

**N.B. :** Toutes ces opérations doivent se faire simultanément et rapidement afin d'éviter toute fermentation. Car la qualité (couleur et odeur) d'une farine appropriée pour le pain en dépend.



***Une bonne farine pour le pain doit être blanche et non fermentée. Pour qu'elle ait ces caractéristiques, le manioc doit être récolté, lavé et moulu le même jour.***

FICHE TECHNIQUE

# Comment obtenir la **farine** de **manioc** pour le pain



Cette fiche vous est offerte par la COALITION et l'IRAD d'EKONA.

**Contact :** Secrétariat technique de la coalition, +237 22 20 73 37

### Première étape



Très tôt le matin, récolter les tubercules en champs et transporter au lieu de transformation \_\_\_\_\_

### Deuxième étape



Lavez les tubercules « en robe de champ » pour les débarrasser de la terre ou toute autre saleté \_\_\_\_\_

### Troisième étape



Eplucher les tubercules en prenant soin de les laver a grande eau \_\_\_\_\_

### Quatrième étape



Porter les tubercules lavées et épluchées à la machine (Chipeuse) pour les découper en petite lamelle \_\_\_\_\_

### Cinquième étape



Aussitôt découper, sécher les lamelles obtenues au soleil ou autre séchoir approprié \_\_\_\_\_

### Sixième étape



Une fois séchées, les lamelles sont moulues pour obtenir la farine \_\_\_\_\_