

ARC-EN-CIEL

LE MAGAZINE DE BORD D'AIR CARAÏBES - NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2019 - GRATUIT - NUMÉRO 91



1000
FEUILLES
DE ROUTE

 **AIRCARAÏBES**
Haute en Couleurs

LE JEU DES 1000 MANGUES

Par Franck Frommiller-Roland

Ses *pantos* vissées sur le nez, le cheveu désordonné, le verbe posé parfois teinté d'ironie, Renaud Anselin garde un petit air de professeur qui aime partager sa passion: la mangue. Il en a fait sa spécialité. Installé de longue date en République Dominicaine il y a développé un ambitieux projet agricole, devenant le premier exportateur de mangues bio du pays.



ARND BRONKHORST



Découpe des mangues fraîches avant séchage

© Francis Tréandier Sicart

Tout commence en 1999 avec une première mission du CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) l'organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales : analyse des sols, ensoleillement, schéma de plantation, irrigation, station de conditionnement. Puis surgissent de terre 25 000 manguiers sur 180 hectares ! La plus grosse plantation bio d'Amérique, devant le Brésil et le Mexique. Les premières exportations se font dès 2003 vers les USA, le Japon, l'Espagne et un peu la France.

« Je ne connaissais absolument rien à l'agriculture et l'expérience avec les ingénieurs du CIRAD a été formidable » me confie-t-il. « Grâce à leurs conseils nous avons pu sélectionner les meilleures variétés de fruits et développer notre activité dans de très bonnes conditions ».

Jusque là je reste admiratif devant l'importance du projet mais une question me taraude : « Et alors ? »

Alors arrive le four solaire !

« Nous sommes en 2008. Avec mon associé nous étions en Allemagne et nous avons vu un four solaire ; immédiatement a germée l'idée de déshydrater nos mangues. Rendez-vous compte : grâce aux panneaux solaires nous combinons chaleur et air pulsé dans un tunnel



Professeur Renaud Ansellin

rempli de 200 kilos de mangues. Après 7 heures de ce traitement il ne reste que 15 kilos de fruits déshydratés à 90%. Pour un sachet de 50 grammes il nous faut l'équivalent de 2 grosses mangues fraîches. »

« Après quelques mois, et une forte demande, il a fallu investir dans de nouveaux fours, cette fois-ci au gaz. Et nous tournons à plein régime : 3 cycles par 24 heures. Certes le ratio est assez faible car il faut produire beaucoup de fruits frais puis enlever peau et noyau à la main et ensuite déshydrater. C'est un travail de transformation énorme mais le résultat en vaut la peine. Grâce à une combustion lente, c'est-à-dire à pas plus de 60°, nous préservons toutes les qualités nutritives des mangues, les nutriments et les vitamines. Nous produisons des fruits sans aucun conservateur, sans sucre ajouté, sans gluten, sans additifs bref totalement naturels. Et entreposés dans un endroit frais à l'abri de la lumière, nos sachets peuvent se conserver 2 ou 3 ans sans altération possible. En 2011 nous commençons à produire des bananes et des plantains sur le même modèle. Ce sont des produits parfaits pour les sportifs et les randonneurs. Outre le marché local où nous fournissons supermarchés, écoles et collèges, nous exportons vers les USA, l'Espagne et un peu dans la Caraïbe vers la Martinique ou Antigua. Nous sommes très fiers d'avoir créé ce marché totalement nouveau. »

Et nous très heureux de pouvoir croquer dans des chips de mangue 100% naturelles. 🍌



Carifrutas

Calle Padre Billini, 202
Ciudad Colonial, Santo Domingo
Tél. (+1) 809-547-1924

www.carifrutas.com



© Francis Franzen/istock

LA MANGUE

Originnaire d'Asie (Inde, Birmanie), la mangue peut peser jusqu'à 2 kilos et il en existe plusieurs milliers de variétés dont les plus connues sont la Keitt et la Kent. La variété Madame Francisque est très cultivée en Haïti. Les premières mangues furent importées en Amérique par les portugais et la culture du manguier remonte au début du XIX^e siècle en Floride.

La mangue fait partie des aliments anti-fatigue. Riche en minéraux et en vitamines, particulièrement en vitamine C et en vitamines du groupe B, elle renforce le système immunitaire. Riche également en polyphénols, des substances antioxydantes qui protègent les cellules du corps contre les dommages causés par les radicaux libres, la mangue contient des fibres digestes, dont la pectine. Ces substances permettent de réduire le taux de mauvais cholestérol, et il ne faut pas oublier la présence de potassium qui favorise le contrôle du rythme cardiaque.