

ARACHIDE

Nom latin : *Arachis hypogaea*

Nom commun : cacahuète ou cacahouète (du nahuatl *tāl/cacahuatl* qui signifie cacao de terre), pois de terre, pistache de terre, ou pinotte. Originaire du Mexique ou du Brésil

Famille : Fabacées

DESCRIPTION

L'arachide est une légumineuse, plante annuelle à fleurs jaunes de 20 à 90 cm de hauteur. La plante sait résister à la sécheresse et à la chaleur mais il lui faut un sol bien drainé. Elle vient à maturité en 100 jours environ dans un climat chaud, ce qui la rend particulièrement adaptée à la saison des pluies. L'habitude veut que l'on plante l'arachide en même temps avec d'autres cultures, comme le sorgho, le millet, les pois sauvages, le coton et les légumes. Les feuilles sont composées à 2 ou 3 paires de folioles ovales. Le fruit mûrit à une profondeur de terre de 3 à 5 cm, il se présente sous forme d'une gousse de 3 à 4 cm de long, appelée coque au plan commercial, contenant le plus souvent seulement deux graines ovoïdes enveloppées dans un tégument sec rouge.

Utilisation médicinale

- L'huile d'arachide est inscrite à la pharmacopée française comme solvant médicamenteux.
- L'huile cosmétique d'arachide est extraite par première pression à froid. Elle possède des propriétés désintoxiquantes qui la rendent parfaite pour le massage des douleurs musculaires. Riche en vitamine A et E elle est efficace contre les brûlures et nourrit les peaux irritées.

Utilisation alimentaire

- L'arachide est souvent source d'allergies graves pouvant être mortelles. cette allergie alimentaire est la plus fréquente dans les chocs anaphylactiques (réactions généralisées d'allergie) dont un sur dix est mortel. Pour els autres cas, on constate une poussée de bouton ou une crise d'asthme.
- L'huile d'arachide est utilisée comme huile de table ou comme matière première pour la fabrication de margarine. On peut l'utiliser pour la friture. Par contre elle présente un taux très levé d'acides gras saturés. On utilise également l'huile pour la confection de la pâte d'arachide.
- La farine d'arachide est utilisée dans l'industrie agro-alimentaire pour la fabrication de biscuits
- Les arachides décortiquées et salées sont servies à l'apéritif, on utilise également les arachides sucrées en confiserie notamment pour certains nougats, ou certaines pralines

Utilisation matérielle

- L'huile d'arachide de deuxième pression est utilisée dans l'industrie de la savonnerie



A gauche, un plan d'arachide "classique", à droite une variété appelée en mooré "Katre-Manguri" ou l'arachide de la hyène (photo prise dans les environs de Ouahigouya)

POUR EN SAVOIR PLUS

<http://agora.qc.ca/dossiers/Arachide>

<http://www.alicepegie.com/ingredients/1924-larachide-cacahuete.html>

Tiré de <http://www.burkinafaso-cotedazur.org>