

Extrait du FIDAfrique - IFADAfrica

<http://www.fidafrique.net/article764.html>

# La farine de manioc non fermentée : une technique de transformation et de conservation prometteuse pour la rentabilité de la filière



Date de mise en ligne : jeudi 2 août 2007

- français - FIDAfrique - IFADAfrica - Information - Racines et Tubercules - Sites web, bases de données et documents en lignes -

---

FIDAfrique - IFADAfrica

---

Le manioc est une espèce tropicale originaire d'Amérique qui se cultive dans les zones intertropicales avec des régimes pluviométriques à une ou deux saisons dont la hauteur d'eau varie entre 600 à plus de 4000 mm. L'avenir de cette culture dans les pays en voie de développement en général et ceux de l'Afrique en particulier repose essentiellement sur ses produits et /ou ses dérivés, dont, entre autres, l'amidon, le « miondo », le tapioca, la farine de manioc... Ses différents dérivés restent confrontés au problème de conservation mais à des degrés divers. Cette situation a conduit à nous intéresser davantage à la farine de manioc non fermentée. Ce sous-produit peut à moyen et à long terme être source de revenus pour les populations rurales et contribuer ainsi à la réduction du spectre de la pauvreté.

En effet, la farine de manioc non fermentée possède un potentiel non mis en valeur jusqu'à ce jour, même si elle a des atouts indéniables (bonne qualité, sans odeur, couleur blanche pure, granulométrie proche de celle du blé, parfaitement homogène, bonne teneur en eau, substituable à la farine de blé dans près de 90% de ses utilisations notamment dans la boulangerie, pâtisserie et biscuiterie, bonne conservation pendant près de 6 mois dans les conditions appropriées...).

La production de cette farine fait cependant face à plusieurs contraintes dont celles liées au découpage, au séchage et à la mouture, contraintes qui ont néanmoins été levées par la mise en place des techniques appropriées ; celles-ci peuvent s'appliquer aussi bien en milieu rural qu'urbain.

Ainsi, avec une volonté politique forte, la farine de manioc non fermentée devrait permettre particulièrement aux paysans producteurs de racines de manioc d'améliorer leurs revenus par une commercialisation assurée ; ce qui, du reste, leur permettrait d'améliorer leurs conditions de vie, et partant, de lutter contre le chômage et la pauvreté.

*Auteur* : Louis DJILEMO, Ingénieur Agronome, Spécialiste des Technologies Post-Récoltes, MINADER/CAIC, Cameroun BP : 257, Douala, Cameroun, Tél. +237 991 43 33 E-mail : [djilemo@yahoo.fr](mailto:djilemo@yahoo.fr).