

Consommation et préparations culinaires du manioc à Madagascar

*Preparation and consumption of cassava dishes
in Madagascar*

M. RAJAONARIVONY

*Centre national de recherches sur l'environnement (C.N.R.E.),
Antananarivo (Madagascar)*

- Résumé -

Le manioc, deuxième aliment de base à Madagascar, devient le premier aliment consommé en période de soudure. Il existe plusieurs modes de préparations culinaires, qui varient d'une région à l'autre.

A l'état frais, le manioc peut être cuit avec de la viande de boeuf, des haricots ou de la pâte d'arachide et accompagne généralement le riz au déjeuner. Dans le sud de Madagascar, le manioc frais est déposé au fond d'une rivière pendant quatre à cinq jours, après quoi il est cuit à la vapeur. Alors que dans le Sud-Est, on le fait d'abord sécher au soleil, puis on le transforme en farine à partir de laquelle on prépare le *bononoka* et le *moforavina*. Ceux-ci sont également cuits à la vapeur.

Ces différentes préparations culinaires peuvent être valorisées et améliorées en vue de la fabrication d'aliments de sevrage.

- Abstract -

Cassava, the second staple food in Madagascar, becomes the first during the period before rice harvest. There are several ways of preparing cassava dishes and this varies from one region to another.

Freshly harvested cassava could either be cooked with meat, beans or groundnut paste and it is generally eaten with rice at lunch. In southern Madagascar, fresh cassava roots are left at the bottom of streams for 4 to 5 days, after which they are steam cooked. In the south east, it is first of all sun-dried, pounded into flour and used in preparing *Bononoka* and *Moforavina* after steam cooking.

These different preparations can be improved for weaning food production.

Introduction

Le manioc est la deuxième source énergétique à Madagascar après le riz. En effet, à l'échelon national, le riz est prédominant dans l'alimentation du Malgache. Néanmoins, il existe des variations régionales. Ainsi, dans le sud du pays, le manioc et le maïs entrent pour une part importante dans l'alimentation de base.

La production de manioc pour Madagascar en 1993 est de 2 350 000 tonnes pour 12 000 000 d'habitants et la surface cultivée occupe plus de 342 400 ha.

Plus de 150 variétés sont connues. Elles se divisent en deux groupes : les manioc doux et les manioc amers (Razafimahery, 1953). Une mère de famille qui achète du manioc demande toujours au vendeur un morceau qu'elle épluche et qu'elle déguste afin d'être sûre qu'il ne s'agit pas de la variété amère.

Le manioc, disponible toute l'année et dans tout le pays, devient le premier aliment de base pendant la période de soudure pour une large part de la population (paysans et population urbaine défavorisée). Malgré ses inconvénients nutritionnels (présence de glucosides cyanogénétiques par exemple), il est consommé et apprécié par toutes les couches de la population. Les feuilles et les racines sont également consommées.

Les modes de préparations culinaires du manioc à Madagascar reflètent les variétés régionales et les diversités culturelles du pays.

Cet article a pour objet de décrire quelques techniques de préparations culinaires et de détoxification du manioc avant consommation.

Préparations culinaires du manioc

1. Le manioc frais

1.1. Le *katikaty*

La préparation du *katikaty*, plat typique du sud-est de Madagascar, consiste tout d'abord à éplucher le manioc frais, de préférence la variété douce, et à le découper en très fines rondelles. Auparavant, on fait cuire dans une marmite de la viande de boeuf, en général grasse, ou des haricots rouges. Lorsque la viande ou les haricots sont cuits, on les ôte de la marmite, dans laquelle on verse les rondelles de manioc préalablement lavées et égouttées. On dépose au-dessus la viande ou les haricots. Après cuisson, on mélange bien et on sert.

La viande ou les haricots rouges peuvent être remplacés par une pâte d'arachides grillées. La pâte d'arachide est mélangée au manioc lorsqu'il est cuit.

Ce plat accompagne généralement le riz au repas de midi et est très apprécié des paysans.

1. 2. Le Bononoka

Dans le sud de Madagascar, après la récolte, les racines de manioc sont épluchées et rangées dans une soubique. Celle-ci est ensuite déposée dans un trou creusé au préalable au fond d'une rivière ou d'un ruisseau. On prend soin de tracer un canal sur un côté et un trop-plein sur le côté opposé. Ainsi, l'eau peut circuler librement.

A la suite de cette première étape, qui dure quatre à cinq jours, le manioc est retiré de la soubique. Une fois lavé et égoutté, il est placé dans une marmite, au fond de laquelle on a déposé des branchages, de manière que l'eau de cuisson ne soit pas en contact avec les tubercules. Puis on fait cuire, marmite couverte, en vérifiant de temps en temps la quantité d'eau et en en ajoutant au besoin.

Après évaporation de l'eau de cuisson, lorsque le manioc est cuit, on obtient le *bononoka*, prêt à être consommé. Il faut signaler qu'à l'issue de cette préparation, le manioc est exempt de glucosides cyanogénétiques.

2. Le manioc séché

2.1. Le Bononoka

Dans le sud-est de Madagascar, le *bononoka* est préparé différemment. Le manioc frais est épluché, puis découpé transversalement en fines rondelles. Celles-ci sont séchées au soleil pendant deux ou trois jours suivant le degré d'ensoleillement. Le séchage au soleil entraîne une diminution importante du taux d'acide cyanhydrique contenu dans le manioc.

Le produit ainsi obtenu est le *soanta*. On le pile ensuite au mortier pour le transformer en farine. Cette farine est pilée une deuxième fois avec des bananes très mûres ou de l'eau sucrée, jusqu'à obtention d'une pâte, à partir de laquelle on confectionne à la main des boules de la grosseur du poing, comportant un trou au milieu pour améliorer la diffusion de la chaleur. Les boules sont ensuite déposées avec grand soin dans une marmite au fond de laquelle on a placé de petites branches d'arbre ou de bambou. Puis on verse la quantité d'eau nécessaire sans recouvrir les boules.

Le *Bononoka* est généralement consommé le matin au petit déjeuner ; mais la cuisson se fait le soir après le dîner, avant le coucher.

2.2. Le Moforavina

La préparation de la pâte est la même que celle du bononoka préparé dans le sud-est de Madagascar. La pâte est divisée en parts de 100 à 150 g. On donne à chaque part une forme aplatie de 10 cm de long sur 5 cm de large et 1 cm d'épaisseur environ. Elles sont ensuite enveloppées dans des feuilles de *ravinala* ou « arbre des voyageurs » (*Ravinala madagascariensis*), ou bien encore dans des feuilles de *longoza* (*Aframomum angustifolium*).

Le *moforavina* est cuit de la même manière que le *bononoka* et se consomme de la même façon.

2.3. Le Kadaky

Le soanta produit lors de la préparation du *bononoka* sert aussi à la préparation du *kadaky*. Celle-ci consiste à faire cuire dans une même marmite le soanta et la viande de boeuf. Le temps de cuisson, plus long, est de trois ou quatre heures environ.

La viande peut être remplacée par des haricots rouges ou une pâte d'arachides grillées. Le *kadaky* est consommé dans les mêmes conditions que le *katikaty*.

Conclusion

Jusqu'à présent, les recherches sur le manioc développées à Madagascar se sont surtout orientées vers l'agronomie : recherches sur l'augmentation de la production, sur de nouvelles variétés exemptes de glucosides cyanogénétiques, ou résistantes aux virus.

Malgré des pratiques culinaires très variées et des recherches continues sur l'amélioration de la culture du manioc, pénurie alimentaire et malnutrition existent toujours à Madagascar. L'application de la politique d'ajustement structurel prônée par la Banque mondiale et le F.M.I. aggrave encore la situation, car les aliments riches en protéines sont de moins en moins accessibles à la population, de même que les produits importés.

Or, le manioc est un aliment énergétique ; sa complémentarité avec la viande, les crevettes, les haricots ou l'arachide, déjà mise à profit par les paysans, améliore la teneur de la ration en protéines.

Cette richesse du pays en préparations culinaires et la disponibilité du manioc toute l'année pourraient être exploitées, afin d'améliorer, voire augmenter, la biodisponibilité en énergie et en nutriments essentiels, en favorisant les recherches sur les transformations technologiques du manioc. La fabrication d'aliments de sevrage à base de manioc pourrait en particulier être envisagée.

Bibliographie

RAZAFIMAHERY (R.), 1953 - *Glucosides cyanogénétiques pois du cap, manioc et Bononoka*. Extrait du bulletin de l'Académie malgache, t. XXX, 1 (Tananarive - Imprimerie officielle 1954).