

# Le manioc amer

Genre : **Manihot**

Espèce : **esculenta** Auteur : Crantz.

Famille : **EUPHORBIACEES**

Le **manioc amer** est un arbuste que l'on rencontre à l'état sauvage de la **région amazonienne** jusqu'au **sud du Mexique**.

Il est cultivé dans toute l'Amérique du sud, en Afrique et en Asie pour ses **tubercules**. Le manioc occupe le 5<sup>o</sup> rang parmi les plantes alimentaires mondiales après le maïs, le riz, le blé et la pomme de terre !



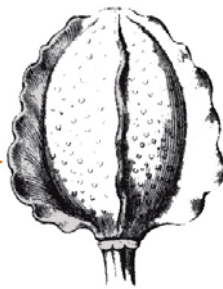
Ces tubercules (réserves souterraines) peuvent peser jusqu'à **5 kg** et sont composés d'une féculé très digeste mais pauvre en protéines.

Ils contiennent des substances toxiques, qui peuvent être éliminées par l'action de l'eau ou de la chaleur.

Ainsi, les Indiens râpent les tubercules, mélangent la pulpe avec de l'eau et disposent le tout dans un sac suspendu : il s'en égoutte un liquide laiteux appelé **moussache**.

Etuvée et séchée, elle sera transformée en perles de **tapioca**.

Les petites fleurs, discrètes et verdâtres, donneront des fruits, les **capsules**, composées de 3 loges ailées.



la capsule

A maturité, chaque fruit éclate et projette 3 graines à **plusieurs mètres** de distance !