



87

nom vernaculaire	français	Tamarinier de l'Inde
	créole	Tamaren dézend
	anglais	Spanish tamarind
	espagnol	Tamarindo forastero
	allemand	Spanische Tamarinde



Son nom scientifique est « *Vangueria madagascariensis* JF Gmelin », (famille des < Rubiacées > : celle du caféier (genre < Coffea >), du quinquina (genre < Cinchona >), du gardénia (genre < Gardenia >). Il est parfois appelé néflier des Indes.

Son nom en malgache (île de Madagascar) est < vavandrika >.

Sur l'île de la Réunion, on utilise le terme < vavanguier > ou < pied de vavangue >, et aux Antilles celui de < tamarinier de l'Inde, ou des Indes >, à ne pas confondre avec le tamarin d'Inde « *Pithecellobium dulce* », un arbre de la famille des < Fabacées >.

origine	Île de Madagascar.
habitat	Climat tropical (chaud et humide ou chaud et sec). Le vavanguier est très commun en Afrique de l'Est, aux Mascareignes (<i>L'archipel des Mascareignes est situé dans l'Océan indien, à l'est de Madagascar; il était connu des Arabes, mais c'est le navigateur portugais Pedro do Mascarenhas qui, dans la première moitié du 16ème siècle, le fit connaître à l'Europe. Cet archipel groupe les îles de la Réunion, Maurice, Rodriguez et les îlots Agalega et Cargados</i>). Si commun, que sur l'île de la Réunion, le vavanguier est souvent considéré comme indigène, car dans la mémoire populaire, il est depuis longtemps connu sur les éboulis ensoleillés à basse altitude. Il a été introduit aux Antilles au 18ème siècle. Aujourd'hui, il est cultivé dans de nombreux jardins, se retrouve au bord des routes de la Grande-Terre et de la Basse-Terre (sud de la côte caraïbe, au pied de la Soufrière).
type	Le vavanguier est un petit arbrisseau de 3 à 4 m de hauteur. Rarement formé d'un tronc unique, il possède des branches étalées qui ont l'air de partir dans tous les sens. Son feuillage vert clair brillant est caduc (<i>ses larges feuilles tombent</i>).

fleur

Petites fleurs en forme d'étoile à 5 branches, de couleur jaune-vert, groupées en grappes.

fructification

mars à juillet

fruit Vavangue.

Petit fruit rond de 3,5 cm de diamètre qui ressemble à une petite pomme. De vert clair, lisse et vernissée, la peau du fruit devient côtelée, molle, ridée et brune à maturité. Cela se fait très progressivement par petites taches brunes. La peau est épaisse et souple. La chair est de couleur brune. Son goût est acidulé. Le fruit contient 5 graines dures.

utilisations



Les fruits se récoltent lorsqu'ils sont de couleur marron et d'une consistance molle. Ils sont consommés en fruits de bouche : leur chair brune et pâteuse, modérément juteuse, possède un parfum et une texture qui rappellent à la fois ceux du tamarinier (fiche n° 118) et d'une compote de pomme acidulée.