

# Fiches techniques de transformation agroalimentaire

Macédoine de légumes • Confiture de papaye • Boisson bissap • Sirop de gingembre



FORMATION PRATIQUE

Transformation  
& conservation

# Bonnes pratiques communes

FICHE TECHNIQUE

À appliquer avant, pendant et après chaque transformation

## 1. PRÉPARATION

- Nettoyer le plan de travail
- Trier les matières premières
- Laver à l'eau potable
- Désinfecter si nécessaire, puis rincer

## 2. CONTENANTS

- Utiliser bocaux/bouteilles propres
- Pasteuriser ou stériliser à l'eau chaude
- Garder les couvercles propres
- Remplir sans salir le bord

## 3. TRAITEMENT THERMIQUE

- Respecter les temps indiqués
- Conditionner chaud quand c'est prévu
- Fermer immédiatement
- Refroidir à l'abri des contaminations

## 4. SUIVI DE LOT

- Nom du produit
- Date de fabrication
- Formulation utilisée
- Température / durée
- Observations et responsable

**Règle simple : propre → chaud → fermé → refroidi → étiqueté**

## POINTS DE VIGILANCE

- Utiliser de l'eau potable.
- Éviter les contacts mains/ustensiles sales après cuisson ou filtration.
- Pour les produits peu acides ou non stabilisés, privilégier la conservation au froid.



# Macédoine de légumes en saumure

FICHE TECHNIQUE

Base de production : légumes coupés, précuits à la vapeur et conditionnés en bocaux

## OBJECTIF

Obtenir un mélange de légumes propre, régulier et conservé dans une saumure chaude vinaigrée.

## FORMULATION

| Ingrédient   | Quantité |
|--------------|----------|
| Haricot vert | 1 kg     |
| Carotte      | 600 g    |
| Navet        | 400 g    |
| Eau          | 1 L      |
| Sel          | 20 g     |
| Vinaigre     | 30 ml    |



## PROCÉDÉ OPÉRATOIRE

1

Trier, laver et désinfecter les légumes ; rincer à l'eau potable.

2

Éplucher si nécessaire, puis couper en petits morceaux réguliers.

3

Pasteuriser les bocaux vides à l'eau chaude et les garder propres.

4

Cuire les légumes coupés à la vapeur pendant 15 minutes.

5

Étaler les légumes sur un tissu propre pour éliminer l'excès d'eau.

6

Préparer la saumure chaude : 1 L d'eau + 20 g sel + 30 ml vinaigre.

7

Remplir les bocaux avec les légumes, ajouter la saumure chaude, fermer.

8

Pasteuriser à nouveau les bocaux fermés puis laisser refroidir.

## POINTS CRITIQUES

- Découpes régulières pour une cuisson homogène
- Saumure chaude couvrant les légumes
- Bocaux et couvercles propres
- Éviter les bulles d'air et les bords sales
- Si l'acidité n'est pas contrôlée, conserver au froid



# Confiture de papaye

Base de production : pulpe de papaye sucrée, acidifiée au citron et cuite

FICHE TECHNIQUE

## OBJECTIF

Produire une confiture homogène, stable et conditionnée à chaud dans des bocaux propres.

## FORMULATION

| Ingrédient    | Quantité       |
|---------------|----------------|
| Papaye brute  | 4 kg           |
| Pulpe obtenue | ≈ 3 kg         |
| Sucre         | 800 g/kg pulpe |
| Sucre total   | ≈ 2,4 kg       |
| Citron        | 30 ml/kg       |



## PROCÉDÉ OPÉRATOIRE

1

Laver, éplucher, vider les pépins et découper la papaye.

2

Peser la pulpe obtenue : environ 3 kg à partir de 4 kg de papaye.

3

Pasteuriser les bocaux vides à l'eau chaude.

4

Ajouter 800 g de sucre par kg de pulpe et mixer le mélange.

5

Cuire dans une marmite propre pendant environ 1 heure en remuant.

6

Ajouter 30 ml/kg de citron vers la fin de cuisson.

7

Remplir les bocaux avec la confiture chaude.

8

Fermer, retourner si protocole local le prévoit, puis refroidir.

## POINTS CRITIQUES

- Remuer pour éviter que la confiture brûle
- Cuire jusqu'à texture nappante
- Éviter l'eau résiduelle dans les bocaux
- Remplir chaud et fermer rapidement
- Contrôler goût, odeur, couleur et texture



# Boisson de bissap à la menthe

Base de production : infusion de calices de bissap, filtration, ébullition et conditionnement

## OBJECTIF

Obtenir une boisson filtrée, aromatique, sucrée et conditionnée dans des bouteilles propres.

## FORMULATION

| Ingrédient   | Quantité   |
|--------------|------------|
| Bissap       | 1 kg       |
| Menthe       | Selon goût |
| Eau bouillie | 15 L       |
| Sucre        | 150 g/L    |



## PROCÉDÉ OPÉRATOIRE

- 1 Trier le bissap et les feuilles de menthe, puis les laver soigneusement.
- 2 Ajouter 15 L d'eau bouillie sur le bissap et la menthe.
- 3 Laisser infuser pendant 2 h 30 min dans un récipient propre et couvert.
- 4 Filtrer avec du coton hydrophile propre ou un filtre adapté.
- 5 Ajouter le sucre : 150 g par litre de boisson filtrée.
- 6 Bouillir le filtrat pendant 30 minutes.
- 7 Laisser refroidir jusqu'à environ 40 °C.
- 8 Mettre en bouteilles propres, fermer et étiqueter.

## POINTS CRITIQUES

- Filtration propre pour éviter les dépôts
- Récipient couvert pendant l'infusion
- Ébullition après filtration
- Bouteilles propres et bien fermées
- Sans conservateur : conserver au frais



# Sirop de gingembre

FICHE TECHNIQUE

Base de production : extraction aqueuse du gingembre, filtration, sucrage et acidification

## OBJECTIF

Produire un sirop concentré de gingembre, filtré, sucré et conditionné dans des bouteilles propres.

## FORMULATION

| Ingrédient | Quantité         |
|------------|------------------|
| Gingembre  | 3 kg             |
| Eau        | 1,5 L/kg         |
| Eau totale | ≈ 4,5 L          |
| Sucre      | 1,5 kg/L filtrat |
| Citron     | 1 tasse à thé/L* |



## PROCÉDÉ OPÉRATOIRE

- 1 Nettoyer, éplucher et broyer le gingembre.
- 2 Ajouter 1,5 L d'eau par kg de gingembre broyé.
- 3 Laisser décanter le mélange pendant 45 minutes.
- 4 Filtrer avec du coton hydrophile propre ou un filtre adapté.
- 5 Mesurer le volume de filtrat obtenu.
- 6 Ajouter 1,5 kg de sucre par litre de filtrat + citron.
- 7 Chauffer pour dissoudre le sucre et sécuriser le sirop.
- 8 Embouteiller à chaud dans des bouteilles propres, fermer et refroidir.

## POINTS CRITIQUES

- Broyage fin pour améliorer l'extraction
- Filtration soignée pour limiter les dépôts
- Mesurer le filtrat avant d'ajouter le sucre
- Ajuster citron et sucre selon goût
- Bouteilles propres et fermeture étanche

