

# Projet TRANSVERSAL

## Caractérisation et valorisation des variétés de mangues (*Mangifera indica*)

Youri UNEAU, Olivier HUBERT, Maïlys DE GAILLANDE

L'agro transformation de façon générale présente de nombreux avantages et s'intègre dans la stratégie de **structuration des filières**. Elle permet de **diversifier l'offre** auprès de consommateurs, de **sublimier le fruit brut**, mais aussi de **reporter la vente** des produits périssables et ainsi de **limiter le gaspillage alimentaire**.

Selon les données officielles Agreste la **Guadeloupe produisait 380 tonnes** de mangues en 2022 pour une **surface cultivée de 60 hectares**. Comparé aux autres productions fruitières, la mangue est en légère augmentation. De plus, beaucoup de manguiers sont présents « naturellement » sur l'île occasionnant de forts pics de production lorsque les conditions météorologiques sont favorables.

Au vu des quantités disponibles en période de production de mangue, il paraît important de **valoriser** ce fruit. L'objectif de nos travaux dans ce projet est de **sélectionner et caractériser les meilleures variétés de mangues** pour le développement d'une **filière locale en fruits frais et transformés**.

### Diversifier l'offre variétale en fruits tropicaux

Le Centre de Ressources Biologique Plantes Tropicales (CRB-PT) a pour mission de sécuriser la conservation des ressources génétiques, d'assurer la qualité et la traçabilité du matériel végétal.

Le CRB-PT est certifié ISO 9001 depuis août 2022, une **démarche qualité** assurant la bonne gestion des collections. Les espèces en collection concernées sont l'ananas, la banane, la canne à sucre, l'igname et **la mangue**.

Depuis 2014, la collection de manguiers de **96 accessions** a été déplacée sur le site de Godet à Petit-Canal. Cette collection regroupe une **biodiversité de mangues** très importante en termes de poids, taille, couleur, goût, saveur et texture.

En 2024, une vingtaine de variétés locales de Guadeloupe ont été intégrées à la collection.



### Sélection et caractérisation des variétés de mangues

Parmi la centaine de variétés disponibles cinq ont été sélectionnées pour leur potentiel agronomique et économique. On retrouve les variétés **IRWIN**, **KEITT**, **NAM DOC MAÏ**, **DIXON** et **JULIE**. La plupart de ces variétés sont déjà cultivées en Guadeloupe, et sont très appréciées par les consommateurs.

Des **analyses physico-chimiques** nous ont permis de créer des fiches variétales et d'identifier les variétés les plus aptes à la consommation en frais et à la transformation.

Le dosage du Brix et de l'acidité a mis en évidence les meilleures variétés pour la transformation en jus, confitures et fruits séchés.

**IRWIN**

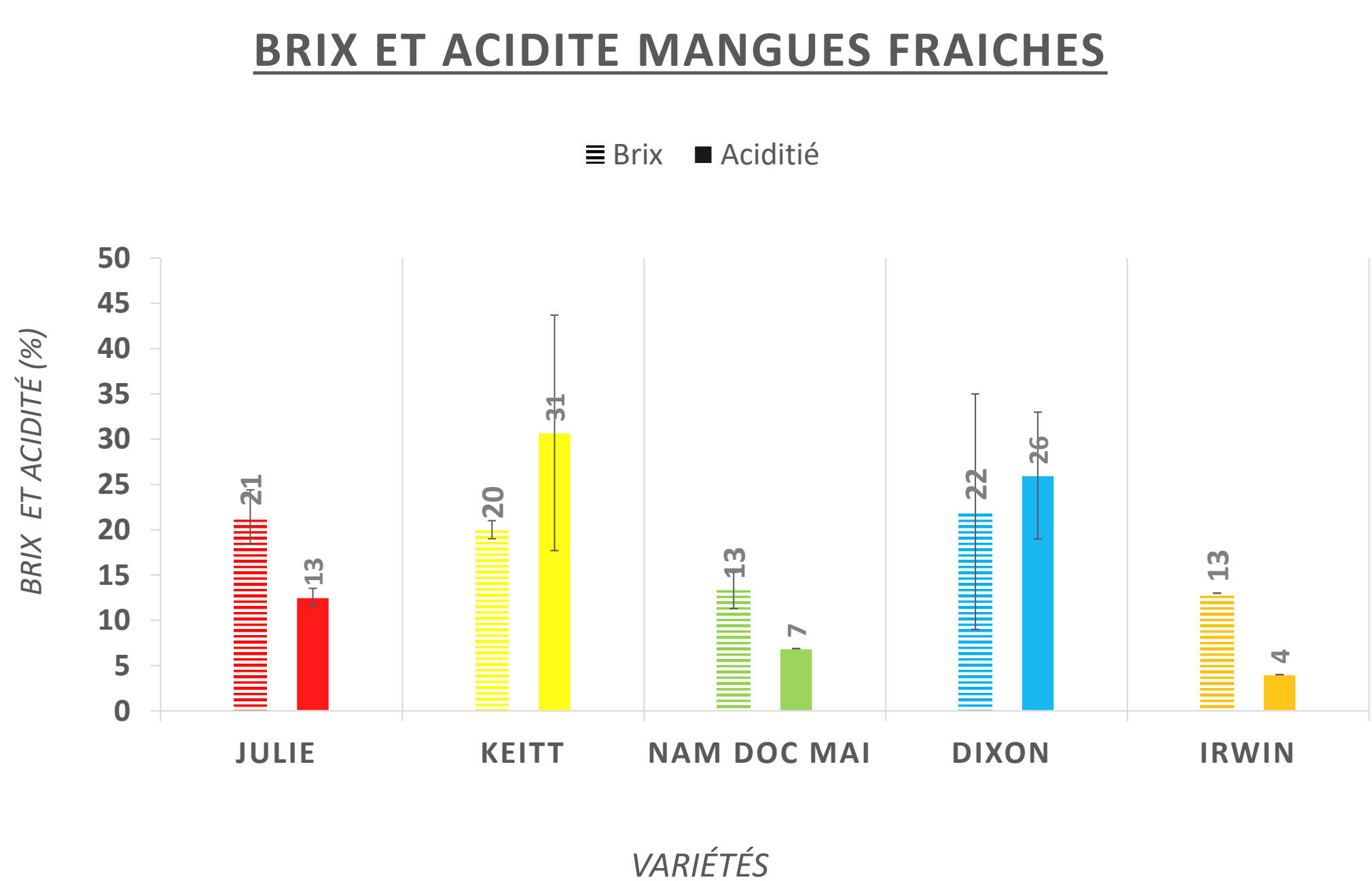
DESCRIPTION: Fruité, Oblongue, Orange, Rouge violacé.

PHYSICO-CHIMIE:

Poids: 325 g	Durété peau: 13,05 N
Taille: 7,40 cm	Durété pulpe: 2,06 N
Longueur: 15,35 cm	Durété globale: 2,59 N
Taille: 12,57"	Masse pulpe: 150,77 g
Acidité titrable: 3,99	Masse jus: 57,4 g
pH: 3,92	Masse noyau: 39,66 g

QUALITE SENSORIELLE: Sucré, Acide, Juteuse.

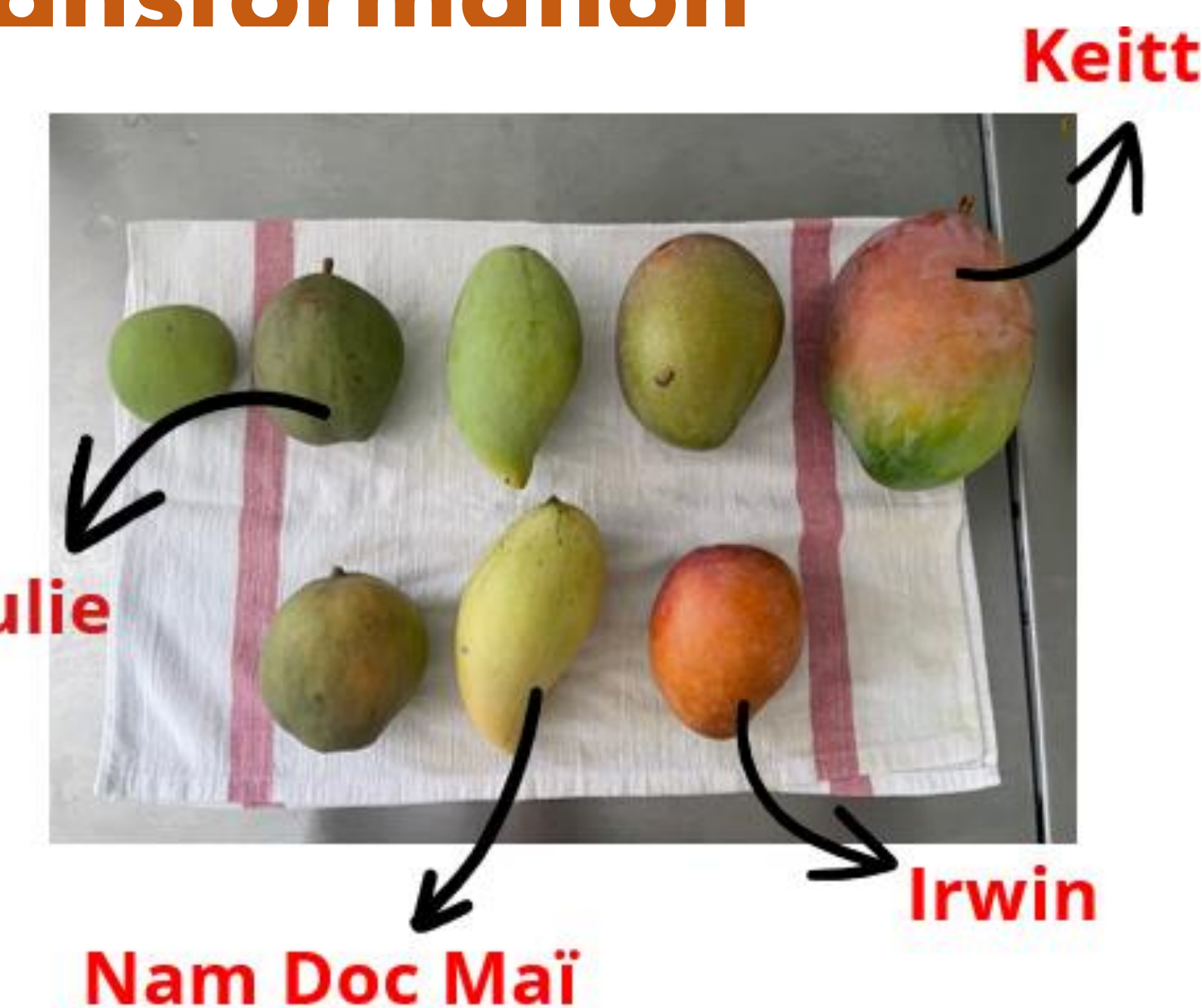
POTENTIEL TRANSFORMATION: Frais, Jus, Fruit déshydraté, Confiture, Compote.



### Améliorer la diversité des produits agricoles grâce à la transformation

Plusieurs produits agro-transformés à base de mangue ont été identifiés comme prioritaires par les transformateurs adhérents à l'ASSOFWI: la **confiture**, la **mangue déshydratée**, le **jus**, les **compotes** et le **concentré de pulpe**.

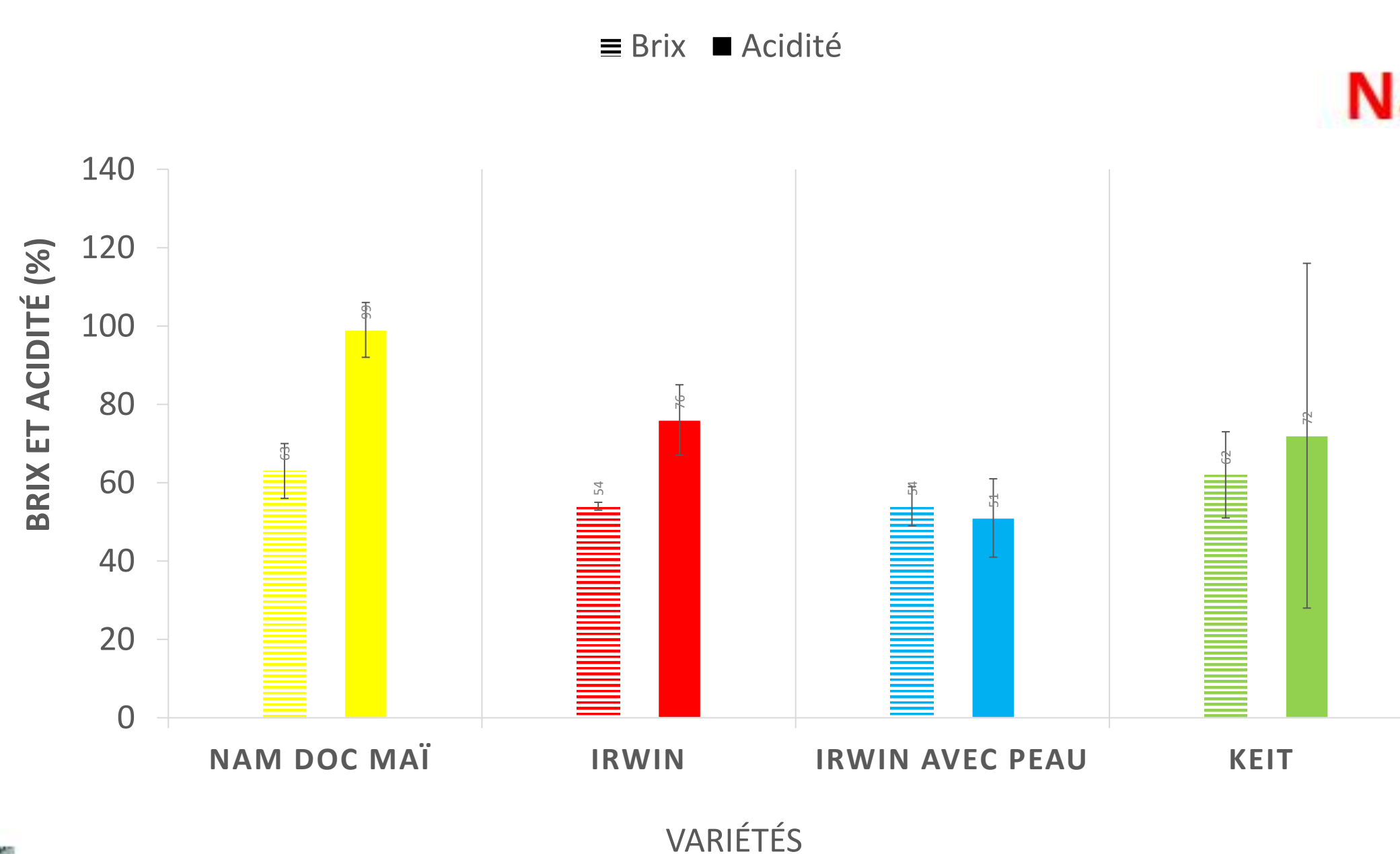
Nous avons pu tester les trois premiers produits dans le cadre du projet et avec description du process de fabrication. Des analyses physico-chimiques mais aussi organoleptiques ont aussi été réalisées sur les différents produits pour pouvoir comparer les variétés. Les résultats de la confiture et des mangues séchées sont présentés ci-dessous.



#### FRUITS SECHES

#### CONFITURES

#### BRIX ET ACIDITE MANGUES DESHYDRATEES



Flashez-moi pour voir une video de la journée technique de valorisation des mangues et ignames en 2024

TYPE DE TRANSFORMATION	VARIETE n°1	VARIETE n°2	VARIETE n°3
Fruit séché	NAM DOC MAÏ	IRWIN	KEITT
Confiture	IRWIN	KEITT	JULIE
Jus	KEITT	JULIE	IRWIN



Contacts : - Youri Uneau [uneau.assofwi@yahoo.fr](mailto:uneau.assofwi@yahoo.fr)  
- Olivier Hubert [hubert.assofwi@yahoo.fr](mailto:hubert.assofwi@yahoo.fr)