

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de vin 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, vin 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 est transformé en vin d'ananas selon un procédé similaire à celui du vin traditionnel.

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 le vin d'ananas. Celui-ci n'est présent à Madagascar que depuis très peu de temps, mais il est probable que des productions artisanales même très limitées auraient existées. Le processus de fabrication de vin d'ananas est similaire à celui du vin traditionnel.

Objectifs

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

Description/Mise en œuvre

La matière première utilisée est l'ananas, le cultivar Cayenne lisse ; le tableau suivant présente le diagramme de fabrication du vin d'ananas.

Opérations annexes	Opérations principales	Paramètres et Condition de fabrication
	Contrôle de la qualité de la matière première	
	Etêtage/Equeutage	
	Lavage	
	Epluchage	
	Découpage en morceaux	
	Broyage	Broyeur
	Filtration	Sur papier filtre
	Pasteurisation	Au bain marie (80°C pendant 15 min)
	Refroidissement	Jusqu' à température inférieure à 40°C
Préparation de la préculture (4,2g de LSA dans une solution de glucose à 30g/l. Préculture pendant 48 heures à 31°C en aérobiose	Levure	1 Volume de préculture pour 10 Volumes de moût
	Fermentation	31°C, agitation rapide jusqu'à épuisement des sucres réducteurs
	Sulfitage	10g/hl de métabisulfite de potassium
	Décantation	A basse température
	Soutirage	
	Clarification	Centrifugation
	Conditionnement	En bouteilles hermétiques

Enseignements

En vue de l'obtention de produits de qualité, notamment en terme de valeur nutritionnelle ou d'obtention de qualités organoleptiques caractéristiques, la macération s'est imposée comme étant le procédé à utiliser en dépit de ses quelques inconvénients, en particulier la durée apparemment longue du processus de fabrication.

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

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques Antananarivo

Confidentialité

Tout public