

# FRUITS DES MARCHÉS DE QUITO

(République de l'Équateur)

par **J. LE BOURDELLÈS**

*Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer.*

*Cet article fait suite, d'une certaine manière, à celui publié dans la revue Fruits, vol. 17, n° 5, 1962, qui portait le titre de « Fruits des marchés de Guayaquil ». Dans ce précédent article, nous avons décrit les fruits rencontrés sur les marchés du port commercial le plus important de l'Équateur, et qui proviennent pour la plupart des régions basses à climat tropical du pays. Quelques-uns cependant de ceux qui avaient été décrits provenaient des régions montagneuses (Sierra). Dans le présent article, nous parlerons de l'approvisionnement des marchés de la capitale, qui est située sous la latitude de 0,10° et à 2 800 m. d'altitude.*

## Provenance des fruits.

Ils viennent des régions de production des hauts plateaux qui ont de 2 000 à 3 000 m d'altitude et des hautes vallées des Andes. Certaines zones sont célèbres pour leur production fruitière : Régions d'Ambato (poires, pommes, mandarines et fraises), de Cuenca (fraises), d'Ibarra (grenadilles, avocats), les vallées de Guaillabamba (avocats et chérimoles), de la Chota. Certains fruits se rencontrent au-dessus des zones de culture (la myrtille des Andes). La route transandine, qui traverse le pays du nord au sud, permet l'acheminement des fruits vers la capitale qui reçoit également bananes et noix de coco des zones du littoral.

PHOTO 1. — Avocats de la vallée de Guaillabamba.



PHOTO 2. — Fraises, tunas, poires, oranges et grenadilles.



PHOTO 3. — Fruits près de l'autel aux Ex-Voto du marché fermé de Quito.



## Aperçu sur les marchés.

Un marché principal dans la partie centrale de la ville de Quito, qui a près de 300 000 habitants, est ouvert tous les jours. On y vend également de la viande et des produits laitiers. De nombreux petits marchés de détail sont par ailleurs répandus dans la ville tandis que des marchands ambulants la parcourent. La plupart des fruits sont vendus à la pièce. Ceux de très petit volume (myrtilles) sont vendus soit au poids, soit à la mesure de volume (récipients en bois). Nous avons indiqué dans notre article sur Guyaquil quelques prix de vente au détail. Les prix de Quito sont en général moins élevés, exception faite pour les fruits en provenance du littoral, et on trouve dans la capitale une variété de fruits aussi grande et parfois une meilleure qualité (fraises, mandarines et oranges).

### LISTE DES FRUITS RENCONTRÉS SUR LE MARCHÉ DE QUITO (ÉQUATEUR) 1962

Famille	Genre et espèce	Nom équatorien	Nom français	Provenance des fruits vendus
Anacardiacees	<i>Mangifera indica</i> L.	Mango	Mangue	Littoral
Anonacées	<i>Anona cherimolia</i> Mill.	Chirimoya	Chérimole	Rio Guaillabamba
Broméliacées	<i>Ananas sativus</i> Schult.	Piña	Ananas	San Lorenzo
Cactacées	<i>Opuntia Bonplandii</i> Pfeiff.	Tuna		Santo Domingo
Caricacées	<i>Carica papaya</i> L.	Papaya	Papaye	Sierra
	<i>Carica candamarcensis</i> Hook. f.	Chilhuacan		Régions basses
	<i>Carica pentagona</i> Heilborn	Babaco		Sierra
Lauracées	<i>Persea gratissima</i> Gaertn.	Aguacate	Avocat	Régions basses
	<i>Persea americana</i> Mill., <i>drymifolia</i> (Cham. et Schlecht.)	—	—	Rio Guaillabamba
Légumineuses	<i>Inga</i> sp.	Guaba de mono	Pois doux	Ibarra
Moracées	<i>Morus nigra</i> L.	Mora	Mûre noire	Sierra
	<i>Ficus carica</i> L.	Higo ou Breva	Figue	Ibarra. Otavalo. Quito
Musacées	Groupe AAA	Guineo	Banane Gros Michel	Régions basses
	—	Guineo	Banane des Canaries	Vallées
	Groupe AAB	Platano	Plantain	Régions basses
Myrtacées	<i>Psidium Guajava</i> L.	Guayaba	Goyave	Moins de 2 000 mètres
Passifloracées	<i>Passiflora ligularis</i> Juss.	Granadilla	Grenadille	Ibarra. Otavalo
	<i>Passiflora mollissima</i> HBK	Tacso	Grenadille	Ibarra
Palmiers	<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	Noix de Coco	Régions basses
Rosacées (Fragariées)	<i>Fragaria chiloensis</i> L.	Frutilla	Fraise du Chili	Sierra
	<i>Fragaria vesca</i> L.	Fresa	Fraise	Sierra
	<i>Rubus glaucus</i> Benth.	Mora de Castilla		Ibarra. Otavalo
	<i>Rubus adenotrichos</i> Schlecht.	Mora		Sierra
(Pirées)	<i>Pyrus communis</i> L.	Pera	Poire	Ambato et Cuenca
	<i>Pyrus malus</i> L.	Manzana	Pomme	—
	<i>Crataegus stipulosa</i> HBK	Huagra-manzana		Province de Pichincha
(Prunées)	<i>Prunus serotina</i> Ehrh.	Capuli	Capulin	Sierra
	<i>Prunus salicina</i> Lindl.	Reina Claudia	Prune japonaise	Ambato (Sierra)
	<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albaricoque	Abricot	Ambato et Cuenca
	<i>Prunus persica</i> Sieb.	Durazno	Pêche	Sierra
Rutacées	<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle	Limón subtil	Lime	Régions basses
	<i>Citrus aurantium</i> L.	Naranja agria	Bigarade	Ibarra
	<i>Citrus limetta</i> Risso	Lima	Limette	Rios Guaillabamba et Chota
	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	Limón	Citron	Ibarra et Otavalo
	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarina	Mandarine	Sierra. Ambato
	<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck	Naranja dulce	Orange	Rios Guaillabamba et Chota
Solanées	<i>Solanum muricatum</i> Ait.	Pepino	Melon-Poire	Rio Chota
	<i>Solanum Quitoense</i> Lam.	Naranjilla	Narangille	Sierra
	<i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendt.	Tomate de Arbol	Tomate d'arbre	Sierra
Vacciniacées	<i>Vaccinium floribundum</i> HBK	Mortiño	Myrtille des Andes	3 000 à 3 700 m
Vitacées	<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva	Raisin	Vallée de la Chota

## Description des fruits rencontrés.

Nous citerons pour mémoire (Tableau ci-contre) la liste des fruits rencontrés sur les marchés de Quito, sans insister sur les plus connus. Les fruits de climat tempéré (pommes, poires et pêches) ne sont pas de très bonne qualité, tant au point de vue présentation que goût. Cependant on trouve sur les marchés des prunes japonaises cultivées à Ambato qui ont un goût excellent. Nous ne reviendrons pas sur les fruits des régions andines décrits dans notre précédent article : il s'agit de la Narangille, de la Fraise du Chili, de la Framboise locale et de la Chérimole. Mais nous décrirons succinctement ceux qui sont caractéristiques de la région et qui présentent un intérêt commercial au moins local.

### *Opuntia Bonplandii* Pfeiff.

Cette Cactacée est rencontrée très fréquemment sur les hauts plateaux d'Équateur. Elle est parfois plantée en haies défensives autour des maisons pour protéger le bétail contre les vols. Le fruit a environ 10 cm de long, est oblong et a un aspect extérieur jaune à maturité. Sous l'écorce assez dure, on consomme une pulpe mucilagineuse enrobant de petites graines brunes de

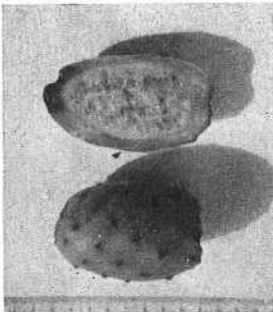


PHOTO 4.

« Tunas » *Opuntia Bonplandii* PFEIFF.

3 à 4 mm de long non gênantes. Le goût est assez douceâtre et légèrement sucré. Le nom local en est « Tuna ».

### *Passiflora mollissima* Bailey

Nom local : Tacso. C'est un fruit très courant en Équateur où il est cultivé à des altitudes variant de 1 800 à 3 000 m. Il s'agit d'une plante grimpante très décorative par ses feuilles trilobées et ses fleurs roses. Le fruit a de 8 à 12 cm de long, est oblong et de couleur jaune crème à maturité. La peau est assez résistante et contient des

graines noires enrobées dans une pulpe gélatineuse. Il est maintenant assez connu dans d'autres pays tropicaux (Colombie, Ceylan, Antilles...) par son



FIG. 5.

« Tacos » *Passiflora mollissima* HBK.

jus savoureux, quoique un peu acide, permettant la confection de jus ou servant de parfum à des crèmes glacées.

### *Passiflora ligularis* Juss.

Nom local : Granadilla. On le rencontre en petites plantations entre 2 200 et 2 700 m et très fréquemment sur les marchés de la Sierra et de la côte. C'est la « Sweet Granadilla » des Anglais. Le fruit a 5 à 8 cm de long, est ovale et a une écorce dure brun orangé à maturité, moins attrayante extérieurement que *Passiflora mollissima*. Le parfum est doux et agréable, l'acidité faible. Cette espèce est également répandue dans d'autres pays d'Amérique tropicale.

### *Carica candamarcensis* Hook. f.

Nom local le plus fréquent : Chilhuacan. Ce fruit est rencontré dans les con-

ditions naturelles en Colombie et en Équateur au-dessus de 1 800 m. Il a l'aspect extérieur de *Carica papaya* L., mais a une forme assez caractéristique : oblong-elliptique, une pointe bien marquée à l'apex et 5 sillons longitudinaux. Couleur orange sombre. Une chair dure de 1 cm d'épaisseur entoure une cavité contenant de nombreuses graines et une pulpe translucide et molle qui est consommable. La chair sert à la préparation de plats après cuisson. On rencontre parfois ce fruit sur les marchés de la côte.

### *Carica pentagona* Heilborn

Nom local : Babaco. On cultive cette plante du nord au sud de la région andine. Les fruits sont oblongs, de 25 à 30 cm de long et 10 cm de diamètre. Ils font penser à de petits ballons de



PHOTO 6.

« Babacos » *Carica pentagona* HEILBORN.

rugby. La cavité centrale contient une substance cotonneuse sans intérêt. On consomme le fruit cuit et il entre dans la confection de sauces accompagnant les viandes.

*Prunus serotina* Ehrh.

Nom local : Capuli. Il s'agit d'une plante très répandue dans les régions élevées de l'Équateur et l'on retrouve cette cerise du Mexique au Chili. Les arbres sont fréquemment près des villages ; ils atteignent 15 m de haut. Le fruit a la forme de la cerise d'Europe

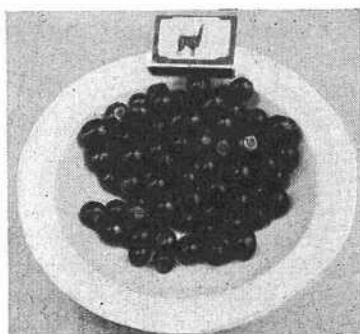


PHOTO 7.  
« Capulis » *Prunus serotina* EHRH.

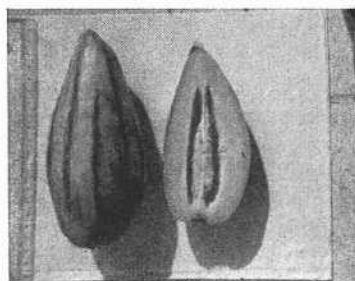


PHOTO 8. — « Pepino » *Solanum muricatum*.

et un noyau identique. Extérieurement, il est marron foncé à maturité et a environ 1 à 2 cm de diamètre. La chair peu abondante est assez juteuse mais plutôt amère et âpre. On trouve parfois des fruits au goût plus agréable ; une sélection serait donc possible.

*Vaccinium floribundum* HBK

Nom local : Mortiño. C'est un arbuste

de 2 m de haut que l'on trouve à l'état sauvage sur les pentes, de 3 000 à 3700 m d'altitude. De grandes quantités de fruits sont cueillies par les Indiens et transportées sur les marchés de la Sierra. Le fruit a toujours moins de 1 cm de diamètre, il est rond et bleu foncé terne. Le goût de cette myrtille est plutôt agréable et la pulpe est juteuse. On en fait d'excellente confiture.

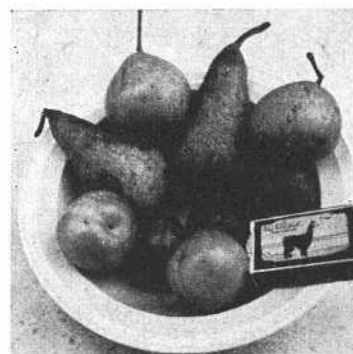


PHOTO 9. — Paires de la Sierra.

---

## CYCLONE ÉDITH

La rédaction de FRUITS s'associe à l'émotion soulevée par la catastrophe qui a éprouvé la Martinique et la Guadeloupe. Nous publierons dans le numéro de novembre une documentation illustrée sur les ravages causés par le cyclone Édith.

