

07

TAMISAGE DE LA PULPE

Risques: présence de résidus de bois, de métaux, de résidus de sacs, de moisissures, d'insectes etc.

Bonnes pratiques : Bien nettoyer le matériel de tamisage



08

CUISSON

Risques liés à l'opération : étouffement des femmes par la chaleur et la fumée, contamination par la salive, sueur,...

Bonnes pratiques : Utiliser un plateau d'acier inoxydable ou un récipient en aluminium moulé. Le monter plutôt sur des briques de terre à meilleur rendement calorifique que des briques en ciment.

-Utiliser des cache-nez.



09

CALIBRAGE

Tamiser le gari avec un tamis de taille standard pour obtenir des granules fins.

Risques liés à l'opération : contamination par la salive et autres, présence de métaux.

Bonnes pratiques : Utiliser un cache-nez

-Porter une blouse à manche courte

-Utiliser un tamis inoxydable à différent calibre.



10

CONDITIONNEMENT

Poser les sacs sur des palettes ou sur une plateforme surélevée et les conserver dans un endroit frais et sec pour conserver le gari jusqu'à une année.

Risques liés à l'opération : usage d'un sac entraînant la mouille ou la décomposition

Bonnes pratiques : Utiliser des sacs en polypropylène et polyéthylènes propres

-Entreposer les sacs de gari sur des palettes dans un magasin bien sec et aéré.



IFDC BENIN, quartier Patte d'Oie,
04 BP 673. Tel : 21 30 59 90/ 21 30 76 20

Programme ACMA, Quartier Houinmey

Dangbéklounon, Face Hôtel Novella

Planète, Porto Novo, Bénin

Tél : 20 22 09 55,

ukohnen@ifdc.org/cdangbegnon@ifdc.org

Site web: <https://ifdc.org/acma-benin/>



Royaume des Pays-Bas



ACMA
Programme Approche Communale pour le Marché Agricole

**PROGRAMME APPROCHE COMMUNALE
POUR LE MARCHÉ AGRICOLE**

Du Manioc au Gari

Bonnes pratiques pour la conquête du Marché

CAHIER DE CHARGES

ENJEUX DE QUALITÉ ET BONNES PRATIQUES

01 CHOIX DES RACINES DE MANIOC

Risques liés à l'opération : les racines de manioc fraîchement récoltées sont couvertes de terre et d'impuretés et certaines peuvent être endommagées ou pourries.

Bonnes pratiques : Transporter uniquement les racines saines (sans pourriture ni autre dégât) à l'unité de transformation.



02 LAVAGE DES RACINES

Rlaver et débarrasser les racines de terre et d'impuretés pouvant endommager la qualité du gari.

Bonnes Pratiques : Toujours laver la racine du manioc avant l'épluchage.

-Vérifier régulièrement la source d'eau pour s'assurer qu'elle n'est ni sale ni contaminée.

Laver minutieusement et changer régulièrement l'eau dès que le besoin se fait sentir.



03 EPLUCHAGE

Risque de mélange du manioc et de l'épluchage ; risque de contamination ou d'intoxication microbienne découlant du mauvais entretien du matériel

Bonnes pratiques : Eliminer les racines pourries.

-Retirer toutes les parties endommagées ou ligneuses,
-Porter des gants.



04 LAVAGE DES RACINES ÉPLUCHÉES

Risques liés à l'opération : Eau souillée, mauvaise état des récipients, ternissement du gari, introduction de sable ou autres matières étrangères

Bonnes pratiques : Utiliser des récipients permettant l'égouttage des racines lavées. Toujours laver le manioc à l'eau propre et à l'éponge avant de râper.

-Frotter doucement les racines pour enlever les épluchures restantes et les impuretés.
-Vérifier que les racines lavées sont propres et sans taches.



05 RÂPAGE

Risques : Accident de travail, contamination en cas d'insalubrité ou de défaillance des machines, dégradation de la qualité du manioc non râpé le même jour.

Bonnes pratiques : Utiliser des râpeuses à entonnoir et dents en inox

-Nettoyer les râpeuses avant et après chaque opération
-Râper tout le stock épluché le même jour.



06 PRESSAGE

Le pressage et la fermentation complètent le processus d'élimination du cyanure de la pâte de manioc.

Risques liés à l'opération : Présence de résidus de sacs en polyéthylène, déchirure de sacs pendant le pressage, contamination avec des corps étrangers, fermentation trop poussée.

Bonnes pratiques : Utiliser de bons sacs en polyéthylène

-Utilisation une presse améliorée ou hydraulique
-Bien aménager (cimenter) l'air de pressage
-Réduire le temps de fermentation
-Assurer un bon drainage de l'eau issue de la presse dans des puisards ou des dépôts aménagés.



Préparation habituelle du gari

Le présent document oriente les transformateurs/trices de manioc et les commerçants/tes du Gari sur les mesures à respecter dans le processus de transformation afin d'obtenir une meilleure qualité de gari en lien avec les normes en vigueur au Bénin et au Nigéria.

Normes du Gari au Bénin et au Nigéria

Le gari, est un des nombreux produits alimentaires fabriqués à partir des racines de manioc fraîches. C'est un produit sec, croustillant, granulaire et de couleur blanc crème. Il est fabriqué à partir de racines de manioc. Le gari est une nourriture populaire en Afrique de l'Ouest et un produit commercialisable.

Types de Gari

TYPE DE GARI	CARACTÉRISTIQUES (BÉNIN)	CARACTÉRISTIQUES (NIGÉRIA)
Gari extra fin	100% du produit passe au travers d'un tamis de 0,5mm	80% du produit passe au travers d'un tamis de 0,5mm
Gari a grain fin	100% - tamis de 1,25mm	80% - tamis de 1,25mm
Gari a Grain moyen	100% - tamis de 2 mm	80% - tamis de 2 mm
Gari à gros grains	100% - tamis de 2,5mm	80% - tamis de 2,5mm
Gari non classifié	-	Mélange hétérogène de grain