

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de farine de manioc de qualité, Madagascar.

Date de l'expérience: 2004

Zone géographique : Région d'Ambatofotsy, partie sud d'Antananarivo

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques, Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques, Département Industries Agricoles et Alimentaires

Publics cibles: Transformateurs, étudiants,

Mots clés: Manioc, valorisation, farine de manioc de qualité, procédé

Résumé

A Madagascar, le manioc constitue le second produit agricole après le riz. Généralement sous-estimé par les consommateurs locaux, très peu utilisé et méconnu en industries agroalimentaires, le manioc offre pourtant des potentiels d'utilisation en biscuiterie, en boulangerie, sous forme de farine de manioc de qualité.

Contexte

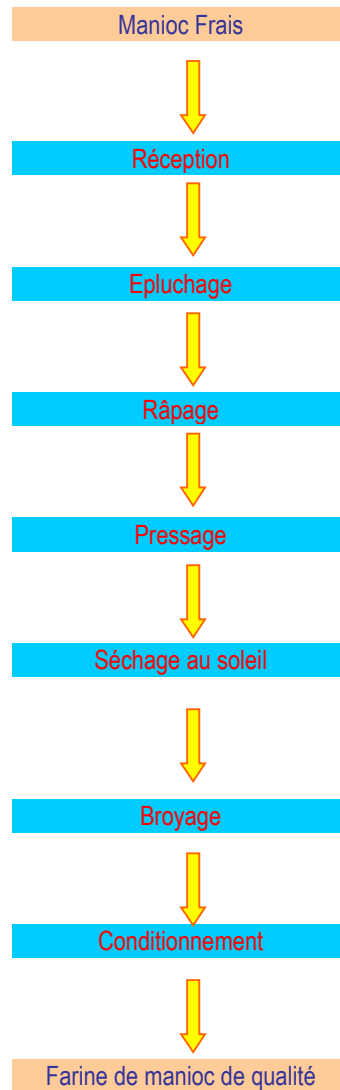
Le manioc est le second produit agricole à Madagascar avec une production d'environ 2.500.000 tonnes. Il est généralement consommé en période de soudure notamment en milieu rural. Au niveau des industries agro-industries, son utilisation se limite en alimentation animale sous forme de provende ; en agroalimentaire, la féculé de manioc et le tapioca sont les seuls produits de valeur issus du manioc mais dont la production n'arrive pas à satisfaire le marché local. Par contre, la farine de manioc de qualité est actuellement le produit qui a de fortes possibilités d'utilisation en boulangerie et en biscuiterie. Des essais de fabrication en collaboration avec ces deux filières ont en effet abouti à des résultats fort prometteurs, donnant des biscuits et de pain de bonne qualité. Par ailleurs, la dépréciation de la monnaie locale et la hausse du prix de la farine de blé au niveau du marché national font que la farine de manioc de qualité constitue la matière première idéale de substitution.

Objectifs

L'objectif principal est de valoriser le manioc en le transformant en farine de manioc de qualité utilisable en biscuiterie et en boulangerie.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant donne le processus de fabrication de la farine de manioc de qualité. :



Enseignement

Les variétés de manioc douce connues sous les nom vernaculaires Madarasy, Mena laingo fotsy donnent d'excellentes farines de manioc. Par ailleurs, le séchage au soleil est préférable au séchage artificiel.

Ce schéma de fabrication de farine es applicable à l'échelle semi industrielle ; les équipements de transformation comme le broyeur est être trouvé sur le marché

local, alors que la machine à râper peut se construire par des équipementiers locaux

Résultats/Éléments chiffrés

A partir de 1 kg de manioc frais, obtient environ 250 g de farine de manioc de qualité, selon la maturité, le mode d'épluchage, c'est-à-dire l'habileté de la personne à éplucher.

Rédacteur

Roger Lalao Ranaivoson, FOFIFA , Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Voahangy Rakotomalala, Alfred Razafindrazaka FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, FOFIFA, Antananarivo

Confidentialité

Tout public