

## FICHE TECHNIQUE

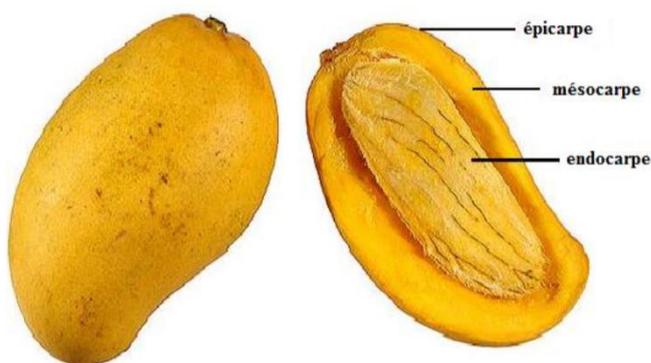
### Procédé de fabrication de mangue confit

#### Présentation de la mangue (CNUCED, 2016)

La mangue est de la famille des *Anacardiaceae*. L'arbre a pour nom scientifique *Mangifera indica*. Cet arbre, impressionnant par son envergure, peut atteindre 25 m de haut, avec un diamètre de 10 m. La mangue peut être ronde, ovale ou réniforme, et présente une écorce, non comestible, qui peut être jaune, rouge ou parfois verte selon les variétés. Au cœur de la mangue, se trouve un gros noyau, large plat et glissant. A maturité, la chair de la mangue est d'un beau jaune-orangé. Elle est généreuse, juteuse, onctueuse et sucrée avec un goût qui dépend de la variété mais qui souvent peut rappeler celui de la pêche ou de l'abricot.

La mangue est un fruit charnu : son poids varie de 200 g à 2 kg pour les plus gros fruits.

#### La mangue et ses différentes parties



**Figure 1** : coupe longitudinale de la mangue (source : Kasse, 2015)

#### Confiture de mangue

La confiture de mangue est le broyat de la pulpe additionnée de sucre (1 Kg de pulpe / 1 Kg de sucre) et de pectine que l'on fait bouillir à 104°C pendant 20 mn avec un touillage régulier jusqu'à obtention d'un mélange homogène à consistance souhaitée. La confiture est conditionnée à chaud, généralement dans des emballages en verre hermétiquement fermés. Le pot de confiture peut être aussi recouvert avec de la cire alimentaire.

#### Performance de la technologie

- Durée de vie du produit élaboré par la technologie artisanale : 3 mois.
- Durée de vie du produit élaboré par la technologie semi- industrielle ou industrielle : Minimum 6 mois Rendement : 100 %.

## Procédé de préparation du confit de mangue



**Figure 1** : processus de préparation de confiture de mangue (source : Bouaima et *al*, ...)

### Caractéristiques de la technologie

- Procédé de fabrication de mangue confite adaptés aux petites unités de transformation pour valoriser la mangue et diversifier les formes d'utilisation.
- Les mangues confites sont obtenues par confisage successif dans du sirop de sucre de morceaux (tranche, dé) de mangue, stabilisé et conditionné en bocaux.

### Références bibliographiques

BOURAIMA O. ; ATSIN Y. L. ; OUYA A. ; NEMLIN G. J. ; AFFOU Y. S. (...): Répertoire de technologies et de procédés de transformation de la mangue et de l'ananas ; 120p.

CNUCED (2016) : MANGUE ; Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles ; 23p.

KASSE (2015) : Amélioration de la conservation des mangues 4<sup>ème</sup> gamme par l'utilisation d'un enrobage, d'un traitement antimicrobien et du conditionnement sous atmosphère modifiée ; 98p.

### **Sites web consultés**

[https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/transformation-produits-agricoles/Repertoires%20des%20Technologies%20Ananas%20et%20Mangues\\_FIRCA.pdf](https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/transformation-produits-agricoles/Repertoires%20des%20Technologies%20Ananas%20et%20Mangues_FIRCA.pdf) ; 25/02/2022 à 10h23

[https://reca-niger.org/IMG/pdf/Guide\\_bonne\\_pratique\\_production\\_d\\_oignon\\_qualite\\_VF\\_2011012\\_1\\_.pdf](https://reca-niger.org/IMG/pdf/Guide_bonne_pratique_production_d_oignon_qualite_VF_2011012_1_.pdf) ; 25/02/2022 à 10h33

[SNV CIR Guide Transformation mangue sechee 01.pdf \(cir-burkina.org\)](SNV_CIR_Guide_Transformation_mangue_sechee_01.pdf_(cir-burkina.org)) ; 25/02/2022 à 10h45

[https://unctad.org/fr/system/files/official-document/INFOCOMM\\_cp07\\_Mango\\_fr.pdf](https://unctad.org/fr/system/files/official-document/INFOCOMM_cp07_Mango_fr.pdf) ; 25/02/2022 à 10h55

### **Autres références**

Institution hébergeant le siège : INSTITUT DE L'ENVIRONNEMENT ET DE RECHERCHES AGRICOLES (INERA) ; Pays d'accueil : Burkina Faso ; Coordonnateur : Vianey Tarpaga ; INSTITUTIONS MEMBRE DU CNS : – Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles (INERA) – Institut de recherche en sciences appliquées et technologies (IRSAT) ; Email : [tarwendp@yahoo.fr](mailto:tarwendp@yahoo.fr); Téléphone : +226 70708061 / +226 75129039