

Les Confitures



Il existe plusieurs catégories de confitures. Les confitures de qualité supérieure portent la mention confiture extra et répondent aux prescriptions du décret n° 85-872 du 14 août 1985 qui stipule :

« On entend par : Confiture extra, Le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpe :

- soit d'une seule espèce de fruits ;
- soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.



La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1000 grammes de produit fini doit être supérieure ou égale à :

450 grammes en général ;
 250 grammes dans le cas du gingembre ;
 230 grammes dans le cas des anacardes ;
 80 grammes dans le cas des fruits de la passion ».

Qualités spécifiques : les confitures labellisées Logo Rup doivent impérativement être élaborées à base de matières premières d'origine guadeloupéenne (au moins à 50%) et être conformes à la réglementation en vigueur.

L'E.S.A.T Alizé (Etablissement de services et d'aide par le travail) est un des établissements de l'A.P.A.J.H. (Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés).

L'E.S.A.T. Alizé accueille des personnes adultes en situation

d'handicap pour les mettre au travail, dans des conditions d'accompagnement et de soutien. La production de confitures haut de gamme est l'une des activités proposée par l'E.S.A.T. qui compte pas moins de 14 unités de production.

Les confitures « extra » produites par l'E.S.A.T. sont élaborées exclusivement à partir de fruits frais de saison de Guadeloupe, de sucre de canne et de pectine.

Sont exclus de la composition des confitures la pulpe surgelée, le sirop de glucose, le sucre de betterave, les colorants et autres auxiliaires technologiques. Les fruits proviennent de coopératives agricoles et d'agriculteurs guadeloupéens.

Les coupelles de confitures « extra » présentent une qualité d'hygiène unique et sont bien accueillies dans les écoles, les hôpitaux et certains hôtels.



A.P.A.J.H.-E.S.A.T.

Confitures « extra » de banane Cavendish, d'ananas Boutelle et Victoria, de patate douce, de goyave et de mangue.

Fabriqué à Anse Bertrand
 100% de matières premières d'origine guadeloupéenne (dont 60% de fruits)

Contact : Gilbert Congrè

Directeur.

Tél. : 05 90 26 03 41

Fax : 05 90 26 18 06

site : www.apajh-guadeloupe.org

courriel : cat.alize-direction@wanadoo.fr

wanadoo.fr