

FICHE TECHNIQUE

VC manioc SLICASS 12

Présentation du manioc

Le manioc a pour nom scientifique *Manihot esculenta* Crantz et est de la Famille des *Euphorbiaceae*. Il est originaire de l'Amérique latine.

Le manioc est une plante de la zone tropicale humide. Il s'adapte facilement à la plupart des conditions de climat et de sol à l'exception des climats des zones tempérées européennes très froides et des zones désertiques du sahel par exemple. Mais comme pour toutes les plantes cultivées, ses rendements seront très variables selon que les conditions de climat et de sol lui seront favorables ou défavorables.

Les meilleurs rendements seront obtenus dans les régions dont : - le climat est du type : • Température moyenne variant entre 23 et 25°C tout au long de l'année, • Pluviométrie annuelle variant entre 1 200 et 1 800 mm, (même s'il peut supporter de grandes variations (550 à 2000 mm) • Durée de la saison sèche : 2 à 3 mois, (même s'il peut supporter jusqu'à 6 mois) - le sol est du type : • Sols argilo-sableux (éviter les sols essentiellement argileux), • Sols sableux, meubles enrichis en matière organique tendance limono-sableux (constitué de limon et de sable). C'est un sol perméable, profond, et riche en matière organique, sur un relief plat ou présentant une faible pente.

On peut classer toutes les variétés de manioc en deux grands groupes : le manioc doux et le manioc amer. La différence fondamentale entre ces deux groupes est que le manioc amer renferme une substance (poison) appelé acide cyanhydrique.

Le manioc est un aliment qui renferme de l'énergie. Il est très riche en eau et en amidon. Il existe de nombreux produits dérivés du manioc : *attiéké*, *placali*, *gari*, *foutou*, *concondé*, *akpessi*, *atoukpou*, pain, gâteau, bière, liqueur, pâte dentifrice, alcool, tapioca, etc.

Le manioc et ses différentes parties

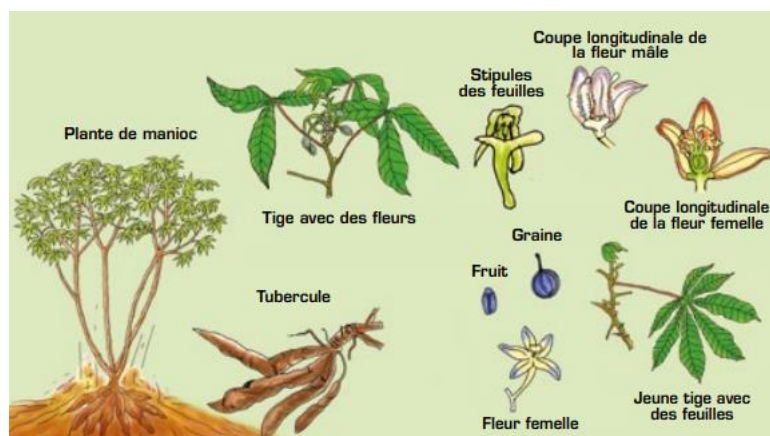


Figure 1 : les différentes parties du manioc (source : Kouakou et al, 2015)

Caractéristiques de la technologie

- Rendement produit brut (t/ha) 30-35
- DM (%)= 25-35
- Douce une fois bouillie
- Résistance au ACDM et CBB
- Nouvelles recettes légumineuses fortifiées par le manioc à autres valeurs nutritives développées

Références bibliographiques

A. KANGA LEA et KOULOU N. (2017) : Fiche technicoéconomique du MANIOC ; Agence Nationale d'Appui au Développement Rural ; 8p.

Kouakou J., Nanga Nanga S., Plagne-Ismail C., Mazalo Pali A. et Ognakossan K. E. (2015) : Production et transformation du manioc ; Collection Pro-Agro ; 39p.

Sites web consultés

<http://www.anader.ci/fichetech/fiche%20technico-economique%20du%20manioc.pdf> ;
08/12/20221 à 10h24

https://publications.cta.int/media/publications/downloads/1866_PDF_9QwamOK.pdf ;
08/12/20221 à 10h31

<https://www.louvaincooperation.org/sites/default/files/2020-09/189.FICHE%20ITINERAIRE%20TECHNIQUE%20DE%20PRODUCTION%20DU%20MANIOC.pdf> ;
08/12/20221 à 10h34

<https://ifdc.org/wp-content/uploads/2019/07/FICHE-TECHNIQUE-4-ITINERAIRE-TECHNIQUE-DU-MANIOC-CASSAVA-TECHNICAL-ITINERARY.pdf> ; 08/12/20221 à 10h37

Autres références

CENTRE REGIONAL D'EXCELLENCE SUR LES PLANTES A RACINES ET TUBERCULES ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE ; SIÈGE : INSTITUT DE RECHERCHE SUR LES CULTURES (CRI) DU CONSEIL POUR LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET INDUSTRIELLE (CSIR); Pays d'accueil : Ghana; Coordonnateur : Otoo Emmanuel; Email : otooemmanuel@gmail.com ; Téléphone : +233 32 20 60 389 ; INSTITUTIONS MEMBRE DU CNS : Le Conseil pour la recherche scientifique et industrielle (CSIR) comprend : - L'Institut de recherche sur les cultures (CRI) - L'Institut de recherche alimentaire (FRI) - The Savanna Agricultural Research Institute (SARI) - The Soil Research Institute (SRI) - The Plant Genetic Resources Research Institute (PGRRI)