

L'APPROVISIONNEMENT FRUITIER DES MARCHÉS DE TAMATAVE

C. MOREUIL *

APPROVISIONNEMENT FRUITIER DES MARCHÉS DE TAMATAVE (Madagascar)

C. MOREUIL (IFAC)

Fruits, jul.-aug. 1974, vol. 29, n°7-8, p. 531-536.

RÉSUMÉ - Tamatave possède deux grands marchés principaux (marchés couverts) et une multitude de petits étals répartis dans certains quartiers. Le marché est approvisionné toute l'année en fruits avec des périodes de pointe de surabondance. La côte est très productive et les fruits des hauts-plateaux sont acheminés facilement par le chemin de fer. Les prix sont très variables selon les saisons, la qualité est souvent moyenne. Des tableaux et graphiques présentent les cours et les époques d'approvisionnement.

Il n'y a aucun fruit «importé» sur les marchés de Tamatave.

GENERALITES

La ville de Tamatave, premier port de Madagascar sur la côte est et capitale du Betsimisaraka a une population fixe de 57.000 habitants et, de par les mouvements de son port, un va-et-vient incessant de «passagers».

Cette cité possède deux grands marchés couverts qui accueillent principalement les produits de la région et ceux des hauts plateaux acheminés facilement par la ligne de chemin de fer Antsirabe-Tananarive-Tamatave. La province de Tamatave, grosse productrice de fruits, assure déjà à la ville un approvisionnement toute l'année de certains fruits : banane, ananas, noix de coco, papaye, citron.

Parmi les autres fruits, certaines périodes de pointe de production permettent l'acheminement de cet excédent vers le centre du pays, toujours grâce à la voie ferrée.

Si la qualité du fruit présenté n'est pas toujours parfaite, cela est dû plus à un conditionnement et à un emballage défectueux qu'à des délais de transport.

La figure 1 situe les lieux de provenance des fruits vendus sur les marchés de Tamatave.

Le tableau 1 et la figure 2 présentent les époques d'approvisionnement, les lieux de provenance, les cours

pratiqués à Tamatave et montrent nettement qu'à aucun mois de l'année, la ville n'est privée de fruits.

Nous avons réparti les fruits en six groupes principaux :

- bananes,
- agrumes,
- fruits «tempérés»,
- ananas, avocats, litchis,
- mangues,
- fruits divers.

Tous les prix sont exprimés en francs malgaches (1 FMG = 0,02 FF).

Ce compte-rendu a pu être établi après avoir inventorié les marchés de Tamatave régulièrement chaque samedi, d'octobre 1970 à septembre 1971.

Le tableau 2 donne, à titre de comparaison, les prix des principaux fruits rencontrés sur le marché central de Tananarive.

COMMENTAIRES PAR FRUIT

Bananes.

Elles proviennent, soit de collectes dans les petites plantations familiales, soit du refus du conditionnement à l'exportation (fruits trop pleins, grattés, etc.).

* - Institut français de Recherches fruitières Outre-Mer (IFAC)
Mission de la Réunion - 97488 SAINT DENIS

tableau 1 (suite)

Fruits	Provenances	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	FMG /kg	FMG/fruit
Fruits divers															
Jujube	Tuléar	[bar]												100	—
"	Majunga	[bar]												65 à 100	—
Brehinia spinosa	Tamatave	[bar]												—	10 à 15
Rollinia deliciosa	"	[bar]												—	25 à 50
Barbadine	"	[bar]												—	5 à 15
Framboise américaine	"	[bar]												200	—
Cœur de boeuf	"	[bar]												25 à 55	—
Papaye (sans variété)	"	[bar]												—	35 à 100
Tamarin	"	[bar]												80 à 100	—
"	Majunga	[bar]												65 à 140	—
Noix de coco	Tamatave	[bar]												—	30 à 45
Jacque	"	[bar]												—	50 à 130
Cola (coque)	"	[bar]												—	15 à 30
Caïnitier	"	[bar]												100 à 150	—
Grenadille violette	"	[bar]												120 à 150	—
"	Tananarive	[bar]												80 à 110	—
"	Manjakandrina	[bar]												150	—
Corossol	Tamatave	[bar]												—	25 à 60
Pomme cajou	"	[bar]												—	1
Jamlaque	"	[bar]												50	—
Arbre à pain	"	[bar]												—	10 à 30
Carambole	"	[bar]												50	—
Goyave de Chine	"	[bar]												10	—
Goyave pomme	"	[bar]												80	—
Longane	"	[bar]												150	—
Calophyllum .	"	[bar]												—	5 (tas)
Fœtida oblique	"	[bar]												—	10
Ramboutan	"	[bar]												75 à 120	—
Pomme Cythère	"	[bar]												50	—
Jamblon	"	[bar]												100	—
Sapotille	"	[bar]												—	10

tableau 2 * Prix des principaux fruits rencontrés sur le marché central de Tananarive.

Fruits	Provenances	Observations	Périodes	FMG / kg	FMG/fruit
Abricot	Antsirabe		déc.	150	
Ananas Cayenne lisse	"	2 kg et plus	"		80
" Victoria	"	1 kg et moins	"		30 à 40
"	"	selon la taille	fév.		40 à 70
Avocat	"	petit, type rond et violet	déc.		20
"	"	gros, forme allongée	"		40
"	Lac Itasy	gros	fév.		35 à 45
"	"	petit	"		20
"	Brickaville	selon la taille	juin		30 à 45
Banane	Côte est		déc.	20 à 25	
Bibasse	Plateaux		juin	90	
Combava	"		déc.		5
Citron vrai	"		juin		15 à 20
" Galet	"		déc.		10
Fraise	Plateaux		"	120 à 150	
"	"		juin	350 à 400	
Goyave	"		"	50	
Grenadille violette	Antsirabe		fév.	100	
"	"		juin	80	
Kaki	Plateaux		fév.	100	
Litchi	Cote est		nov.-déc.	50 à 130	
Mandarine	Plateaux	trois choix	juin	60-80-100	
Mangue	Tuléar		déc.	90 à 100	
"	Diego		"	100	
"	Majunga		"	70 à 80	
"	Plateaux	petites et vertes	fév.		15
"	autres provenances	grosses et colorées	"	70 à 100	
Noix	"		"	200 à 220	
Orange	"		"	70 à 90	
"	Plateaux	type courant	juin	60	
"	"	type sélectionné	"	100 à 120	
Pêche	Antsirabe	petites	fév.	50	
"	"	grosses	"	100	
Physalis	"		"	125	
"	"		juin	90 à 100	
Poire	Plateaux		fév.	100 à 150	
Pomme	"		déc.	50	
"	"		juin	100	
Pamplemousse vrai	"		"		20
Prune	"		déc.	110 à 120	
"	"		fév.	100	
Raisin	"		"	150	
Ramboutan	"		juin	100 à 120	

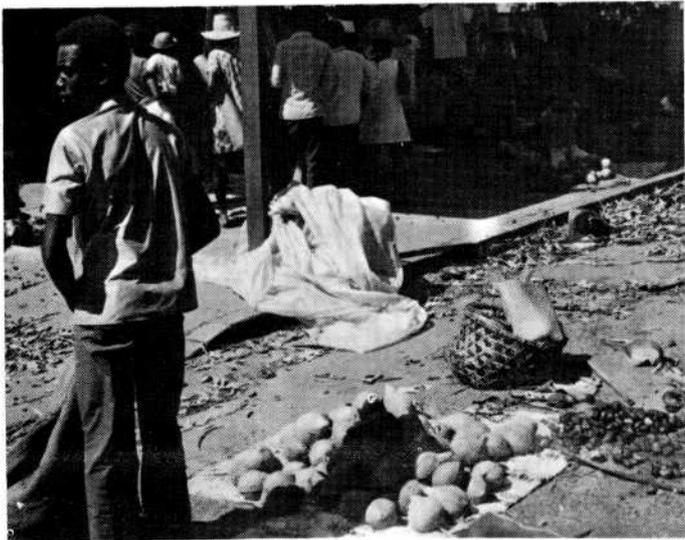


Photo 1. Noix de coco.



Photo 4. Ananas.

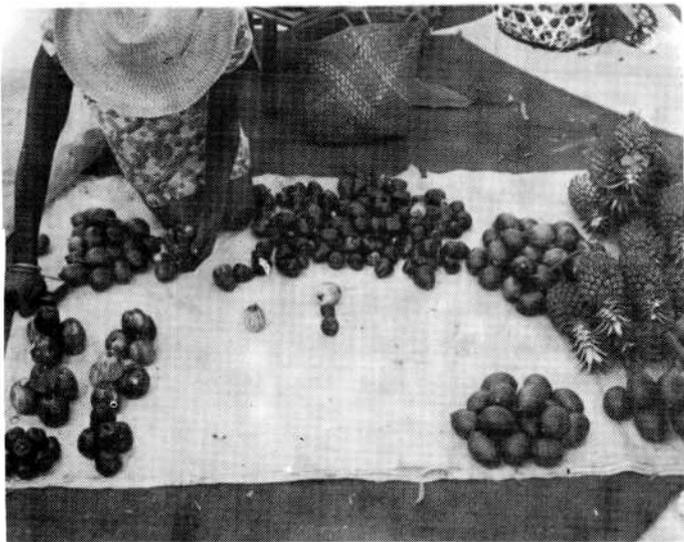


Photo 2. Eugenia, citrons, ananas.



Photo 5. Litchis, bananes.



Photo 3. Mangues, grenadilles.



Photo 6. Anones, bananes.

(Photos C. MOREUIL, prises aux étals extérieurs, sur le pourtour des marchés couverts).

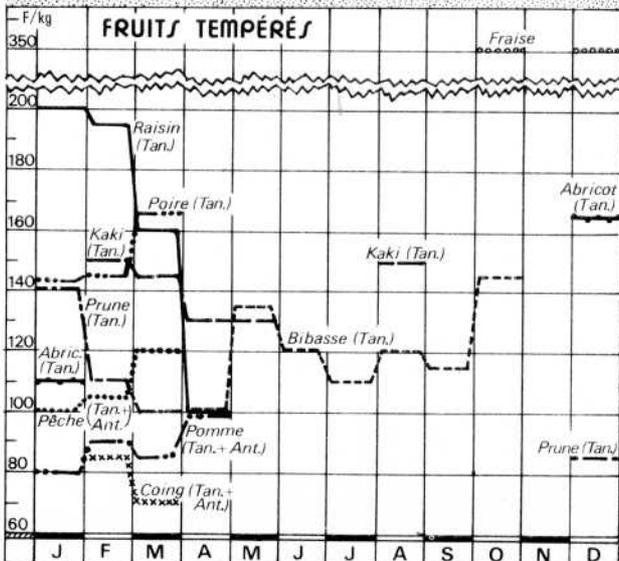
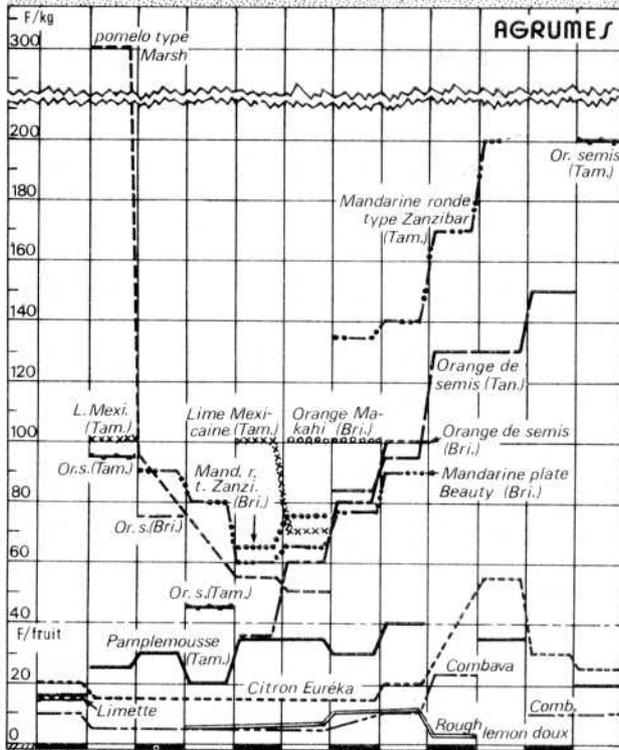
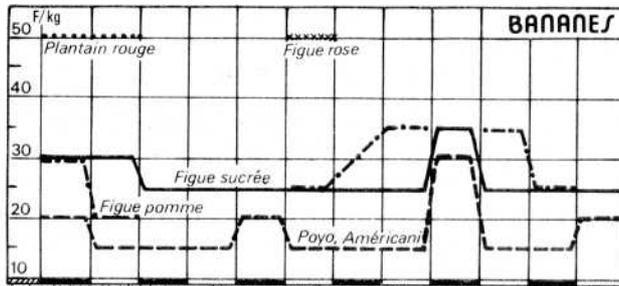
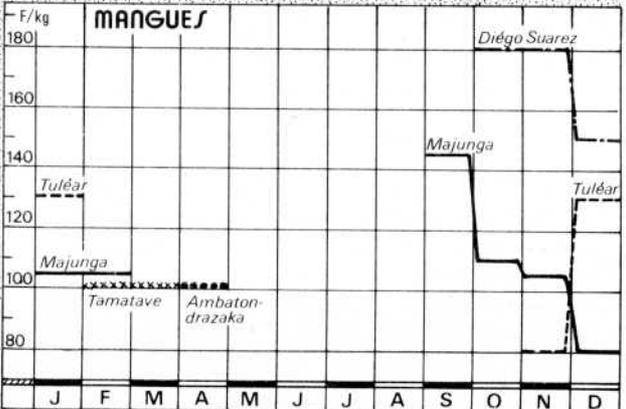
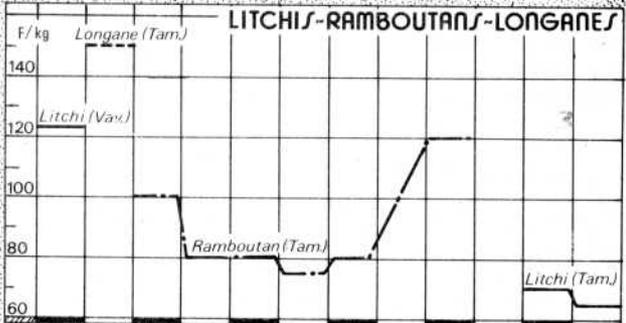
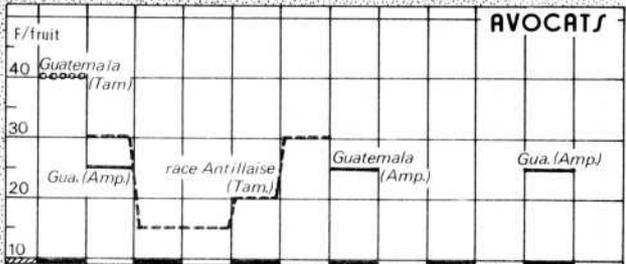
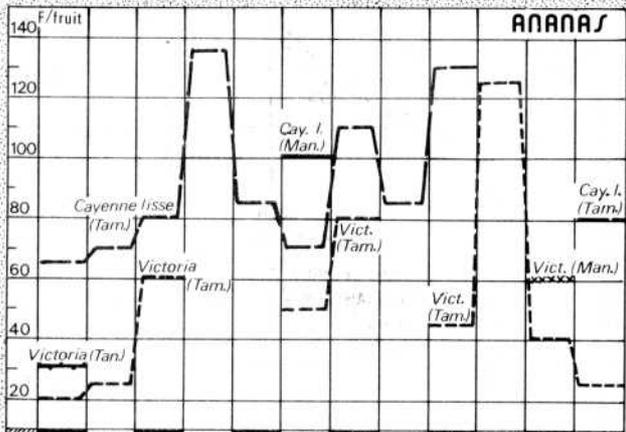


figure 2 - Cours pratiqués sur les marchés de Tamatave pour les principaux fruits.

Provenances : Tam. = Tamatave Ant. = Antsirabé Vav. = Vavatenina
 Tan. = Tananarive Man. = Mananjary
 Bri. = Brickaville Amp. = Ampéfy



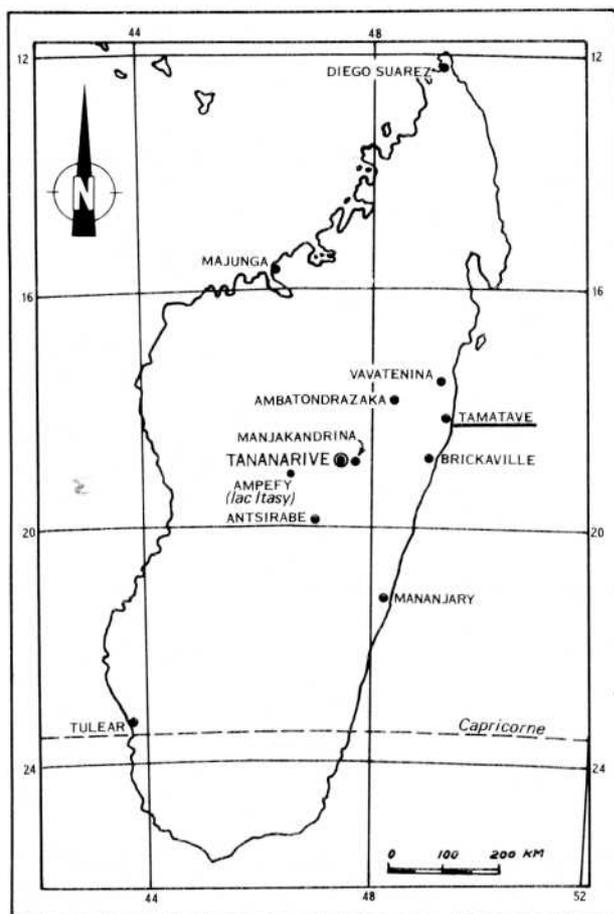


figure 1 * Lieux de provenance des fruits vendus sur les marchés de Tamatave.

Agrumes.

L'orange de semis de Tananarive est de qualité gustative supérieure à celle de Tamatave et de Brickaville, mais reste dans des limites très moyennes. Le fruit se prête plus à l'extraction du jus qu'à la consommation en frais.

Les mandarines se vendent au stade véraison pour deux raisons semble-t-il : la crainte du vol et les attaques de mouches des fruits. Leur qualité est très hétérogène, un certain pourcentage d'entre elles présente des segments de couleur jaune et sans jus. La mandarine type Zanzibar de Tananarive est meilleure et se vend plus cher.

Le pomelo se vend très cher en février, d'une part parce qu'il est rare, d'autre part parce que seule la clientèle européenne en consomme.

La lime se vend relativement cher, mais en petite quantité. Il y a sur le marché des agrumes toute l'année, avec une période de pointe lors de la production locale en mai-juin.

Parmi les essais de commercialisation des fruits de la Station, seuls, les oranges, mandarines et tangelos se vendent.

Le combava se vend à la pièce, sauf en juin-juillet où la collecte étant abondante la vente se fait au kilo (115-130 F).

Fruits tempérés.

Bibasse : fruit en général petit avec de grosses graines. Aucune variété ne ressort.

Fraise : rare et se vendant très cher vu sa fragilité au transport.

Abricot : fruit petit sans grande saveur.

Prune : deux qualités ressortent : à peau et chair rouge, à peau et chair jaune. Le fruit est souvent agréable au goût avec une préférence pour celui à chair jaune.

Poire : fruit petit et granuleux.

Pomme : de petits fruits parfois savoureux mais de présentation médiocre. De gros fruits bien colorés mais souvent «cotonneux».

Pêche : fruit minuscule ressemblant à une amande fraîche.

Raisin : blanc et noir, à grosse peau et très peu fruité.

Grenade : se vend 15 F le fruit en février - mars.

Ananas.

Deux variétés couvrent la production sur l'année entière. Les fruits sont de qualité et de présentation toujours acceptables.

Avocats.

Grosse production en mars-avril. Les fruits sont de formes diverses (ronds à longs) à peau fine et très aqueux.

Le reste de l'année, le fruit est rare. Le fruit provient toujours de collectes dans les villages. On ne connaît pas de plantation commerciale.

Litchis.

La saison du litchi est très courte. Elle ne dure pas en réalité deux mois mais trois semaines environ, échelonnées de fin novembre à début décembre. Elle est complétée par quelques fruits venant de Vavatenina en janvier.

Mangues.

Elles sont abondantes durant quatre mois, d'octobre à janvier. Les principaux arrivages viennent de Majunga par route et chemin de fer. Peu de diversité dans les variétés. On trouve principalement la mangue dite «de Diégo», fruit allongé de couleur rouge à maturité et voyageant bien.

Les mangues de la côte est sont rares.

Fruits divers.

Le longane, peu cultivé par les Malgaches, est surtout consommé par les Chinois.

Le ramboutan, très coté bien que fruit insipide, est largement représenté quatre mois de l'année et atteint des prix élevés aux périodes de faibles arrivages.

Les fruits d'importance secondaire sont groupés sur le tableau 1. La plupart viennent de la région proche de Tamatave et bien souvent sont apportés par les paysans eux-mêmes, en provenance de leur jardin.

La noix de coco est consommée par très peu de Malgaches.

Le coco est évidemment présent toute l'année ; les prix sont peu variables.

Le prix de la papaye et du jacque ne varie pas selon la saison, mais selon la grosseur du fruit.

Les jujube, rollinia, tamarin, grenadille, atteignent des prix élevés aux périodes de faibles arrivages.