

Arachide

Arachide

Arachis hypogaea

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Fabales
Famille	Fabaceae
Sous-famille	Faboideae
Genre	Arachis

Nom binominal

Arachis hypogaea

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre Fabales

Famille Fabaceae



Fruits

L'**arachide** (*Arachis hypogaea*), également appelée **cacahuète**, cacahouète, pois de terre, pistache de terre, pinotte (de l'anglais *peanut*) au Québec^[1] ou en nahuatl *tlālcacahuatl* qui signifie cacao de terre, est une plante de la famille des Fabacées (ou légumineuses) originaire du Mexique et cultivée dans les régions tropicales, sub-tropicales et tempérées pour ses graines oléagineuses. Elle présente la particularité d'enterrer ses fruits après la fécondation.

Description



Deux ovaires d'arachide après la chute des fleurs. L'ovaire fécondé est plus épais et plus clair que la tige, et terminé par un bout pointu de couleur mauve, qui permet de creuser la terre lors de sa croissance.

L'arachide est une plante pérenne à fruits jaunes de 20 à 90 cm de hauteur.

Les feuilles sont composées à 2 ou 3 paires de folioles membraneuses, ovales. Elles sont munies à leur base de stipules engainantes.

Les fleurs sont presque sessiles et apparaissent à l'aisselle des feuilles, isolément ou en petits groupes. La corolle papilionacée est jaune orangé. Les étamines au nombre de neuf sont soudées en tube par leur filet. L'ovaire est inséré sur un support particulier, le gynophore.

Après fécondation, l'ovaire est porté en terre par le développement du gynophore qui s'allonge en se courbant vers la terre par géotropisme positif.

Le fruit mûrit à une profondeur de 3 à 5 cm. C'est une plante qui requiert pour cette raison un sol léger et bien drainé. Le fruit est une gousse de 3 à 4 cm de long, appelée coque au plan commercial, contenant le plus souvent seulement deux graines, qui est réticulée extérieurement et étranglée entre les graines mais non

cloisonnée.

Les graines ovoïdes sont enveloppées dans un tégument sec rouge.

Culture

Les variétés cultivées sont très nombreuses et regroupées en deux grands types :

- Virginia, à port rampant et à cycle végétatif long (120 à 140 jours) ; les graines ne germent pas prématurément ; cette variété est plus résistante à la tavelure des feuilles ;
- Spanish et Valencia, à port érigé et à cycle végétatif court (90 à 110 jours) ; le rendement est plus élevé, mais la germination rapide après maturité peut poser problème.

Le cycle de culture dure de 90 à 150 jours. La floraison intervient un mois après le semis.

Les cacahuètes ne poussent que dans des sols bien drainés et pas trop argileux pour éviter les pertes au moment de la récolte (arrachage). Le pH idéal est de 5,8 (en cas de sol acide, il faut donc procéder à un chaulage). Les cacahuètes sont des légumineuses et peuvent satisfaire la totalité ou presque de leurs besoins en azote grâce à une relation de symbiose qu'elles entretiennent avec un type de bactérie (*Rhizobium*) qu'il faut inoculer sur un sol dont elle est absente (9 kg/ha pour obtenir une bonne nodulation, l'inoculant doit être épandu directement sur la semence dans la raie de semis).

Pour protéger le sol contre l'érosion par le vent et par l'eau, on y installe normalement une culture couvre-sol d'hiver (CIPAN) qui sera ensuite enfouie vers la fin avril, afin de lui laisser le temps de bien se décomposer avant les semences de l'arachide.

Les petits exploitants africains plantent souvent les cacahuètes avec une ou deux autres cultures, telles que le sorgho, le millet ou les pois sauvages. Les cultures se font en buttes (surélevées) séparées d'un mètre environ; ce qui permet d'améliorer le drainage et facilite l'arrachage. Dans les régions de savane au nord de l'Afrique occidentale, elles sont généralement plantées en juin et récoltées en septembre ou octobre. Dans les régions de savane du sud, où les précipitations sont plus élevées, il est souvent possible d'obtenir deux récoltes (la première se faisant d'avril ou mai jusqu'au mois d'août, et la deuxième d'août ou septembre jusqu'au mois de novembre).

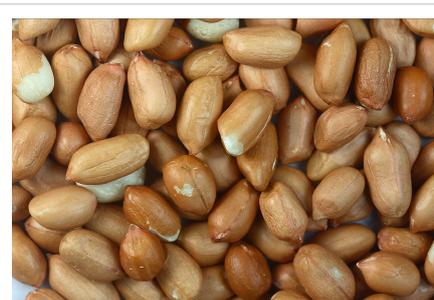
La récolte doit se faire dès la maturité (lorsque la pellicule qui recouvre la graine se détache facilement). Un point important est d'éviter le développement de moisissures qui peuvent produire des aflatoxines, dangereuses pour le bétail qui consommerait les tourteaux contaminés.

À signaler, une maladie virale, la « rosette », transmise par un puceron. Cette maladie provoque le rabougrissement des pieds et fait baisser sensiblement le rendement surtout si elle apparaît tôt (moins de 40 jours après le semis).

Deux autres maladies fongiques, la cercosporiose (tavelure des feuilles) et la rouille (spores sur la face inférieure des feuilles), sont présentes sur l'arachide surtout en climat humide, où elles provoquent une chute des feuilles entraînant une baisse des rendements en gousses.

Utilisations

- Alimentation humaine
 - L'huile d'arachide, utilisée comme huile de table ou comme matière première pour la fabrication de margarine, résiste bien aux hautes températures (friture).
 - beurre d'arachide (très populaire en Amérique du Nord)
 - farine d'arachide, aliment de complément employé en biscuiterie (déshuile, riche en acides aminés essentiels)
 - arachides en coque (aliment de base dans certains pays d'Afrique)
 - arachides décortiquées, arachides salées pour apéritif, arachides pour confiserie
 - Purée d'arachide, pimentée ou non (Dakatine)
- Alimentation animale
 - Tourteau d'arachide, résidu de pression après extraction de l'huile
 - fanes utilisées comme fourrage (équivalent au foin de luzerne)
- Industrie
 - huile d'arachides de deuxième extraction pour savonnerie
 - coques utilisées comme combustible
- Agriculture
 - La culture de l'arachide, comme celle des autres légumineuses, enrichit le sol en azote. L'arachide peut être utilisée comme engrais vert.
- Plante médicinale : l'huile d'arachide est inscrite à la pharmacopée française comme solvant médicamenteux.
- Composition des graines (sans peau) :



Les graines ovoïdes sont enveloppées dans un tégument sec rose à rouge

	Pourcentage
Eau	5,4
Protéines	26,3
Graisses	48,4
Glucides	17,6
Fibres	1,9
Cendres	2,3
Minéraux	1,15
Autres	0,5

- La molécule de pyridine est responsable de l'odeur des cacahuètes.

L'arachide, par sa consommation sous forme de cacahuète, est une des plantes qui présentent le plus grand risque de contamination alimentaire, aigüe, ou plus souvent latente, par une mycotoxine, l'aflatoxine, synthétisée par le champignon microscopique *Aspergillus flavus*, et extrêmement cancérigène.

Allergie

Certaines personnes souffrent d'allergie, parfois très aiguë, à certaines protéines de l'arachide. La prévalence est de l'ordre de 1 %^[2]. Ce chiffre tend à augmenter^[3].

Production

La production mondiale d'arachides non décortiquées s'est élevée à 36 millions de tonnes en 2003^[4]. Celle des deux plus grands producteurs, la Chine et l'Inde, en représentent 59 %.

Une petite production commerciale en est même faite dans le sud du Canada, en Ontario et aussi en France à Soustons dans les Landes (32 hectares d'une variété pure qui se rapproche de la Valencia des États Unis, et qui a plus de 300 ans, mais qui ne se cultivait plus)^[5].

Principaux pays producteurs

2003	Superficie cultivée	Rendement	Production
	millions d'hectares	quintaux/hectare	millions de tonnes
Monde	26,46	13,48	35,66
Chine	5,13	26,24	13,45
Inde	8,00	9,38	7,50
Nigeria	2,80	9,64	2,70
États-Unis	0,53	35,40	1,88
Indonésie	0,68	20,16	1,38
Soudan	1,90	6,32	1,20
Sénégal	0,90	10,00	0,90
Birmanie	0,58	12,70	0,73
Ghana	0,35	12,857	0,45
Tchad	0,48	9,375	0,45
Viêt Nam	0,24	16,65	0,40

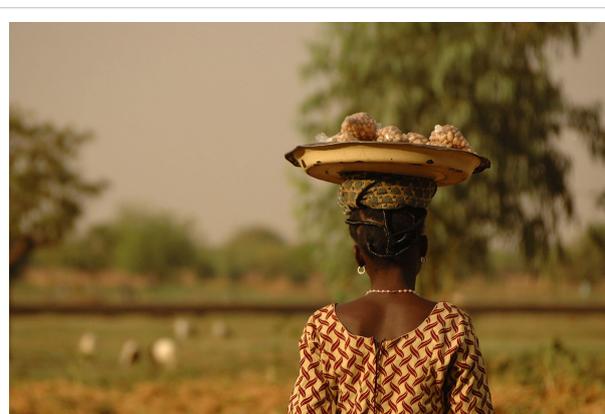
Production en tonnes. Chiffres 2003-2004				
Données de FAOSTAT (FAO)				
Chine	13 493 462	38 %	14 075 000	39 %
Inde	7 700 000	22 %	7 500 000	21 %
Nigeria	2 700 000	8 %	2 700 000	7 %
États-Unis	1 879 750	5 %	1 905 700	5 %
Indonésie	1 377 000	4 %	1 450 000	4 %
Soudan	1 200 000	3 %	1 200 000	3 %
Birmanie	710 000	2 %	715 000	2 %
Sénégal	375 000	1 %	465 000	1 %
Tchad	450 000	1 %	450 000	1 %
Ghana	439 000	1 %	439 200	1 %
Viêt Nam	404 300	1 %	421 000	1 %
Argentine	314 285	1 %	414 285	1 %
République démocratique du Congo	359 640	1 %	363 850	1 %
Autres pays	3 918 325	12 %	3 951 064	12 %
Total	35 320 762	100 %	36 050 099	100 %

Commerce

Les échanges d'arachide portent sur une faible part de la récolte, 4 millions de tonnes (année 2001), environ 11 % de la production, essentiellement sous forme d'arachides en coques (2,4 millions de tonnes). Les échanges de produits dérivés sont assez limités : beurre d'arachide : 49 000 t, huile d'arachide : 270 000 t.

Les principaux exportateurs sont la Chine (1,6 Mt), l'Argentine (0,5 Mt) et les États-Unis (0,4 Mt), les principaux importateurs les Pays-Bas (0,6 Mt), l'Indonésie (0,3 Mt), le Royaume-Uni et le Japon.

La consommation d'huile d'arachide en France et dans l'Union européenne a régressé devant la forte croissance de la production locale d'huile de tournesol et de colza.



Vendeuse d'arachides à Ouagadougou

Bibliographie

- (fr) Fernand Batude, *L'arachide au Sénégal*, Paris, Librairie du Recueil Sirey, 1941, 184 p. (Thèse de Droit)

Références

- [1] <http://fr.wiktionary.org/wiki/pinotte>
- [2] Sicherer SH, Munoz-Furlong A, Sampson HA, *Prevalence of peanut and tree nut allergy in the United States determined by means of a random digit dial telephone survey: a 5-year follow-up study* (<http://www.jacionline.org/article/PIIS0091674903020268/fulltext>), *J Allergy Clin Immunol*, 2003;112:1203-1207
- [3] Grundy J, Matthews S, Bateman B, Dean T, Arshad SH, *Rising prevalence of allergy to peanut in children: data from 2 sequential cohorts* (<http://www.jacionline.org/article/PIIS009167490201429X/abstract>), *J Allergy Clin Immunol*, 2002;110:784-789
- [4] Données recueillies auprès de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
- [5] Les cacahuètes françaises (http://www.menguys.com/Cacahuete_francaise.htm)

Liens externes

- GRIN 3785 (<http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?3785>)
- Revue sur l'allergie à l'arachide (http://julientap.free.fr/travail_fichiers/allergie_arachide.pdf), février 2005
-  Portail de la botanique
-  Portail de l'agriculture et l'agronomie
-  Portail des plantes utiles

Sources et contributeurs de l'article

Arachide *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=95705162> *Contributeurs:* -=El Pingu=-, 29frank29, 2A01:E35:2E8C:E0F0:C459:D365:8B5C:E143, A2, Abpong, Abrahami, Adelpine, Adrien Cornet, Aight76620, Akeron, Alain Busser, Atxarte, Bernardomange des choipse, Brunodesacacias, Cacaouette123, Callisto, Carbone14, Charles margoni, CommonsDelinker, ComputerHotline, Coyote du 86, Daddybinro, Dhatier, Démocrite, EDUCA33E, Enrevseluj, Epop, Esperanza222, Falcoperegrinus, Freshgod, GL, GabrielPotvin, Gribeco, Gyrocompa, Haltopub, Ice Scream, JLM, Jef-Infojef, Jeffdelonge, Ji-Elle, Jmax, JoJan, Joscuin, Jpm2112, JujuTh, Jules78120, JustTrolling, Kikouldu3113, Kiliti, Kongfuzy, Kouï?, Labé, LairepoNite, Le pro du 94 :, Le sourceier de la colline, Liné1, Lionelr, Litlok, Lomita, Luna04, Mahlerite, Melimar, Mikio75, Mirgolth, Mro, Nguyenld, NicoV, Numbo3, OdIn, Orlodrim, Orthogaffe, PANDA 81, Papa6, Papillus, Pautard, Pepe308, Phe, Pixeltoo, Pmx, Psyche48, Pépé34, Remike, Rhadamante, Romanc19s, Romanceor, Rumeur, RémiH, Sam Hocevar, Sbrunner, Sebleouf, Seigneur101, Sheepstyles, Sherbrooke, Sisqi, Spedona, Stéphane33, The Obento Musubi, Thingerfr, Tsatouin, Turb, Valérie75, Vincenet, Vlaam, VonTasha, Weft, WikiDreamer, Wiz, Z653z, Zandr4, Zetud, 123 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Peanut_9417.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Peanut_9417.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Pollinator

Fichier:Peanut stalks.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Peanut_stalks.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 1.0 *Contributeurs:* Original uploader was Alain Busser at fr.wikipedia

Fichier:Peanuts with skin.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Peanuts_with_skin.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Sanjay Acharya

Fichier:Vendeuse d'arachides.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vendeuse_d'arachides.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Alvesgaspar, Apalsola, Daniel78, Diego pmc, Ies, Jean-Frédéric, Lotse, Martin H., Mattes, Multichill, Roberta F., Romanceor, Themightyquill, Yuriy75, Ö

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:Tractor icon.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tractor_icon.svg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Spedona

Fichier:Sunflowers.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sunflowers.JPG> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Trojanbackoncommons

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)