

Histoire botanique de la quinine

Les Indiens Quechuas (*dépositaires de la civilisation Inca qui s'étendait à son apogée, sur un territoire de plus de 3 millions de km² s'étirant depuis l'actuelle Colombie au nord, jusqu'à l'actuel Chili au sud. La capitale étant Cuzco, située au Pérou*) connaissaient les vertus médicinales de l'écorce de l'arbre qu'ils appelaient « quina » (ou écorce), bien avant la conquête espagnole. Les indiens transmirent leur savoir aux Espagnols et à leurs missionnaires.

En 1629, **Don Luis Gerónimo Fernández de Cabrera de Bobadilla Cerda y Mendoza**, quatrième comte de Chinchón, (ville située au sud de Madrid) était également vice-roi d'Espagne de la « Cité des Rois-Cuzco » et son épouse se mourait de la malaria. En désespoir de cause et sur les conseils de **Sebastiano Bado**, son médecin, il lui prescrit un remède local utilisé par les paysans andins et connu sous le nom de *quina quina*. Son épouse guérit et le médicament fut alors rapporté au domaine familial de Chichón- d'où le nom de *Cinchona* de l'arbre à quinine.

Pendant près d'une décennie, à partir de 1650, les Jésuites ont détenu le monopole de l'« écorce péruvienne », également connue sous le nom de « poudre des Jésuites », mais sans véritable impact sur la pharmacopée européenne qui préférait les saignées.

Un éminent médecin britannique, **Sir Robert Talbot**, avait lui aussi discrédité la poudre des Jésuites tout en l'utilisant sans la nommer. C'est ainsi qu'il se construit une immense fortune en guérissant le roi d'Angleterre Charles II, le roi de France Louis XIV, sans oublier la reine d'Espagne. A sa mort, en 1681, on pensait qu'il avait emporté son secret dans la tombe, mais son secret fut révélé par Louis XIV : il s'agissait de la quinine que Sir Talbot avait si violemment combattu tout en l'utilisant à son profit.

En 1771, au terme d'expéditions à Terre-Neuve et au Labrador, et d'une fabuleuse épopée dans la Pacifique avec le capitaine Cook, **Sir Joseph Banks** rentre chez lui et recommande au roi George III d'importer des quinquinas des Andes et de les cultiver dans les jardins botaniques de Kew. Personne ne le prendra au sérieux et il faudra attendre un siècle pour qu'il soit enfin écouté.

Pendant près d'un siècle, les horticulteurs hollandais et français firent tout pour s'emparer de la plante miraculeuse, mais les Espagnols continuèrent à dominer le marché international du quinquina.

Ce fut un botaniste anglais- **Clements Marham**- qui en 1859 retrouvant des quinquinas dans les Andes, il en expédia aussitôt aux jardins de Kew, à Londres, et en réserva pour les jardins botaniques de Calcutta et ceux du gouvernement britannique en Inde, à Ooty, dans le district de Nilgiris où le quinquina prospéra.

Parallèlement, le célèbre horticulteur hollandais, le docteur Johan de Vrij, établissait sa propre plantation de quinquina sur l'île de Java, en Indonésie.

En 1865, Charles Ledger envoya des graines de *Cinchona* d'une espèce riche en Quinine, à son frère en Angleterre, espérant en tirer un bon prix, mais les Anglais refusèrent, laissant ainsi le monopole du quinquina aux Hollandais.

Ceux-ci greffèrent *Cinchona ledgerian* sur une espèce plus robuste et finirent par supplanter les producteurs sud-américains. Ce commerce florissant survit jusqu'en 1942. Lorsque les Japonais s'emparèrent de Singapour, ils privèrent les Alliés des précieuses plantations de quinquina. Mais ces derniers réussirent à synthétiser une molécule de synthèse pour protéger leurs soldats et c'est ainsi que sont nés les antipaludéens modernes (atrabine, chloroquine et la primaquine).

(source : « 50 plantes qui ont changé le cours de l'histoire »-Editions Ouest-France)

En dehors de ses propriétés contre le paludisme, le quinquina aide à soigner les plaies et les différentes blessures grâce aux tanins contenus dans l'écorce réduite en poudre, il a un pouvoir antiseptique et cicatrisant, il a des propriétés anti-inflammatoires et diurétiques, c'est un très bon tonique et un revitalisant, il rend plus résistant face aux maladies. Il stimule l'organisme et augmente l'appétit, il est conseillé pour les personnes malades, voire les anorexiques, etc.

Il fut également utilisé après la deuxième guerre mondiale dans la fabrication d'apéritifs et de boissons revitalisantes.

Et pour la petite histoire, qui ne se rappelle pas de cette pub : du bon dub.....

