

## Les fruits et les Malgaches

Madagascar est un pays privilégié en fruit. Les Malgaches consomment du fruit de leur mieux même si les beaux fruits ne sont pas à la portée de tout le monde. A la campagne, les paysans ont la chance d'en cultiver. Aussi, ils sont servis sur place, gratuitement. Notre pays est un pays tropical, deux saisons dominant, l'été et l'hiver et à chaque saison correspond des fruits. En hiver, entre autre, l'ananas est là avec l'avocat, la papaye, les pommes et la goyave. Cette dernière pousse facilement en Hautes Terres Centrales. En été, humide, les fruits sont plus abondants entre autres la mangue, la pêche et le litchi. La banane est présente pour toute saison. Décembre est, sans doute, le mois le plus riche en fruit. Par exemple, la pêche se présente en plusieurs variétés telles que les abricots ou les petites pêches si rouges, succulentes appelées « paio krismasy » (pêche de Noël).



*Pêches, papayes et mangues*

Les fruits des régions côtières arrivent sur les Hautes Terres Centrales comme le coco, la pastèque et le tamarin. Le jus de **coco** est très apprécié. Sa chair, râpée, est consommée sous forme de bonbon ou mélangée avec des aliments entre autre avec des feuilles de manioc pilées : « ravitoto » au coco, accompagnées de viande de bœuf : le fameux plat typiquement malgache. Les **pastèques** commencent à être appréciées dans la capitale. Les marchands ambulants de fruit les vendent en tranches. Le **tamarin** est principalement proposé à la consommation en jus. Mais les enfants malgaches aiment en manger cru avec un peu de sel et du piment.



*Mangue vendue en portion*

Les **bananes** sont des fruits de toute saison. Elles sont exportées. Elles sont toujours présentes au marché en différentes variétés : courtes et dodues, longues et jaune tachetées de noir, vertes, toutes aussi succulentes. Souvent, elles arrivent dans la capitale non mûres, vertes. Elles sont alors emmagasinées dans un lieu en brique, sans aération. A la côte, comme elles s'abiment très vite, on les fait sécher : c'est du « fitsa » (bananes séchées), spécialité de l'Est du pays. Les bananes sont aussi proposées en sucrerie comme de la pâte banane, ou même en chips.



*Bananes et autres légumes vendus dans la rue*

De Novembre à Décembre, le fruit le plus à la mode est indiscutablement le **litchi**. Il se cultive sur la côte Est de Madagascar. Le litchi est destiné à l'exportation. Dès le mois de Novembre, toute une organisation s'installe pour sa cueillette, son transport jusqu'au port. Pour sa vente dans le pays, ils sont mis dans des paniers de 15 à 30 kg, transportés dans des camions. Ainsi, ils arrivent au marché d'Andravoahangy ou d'Anosibe. Les détaillants les y achètent par panier. Un panier de litchi de 25 kg coûte entre 12000 et 8000 Ariary. Les détaillants les vendent de 1000 à 700 Ariary le kg. On ne peut pas conserver trop longtemps le litchi, car, sans frigidaire, il s'abime vite.



*Les paniers de litchis vendus en gros*



*Litchis et pastèques*

La vente de fruit se fait dans les grandes surfaces, le long des routes nationales comme le cas de la goyave, au marché, sur étalage ou, même, à même le sol. Des marchands de fruit ambulants, avec leurs fruits dans de larges paniers et une balance, circulent dans les ruelles d'Antananarivo, criant pour présenter leur marchandise. D'autres marchands de fruit proposent du fruit en tranches. Les fruits coupés en tranches sont mis dans un

grand sachet : ananas, pastèque, papaye et mangue sont ainsi proposés aux clients qui n'ont pas le moyen d'acheter du fruit par kilogramme ou qui désirent consommer du fruit à la hâte. Le plus souvent, surtout, quand il fait chaud, du fruit de toute sorte est proposé en jus. Un marchand de jus naturel s'installe au marché avec quelques mixeurs. Il presse le fruit rapidement à la demande du client. Vous avez largement le temps de profiter de nos fruits si vous visitez Madagascar.



*Fruits à transformer en jus*

Michel et Edmine.