle, le soncoya, le prunier mombin, le pitanga, la feijoa, le pois sucré, etc. (cf. tableau). Un bon nombre de palmiers fournissent aussi des fruits abondants et riches, dont les pupunheiros, lôaçaí. Enfin, parmi les arbres qui ont connu un destin mondial, il ne faut pas oublier lôhévéa.

Les plantes herbacées et arbustes du foyer sud-américain ont donné au monde quelques grandes productions qui ont été largement diffusées : les potirons et la courge musquée, lôananas, lôarachide, les cotonniers qui ont donné des variétés de grande qualité (le Bourbon). On nôoubliera pas non plus les épices avec les nombreux piments, le poivre dôAmérique, le quatre-épices, le rocou qui est aussi une plante tinctoriale.

Pour finir, on peut mentionner lôhéritage américain dôun des fruits considérés comme typiquement européen : la fraise. Deux variétés de fraisiers issues des fraises des bois étaient cultivées en Europe depuis le Moyen-Âge ; au 16ème siècle, Jacques Cartier découvrit au Canada lôespèce *Fragaria virginiana* qui lôémerveilla par la saveur de ses fruits, et en ramena des pieds en France où elle fut cultivée. En 1714, un autre voyageur français ramena du Chili lôespèce *Fragaria chiloensis* qui fut hybridée en 1740 avec la fraise de Virginie pour donner

une variété (*Fragaria x ananassa)* qui avait la grosseur de lœspèce chilienne et la saveur sucrée de la virginienne. Cœst de ce croisement que sont issues les variétés modernes de fraises.

Bibliographie succinte:

Jean Guillaume. *Ils ont domestiqué plantes et animaux. Prélude à la civilisation*. Ed. Quae, 2010.

André Haudricourt, Louis Hédin. *L'homme et les plantes cultivées.* Ed. Métailié, 1987.

Danielle Lavallée. « Les premiers producteurs dôAmérique du sud ». in Jean Guilaine, (ed.), *Premiers paysans du monde. Naissance des agricultures.* Errance, 2000, p.191-211

Dominique Michelet. « Les premières communautés agricoles de lôAmérique moyenne ». in Jean Guilaine, (ed.), *Premiers paysans du monde. Naissance des agricultures.* Errance, 2000, p.215-225

Michel Pitrat, Claude Foury. *Histoires de légumes : Des origines à l'orée du XXIe siècle.* Ed. Quae, 2004

Norman W. Simmonds (ed.). *Evolution of crop plants*. Londres, Blackwell Science. 1995 (1976).

Centres de domestication	Amérique du nord	Méso-Amérique	Andes (hauts plateaux et contreforts)	Basses terres dôAmérique du sud
Plantes à graines	Sumpweed (*Iva annua)* Maygrass *(Phalaris caroliniana)*, Petite orge (*Hordeum pusillum)* Goosefoot (*Chenopodium berlandieri*) Renouée *(Polygonum erectum)*	Maïs (*Zea mays*) Amarante (*Amaranthus leucocarpus, A. cruentus)* Chia *(Salvia chia)* Millet américain *(Panicum sonorum)*	Quinoa (*Chenopodium quinoa*) Kaniwa *(Chenopodium pallidicaule*) Kiwicha (*Amaranthus caudatus, A. paniculatus*)	
Légumes & fruits herbacés	Courge *(Cucurbita pepo*)	Courge (*Cucurbita pepo)* Patisson *(C. moschata)* Courgette *(C. ficifolia)* Haricot commun *(Phaseolus vulgaris)* Pois sabre (*Canavalia ensiformis*) Tomate (*Lycopersicum esculentum)* Chayotte (*Sechium edule*) Physalis (*Ph. Aequata)* Figuier de barbarie, nopal (*Opuntia sp.*) Huauzontle *(Chenopodium nuttalliae)* Chaya (arbre épinard) *(Cnidoscolus aconitifolius)* Tacaco *(Sechium tacaco)*	Courge *(Cucurbita pepo)* Haricot de Lima (*Phaseolus lunatus*) Haricot dôEspagne (*Ph. Multiflorus*) Haricot escargot *(Ph. Caracalla)* Haricot Tepary *(Ph. Acutifolius)* Haricot jack *(Canavalia plagiosperma)* Coqueret (Physalis *Peruviana)* Tomate *(Lycopersicum esculentum)* Lupin *(Lupinus mutabilis)* Mûre andine *(Rubus glaucus)* Fraise *(Fragaria chilensis)* *Lulo, Naranjilla (Solanum quitoense)*	Courge *(Cucurbita pepo)* Potiron *(Cucurbita maxima)* Haricots tubéreux, Jicama *(Pachyrhizus tuberosus, P. Ahipa, P. erosus)* Fruit de la passion (*Passiflora edulis, P. Ligularis)* Curuba (*Passiflora tarminiana*) Ananas *(Ananas comosa)* Chaya (arbre épinard) *(Cnidoscolus aconitifolius)*
Tubercules	Topinambour *(Helianthemum tuberosum)*	Yautia ou Tania *(Xanthosoma edule, X. violaceum, X. Atrovirens)* Cauassu *(Calathea lutea)* Jicama *(Pachyrhizus erosus)*	Pommes de terre (*Solanum tuberosum ssp. tuberosum*) Oca (*Oxalis tuberosa*) Añu (*Tropaeolus tuberosus*) Yacon *(Smallanthus sonchifolius)* Maca (*Lepidium meyenii*) Ulluco (*Ullucus tuberosus*)	Patate douce *(Ipomea batatas)* Manioc *(Manihot esculenta)* Yautía, igname coco, Taro *(Xanthosoma sagittifolium, X. atrovirens, X. violaceum, X. maffaffa*) Yacon *(Polymnia sonchifolia, P. edulis)* Cauassu *(Calathea lutea)* Igname *(Dioscorea trifida)* Jicama *(Pachyrhizus tuberosus)* Achira *(Canna edulis)* Aracacha *(Arracacia xanthorrhiza* Topinambour *(Allouia americana)*
Oléagineux	Tournesol *(Helianthemum annuus)*	Madia *(Madia sativa)*		Arachide *(Arachis hypogea)*
Condiments & parfums	poivre indien (*Polygonum Hydropiper)*	Piment *(Capsicum annuum)* Rocou, Achiote *(Bixa orellana)* Vanille *(Vanillia planifolia)*		Piment *(Capsicum frutescens, C. annum)* Rocou, Achiote *(Bixa orellana)* Poivre dôAmérique *(Schinus molle)* Quatre épices *(Pimenta officinalis)*
Fruitiers	Pacanier (*Carya illinoinensis*)	Avocatier *(Persea americana)* Figuier de barbarie, nopal (*Opuntia sp.*)	Poire-melon ou pepino (*Solanum muraticum*)	Papayer *(Carica papaya)* Noyer du Para (*Bertholletia excelsa)*

	Plaqueminier de Virginie, Kaki (*Diospyros virginiana*) Assiminier (*Assimina triloba*)	Sapotillier *(Manilkara zapota)* Zapotes (*Lacuma mammosa, L. salicifolia, L. laurifolia)* Cacaoyer *(Theobroma cacao)* Illama *(Anona diversifolia)* Cî ur de boeuf *(Annona reticulata)* Soncoya *(Annona purpurea)* Pomme cannelle *(Annona squamosa)* Calebassier *(Crescentia cujete)* Jocote *(Spondia purpurea)* Ramon *(Brosimum alicastrum)* Nance *(Byrsomina crassifolia)* Papaye *(Carica papaya)* Mamey *(Pouteria sapota)* Pomme de lait, *(Chrysophyllum cainito)* Canistel *(Pouteria campechiana)*	Cherimoya (Anona cherimolia) Lúcuma *(Pouteria lucuma)* Tamarillo *(Solanum betaceum)*	Cacaoyer *(Theobroma cacao)* Cupuaçu *(Theobroma grandiflorum)* Goyavier *(Psidium guayava)* Cherimoya (*Annona cherimolia)* Carambolier *(Averrhoa carambola)* Soncoya *(Annona pupurea)* Coeur de boeuf *(Annona reticulata)* Riñon *(Annona cinerea)* Cajou *(Anacardium occidentale)* Corossolier , guanabana *(Annona muricata)* Seje *(Jessenia polycarpa)* Babassu *(Orbignya sp.)* Feijoa *(Feijoa sellowiana)* Pitanga *(Eugenia uniflora)* Prunier mombin *(Spondias mombin)* Grumichama (*Eugenia brasiliensis)* Jaboticaba *(Plinia cauliflora)* Pois doux, Guama (*Inga edulis*) Bacuri *(Platonia insignis)* cerise des antilles *(Malpighia glabra)* Pupunhas (*Bactris gasipaes*) Açaí (*Euterpe oleracea*) Pitomba *(Talisia esculenta)* Camu Camu *(Myrciaria dubia)* Abiu *(Lucuma caimito)* Pequi *(Caryocar brasiliense)* Huito *(Genipa americana)* Lulo, Naranjilla *(Solanum quitoense)* Araça *(Psidium acutangulum)*
Plantes à fibres, teinture et à résines		Coton *(Gossypum hirsutum)* Sisal (*Agave sisalana)* Henequin *(Agave Foucroydes)* Sapotillier *(Manilkara zapota*) Indigotier *(Indigofera guatemalensis, I. suffruticosa)*		Coton *(Gossypum barbadensis, G. pupurascens)* Hévéa (*Hevea brasiliensis*) Indigotier *(Indigofera guatemalensis, I. suffruticosa)*
Plantes psycho-actives et médicinales, plantes à boisson	Tabac *(Nicotiana rustica)*	Maguey (Pulque) *(Agave atrovirens)* Datura *(Datura stramonium)*	Coca (*Erythroxylum coca*) Quinquina (*Chinchona sp.)*	Tabac *(Nicotiana tabacum, N. rustica)* Maté (Ilex paraguayensis) Guarana (Paulinia cupana)

Sur ce tableau est indiquée lôorigine régionale des domestications et non la présence dans le système agricole avant 1492. Certaines plantes ont été domestiquées dans plusieurs centres à la fois. Ne sont pas indiquées les plantes de cueillette régulière en milieu naturel.