



Récolte du manioc



ID document

59813

Référence

47526

Date

18/03/2008

Titre

Récolte du manioc

Légende

Tubercules de manioc récoltés dans une hotte dans un abattis. Le manioc est la principale plante cultivée en Amazonie et est à la base de l'alimentation tant des groupes amérindiens que des populations métissées ou des colons. Il existe deux ensembles de variétés, les douces qui ne nécessitent pas de détoxification et les amères qui exigent un long processus pour éliminer l'acide cyanhydrique contenu dans les tubercules. Ce deuxième ensemble de variétés domine en Amazonie centrale. La préparation de la "farinha", une sorte de semoule de manioc nécessite plusieurs étapes. Les maniocs sont épluchés, une partie est mise à fermenter, puis la pâte est pressée ce qui permet l'élimination d'une partie de l'acide cyanhydrique. La pâte ainsi exprimée est tamisée avant d'être mise à torréfier. La farine de manioc n'est qu'un produit parmi une ample gamme de dérivés du manioc.

Auteur

Emperaire, Laure

Copyright


© IRD - Laure Emperaire

Instructions spéciales

Mots-clés

ABATTIS, MANIOC, RECOLTE, TUBERCULE

Catégories

 PACTA_RN_PROCESSUS