

Farine De Manioc Non Fermentée

I. Généralités:

<p>1. Titre de l'innovation: La farine de manioc (Manihot Esculenta Crantz) non fermentée : une technique de transformation et de conservation prometteuse pour la filière</p> <p>2. Pays - Région: - Cameroun, Afrique Centrale</p> <p>3. Organisation: - PNDRT BP 15 308 Yaoundé - GIC CAIC BP : 257 Douala</p> <p>4. Qui est l'innovateur? PNDRT et DJILEMO LOUIS</p>	<p>5. Acteurs impliqués: ONG(CIEF), Producteurs de manioc, les boulangers, les fabricantes des beignets, commerçants, industries Agro-alimentaires</p> <p>6. Date de lancement: - MARS 2006</p> <p>7. Type d'innovation: Technologique et partage de connaissance</p>
---	--

II. Questions clés:

8. Résumé:

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. Parmi ces dérivés, l'on cite entre autres : l'amidon, le miondo, le tapioca, la farine de manioc etc. Cependant, tous ses dérivés restent confrontés au problème de conservation mais à des degrés différents. Cette situation a conduit à nous intéresser d'avantage aux dérivés à l'instar de 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 ; ses atouts étant les suivants: Bonne qualité, sans odeur, de couleur blanche pure, avec une 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 appropriés.

La production de cette farine fait cependant face à plusieurs contraintes dont ceux liés au découpage, au séchage et 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 avérée, la farine de manioc non fermentée devrait permettre particulièrement aux paysans producteurs de racines de manioc d'améliorer leurs revenus par la commercialisation plus garantie de leur production; ce qui leur permettrait d'améliorer leurs conditions de vie partant de lutter contre le chômage et la pauvreté.

9. Quel problème l'innovation tente-t-elle de résoudre?

- Problèmes liés à l'odeur, la couleur, la granulométrie et les qualités organoleptiques de la farine de manioc
- Problèmes de conservation du manioc- Recherche des nouveaux débouchés pour le manioc -amélioration des revenus des producteurs de manioc

10. Conditions clés d'une bonne reproduction du modèle:

- Simplicité du procès, adaptation facile du matériel existant déjà, multiple utilisation du produit fini, bonne conservation du produit fini, installation facile de l'unité dans les zones de production de manioc. Mise en place de l'unité de production en fonction du niveau de financement du promoteur.

11. Accessibilité: (pauvres, femmes, jeunes, migrants ...)/ Groupe cible

- les populations Pauvres vivant en milieu rurale et urbain
- les groupes des femmes productrices de manioc
- les jeunes (création des nouveaux emplois à plusieurs niveau (plantation, unité de transformation, utilisation de la

farine obtenue (pain, beignet, gâteaux, crêpes)

12. Difficultés rencontrées:

-Découpage, ou broyage, construction du four pour le séchage, moulinage, ensachage

14. Aspects financiers :

- Les tubercules ou racines de manioc sont achetée au prix variant entre 30 Frs CFA et 40 Frs CFA
- Le four de séchage (contrainte majeur) peut être construit avec un coût variant entre 100 000 Frs et 1000 000frs CFA.
- La capacité variant entre 200kg et 1000 kg de manioc pressée frais pour une durée de séchage de 48 heures,
- La durée de vie du four varie en fonction du coût de construction. (les écorces ou épluchures et le bois sont des combustibles)
- Le coût moyen de production de 1kg de farine de manioc non fermenté varie entre 200 et 250fr CFA

III. Résumé technique:

Processus de fabrication de la farine de manioc non fermentée

Récolte ou collecte de racines -----Réception et pesée-----Equeutage + Epluchage-----lavage-----Découpage ou broyage-----Essorage ou pressage-----émiettement ou tamisage-----Séchage (soleil surtout au four)-----Mouture ou broyage-----Tamisage-----Ensachage ou conditionnement.

IV. Suivi:

15. Personnes à contacter:

Nom	Organisation	Email
NGUE BISSA Thomas	PNDRT/YAOUNDE BP 15 308 Yaoundé Tél: 99 91 73 95 94 18 47 09	nguebissafr@yahoo.fr
MBAIRANODJI André	PNDRT/YAOUNDE BP 15 308 Yaoundé Tél : 77 09 95 23 99 31 95 23	mbaira@netcourrier.com mbairano@yahoo.com
DJILEMO LOUIS	GIC CAIC BP :257 Douala,Cameroun Tél :00237 99 91 43 33	djilemo@yahoo.fr

16. Lien utile:

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

-[www. Pndrt-cm.org](http://www.Pndrt-cm.org)

17. Documents à consulter: (titres des documents + lien ou personne à contacter ou coordonnées)

Transformation et intérêt de la farine de manioc non fermentée : Djilemo louis, Ingénieur Agronome, MINADER/CAIC, BP : 257 Douala, Cameroun, tél : 00237 99 91 43 33 ; email : djilemo@yahoo.fr