**Sous l’ombre majestueuse des manguiers de Guinée**

**MANGUE DE GUINEE**

Février est là, on commence à apercevoir les premières mangues sur les arbres. On marche la tête en l’air, on pourrait presque en sentir le parfum. On est avide, gourmand, on les attend impatiemment, mais les sages nous préviennent pourtant : ne mangez pas les mangues avant les premières pluies. Que nous importe ces légendes devant le goût sucré et la chair fondante des mangues ? Les premières arrivées sur le marché ne sont cependant pas les plus attendues. Chacun a sa variété préférée et il sait exactement quand il pourra la trouver mûre sur l’arbre. La mangue aime particulièrement se faire désirer. Les enfants jouissent à cette période d’une grande liberté car leur estomac est plein en tout temps. Il est rare de croiser un enfant dans la brousse qui n’est pas en train de mordre avidement dans un fruit bien mûr. Ils n’ont que très peu de restrictions et les mangues leur ouvrent les bras.

MODE DE PRODUCTION

Les plants sont produits, par greffage, dans des pépinières spécialisées même si chaque producteur peut également planter ses propres plants. La tendance est de planter majoritairement les plants greffés pour des raisons de maintien du spécimen.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Il existe de nombreuses variétés en Guinée. Généralement les mangues Guinéennes sont sucrées et juteuses avec une texture variant an fonction des variétés. La mangue est un fruit riche en carotène, en vitamine A et C et en minéraux.

Les plantations sont présentes dans les diverses topo séquences des deux zones de production à savoir : plateaux, flancs de montagnes, pied monts, collines, vallées profondes (cuvettes) et plaines. La culture prospère sur différentes écologies à savoir les bas fonds, semi bas fonds et coteaux. Les pentes variant d’abruptes à douces ne sont pas en elles mêmes un facteur limitant de la culture familiale du manguier.

**Par rapport au climat :**

* Le climat est favorable pour couvrir les besoins de la plante :
* Une pluviométrie de 1500–4000mm d’eau de pluie (100-120 jours de pluie) ;
* Une humidité relative de 60-80% ;
* Une température moyenne de 22-27°c ;
* Autres facteurs non climatiques : l’altitude très favorable avec son influence sur le cycle de production et la coloration des fruits.
* Ce climat favorise une maturité naturelle des fruits.
* **COMMERCIALISATION DE LA MANGUE A KINDIA PAR LA COPEFL**

Le programme de commercialisation de la mangue de la Coopérative est basée sur les approches suivantes :

Les planteurs regroupés ou isolés affiliés à la FEPAF-BG en fonction de la qualité de la production sont libres individuellement de vendre leur production en contrat sous la FEPAF-BG avec notre structure d’exportation de la manque qualité prémium varété Kent (mangue export avion) pour l’Europe.

Les productions des autres variétés ainsi que les productions (Kent et Keitt) non exportables sont triées regroupés sous le label de la Coopérative des Producteurs et Exportateurs des Fruits et Légumes de Friguiagbé (COPEFL) pour être exportées dans la sous région (Sénégal, Sierra léone etc…).

Le dernier lot est regroupé par des collecteurs nationaux pour approvisionner les marchés locaux. Généralement les quantités pour le marché local ne sont pas connues.

Sur les 346 ha de verger de mangue identifiés au niveau de la Préfecture de Kindia, la capacité productive est autour de 5.000 tonnes annuellement dans les conditions normales pour toutes les variétés.

* **QUELQUES PRINCIPALES VARIETES DE MANGUE EN GUINEE:**

**1 - Kent :**

Kent est une variété d'origine floridienne, introduite en Afrique sur la station expérimentale de Foulaya en Guinée, vers 1950. De la, ce cultivar a été diffusé vers d'autres stations d'Afrique occidentale ou centrale.

Les fruits arrivent à maturité en pleine saison. Ils sont ovoïdes, relativement gros, d’un poids souvent compris entre 500 et 900 g. La chair est ferme, d'un gout agréable, sa maturation est lente et progressive. Les fruits récoltés proche de la maturité peuvent être conservés longtemps a température fraiche. Tout autant que ses excellentes qualités organoleptiques, c'est la fermeté de la chair et sa maturation progressive qui la rendent particulièrement attractive pour la distribution.

Bien que délicate a produire, cette mangue constitue la référence en terme de qualité pour les marchés de l’exportation. Elle réagit particulièrement au contexte climatique et à la nature du sol. Les plus beaux fruits, à épiderme coloré de rouge et aux aromes bien développés et équilibrés, sont obtenus sur sol latéritique en condition sèche sur des arbres bien exposés a l’ensoleillement. En situation humide et ombragée, les fruits restent verts en maturité. Cette variété est plus sensible aux piqures de mouche et aux attaques d’anthracnose lorsque les conditions sont favorables à leur expression.

**2 - Keitt :**

Cette variété d'origine floridienne, introduite en Afrique sur la station expérimentale de Foulaya en Guinée, vers 1950 a connu la même diffusion que

Kent en Afrique.

Le fruit est ovale et plus allongé que la Kent. Il est aplati latéralement. Son poids est compris entre 500 gr et 1 kg, avec une forte variabilité défavorable pour l’exportation. De maturité tardive, les fruits possèdent une belle présentation et une belle coloration externe variable suivant l'exposition. Les parties bien ensoleillées présentent des teintes allant du rose foncé au rouge vif, en passant par des tons cuivres. Comme pour la variété Kent, les situations humides et peu ensoleillées sont défavorables à l’obtention d’une bonne coloration de l’épiderme.

La coloration précoce de l’épiderme peut être source de confusion sur le stade de maturité réel de cette variété. Récolté juste avant l’amorce du processus de maturation cette mangue se conserve bien.

Keitt est moins sensible aux attaques parasitaires (mouche des fruits et anthracnose) que Kent.

**3 - Amélie :**

Cette variété d'origine antillaise a été introduite au Mali au siècle dernier et a été ensuite diffusée dans toute l’Afrique de l’Ouest. Sa grande sensibilité a l'anthracnose limite sa culture aux zones les plus sèches (zone Soudano-Sahélienne). Le fruit, de forme arrondie, pèse de 300 a 600 gr, sa chair orange foncé est fondante et agréable. Les circuits de la grande distribution lui reprochent une absence de coloration rouge de l’épiderme et sa faible aptitude à la conservation. Pour palier a ce défaut, les mangues sont souvent récoltées précocement et l’épiderme reste souvent vert sur les étals.

Amélie occupe un créneau commercial limité, en tout début de saison de fin mars à mi-avril, lorsque le marché est déficitaire en mangues et que les variétés colorées sont quasiment absentes. L’épiderme est fragile, sensible aux frottements et aux dégâts de fourmis. Il réagit en formant des plaques liégeuses superficielles.

**4 - Zill :**

Zill est la plus précoce des variétés rouges, sa maturité se situe entre Amélie et Kent. A maturité, la couleur de l'épiderme est vive, rouge et jaune. La pulpe orangée a une saveur plaisante, appréciée par de nombreux consommateurs. Quand le fruit commence à murir, son évolution est très rapide et la qualité de la pulpe se dégrade rapidement.

Le poids moyen est relativement faible. De fait, une forte proportion de fruits ne peut être exportée. La production des arbres est médiocre et il est fréquent que les branches se cassent en cas de vent violent.

Avant la saison des mangues Kent, de petites quantités de mangues Zill sont encore exportées, préférentiellement par avion, pour minimiser les risques de conservation. Ces exportations sont tout à fait marginales.

**5 - Palmer :**

Variété tardive à fruits allongés dont l’épiderme est très coloré (rouge violacé). La chair est jaune, ferme et sa durée de conservation très bonne.

La production est abondante, mais la proportion de fruits exportables est faible (poids moyen insuffisant). Sa sève est acide et peut provoquer des brulures de l'épiderme néfastes à sa présentation. Le développement précoce de sa coloration rouge rend délicat la détermination du point de coupe.

Fréquemment, de nombreux fruits sont récoltés immatures. La période de production précède de très peu celle de la variété Keitt avec laquelle elle entre en concurrence. Enfin, la forme allongée du fruit constitue un autre handicap auprès des professionnels de la distribution. Cette variété se positionne malgré tout en cinquième position des variétés exportées.

**6 - Irwin :**

Variété précoce et productive. Les fruits de petite taille sont très colorés, attractifs, de bonne qualité gustative. Ils se conservent bien si la récolte est effectuée au bon stade. Certains producteurs ont beaucoup de difficulté à apprécier correctement l’état d’évolution du fruit et récoltent trop tardivement cette variété (conservation trop courte).

**7 - Valencia pride :**

Cette variété de saison, a fruit assez gros et allongé, est intéressante par sa qualité gustative et plus encore par son aspect très attractif. Sa faible aptitude à la conservation nécessite un transport par avion. Les fruits exportés occupent un marché de niche.

***Saveurs traditionnelles de Guinée***

***En Guinée, la mangue est consommée soit mûre, bouillie ou en ragoût de mangues. Pour faire un bon ragoût de mangues ; épluchez des mangues, mûres de préférence, et faites les cuire dans un demi verre d’eau (un verre entier pour des mangues plus vertes). Laissez cuire dans l’eau une trentaine de minutes. Une fois la mangue bien molle, ajoutez du poisson fumé ou frais émietté, des oignons en suffisance, du sel, un cube Maggi, du piment et de l’huile rouge de palme. Laissez cuire le tout encore 30 minutes, mélangez et servez le tel quel ou sur un peu de pain.***

******

******

******

******

******

******



