

Enjeux, questions et potentiel des ressources amyliacées

Thierry Tran, Jacques Joas, ... (CIRAD)

Atelier régional Qualireg

thierry.tran@cirad.fr, jacques.joas@cirad.fr



Sources amyliacées classiques - Céréales



Blé



Riz



Maïs

Sources amyliacées classiques - Tubercules



Pomme de
terre

Manioc



Potentiel des tubercules sous-utilisés



Patate douce



Canna



Kudzu



Igname



Taro



Curcuma



Yam Bean



Potentiel autres sources amyliacées

Sago



Mung Bean

Arbre à pain



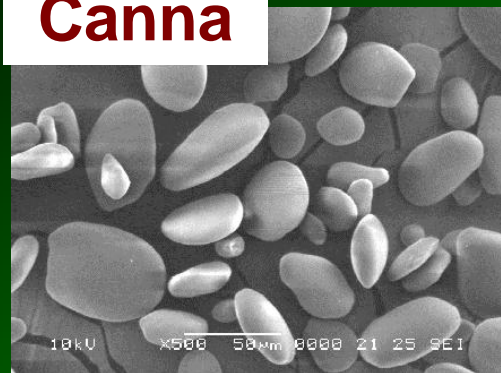
Plantain



Diversité des tailles et morphologies

x2000

Canna



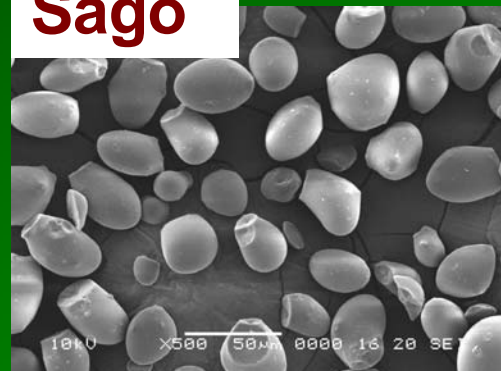
Mungbean



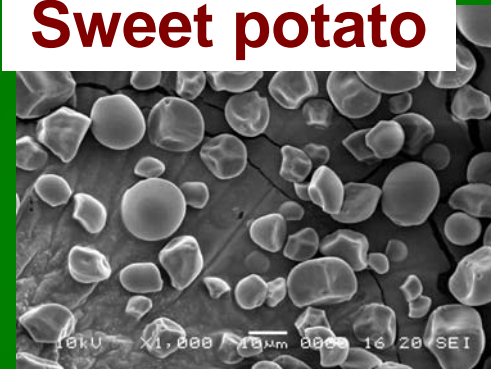
Yam Bean



Sago



Sweet potato



Kudzu



x500

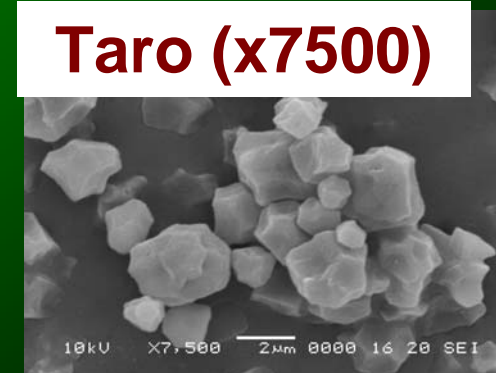
Petits granules
→ Bonne suspension
(excipients)

x1000

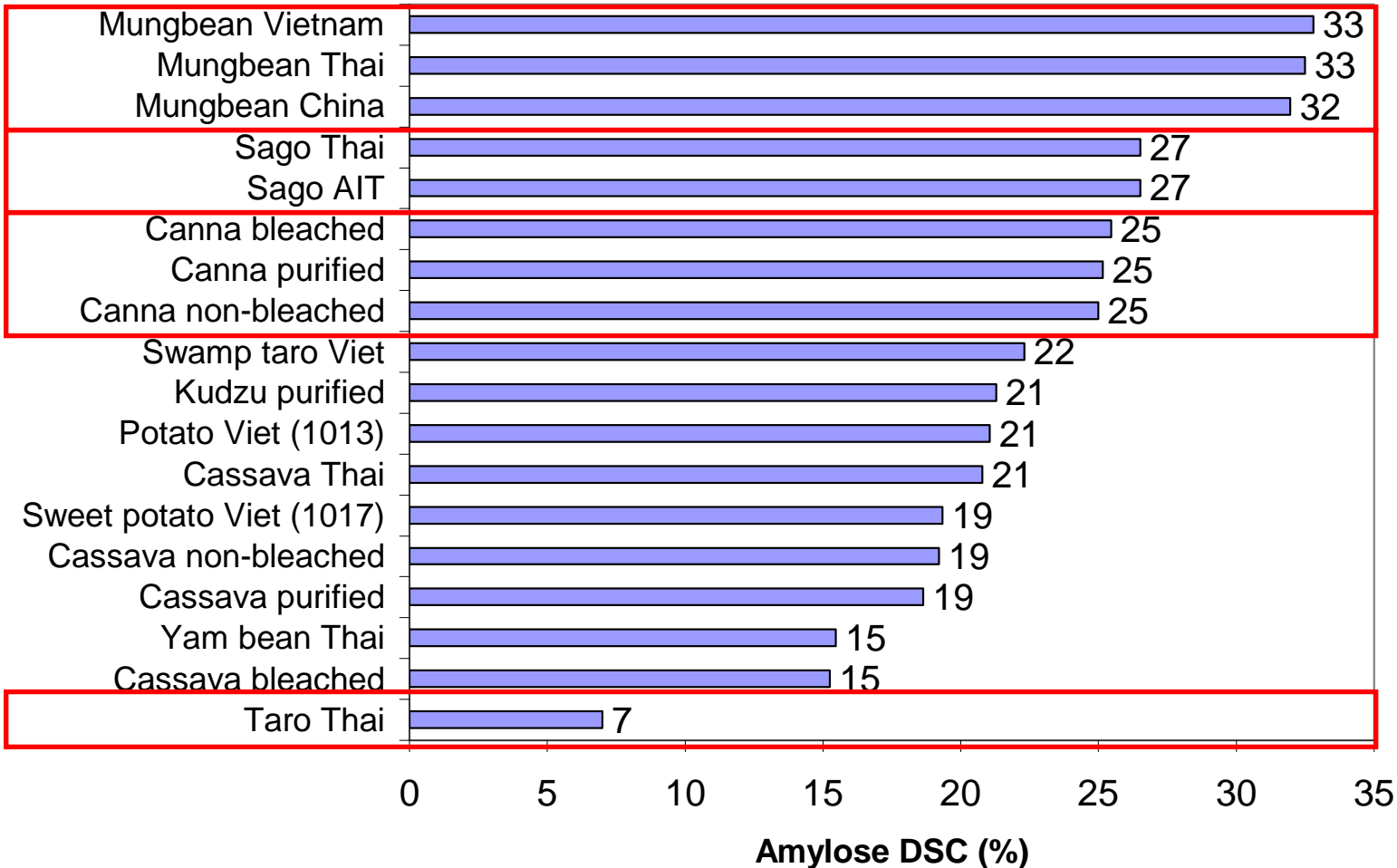
Cassava



Taro (x7500)



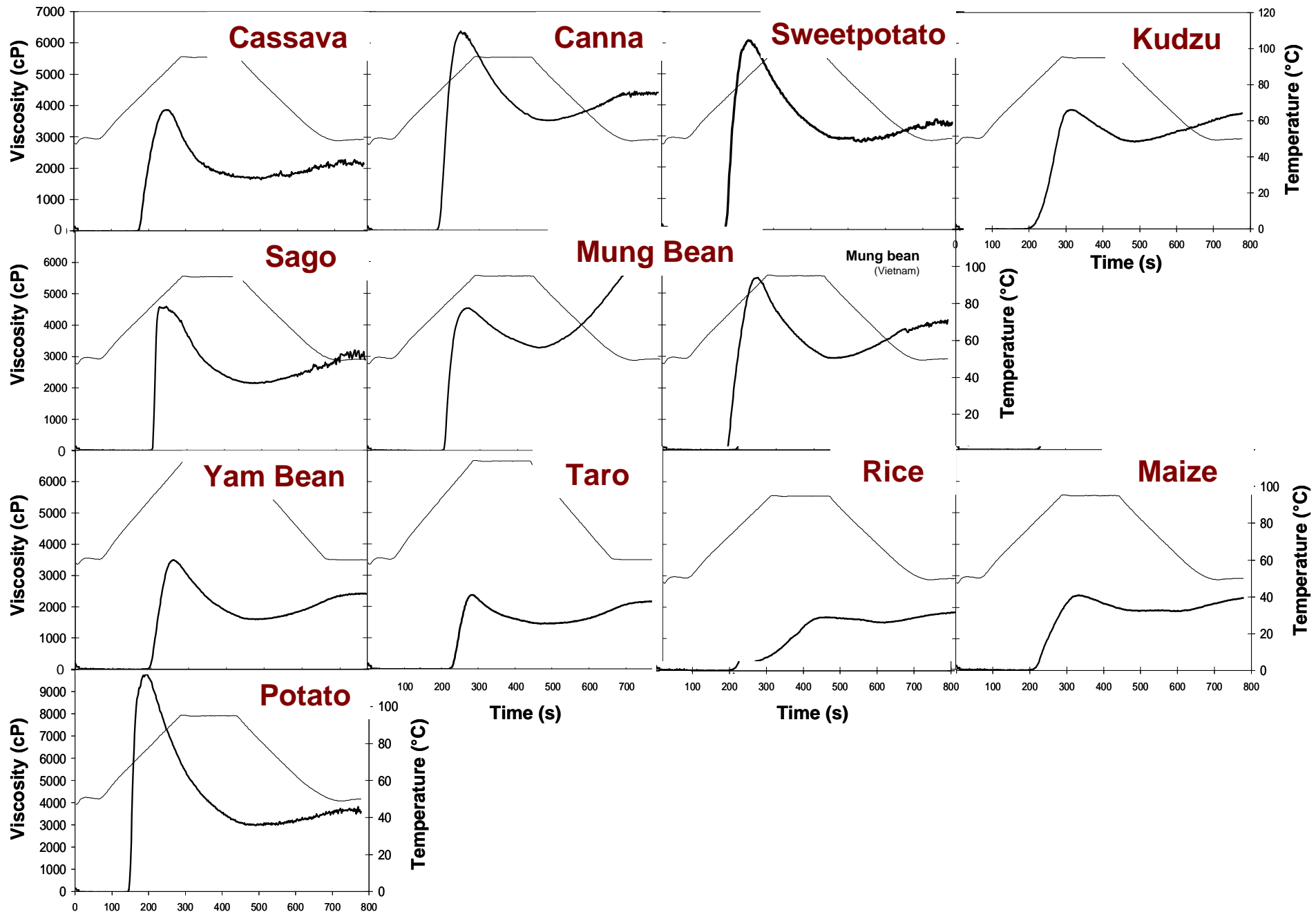
Diversité des teneurs en amylose



De 7
à 33%

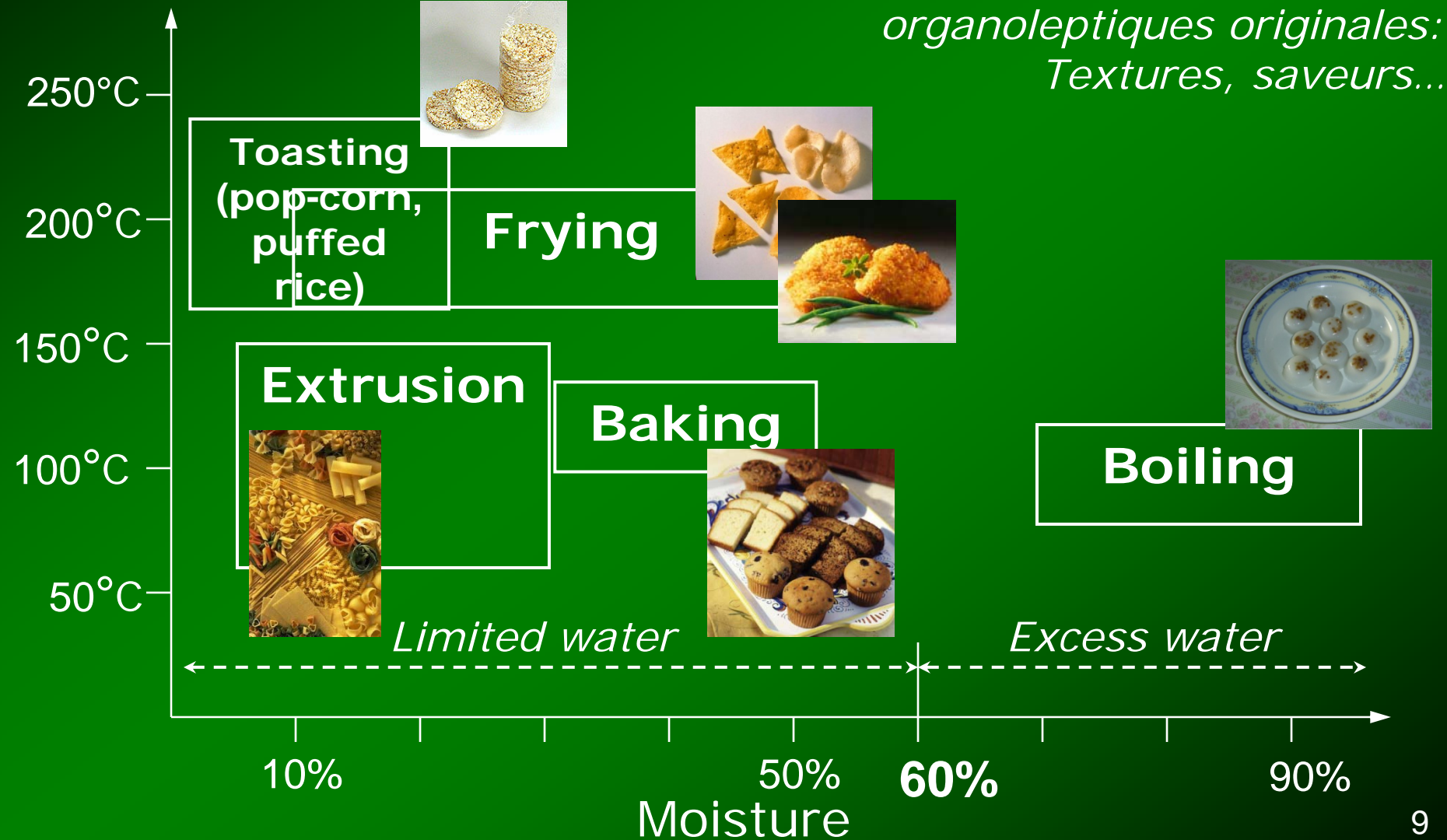
Teneur en amylose contrôle la fermeté des gels, entre autres caractéristiques fonctionnelles.

Diversité des viscosités



Interactions entre type d'amidon et mode de préparation

Temperature



Contraintes techniques & impacts environnementaux

- Technologies petite échelle à développer ou adapter pour les différents types de racines.
- Extraction efficace (rendements optimisés).
- Minimisation des impacts:
 - Phase agricole raisonnée.
 - Consommation maîtrisée en eau (objectif 10-15m³/tonne d'amidon) et énergie (phase de séchage).
- Valorisation des déchets:
Alimentation animale, biogas



Lavage

Broyage



Enjeux

- Réduction des importations alimentaires .
- Développement d'activités économiques :
 - Production de farines et amidons
 - Activités annexes: Alimentation animale, élevage, ...
- Développement d'activités à l'échelle de la zone Océan Indien.
- ...

Merci de votre attention!

