



Le MANGUIER

Présentation du végétal

L'espèce originaire de l'Inde orientale ou même de Bornéo fut introduite en Afrique occidentale et en Amérique du sud dès le 16^e siècle par les Portugais.

C'est un excellent arbre d'ombrage, il fait partie du paysage des abords des villages africains, dans les jardins ou les vergers jusqu'à la limite du Sahel.



Il fut ensuite introduit en Australie, où la production de mangues de très bonne qualité progresse régulièrement.

Où trouve-t'on le manguier ?

Le manguier est un arbre fruitier très intéressant.

Il croît même très bien dans les climats marqués par une sécheresse, car son enracinement très profond et très étendu lui permet l'absorption d'eau dans les couches inférieures et d'éléments nutritifs dans les couches supérieures du sol.

Cependant les jeunes plants doivent être régulièrement arrosés.

Les caractères botaniques

"MANGIFERA INDICA" arbre de la famille des ANACARDIACEES (Cotinus, Faux Poivrier, Manguier, Pistachier, Sumac)

Il peut atteindre de vingt à trente mètres. Ses feuilles sont minces et vert foncées. A partir de la sixième année, il produit des fruits .

Ses fruits peuvent être verts, jaunes, oranges ou rouges selon les variétés et sont riches en vitamine C.

Feuillage : aromatique à odeur de térébenthine, persistant, coriace, brillant, pendant, vert sombre teinté de rouge. Grande feuille (30 cm) alterne, lancéolée.

Floraison : Après la saison sèche, sur des sujets ayant entre 3 et 6 ans. Inflorescences terminales, parfumées, paniculées (45 cm de long). Minuscules fleurs hermaphrodites à cinq pétales.

Le fruit : drupe ovale à peau cireuse, lisse jaune verdâtre à rouge orangé, à gros noyau central, la chair très juteuse est d'un jaune-orangé (compter entre 4 et 5 mois).

Les fruits peuvent peser plus de 2 Kg/pièce, la moyenne étant de 600 grammes/pièce pour les manguiers australiens de Bowen (Var. Kensington pride)...



Le cycle végétatif

Le manguier est toujours densément feuillu.

Les fleurs apparaissent en décembre-janvier, les fruits sont mûrs en mars-avril sauf pour l'espèce greffée qui est tardive.

L'utilisation du végétal

Le fruit : Utilisé pour des boissons gazeuses, des boissons pulpeuses (confitures, fruits au sirop). Comme ce fruit a une teneur en sucre relativement élevée, on peut également l'utiliser pour la fabrication de boissons distillées et des liqueurs par fermentation alcoolique. On peut faire également des desserts fabuleux.

Tout est bon pour la pharmacopée traditionnelle !

- ✓ **Écorce** : en décoction (bain de bouche) contre les affections de la bouche.
- ✓ **Écorce et feuilles bouillies** : contre les diarrhées, les dysenteries.
- ✓ **Feuilles séchées en infusion** (potion à jeun) : pour combattre les caries.
- ✓ **Jeunes feuilles mâchées** : pour combattre les dysenteries, les diarrhées simples.
- ✓ **Feuilles tendres bouillies** : gouttes auriculaires.
- ✓ **La sève** : la sève sert de colle à papier en Afrique, mais attention elle est urticante.

Les variétés de mangues

Les espèces aux fruits plus petits avec un gros noyau, ont une pulpe légèrement acidulée avec de larges fibres.

Les espèces sélectionnées, multipliées par greffage, ont moins de fibres, une pulpe plus grande et une saveur plus douce.

Il existe 500 variétés de mangues. Le fruit (il peut en avoir plus de 1000 sur un même arbre) peut dépasser pour les espèces greffées 2,1 kg

C'est un aliment riche en eau, en glucides (sucres) et en divers éléments, dont les **vitamines A , B et C**.

Un peu de diététique

Délicieusement parfumée, juteuse et tendre, la mangue, disponible toute l'année, est un fruit qu'il faut penser à introduire régulièrement dans les menus.

Elle peut en effet enrichir efficacement l'alimentation en **provitamine A** (la mangue fait partie des fruits qui en renferment le plus, **3 mg aux 100 g** : une demi mangue permet de couvrir le besoin journalier).

Elle est également très bien pourvue en **vitamine C (44 mg aux 100 g**, soit l'équivalent de ce qu'on trouve dans les agrumes).

Autres atouts nutritionnels : un apport énergétique qui n'excède pas **60 calories** (251 J) **aux 100 g**, et la présence de nombreux minéraux (en particulier du **fer**, au taux appréciable de **1,2 mg aux 100 g**).

Quand la mangue se consomme autrement...

Le noyau de la mangue renferme une amande charnue qui, dans certaines régions, est consommée après avoir été longuement bouilli.

En Inde, son pays d'origine, la mangue encore verte est coupée en tranches et séchée au soleil, avant d'être réduite en une poudre un peu acidulée, "l'AMCHLOOR", qui sert à rehausser la saveur des plats.

Choisir la mangue mûre à point

Pour apprécier le degré de maturité d'une mangue, on peut tâter délicatement le fruit : la pulpe, sous la peau, doit être souple (sans être molle).

La mangue dégage également un délicieux parfum caractéristique.

Par contre, il est difficile de se fier à la couleur de sa peau : certaines variétés de mangues restent vertes à maturité, alors que d'autres deviennent jaunes, ou orangé taché de rouge...

Une mangue insuffisamment mûre évolue sans difficulté à température ambiante, pour atteindre en quelques jours sa saveur optimale.

Une fois mûre, elle peut être conservée dans le bac à légumes du réfrigérateur pour 24 ou 48 heures maximum si l'on veut continuer à déguster ce fruit de paradis !

CARACTERISTIQUES DE LA MANGUE SECHEE

Au Burkina Faso, il existe plusieurs variétés de mangues (AMELIE, LIPPENS, KENT, BROOKS...), cependant, compte tenue de certains facteurs qui sont entre autres la disponibilité en quantité et

en qualité de la variété, le coût du fruit, son goût, seulement deux des variétés ci-dessus mentionnées sont concernées par l'activité de séchage.

- ✓ la variété **AMELIE** (localement appelé mangue Gouverneur)
- ✓ la variété **BROOKS** (localement appelé mangue Retard)

Ainsi, chaque variété de mangue a des caractéristiques qui lui sont propres.

Dans ce qui suit, nous nous proposons d'examiner de façon plus approfondie les spécificités liées à chaque variété transformée.

III-1) Spécification de la variété Amélie

Aussi appelée **GOVERNEUR**, cette variété est la plus produite au Burkina Faso.

Elle représente à elle seule 50% des surfaces cultivées du pays.

On note que le fruit est de taille moyenne, une forme arrondie avec une peau verte orangée.

Le poids moyen de cette variété tourne entre 400 et 900 g.

La chair est d'une couleur orange foncée, souple et contient très peu de fibres.

Sa période de production dans les vergers se situe d'avril à juin.

Elle est très acide en début de campagne.

Cependant, cette acidité s'atténue avec le degré de mûrissement du fruit.

<u>AMELIE : Caractéristiques particulières du fruit utilisé dans l'activité de séchage :</u>	
Paramètres organoleptiques :	Paramètres physico-chimiques :
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Couleur : orange-clair ✓ Impureté : aucune ✓ Consistance : séché, croquant ✓ Odeur : typiquement mangue ✓ Goût : acide-doux ✓ Coupe : galette ; 5-8 cm ✓ Fermentation : aucune ✓ Moisissure : aucune ✓ Orientation dans l'emballage : direction unique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humidité : 11-15 % ✓ Eau résiduelle : 0,53-0,65 Aw ✓ Acide citrique : 2-3% ✓ PH : 3-4 ✓ Fibre : 2-3 % ✓ Sucre : 76-78%

III-2) Spécification de la Brooks

Communément appelée " mangues retard ", la BROOKS pèse entre 300 et 800 g.

Sa période de production dans les vergers se situe entre juin à septembre.

Son temps de mûrissement naturel est relativement long après sa cueillette : 4 à 8 jours.

<u>BROOKS : Caractéristiques particulières du fruit utilisé dans l'activité de séchage :</u>	
Paramètres organoleptiques :	Paramètres physico-chimiques :
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Couleur : jaune orangée ✓ Impureté : aucune ✓ Consistance : séché, croquant ✓ Odeur : typiquement mangue ✓ Goût : sucré ✓ Coupe : galette ; 5-8 cm ✓ Fermentation : aucune ✓ Moisissure : aucune ✓ Orientation dans l'emballage : direction unique 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humidité : 11- 15% ✓ Eau résiduelle : 0,53-0,65 Aw ✓ Acide citrique : 2-3% ✓ PH : 3-4 ✓ Fibre : 2-3 % ✓ Sucre : 78-82%