

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de liqueur d'ananas à partir du cultivar *Cayenne lisse* d'Arivonimamo, Madagascar.

Date de l'expérience: 2004

Zone géographique : Arivonimamo, Région d'Antananarivo Sud

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques d'Antananarivo, Département Industries Alimentaires et Agricoles.

Publics cibles: Transformateurs, étudiants

Mots clés: Ananas, valorisation, liqueur d'ananas, procédé

Résumé

La région d'Arivonimamo est favorable à la culture d'ananas ; la production annuelle est de 18.000 tonnes constitués essentiellement par le cultivar *Cayenne lisse*, soit 30% de la production nationale. Ce cultivar peut être également transformé en liqueur d'ananas.

Contexte

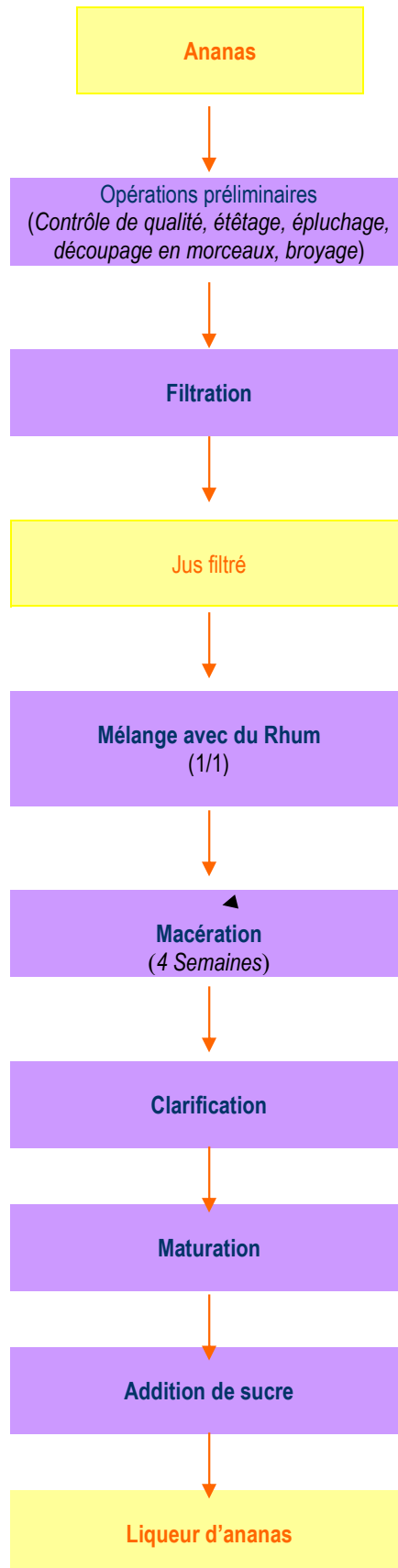
La production annuelle d'ananas dans le Fivondronana d'Arivonimamo avoisine les 18.000 tonnes et représente le tiers de la production. Au cours de la période de récolte, la quantité d'ananas sur le marché est très importante. La demande est inférieure à l'offre et les paysans sont dans l'obligation de vendre leur récolte à un prix très bas pour diminuer les pertes au champ et pour pouvoir écouler la plus grande partie de leur récolte. Seule une faible partie de cette production est transformée alors que le cultivar *Cayenne lisse*, prédominant dans cette région, possède d'excellentes aptitudes à la transformation, comme la fabrication de liqueur d'ananas.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser ce surplus de production de par le biais d'une transformation de l'ananas en liqueur d'ananas.

Description/Mise en œuvre

Le processus de fabrication de liqueur est donné selon le schéma suivant :



Remarques : Etant donné que le produit final recherché devrait avoir un degré alcoolique final voisin de 20° GL et que l'alcool choisi pour le fabriquer ont un degré d'environ 40°GL, la proportion de mélange est de 1 Volume/1Volume. Par ailleurs, la clarification est une étape essentielle de la fabrication de liqueur, une centrifugation ou une filtration à forte pression s'impose.

Enseignement

L'alcool utilisé dans la fabrication de liqueur doit avoir un degré alcoolique suffisant afin que le produit final ait 15° GL au minimum. Il doit avoir aussi des qualités organoleptiques susceptibles de se marier harmonieusement avec le fruit utilisé.

Résultats chiffrés

Au cas où l'on produit du vin d'ananas et du liqueur d'ananas à la fois, la rentabilité d'une unité de production de ce genre est de 16% avec un capital de 617.950.000 Fmg ; le délai de récupération de cet investissement est d'environ 4,5 ans.

Rédacteur

Roger Lalao Ranaivoson, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Richard Randriatiana, , Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques, Département Industries Agricoles et Alimentaires, Antananarivo

Alfred Razafindrazaka, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Confidentialité

Tout public