

## Le manioc

Ce produit local, le manioc est originaire de l'Amérique tropicale.  
Un manioc de 18 kg et 80 cm chez Léandre LITAMPHA et présenté par le fils Christophe.  
Le seul pied a fourni 23 kg de cette racine.



Avec le manioc on produit de la farine (du couac et des cispas en Guyane et au Brésil), des cassaves et diverses galettes, voire de la « moussache » (le tapioca).  
Il y a de nombreuses variétés de manioc. Le cran manioc, par exemple, se consomme cuit comme les ignames et autres racines.

Attention ! Ne pas absorber ou donner aux animaux le lait de manioc et même les feuilles vertes et fraîches (il y a du cyanure qui s'évapore heureusement avec le temps, en une demi-journée par exemple). Mais une fois séché, le manioc est une bonne nourriture pour les animaux de ferme.

La farine séchée dans « une platine » -le séchage se faisait manuellement à l'aide de caret en bois ou de rabot à longue manche- chauffée au feu de bois, comme dans une boulangerie. Elle se conserve longtemps dans un sac ou une dame-jeanne à température ambiante. Cette farine sert à préparer "le matété" (dans du lait), le féroce (avocat, farine et "chictail" de morue ou de filet de hareng fumé), se mange avec des préparations cuites de pois rouge, avec du fruit à

pain réduit en pâte et autres menus, ainsi au goût de chacun. C'est très nourrissant et la fibre fait du bien aux intestins. L'eau de farine de manioc séchée et trempée est recueillie pour soigner certains problèmes au niveau de l'appareil digestif et autres appareils ou organes du corps (voir ouvrages médicinales).



*Sachet de 1 kg de farine de manioc  
Autrefois les mesures étaient le pot, le ½ pot, etc.*

**La reproduction se fait par boutures de 30 à 40 cm sur des terrains sains, sans apport de pesticide, d'engrais ou autres produits importés. Au bout d'un an on peut récolter les racines (ou tubercules).**

**Autrefois, dans les cases à farine,** on avait des moulins fabriqués artisanalement et localement, mus péniblement à la force des bras ; il fallait au moins deux tourneurs et des remplaçants. Un fournisseur de manioc préalablement épluché ou « graté » donnait à manger au moulin (*i té ka founi moulen-an*). Un bac sous le moulin permettait de recueillir le produit fraîchement râpé. Progressivement on prélevait et plaçait la pâte trop humide dans un sac en tissu sous une presse réglable pour faire couler le jus ; on recueillait ce jus dans un récipient pour en extraire le tapioca que l'on rajoutait à la pâte moins humide (afin de garder la richesse en féculé) et/ou à utiliser à fabrication des cassaves ou que l'on mettait à sécher au soleil afin d'obtenir la poudre (du tapioca pur) à amidonner le linge. Le tapioca est obtenu au bout de deux ou trois heures par décantation du jus, le liquide en surface d'un jaune pâle est jeté. Un crible « an lébiché » ou tamis servait à séparer les grains à sécher des déchets (le pachi).

**Autrefois on « grageait » les racines une fois grattées. Les moulins ont été fabriqués par des charpentiers très bien outillés vers la fin du XIXe et durant la première moitié du XXe siècle. On en trouve quelques rares encore en service, sinon des souvenirs abandonnés dans un coin ; il n'y a plus de tourneurs pour les faire travailler. Certains producteurs de farine bricolent des machines à râper, ils utilisent des moteurs Bernard ou électriques et cela marche. Actuellement, tout est mécanisé chez quelques rares gros producteurs. Quoi qu'il en soit, chaque particulier peut produire chez lui ce que l'on tire du manioc.**



*Romane a fabriqué lui-même son petit moulin*

Il nous manque localement des machines à râper le manioc. En Amérique du Sud (Brésil et Guyane) on en trouve qui ne sont pas commercialisées chez nous. Il nous faut simplement une entreprise d'importation ou productrice de ce genre d'appareil.

Comme avant 1946, il faudrait arriver à l'autonomie alimentaire avec ce produit parmi d'autres.

Nous sommes en décembre 2015, la CTM pourrait prendre en considération cette proposition, à mettre dans son programme d'encouragement au développement de la Martinique.

Nous sommes encore en 2015, je sème à tous vents.

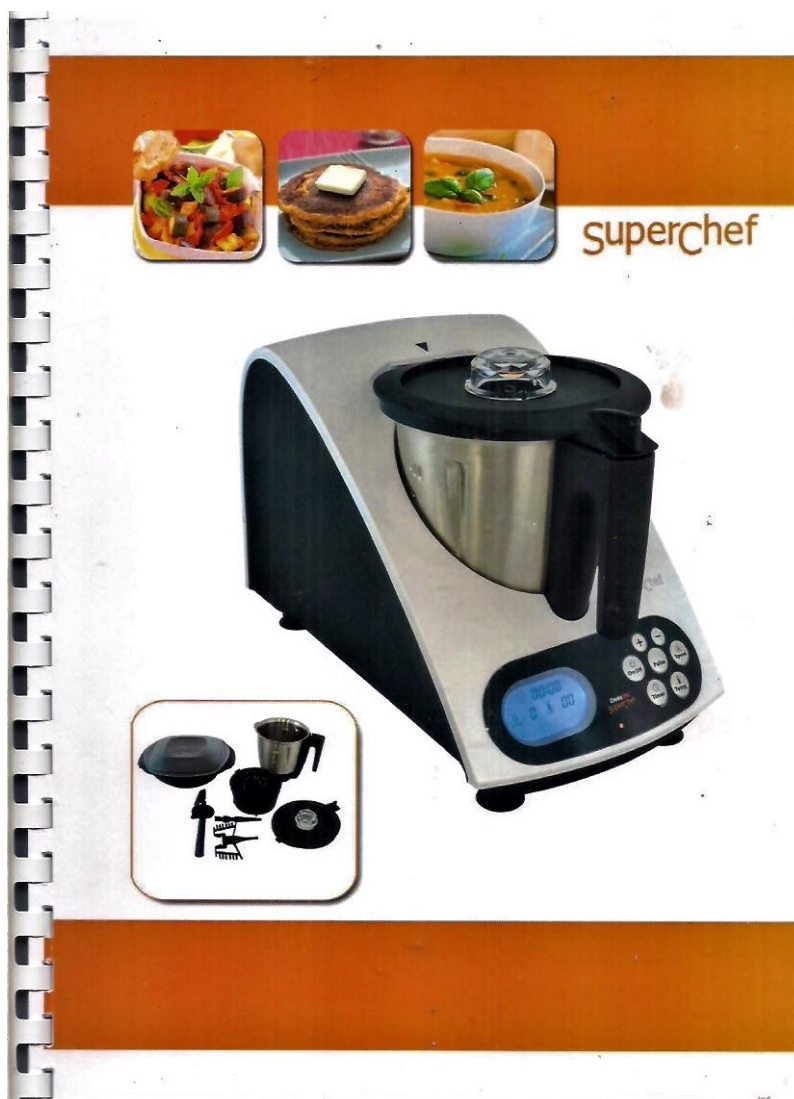
Pa kité lé zot pran'y épi fè'y ba nou.

En 2018 enfin, on trouve à acheter un appareil **Cook&Mix/SuperChef** qui est très puissant et performant, permettant de râper correctement, entre autres possibilités, le manioc.

On peut le faire encore avec d'autres marques d'appareils manufacturés pouvant râper.

Après quoi, nous pouvons fabriquer nos galettes.

Le voici.





*Une galette de manioc de diamètre 30 cm*

**Précaution après la production de la farine :**

Celui qui a été au séchage dos nu devant la platine doit éviter le courant d'air, ne doit pas se doucher à l'eau fraîche –sous peine de refroidissement brutale et de congestion-, mais tiédie à température supportable -le chauffe-eau fait l'affaire-, se frotter le corps avec du vinaigre après tout et s'essuyer.

La farine est une bonne nourriture !

**N.B. - Prochainement il y aura une démarche sur un autre produit de la Caraïbe : le « toloman ».**

De Léandre LITAMPHA