

# FRUITS DES MARCHÉS DE GUAYAQUIL

## (République de l'Équateur)

par **J. LE BOURDELLÈS**

*Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer.*



PHOTO 1. — Marchand de fruits ambulant dans une rue de Guayaquil.

Dans cet article, nous nous proposons de dresser un inventaire des fruits rencontrés sur les marchés de Guayaquil, capitale « économique » et ville la plus peuplée de la République de l'Équateur. Les fruits proviennent de toutes les régions de l'Équateur (provinces du littoral et Sierra) et le commerce en est important pour servir à l'alimentation des 500 000 habitants de Guayaquil, chiffre qui représente un huitième de la population totale de l'Équateur.

Le port de Guayaquil est situé sur le 2° degré de latitude sud, sur la rive droite du Rio Guayas, à environ 30 km de l'océan Pacifique. Durant ces dernières années, on a assisté à une croissance démographique en flèche (266 000 habitants en 1950, 403 000 habitants en 1957). L'activité du port représente plus de 60 % des exportations de l'Équateur et 90 % des importations. Les exportations portent principalement sur les produits agricoles, tels que les bananes, le cacao, le café et le riz. D'autre part, des industries se sont créées telles que les scieries (Balsa), cimenteries, fabriques de produits pharmaceutiques, industries textiles, industries alimentaires (brasseries, biscuiteries, chocolateries, fabrique de café soluble).

A cet article est jointe une liste des fruits rencontrés sur les deux marchés de Guayaquil, aux éventaires de rues, sur les petites charrettes des marchands ambulants, et dans quelques magasins de la ville. Cette liste comprend une soixantaine de fruits, accompagnés du nom utilisé localement et du nom français.

### Provenance des fruits des marchés de Guayaquil.

Sur les cent espèces fruitières environ, cultivées ou non, que l'on trouve sur l'ensemble du territoire de l'Équateur, une soixantaine atteint les marchés de Guayaquil.

Un gros tonnage de fruits provient des zones basses de la République, ces zones basses s'étendent du nord au sud sur une largeur variant de 100 à 200 km. De nombreux fruits proviennent des régions voisines de Guayaquil, tels que les ananas de Milagro (60 km à l'est), mangues et oranges de Daule (à 30 km au nord), plantains de la région de Manabi (au nord-ouest), oranges et limes de Vincès et Babahoyo (au nord-est). D'autres fruits viennent de régions plus éloignées, tels que les noix de coco, d'Esmeraldas et de Bahia de Caraquez, au nord, et les oranges de Pasaje (région sud de l'Équateur).

Des plantes fruitières, telles que les bananiers (dont l'Équateur exporte plus de 30 millions de régimes), les manguiers, les arbres à pain, les papayers, les spondias et les annones... sont plantés sur l'ensemble des régions basses de l'Équateur.

Des fruits arrivent à Guayaquil, en provenance des régions élevées de l'Équateur à l'est (Sierra) citons les narangilles, les fraises, les myrtilles, les mandarines, les oranges, certaines passiflores...

Des fruits de climat tempéré comme les pommes, les raisins, les noix proviennent principalement du Chili, et le transport est souvent assuré, sur le chemin du retour, par les bateaux transportant les bananes de l'Équateur vers le Chili.

#### Utilisation des fruits.

La plupart des fruits sont utilisés à l'état frais, soit sous forme de fruits entiers, soit sous forme de jus (oranges, ananas, narangilles, mûres, barbadines, grenades), soit enfin comme additifs aux crèmes glacées.

Certains fruits (comme *Fragaria chiloensis* L.) sont vendus sous forme de paquets congelés, sous enveloppe de Cellophane.

Mais certains fruits rencontrés sur les marchés de Guayaquil sont utilisés dans les préparations culinaires ; citons par exemple : les limes, les oranges douces, les oranges amères, pour accompagner les préparations à base de poissons. Les noix de coco avec les viandes et les poissons, les papayes vertes avec le riz et la viande. Les fruits de l'arbre à pain, les ciruelas, les avocats sont également utilisés en cuisine. Les ananas accompagnent des plats au jambon, le jus du fruit de Tamarindus indica avec le canard et le poulet.

Enfin le plantain constitue un élément très important dans toutes sortes de préparations culinaires.

Il faut signaler également qu'il existe en Équateur des conserveries de fruits : jus de framboises en bouteilles, confitures de goyaves et d'oranges, préparation du Chutney à base de mangues vertes ; ces produits alimentent le marché de Guayaquil.

#### Aperçu sur le marché des fruits.

Le lieu principal de vente des fruits est au Marché sud, au bord du Rio Guayas, où se trouvent d'ailleurs la plupart des grossistes. A cet endroit sont débarqués des « lanchas » (bateaux à moteur de rivière) et des balsas (radeaux de bois), les chargements de fruits (oranges, plantains, bananes Gros Michel). Viennent également au Marché sud les camions chargés de fruits.

Une grande quantité des fruits est achetée sur place par les grossistes. Certains fruits sont achetés sur plantation (avocats). Les fruits sont redistribués aux détaillants qui vendront au Marché sud, au Marché central, dans les magasins de la ville, aux petits éventaires des rues ; les prix sont fixés suivant la loi de l'offre et de la demande. Il n'y a pas de réglementation des prix par la municipalité.

Certains détaillants commandent des fruits aux grossistes, qui se chargent souvent de la récolte et de l'acheminement des fruits jusqu'au point de vente.

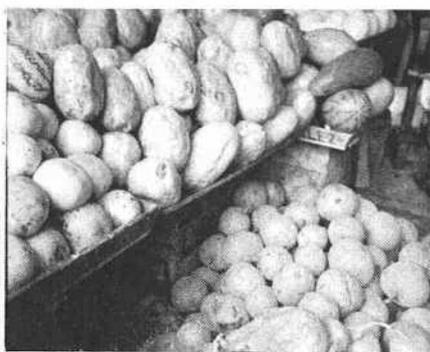
Les détaillants des marchés payent une location pour leur emplacement. Les éventaires des détaillants couvrent en général des surfaces très réduites (quelques mètres carrés). Il existe même de petits détaillants ne vendant que quelques dizaines de kilos de fruits (narangilles, avocats, pommes).

#### Prix de détail de quelques fruits.

Les fruits sont la plupart vendus à la pièce et non au poids, exception faite pour les fraises et les framboises.

##### Prix de détail moyen pour l'année 1961.

Un ananas (environ 2 kg) . . . . .	3,00	Sucre	0,69 NF
Pommes (la pièce) . . . . .	1,2 à 1,6		0,28 à 0,37
Papaye (environ 1,5 kg) . . . . .	3,00		0,69
Noix de coco (la pièce) . . . . .	3,50		0,80
Mangues (petites) . . . . .	6 pour 1,00		0,23
Oranges (petites) . . . . .	6 pour 1,00		0,23
Limes . . . . .	10 pour 1,00		0,23
Barbadine (pièce) . . . . .	3,00		0,69
Ciruelas . . . . .	20 pour 1,00		0,23
Annona cherimola . . . . .	4 pour 1,00		0,23
Mora (la livre) . . . . .	6,00		1,38
Fraises (la livre) . . . . .	7,00		1,61



3



4



5



PHOTOS 2, 3, 4, 5. — Présentation des fruits sur le marché.

(2 : *Mammea americana*, barbadines, pamplemousses — 3 : narangilles — 4 : mombin rouge, oranges, avocats, ananas — 5 : caimitos et mangos).

## DESCRIPTION DE QUELQUES FRUITS CARACTÉRISTIQUES DES MARCHÉS DE GUAYAQUIL

La visite des marchés des fruits de Guayaquil présente un intérêt certain, du fait qu'en toute saison, il est possible de voir une quantité de fruits différents (plus de 60 espèces), et pour certains fruits une abondance que l'on ne peut trouver dans d'autres pays tropicaux (narangilles, chérimoles, spondias...). Ce choix important de fruits est dû en grande partie à la variété de climats différents qui règnent sur le territoire de l'Équateur. Ces climats différents

ont permis d'ailleurs, l'introduction de plantes de l'extérieur, avec un grand succès.

Il n'est pas question de faire dans cet article la description de chacun des cinquante-cinq fruits rencontrés sur les marchés de Guayaquil, nombre d'entre eux sont d'ailleurs bien connus des personnes vivant sous les tropiques. Nous nous contenterons de décrire succinctement une dizaine de fruits, originaires d'Équateur et qui représentent une vente assez importante sur les marchés.

### I. FRUITS DE LA SIERRA

#### 1. *Solanum Quitoense* Lam.

Les narangilles (naranjillas) sont des fruits très répandus sur les marchés de Guayaquil, durant toute l'année. En effet la pulpe extrêmement juteuse est utilisée pour la préparation des boissons rafraîchissantes. Les qualités du jus ont été décrites déjà dans un article de la revue *Fruits*

Les plants de narangilles se trouvent sur des pentes souvent très fortes de la Sierra, à des altitudes variant de 1 500 à 2 000 m. Des plantations existent sur le versant est des Andes (baños), et les fruits sont expédiés vers les principales cités de l'Équateur.

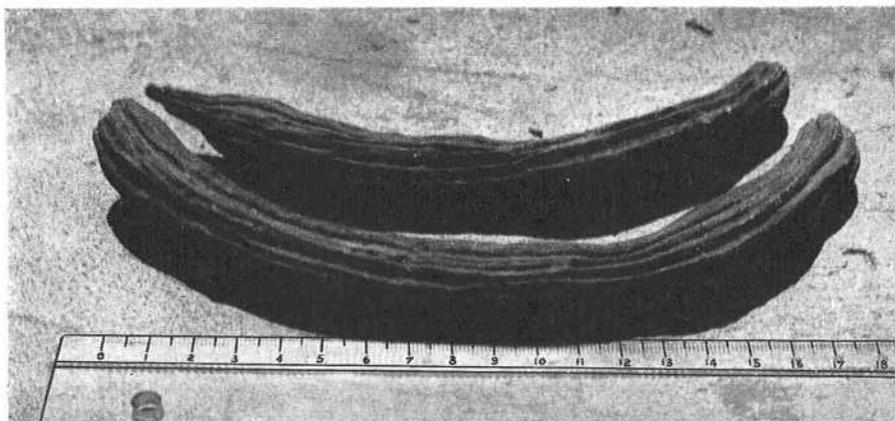
Les fruits sont rond-ovales, de 5 à 6 cm de diamètre, ont une couleur externe franchement orange à maturité ; ils sont couverts de petits poils très fins, qui sont enlevés avant l'expédition des fruits sur les marchés. La peau est suffisamment dure pour permettre un transport, cependant les fruits sont souvent meurtris en surface par manque de précaution à leur arrivée. La pulpe est jaune verdâtre et enveloppe de nombreuses graines.

Ce fruit présente un intérêt certain, et par un bon conditionnement pourrait trouver un débouché important sur le marché américain. Il reste actuellement un fruit très intéressant pour la consommation locale.

#### 2. *Fragaria Chiloensis* L.

Il s'agit d'une espèce de fraise originaire des Andes, dont les fruits possèdent des qualités correctes quant à la saveur, et est assez ferme pour permettre le transport. Le nom local est « frutilla ». La taille du fruit est beau-

PHOTO 6. — Guaba de mono.



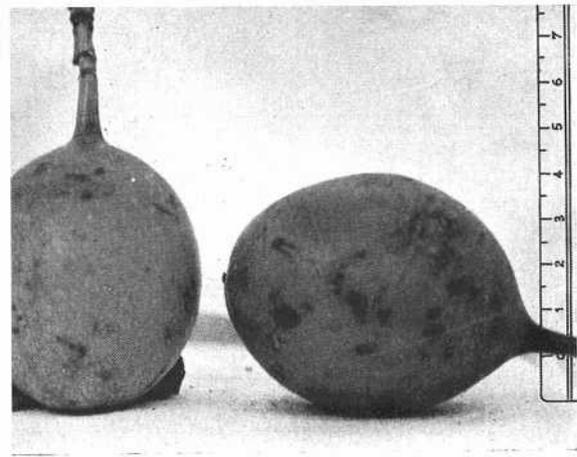


PHOTO 7. —  
Grenadille

coup plus importante que le fruit des variétés européennes courantes, puisqu'elle peut atteindre 5 à 6 cm de longueur. Une région s'est spécialisée dans sa culture près d'Ambato à 2 700 m d'altitude. La production s'étale durant toute l'année avec cependant des pointes pendant les mois de février et décembre. Le fruit arrive dans de bonnes conditions à Guayaquil. Il est rouge clair extérieurement, et rose blanchâtre intérieurement. On rencontre sur le marché des fruits congelés sous emballage de polyéthylène.

### 3. *Rubus Glaucus* Benth.

Cette framboise porte le nom en Équateur de « Mora de Castilla ». Elle est cultivée dans les environs de plusieurs villes de la Sierra entre 2 100 et 3 000 m. Les fruits ont de 2,0 à 2,5 cm de longueur. Le fruit doit être mangé très mûr et a un goût légèrement acide avec un parfum agréable.

Le fruit est également utilisé pour la fabrication d'un sirop, base de boissons rafraîchissantes.

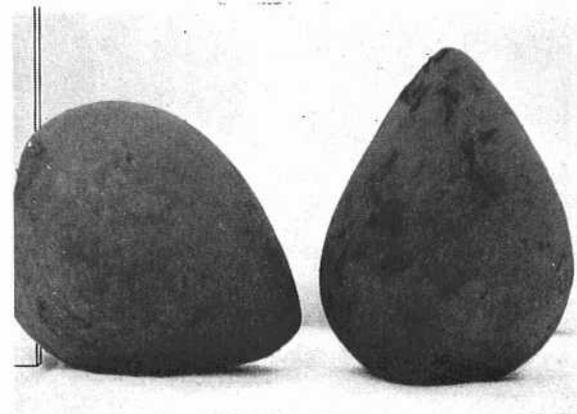


PHOTO 8. —  
Lucma.

### 4. *Annona Cherimolia* Mill.

C'est la chérimole ou « Chirimoya » que l'on trouve dans toute la Sierra, avec des populations naturelles importantes à la frontière équatorio-péruvienne. Les plants se trouvent à des altitudes variant de 1 400 à 2 000 m.

Le fruit a souvent la forme d'un cœur, la surface présente généralement de légères protubérances. Le poids peut varier de 200 g à 2 kg.

La pulpe est tendre, légèrement acide à maturité et d'un goût prononcé mais agréable. Le seul inconvénient est la présence de grosses graines qui rend la consommation du fruit frais un peu « laborieuse ».

Il n'existe pas de vergers organisés, mais les plantations suffisent pour que ce fruit soit très répandu sur les marchés.

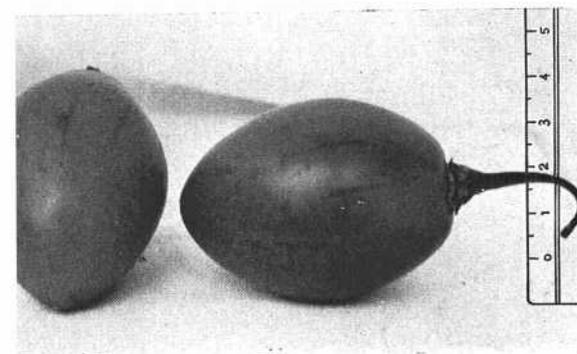


PHOTO 9. —  
Tomate  
d'arbre.

## II. FRUITS DE LA ZONE DU « LITTORAL » (Régions basses).

### 1. *Spondias purpurea* L.

C'est le mombin rouge, qui porte le nom en Équateur de « Ciruela Colorada ». Les arbres de cette espèce sont répandus dans toutes les zones basses de l'Équateur, du fait de sa facilité de propagation (boutures) ; ils sont fréquemment utilisés pour la constitution de haies. Le maximum de la production est à la fin de la saison sèche (octobre, novembre). Les fruits ont de 3 à 5 cm de long, une graine assez grosse, une couleur externe, variant du jaune au rouge. De gros tonnages de ces fruits arrivent

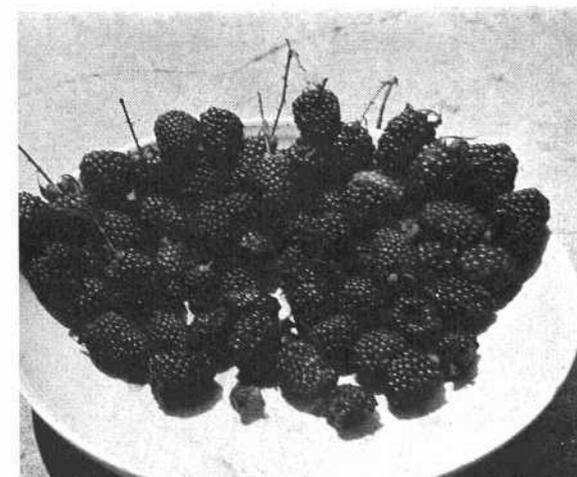


PHOTO 10. —  
Mora  
de Castilla.

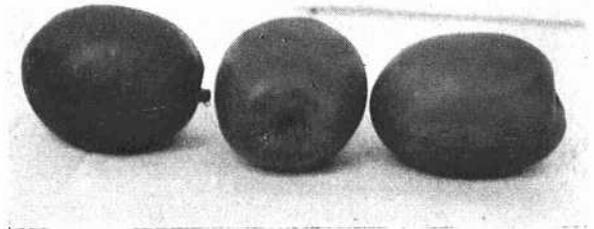


11



12

PHOTOS 11, 12, 13. *Spondias purpurea* = l'arbre avec détail des rameaux et fruits (Mombin, rouge).



13

à Guayaquil et sont consommés en frais, en jus et également dans des préparations culinaires.

## 2. *Mammea americana* L.

A Guayaquil il est appelé couramment « Mamey mata-serrano ». Cette espèce est très répandue en Équateur, à l'état naturel. Nous savons que cet arbre est également répandu dans les Antilles et la partie septentrionale de l'Amérique du Sud ; il peut atteindre 20 m de haut et est assez décoratif d'aspect, avec ses feuilles de 10 à 20 cm de long, d'un vert brillant.

Le fruit assez gros, de 10 à 15 cm de diamètre, possède un épiderme brun et rugueux, une pointe à la partie apicale. La pulpe est orange claire. Les fruits sont consommés généralement après cuisson.

## 3. *Calocarpum (lucuma) mammosum* L.

Le fruit est appelé localement « Mamey Colorado ». L'arbre est fréquemment rencontré en Équateur. Le fruit a de 7 à 15 cm de longueur, avec un épiderme rugueux, rouille clair. La pulpe est de couleur rouge saumon et le goût en est très doux. Une graine caractéristique lisse et brune, avec une partie ventrale blanche et rugueuse.

## 4. *Pouteria caimito* (Ruiz et Pav) Radlk.

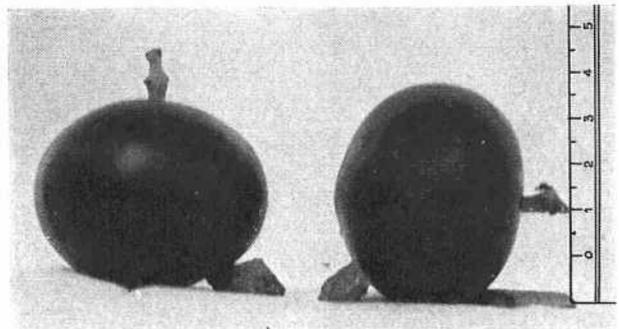
Le fruit porte le nom de « Cauje ». On trouve ce fruit sur les marchés de Guayaquil de mars à mai. Le fruit a une peau dure, jaune brillant, et un diamètre moyen de 8 cm. La pulpe blanche a un goût et un parfum agréable, très apprécié par les consommateurs équatoriens. Cette plante est répandue dans le Nord de l'Amérique du Sud,



← PHOTO 14. —  
Étal de mamey  
colorado.

PHOTO 15. — →  
Caimito.

Toutes les photos  
sont de l'auteur.



## LISTE DES FRUITS RENCONTRES SUR LE MARCHÉ DE GUAYAQUIL (EQUATEUR)-1961

Famille	Genre et espèce	Nom Equatorien	Nom Français	Provenance des fruits vendus	
Anacardiaceés	<i>Mangifera indica</i> L.	Mango	Mangue	Régions basses	
	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Marañón		Régions basses	
	<i>Spondias dulcis</i> Forst.	Manzana de oro	Pomme Cythère	Régions basses	
	<i>Spondias lutea</i> L.	Jobo ou Hobo	Mombin jaune	Régions basses	
Anonacées	<i>Spondias purpurea</i> L.	Ciruela colorada	Mombin rouge	Régions basses	
	<i>Anona cherimolla</i> Mill.	Chirimoya	Chérimole	Sierra	
	<i>Anona muricata</i> L.	Guanábana	Corossol	Régions basses	
	<i>Anona reticulata</i> L.	Anona	Coeur de boeuf	Régions basses	
Broméliacées	<i>Annona squamosa</i> L.		Pomme cannelle	Régions basses	
	<i>Ananas sativus</i> Schult.	Piña	Ananas	Régions basses et jusqu'à 1800 m	
Cactacées	<i>Opuntia bonplandi</i> Pfeiff.	Tuna		Sierra	
Caesalpiniciacées	<i>Tamarindus indica</i> L.	Tamarindo	Tamarin	Régions basses	
Caricacées	<i>Carica papaya</i> L.	Papaya	Papaye	Régions basses	
Clusiaceés	<i>Mammea americana</i> L.	Mamey mata-Serrano		Régions basses	
	<i>Rheedia madruno</i> H.B.K.	Madroño		Régions basses	
Lauracées	<i>Persea americana</i> Mill.	Aguate	Avocat	Régions basses et Sierra	
	<i>Persea gratissima</i> Gaertn.			Sierra	
	<i>Persea americana drymifolia</i> (Cham. et Schlecht.)				
Légumineuses (Mimosées)	<i>Inga</i> sp.	Guaba de bejuco Guaba de mono	Pois doux	Régions basses et jusqu'à 2000 m	
Moracées	<i>Artocarpus incisa</i> L.	Fruta de pan	Fruit de l'arbre à pain	Littoral	
	<i>Ficus carica</i> L.	Higo ou breva	Figue	Sierra	
Musacées	<i>Morus nigra</i> L.	Mora	Mûre noire	Sierra	
	<i>Musa</i> Groupe AA Sucrier	Orito	Figue sucrée	Régions basses	
	Groupe AAA Gros-Michel	Guineo	Banane Gros Michel	Régions basses	
	Groupe AAA Red Groupe AAB Plantain	Morado Plátano	Figue rose Plantain	Régions basses	
Myrtacées	<i>Eugenia jambos</i> L.	Pomarosa	Pomme rose	Régions basses	
	<i>Psidium guajava</i> L.	Guayaba	Goyave	Régions basses	
Passifloracées	<i>Passiflora ligularis</i> Juss.	Granadilla	Grenadille	Régions basses et Sierra	
	<i>Passiflora mollissima</i> H.B.K.	Tacso	Grenadille	Sierra	
	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.	Badea	Barbadine	Régions basses	
Palmiers	<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	Noix de coco	Régions basses et jusqu'à 1800 m	
Punicacées	<i>Punica granatum</i> L.	Granada	Grenade	Régions basses et Sierra	
Rosacées (Fragariées)	<i>Fragaria chiloensis</i> L.	Frutilla	Fraise du Chili	Sierra	
	<i>Fragaria vesca</i> L.	Fresa	Fraise	Sierra	
(Pirées)	<i>Rubus adenotrichos</i> Schlecht.	Mora común		Sierra	
	<i>Rubus glaucus</i> Neenth.	Mora de Castilla		Sierra	
	<i>Pyrus communis</i> L.	Pera	Poire	Sierra	
(Prunées)	<i>Pyrus malus</i> L.	Manzana	Pomme	Sierra et Chili	
	<i>Prunus salicifolia</i> H.B.K.	Capulí	Capulin	Sierra	
Rutacées	<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle	Limón subtil	Lime	Régions basses	
	<i>Citrus aurantium</i> L.	Naranja agria	Orange amère ou Bigarade	Régions basses et Sierra	
	<i>Citrus limetta</i> Wiso	Lima	Limette	Régions basses	
	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	Limón	Citron	Régions basses	
	<i>Citrus medica</i> L.	Cidra	Cédrat	Régions basses	
	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarina	Mandarine	Sierra	
	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Naranja dulce*	Orange	Régions basses et Sierra	
	Sapotacées	<i>Achras sapota</i> L.	Níspero	Sapotille	Régions basses
	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Caimito	Caimito blanche	Régions basses	
	<i>Lucuma mammosa</i> Gaertn.	Mamey colorado	Sapote	Régions basses	
<i>Lucuma obovata</i> H.B.K.	Lucma	Lucume	Régions basses		
<i>Pouteria caimito</i> (Huis. et Pav.) Baud.	Cauje		Régions basses		
Solanacées	<i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendt.	Tomate de árbol	Tomate d'arbre	Sierra	
	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	Naranjilla	Narangille	Sierra	
Vitacées	<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva	Raisin	Sierra et Chili	

\* A = génome de *Musa acuminata*  
 B = génome de *Musa balbisiana*