

## **Le manioc : une ressource alimentaire importante en Guinée**

*Cassava : An important source of food in Guinea*

**M. S. BOMBILY**

*Laboratoire des Composés Naturels (Lacona), DNRST, Conakry (Guinée)*

### **– Résumé –**

Le manioc est un aliment de base pour des millions d'hommes dans le monde. En Guinée, il entre dans l'alimentation des habitants de plusieurs régions, mais il est surtout cultivé et consommé sous plusieurs formes en Haute-Guinée et en Guinée forestière.

L'objectif de nos travaux est d'améliorer les techniques rurales de transformation et de conservation du manioc. Pour cela, nous avons procédé à un recensement de toutes les techniques de préparation et de conservation du manioc dans les différentes régions de la Guinée.

A l'issue de nos enquêtes, nous avons constaté qu'il y avait au moins une dizaine de formes distinctes de préparation du manioc en Guinée et que les recettes varient selon les régions.

**- Abstract -**

Cassava is a staple food for millions of people in the world. In Guinea, it is used as food in many areas, but it is extensively grown and consumed in many forms in Upper-Guinea and forest-Guinea.

The objective of this study was to improve the rural methods of cassava processing and storage. For that a survey of the different methods of cassava preparation and storage was carried out in different areas of Guinea. The results obtained showed that, there were at least 10 distinct forms of cassava preparation in Guinea and that the recipes differed according to areas.

## Introduction

Originaire des Antilles et du Brésil, le manioc fut introduit en Afrique par des marchands portugais. En Guinée, il est cultivé dans toutes les régions et préfectures.

Il s'agit d'une plante ligneuse des tropiques d'une hauteur de 1 à 3 m, à feuilles digitilobées alternes et à latex blanc, appartenant à la famille des Euphorbiacées. Sa racine, au cours de son développement dans le sol, se gorge de principes actifs et devient charnue.

Le rendement optimal du manioc est obtenu sous 1 200 à 1 500 mm de pluie, à la température moyenne de 23 °C à 24 °C avec deux à trois mois de saison sèche. Le sol idéal est sablo-argileux, bien drainé avec un pH voisin de 6.

Il existe plusieurs espèces de manioc, en particulier *Manihot esculenta* Crantz (syn. *M. utilisissima* Pohl) et *Manihot glaziovii*. En Guinée, *Manihot esculenta* appelé manioc comestible est le plus apprécié.

Les racines de manioc contiennent de 25 à 40 % de fécule et une quantité plus ou moins élevée selon les variétés d'un suc vénéneux, contenant de l'acide cyanhydrique. La fécule très abondante est quasiment dépourvue de protéines et de vitamines. Dans les variétés douces, on trouve moins de 0,012 % d'acide cyanhydrique ce qui permet de les différencier des variétés amères. Dans ces dernières, la racine est toxique car le suc vénéneux est abondant. Mais, il peut être détruit par fermentation, par cuisson ou par lavage.

## 1. La production de manioc en Guinée

Depuis la relance de la production par le gouvernement de la Deuxième République, la Guinée produit des quantités de plus en plus importantes de racines de manioc (tableau 1).

**Tableau 1**  
Production de racines et tubercules en Guinée.

Produits	1986	1987	1988
Manioc	305,3	309,4	314,5
Igname	49,6	50,1	32,7
Taro	32,1	32,4	32,7

Cependant, les racines de manioc restent peu commercialisées dans la mesure où leur aptitude à la conservation en terre et la régularité de leur production en font l'aliment d'autoconsommation idéal. La proportion moyenne de racines commercialisées, qui est assez constante dans toutes les régions tropicales humides, est de l'ordre de 20 %. Mais cette proportion varie considérablement entre les zones constituant le bassin d'approvisionnement naturel des grands centres urbains et les zones enclavées du fait de la distance ou des difficultés d'accès : à proximité des capitales, les proportions de manioc produites en culture traditionnelle qui sont commercialisées peuvent atteindre 40 à 50 % ; A l'inverse, dans les zones éloignées de plus de 300 km d'un marché de consommation important, les proportions sont en général très faibles, les racines produites étant presque exclusivement auto-consommées. De même dans les régions où les conditions d'accès routier sont aléatoires notamment en saison des pluies, la commercialisation est très faible voir nulle ; c'est le cas de nombreux villages des régions forestières et de la Haute-Guinée.

En Guinée, les quantités de manioc vendues à l'état frais sont très faibles. Le manioc est presque toujours commercialisé après transformation des racines en produits intermédiaires (farine de manioc, pâte de manioc, cossettes séchées...) destinés à subir une transformation finale au moment de leur consommation dans les villes.

## **2. La consommation du manioc en Guinée**

Sauf dans certaines régions comme la Haute-Guinée où il concurrence le riz, le manioc est un aliment de substitut sur toute l'étendue du territoire guinéen.

Selon des études récentes, la consommation du manioc est de 35 % en Haute-Guinée, 25 % en Moyenne-Guinée, 30 % en Guinée maritime et 10 % en Guinée forestière. Selon nos propres enquêtes menées dans les différentes régions du pays, le manioc est consommé sous les formes suivantes.

### **2.1. Le *too***

Le *too* est préparé à partir de farine de manioc. Cette farine provient de tranches de racines séchées, pilées au mortier puis tamisées ; elle est de couleur blanc-grisâtre et a fréquemment une saveur acide, légèrement âcre. Sa texture peut être fine ou grossière. La farine est mise dans un récipient en présence d'une certaine quantité d'eau et le tout est placé sur le feu. Elle ne tarde pas à prendre en masse au fur et à mesure que l'on verse lentement de l'eau bouillante en malaxant ; la cuisson se poursuit jusqu'à l'obtention d'une pâte glutineuse translucide, dont la

couleur va du crème au brun verdâtre. Finalement, cette pâte, appelée *too*, est consommée avec une sauce à base de gombo.

## **2.2. Le ragoût de manioc**

C'est la forme de préparation du manioc la plus simple. On fait bouillir les racines pilées, entières ou en tranches et on les assaisonne avec un ragoût de poisson ou de viande.

## **2.3. Le gelen**

On prépare ce mets en faisant cuire dans l'eau des racines de manioc, puis en les pilant dans un mortier en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène consommée avec une sauce très gluante. Cette forme de consommation ne se rencontre qu'en Guinée forestière.

## **2.4. Le kouti**

Le *kouti*, que l'on rencontre dans toutes les préfectures du pays, est obtenu à partir de manioc râpé : on élimine le jus contenant de l'amidon dissous ; on ajoute des ingrédients (sel, piment, oignon...) ; on forme des boulettes qui, après avoir été rôties, sont prêtes pour la consommation.

## **2.5. Le gâteau de manioc**

Après avoir ajouté du sucre au *gelen*, on prépare des boulettes ayant la forme souhaitée et on les frit dans de l'huile de palme.

## **2.6. L'attiecké**

Les racines épluchées sont laissées à tremper dans de l'eau, puis elles sont réduites en une pâte que l'on fait fermenter pendant deux jours dans un sac de jute recouvert de lourdes pierres. Cette pâte est ensuite retirée du sac, émiettée à la main et cuite à la vapeur. L'*attiecké* est consommé avec du lait ou en ragoût.

## **2.7. Le gari**

Le manioc frais est d'abord épluché, lavé, rapé puis trempé dans l'eau pour diminuer sa teneur en amidon ; il est ensuite lavé et filtré plusieurs fois en utilisant de l'eau propre après chaque filtration. L'opération qui dure deux jours favorise la fermentation. La partie solide résultant de la dernière filtration est séchée d'abord au soleil pendant une heure, puis elle est chauffée modérément dans une marmite en vue de la formation de granulés. La partie liquide restée après la filtration sert à la préparation du tapioca. Enfin, les granulés sont séchés au soleil pendant 2 à 3 heures pour l'obtention du *gari*.

## 2.8. Le tapioca

Il provient de la partie liquide obtenue à l'occasion de la préparation du *gari*. Cette suspension d'amidon est mise à décanter. Le dépôt est ensuite relavé et filtré avant de subir une nouvelle décantation. Le résidu solide résultant des décantations successives est grillé dans une marmite pendant 15 à 30 minutes ce qui permet d'obtenir le tapioca.

## 3. Conservation

En raison de son altération rapide après la récolte qui se traduit par une coloration anormale des tissus vasculaires au bout de quelques jours, les racines de manioc deviennent rapidement impropres à la consommation et aux traitements ultérieurs. Le paysan guinéen préfère donc laisser les racines de manioc dans le sol jusqu'au moment de leur transformation en produits secs.

Une autre technique consiste à enterrer après récolte les racines dans des fosses ou tranchées. On peut aussi conserver des racines fraîchement récoltées pendant une courte période en les empilant et en les arrosant quotidiennement.

En Haute-Guinée, où le manioc séché est beaucoup consommé sous forme de *too*, il existe des méthodes de conservation très pratiques. Le manioc frais est épluché et trempé dans de l'eau pendant un jour s'il s'agit de manioc doux ou pendant trois jours dans le cas de manioc amer. Puis, il est lavé et séché au soleil pendant plusieurs jours. Grâce à ce trempage dans l'eau, le manioc peut se conserver pendant près d'un an sans être altéré.

En Guinée maritime et dans d'autres zones, le manioc fraîchement récolté est épluché, lavé avant d'être séché au soleil tel quel ou après trempage dans de l'eau chaude.

## Conclusion

En Guinée, le manioc qui est de plus en plus apprécié voit son importance s'accroître. Sa production s'intensifie et sa consommation se généralise au point de concurrencer le riz dans certaines régions du pays. Cependant, sa conservation à l'état frais ainsi que sa commercialisation posent de nombreux problèmes aux agriculteurs.

## Bibliographie

LANCASTER (P.A.), COURSEY (D.G.), 1988 - Techniques traditionnelles de traitement après récolte des principales denrées périssables tropicales. *Bulletin des Services Agricoles de la FAO* n° 59.

BANGOURA (M.), 1988 - Rapport technique 2<sup>e</sup> partie : Etapes Moyenne Guinée, Haute-Guinée et Guinée forestière. *Technologie Endogène en Guinée* ; 20-23.

MALO NIANGA, 1983 - Les aliments à base du manioc fermenté. *Lettre Lacona*, 1-2.

Direction Nationale de l'Agriculture, 1993 - *Données statistiques de la production des végétaux en Guinée*.