

Vinaigre de Mangue Artisanal

Une technique simple et peu coûteuse pour valoriser une matière première non exploitée et générer des revenus localement

Le vinaigre: produit d'utilisation courante; approvisionnement issu en grande partie de l'importation

La mangue: valorisation d'une matière première non exploitée et facilement disponible

La technique proposée: simple et peu coûteuse, au niveau des lieux de récolte (villages)

Les bénéfices: création d'une activité économique et de retombées financières pour les populations locales



Le contexte et le produit



Le vinaigre est un produit très prisé au Sénégal comme:

- **condiment alimentaire** dans les repas
- **agent conservateur** de certains produits alimentaires (viande, poisson, etc.)

Le vinaigre de mangue est de **qualité égale ou supérieure** aux vinaigres classiques disponibles dans les marchés et les magasins

Le **matériel** utilisé est **simple** et **peu coûteux**:

- 01 cuve de fermentation de 1000l équipée
- 06 cuves de fermentations alcool de 500 litres équipées
- 01 système de traitement de l'eau (filtres etc.)
- 01 système de mélange (cuve étalonnée)
- 01 système de pompage (pompe etc.)
- matériel de contrôle de la qualité
- les consommables (1 an) + divers

Production: 3.000 litres/an de vinaigre
Coût du matériel: 2.500.000 Fcfa TTC

Le matériel et la technologie



Le vinaigre de mangue est un produit issu de la **double fermentation** du jus:

- **Fermentation alcoolique:** une première fermentation transforme les sucres présents dans le jus en alcool
- **Oxydation acétique:** une seconde fermentation transforme l'alcool en vinaigre