

FIG. 1. — Fruits anjouanais.

La production fruitière de l'Archipel n'est pas ce qu'elle devrait être : les Services Agricoles se sont peu intéressés à la question dans le passé, et la colonisation, sauf depuis quelques années, ne s'est guère montrée plus entreprenante. On a donc utilisé les espèces courantes ; on a peu planté et rien amélioré. On consomme des fruits, mais rarement ceux que l'on a plantés soi-même.

Il est vrai que la faible importance du marché local et l'impossibilité d'exporter des fruits frais avant la création d'une ligne aérienne régulière sur Madagascar n'encourageaient guère les initiatives de culture industrielle.

Et cependant un effort aurait été productif dans ce pays où les altitudes et les sols si différents d'un point à un autre créent des microclimats qui permettent d'échelonner les récoltes pendant de longs mois.

C'est ainsi qu'à Anjouan, on consomme des mangues pendant un bon semestre, des avocats pendant quatre mois, des agrumes un peu tout l'année, le reste à l'avenant. Les Comores méritaient donc mieux que leur lot actuel ; aussi, peut-on féliciter ceux qui, par leur exemple ou leur action, ont favorisé l'introduction et l'extension de variétés sélectionnées, notamment pour les agrumes.

Aux Comores, et il en est de même probablement dans nos autres territoires d'Outre-Mer, l'Européen durant ses premières années de séjour, apprécie assez mal certains fruits qui, par la suite, trouveront un accueil favorable sur

Les Fruits

dans

l'archipel

des

Comores



sa table. Il est bien rare qu'un jeune arrivé affectionne les mangues par exemple, ou cet excellent fruit qu'est le litchi. On néglige la papaye de longues années pour en faire ensuite son fruit préféré. L'accoutumance est donc beaucoup plus lente que pour les fruits métropolitains.

Que dire aussi de l'excellent départ que représenteraient pour les généticiens des fruits comme ceux que l'on consomme ici, et qui sont le produit de variétés sauvages sur lesquelles aucune sélection n'a joué. Combien il faut regretter qu'aucun effort n'ait été fait pour l'amélioration d'espèces à qui la nature a déjà donné d'évidentes qualités. Et comment ne pas manifester ce regret quand nous mesurons toute la satisfaction que nous procurent un excellent avocat — notre fruit préféré — une coupe de mangues, ou une préparation glacée d'ananas à la crème...

1° VÉGÉTAUX

de consommation courante
et d'une aire de dispersion généralisée
ou existant en de nombreux exemplaires.

MANGUIER : *Mangifera indica*. Famille des *Anacardiaceae*.

Est réparti entre 0 et 600 mètres. Mûrit ses fruits à partir de septembre jusqu'en mars. Constitue un excellent

appoint au ravitaillement autochtone et européen. Une quinzaine de variétés mal déterminées et diversement appréciées des consommateurs européens. Fournit un fruit de maturité et qualité irrégulières aux altitudes supérieures.

Le fruit est consommé cru. Vert, il se prépare en condiment très apprécié. Cuit, il donne un produit analogue à la compote de pommes.

Multiplication par noyaux ; naturelle dans la majorité des cas.

Nom anjouanais : *Manga*, (le fruit).



FIG. 2. — Manguiers chargés de fruits.

POMME CYTHÈRE : *Spondias Cytherea*. Famille des *Anacardiées*.

Existe entre 0 et 500 mètres d'altitude. Son fruit présente peu d'intérêt pour la consommation, qu'elle soit autochtone et surtout européenne. On lui reproche d'être ligneux, dépourvu de chair et d'un goût peu agréable rappelant pourtant le coing.

Multiplication par semis.

Fruit consommé cru ou cuit ; donne alors une compote agréable.

Nom anjouanais : *Sacoua*.

JACQUIER : *Artocarpus integrifolia*. Famille des *Moracées*.

Aire de dispersion entre 0 et 600 mètres. La fructification sur le vieux bois de fruits énormes et difformes en fait un arbre curieux mais dont le produit est peu apprécié de l'Européen.

Mûrit ses fruits toute l'année.

Multiplication par graines.

Fruit consommé cru.

Nom anjouanais : *Fanassi*.

FRUIT A PAIN : *Artocarpus incisa*. Famille des *Moracées*.

Se disperse entre 0 et 500 mètres, mais préfère les basses altitudes. Son fruit très apprécié des autochtones, peu des Européens, constitue un excellent aliment féculent. L'arbre produit en abondance des fruits de la grosseur de la tête d'un enfant, qui mûrissent en général à la fin de la saison chaude. Il existe une variété fertile à peu près disparue d'Anjouan depuis le cyclone de 1950.

Multiplication par rejets.

Fruit consommé cuit.

Nom anjouanais du fruit : *Fruit à pain*.

LES ANONES : Famille des *Anonacées*.

Existents surtout aux basses altitudes ne dépassant guère 200 à 250 mètres. Les fruits sont appréciés des autochtones ; ils le sont moins des Européens pour leurs nombreuses graines incorporées dans la chair et leur goût foxé très particulier. Produisent pendant la saison chaude. On rencontre à Anjouan :

- Anona squamosa* : Pomme cannelle,
- *Cherimolia* : Cœur de bœuf,
- *muricata* : Corossol.

Multiplication par graines.

Fruit consommé cru.

Nom anjouanais : *Conocono*.

AVOCATIER : *Persea gratissima* Gaertn. Famille des *Lauracées*.

Aire de dispersion entre 0 et 500 mètres. Son fruit qui mûrit à partir de février jusqu'au 15 juin est considéré par certains Européens comme le meilleur des fruits coloniaux, pour son goût très fin de noisette et sa consistance agréable. Gagne à être consommé très frais. Constitue un dessert de première qualité et une entrée excellente. Qui aime l'avocat le consomme au naturel.

Multiplication par graines.

Fruit consommé cru.

Nom anjouanais : *Zavoca*.

LITCHI : *Nephelium Litchi*. Famille des *Sapindacées*.

Existe seulement dans les parties basses des îles. Il est inutile de rappeler ici les qualités de ce fruit magnifique qui fait la joie des connaisseurs. Malheureusement certains arbres proviennent de semis, et ne donnent qu'un fruit peu charnu et à gros noyau. On doit le multiplier par marcotte aérienne et choisir les branches dont les fruits représentent bien les qualités désirées, c'est-à-dire une suppression presque totale de noyau.

Nom anjouanais : *Litchi*.

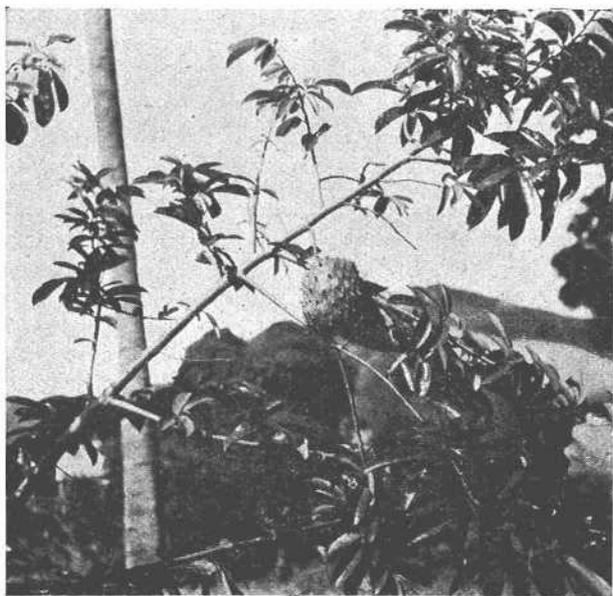


FIG. 3. — Corossol : branche et fruits.

ANANAS : *Ananas sativus* Schult. Famille des Broméliacées.

Deux espèces : le Victoria et le Cayenne. Le premier en particulier est un fruit excellent qui ravitaille la population de novembre à mars.

Multiplication par rejets ou couronnes.

Nom anjouanais : Nanassi.

PAPAYER : *Carica Papaya*. Famille des Caricacées.

Existe en abondance dans les zones situées entre 0 et 500 mètres. Donne après dix-huit mois de végétation de nombreux fruits de formes et grosseurs variées. On a introduit en 1928 du Mexique, un papayer à fruit allongé, à chair rouge, très apprécié.

Multiplication par semis.

Il existe à Anjouan un pied monoïque.

Le fruit se consomme frais ou confit. Dans ce dernier cas, il faut le récolter vert. Les indigènes utilisent le fruit avant maturité, comme légume.

Nom anjouanais : Pouapouari.

GOYAVIER : *Psidium*. Famille des Myrtacées.

A l'état spontané dans toutes les îles ; plante envahissante et d'une destruction difficile.

Deux espèces :

a) la goyave de Chine : *Psidium Cattleianum* Sabine, existe en abondance dans certaines régions de la Grande Comore. Son développement a suivi la disparition de la

forêt. Altitude 450 à 750 mètres. Fruit rouge de 2 à 3 cm de diamètre. D'un délicieux parfum de fraise, se consomme cru ou en gelée ;

b) la goyave ordinaire : *Psidium Guayava* ; fruit rugueux jaune à maturité, de la grosseur d'un petit citron.

Multiplication par graines ou rejets.

Nom anjouanais : Pouera.

BANANIER : *Musa*. Famille des Musacées.

Constitue la base de l'alimentation autochtone. De nombreuses espèces ou variétés. Est surtout consommée comme légume, sauf le M'zegou, probablement banane des Canaries et le M'sukari.

PASTÈQUE : *Citrullus*. Famille des Cucurbitacées.

Une variété à chair blanche peu appréciée végète de 0 à 500 mètres.

Multiplication par graines.

Nom anjouanais : Tikiti.

VIGNE : *Vitis vinifera*. Famille des Ampélidacées.

Deux espèces, l'une rouge et l'autre blanche. Celle-ci, d'introduction récente, produit en abondance et trois fois l'an un excellent fruit que malheureusement les autochtones récoltent très souvent à maturité imparfaite. Ne produit qu'aux basses altitudes.

Multiplication par boutures.

Nom anjouanais : Zabibou.

FRAMBOISIER : Famille des Rosacées.

Probablement « un rubus ». En grande abondance dans les forêts ; ne prospère guère qu'à partir de 500 mètres.

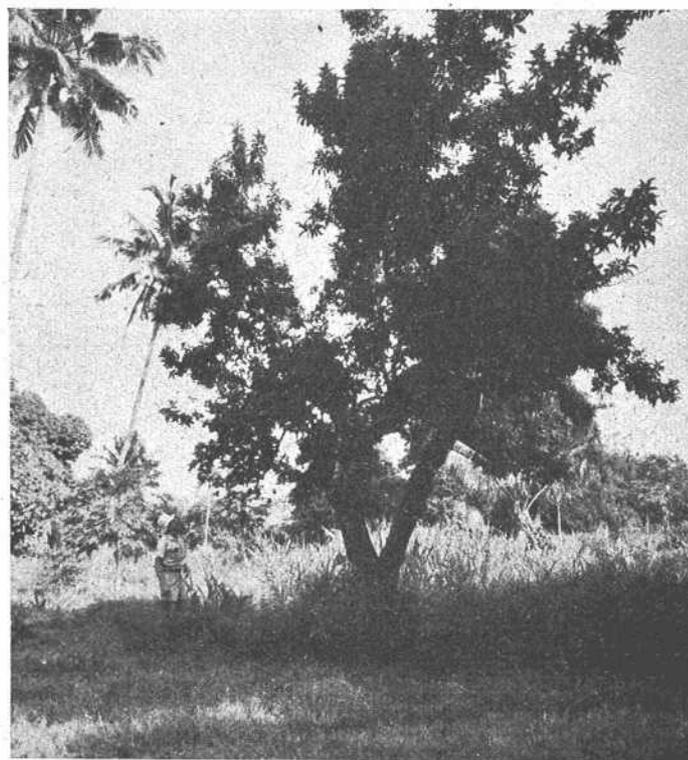


FIG. 4. — Avocatier.

En haut : FIG. 5. — Papayer du Mexique.
En bas : FIG. 6. — Papayer monoïque.



Produit surtout pendant la saison des pluies un fruit rouge très parfumé consommé frais ou en gelée.

Nom anjouanais : *Boua a Dibou*.

LES AGRUMES : *Famille des Rutacées.*

Méritent une mention spéciale quoique la culture, si on peut l'appeler ainsi, porte surtout sur des sujets d'origine locale, sans valeur particulière. Il a été introduit de France à Anjouan en 1939 une espèce de citronnier à gros fruits qui donne un produit de très bonne qualité, et un mandarinier agréable, mais qui mûrit mal ses fruits. Une introduction récente par avion de greffons des meilleures espèces d'Afrique du Nord ; greffés sur bigaradiers, ils vont permettre de vérifier quelles sont les variétés qui prospèrent aux Comores tout en conservant à leurs fruits une valeur alimentaire suffisante. Il existe maintenant quelque 70 sujets provenant de ces greffes ; l'essai porte donc sur une quantité importante qu'il s'agit de suivre.

Il existe à Anjouan :

1° Une variété d'oranges douces à peau verte ou légèrement jaunâtre qui mûrit parfaitement entre 0 et 200 mètres d'altitude, de décembre à juillet.

Nom anjouanais : *M'Rounda Guizi*.

2° Ce que l'on appelle « mandarine de Zanzibar » ; fruit vert à maturité ou légèrement teinté de jaune orangé ; forme classique de cette espèce. Mûrit de mars à juin. Le goût de son fruit rappelle d'assez loin celui de la mandarine. Il n'en est pas moins agréable et très apprécié.

Nom anjouanais : *Maken'gue*.

3° Une espèce locale répartie dans la nature entre 200 et 700 mètres. Très nombreux fruits, peu juteux, d'un faible diamètre, toujours jaunes à maturité, d'un goût agréable de vraie mandarine. Mûrit de février à mai.

Nom anjouanais : *M'Landzi*.

4° Un citronnier ou plutôt une lime *Citrus aurantifolia*, dit « citron galet » par les Réunionnais. Fruits jaune vif à maturité, riches en acide citrique. Fructifie toute l'année, mais en particulier pendant la saison chaude. Très apprécié, très fructifère.

Nom anjouanais : *M'Dimou* ou *M'Limou*.

5° Une autre espèce voisine du citronnier, mal déterminée. C'est un citron vert jaunâtre à maturité, peu riche en acide citrique, peu apprécié des consommateurs qui lui préférèrent le « citron galet ». Mûrit de février à juillet.

Nom anjouanais : *M'Voubara*.

COMBAVA : *Combava Hystrix*.

Altitude de 0 à 400 mètres. Peu apprécié, sauf pour la fabrication de fruits confits.

PAMPLEMOUSSIER : *Citrus grandis* Osb.

Espèce sauvage, sans valeur spéciale, sauf en fruits confits.



A gauche :
FIG. 7.
Bigaradier.

A droite :
FIG. 8.
Mandarinier
de Zanzibar.

Existe en exemplaires assez rares dans les parties basses.
Multiplication par graines.

Nom anjouanais : Pamplémousse.

BIGARADIER : *Citrus Bigaradia* Duhamel.

Existe dans la flore autochtone et constitue aux altitudes de 500 à 750 mètres de véritables peuplements. Il a également été introduit de France en 1939 et sert de porte-greffes pour tous les agrumes. Son fruit est caractéristique de l'espèce ; dans les régions hautes il semble plus rond, moins verruqueux.

Utilisation en fruits confits.

Nom anjouanais : Tounda M'Dimou.

2° VÉGÉTAUX

importés existant en de rares exemplaires.

DATTIER : *Phoenix dactylifera*. Famille des Palmiers.

Nous ne connaissons que deux sujets dont un femelle qui fructifie mais mûrit très mal ses fruits.

MANGOUSTAN : *Garcinia Mangostana*. Famille des Clusiacées.

Fruit acide à peine comestible.

JAMBOS : *Eugenia Jambos*. Famille des Myrtacées.

Quelques exemplaires disparus au cours du cyclone de décembre 1950.

JAMEROSE : *Eugenia*. Famille des Myrtacées.

Fruit sans valeur particulière.

BARBADINE : *Passiflora quadrangularis* Famille des Passifloracées.

Peu cultivé.

BIBACIER : *Eriobotrya japonica* Lindl. (Néflier du Japon).
Famille des Rosacées.

Mal acclimaté, fruit petit et acide de maturité toujours imparfaite.

GRENADIER : *Punica Granatum*. Famille des Punicacées.

Le fruit mûrit bien dans les zones basses.

3° PLANTES

appartenant à la flore autochtone,
dont le fruit n'est qu'occasionnellement consommé
par l'Européen.

PRUNE MALGACHE : *Flacourtia Ramontchi*. Famille des Flacourtiacées (voisine des Bixacées).

Arbuste réparti dans les régions basses. Le fruit est une baie.

Nom anjouanais : Songoma.

BAOBAB : *Adansonia*. Famille des Bombacées.

La chair du fruit est acide et peu appréciée.

Nom anjouanais : Bouillou.

BADAMIER : *Terminalia Catappa*. Famille des Combrétacées.

L'amande du fruit rappelle la noisette.

Nom anjouanais : Niamba.

LIANE CAOUTCHOUC : *Landolphia Mayottensis*. Famille des Apocynacées.

Le fruit peut être consommé.

MABIBE : *Anacardium occidentale*. Famille des Anacardiées.

La chair est comestible. Le fruit est une amande de goût agréable.

FIGUIER : *Ficus*. Famille des Moracées.

Une espèce donne un fruit comestible mais sans intérêt particulier.

Nom anjouanais : Moumam'be.

TAMARIN : *Tamarindus indica*.

Très bel arbre d'une grande longévité. Fruit acide consommé en condiment.

JUJUBIER : *Zizyphus Jujuba*. Famille des Rhamnacées.

VACOA : *Pandanus utilis*. Famille des Pandanacées.

D'autres espèces également peuvent être ajoutées à cette liste ; elles sont mal déterminées, sans intérêt, et n'intéressent que très accidentellement l'autochtone.

N. B. — Les présentes notes ne sont qu'une étude succincte des possibilités fruitières de l'archipel des Comores. Elles sont forcément incomplètes et n'ont aucune prétention scientifique.

J. B. HÉBERT,
Agent général
de la Société Coloniale de Bambao
à Anjouan.

Utilisation des rayons ultraviolets et infrarouges dans l'industrie fruitière ⁽¹⁾

II. Rayons infrarouges

DÉSHYDRATATION DES FRUITS

La conservation des fruits sous forme déshydratée est particulièrement intéressante pour les pays dont le climat permet pendant la période de maturité une insolation très importante. L'abondance de matière première qu'il faut utiliser dans un laps de temps très court oblige à un travail considérable exécuté par une main-d'œuvre nombreuse et saisonnière.

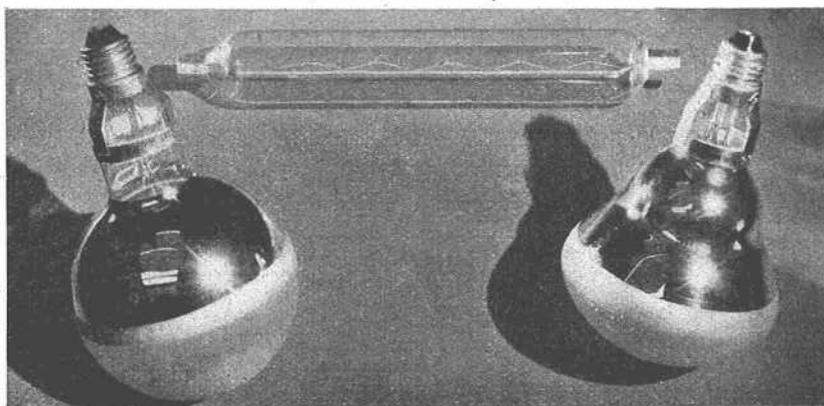
Pour répartir le travail de transformation des fruits sur un laps de temps moins bref, le froid industriel est venu au secours du conserveur. Des installations considérables ont été exécutées, investissant d'énormes capitaux, réclamant une machinerie productrice de froid très importante, et la construction d'édifices spécialement calorifugés.

N'y-a-t-il pas des cas, spécialement dans les pays tropicaux, où la conservation des fruits grâce à l'élimination de leur eau de constitution, pourrait rendre de très grands services ? L'utilisation des rayons infrarouges trouve ici sa place, et une place qui, bien modeste actuellement, est appelée, nous

en sommes persuadée, à un avenir important.

La simplicité des installations nécessaires au travail des fruits, l'efficacité de l'action des rayons infrarouges pour leur déshydratation, la qualité des produits obtenus sont autant d'arguments permettant aux industriels d'envisager

FIG. 1. — Lampes infrarouges sphérique, sphéroparabolique et cylindrique. (Photo Mazda.)



(1) Suite de l'article de E. Navellier : Utilisation des rayons ultraviolets et infrarouges dans l'industrie fruitière. I. Rayons ultraviolets. *Fruits*, vol. 9, n° 2, 1954, p. 70 à 76.