



DeSIRA
PARTNERSHIPS
FOR INNOVATION



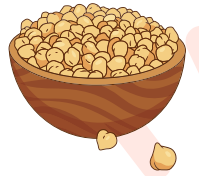
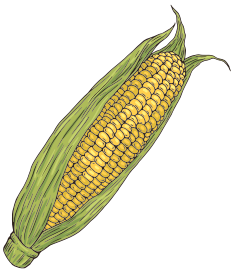
cirad



LES SNACKS ET LES JUS

PROMOTION DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS, ÉPIGES, FRUITS ET INGRÉDIENTS LOCAUX DANS LA PARTIE SEPTENTRIONALE DU CAMEROUN

Projet de Renforcement des Systèmes d'Innovation agricole en vue de promouvoir des systèmes de production agricole et d'élevage économiquement rentables, écologiquement durables et socialement équitables dans la région du Nord au Cameroun (ReSI-NoC)



GÂTEAUX DE MAÏS

Description :

Il s'agit d'un mets traditionnel préparé à partir de farine de maïs non concassé, sucrée, salée et cuite à la vapeur.



Ingrédients :

- Farine de maïs non concassé et non trempé
- pâte d'arachide
- huile raffinée
- sel
- piment écrasé
- crevette (au choix).



Préparation

- 1 Dans une marmite bien chaude, verser la farine de maïs ;
- 2 Griller jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée et transvaser dans une autre marmite ;
- 3 Introduire la pâte d'arachide, l'huile raffinée, du sel, du piment écrasé, des crevettes et une petite quantité d'eau ;
- 4 Tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement lourde et homogène ;
- 5 Emballer le produit en petites boules dans des feuilles de bananier et faire cuire à la vapeur pendant environ une heure.



Gâteau de maïs en boule



Gâteau de maïs découpé

La figure 9 ci-dessous présente le diagramme de fabrication du gâteau de maïs.

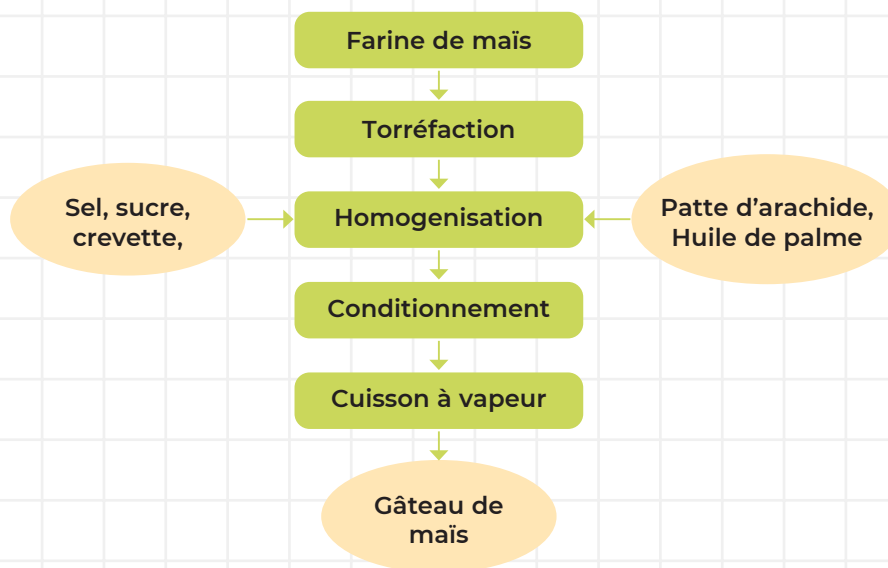
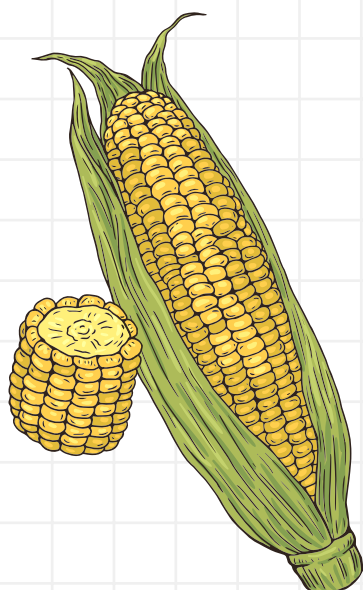


Diagramme de fabrication du gâteau de maïs

INTRODUCTION

Les biscuits à base de céréales locales sont des gâteaux secs préparés généralement avec la farine issue de ces céréales (maïs, sorgho, riz), des œufs et du sucre. Ils sont composés de lipides, de glucides et de protéines, et contribuent à l'équilibre alimentaire, notamment des enfants et des personnes vulnérables.



Ingrédients :

- ☑ 500 g de farine
- ☑ 1 sachet levure chimique
- ☑ 1 sachet de sucre vanillé
- ☑ 200 g de sucre
- ☑ 200 g de beurre
- ☑ une pincée de sel
- ☑ 4 à 5 œufs.



Préparation

- 1 Mélanger dans un récipient (une bassine propre) la farine, la levure et le sel ;
- 2 Dans un autre récipient, battre le beurre avec le sucre et le sucre vanillé ;
- 3 Ajouter le premier mélange au deuxième mélange, et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les œufs en continuant de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et collante ;
- 4 Beurrer un plateau (le moule qui reçoit la pâte doit être badigeonné de beurre) et poser les formes sur le plateau beurré. Passer à la cuisson (la cuisson peut se faire dans un four ou dans une marmite tapissée d'une couche de sable). Après cuisson, laisser les biscuits refroidir à l'air libre.

Lorsqu'ils sont froids, les biscuits sont démoulés et conditionnés dans un emballage hermétique. Ces biscuits se consomment seuls, ou incorporés dans du lait ou de la bouillie.



Mélange de farine, levure et sel



Mélange des ingrédients



Moule beurré



Homogénéisation



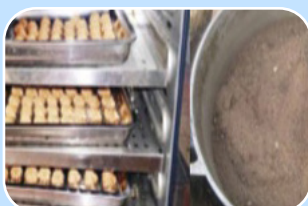
Rajout des œufs



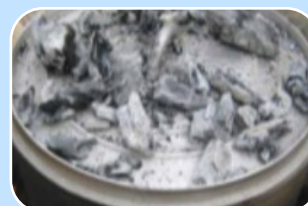
Pâte épaisse et collante



Moulage



Cuisson des biscuits au four et au feu de bois dans une marmite





Refroidissement

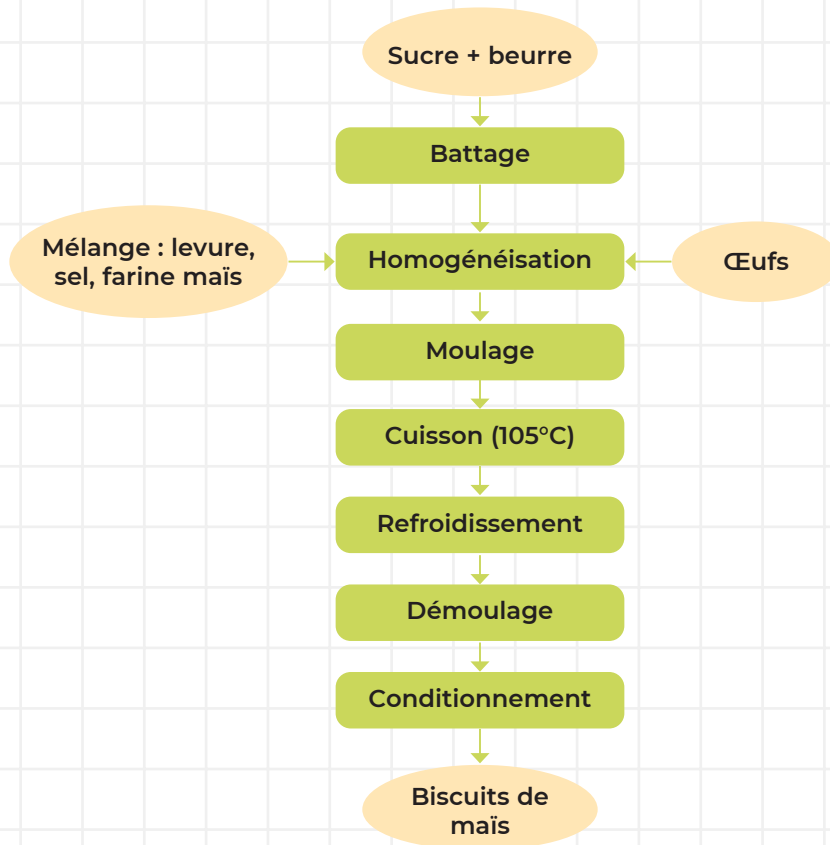


Démoulage



Conditionnement

Les figures ci-dessous présentent les diagrammes de fabrication du biscuit à base de sorgho rouge, de maïs et de riz.



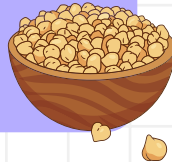
Procédé de fabrication des biscuits de maïs



BROCHETTES DE SOJA

Description :

La brochette de soja est réalisée à partir d'une pâte préparée avec du lait de soja et mise en broche. Le soja, transformé en lait de soja est ensuite précipité puis pressé pour obtenir une pâte dure qui sera ensuite frite. Autrement dit, il s'agit de pulpe obtenue par précipitation des protéines du soja (fromage).



Ingrédients :

- 300 g de soja
- huile raffinée
- ½ litre de jus de tamarin
- ½ litre d'eau et broches
- 4 oignons
- Temps requis : trempage (12 heures) ; préparation (1 heure) ; cuisson (1 heure).
- condiments verts
- poivron
- ail
- sel



Préparation :

- 1 Nettoyer, concasser, puis vanner les grains de soja pour se débarrasser des pellicules. Les grains concassés sont ensuite lavés à l'eau propre et mis à tremper ;
- 2 Broyer les grains humides à l'aide d'une machine, d'un mortier ou d'une pierre. Ajouter de l'eau à la pâte obtenue tout en remuant, puis filtrer le broyat à l'aide d'une toile ;
- 3 Le lait de soja obtenu est porté à ébullition. Ajouter progressivement le jus de tamarin afin de précipiter les protéines (formation des flocons) ;
- 4 Le produit est filtré à l'aide d'une toile pour obtenir du fromage de soja ;
- 5 Le fromage ainsi obtenu est assaisonné avec du sel, du persil, du céleri, etc. ;
- 6 Presser la toile contenant le fromage assaisonné pendant 20 minutes pour obtenir un gâteau ;
- 7 Découper le gâteau en cubes puis les enfileur sur les broches en alternant avec les oignons découpés, puis les frire dans de l'huile.
- 8 Les images ci-dessous présentent les étapes de préparation.



Triage des grains de soja



Trempage et lavage



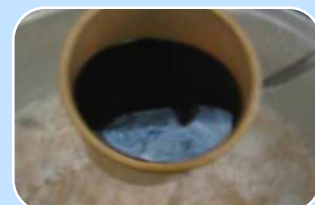
Broyage



Filtration



Cuisson du lait de soja



Précipitation des protéines

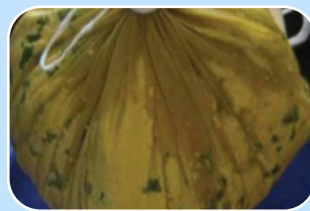




Mise en toile pour
égouttage



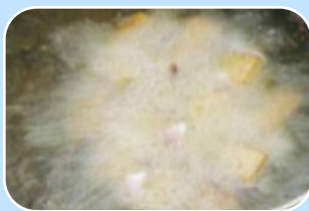
Assaisonnement du
précipité



Toile refermée et ficelée



Découpage du
fromage de soja



Friture



Brochettes de soja prêtes
à la consommation



ARACHIDES OU CACAHUÈTES ENROBÉES

Description :

Également appelées **peanuts**, ce sont des croquettes aux arachides.



Ingrédients :

- 400 g de farine de blé
- 200 g d'arachides crues
- 50 g de sucre
- 4 œufs
- 100 ml de lait
- 1 l d'huile végétale, zeste de citron ou arôme et
- 10 g de sel.



Préparation :

- 1** Dans un saladier, mettre les œufs, le sucre et bien mélanger le tout. Ajouter le lait, le sel, le zeste de citron ou arôme, 20 ml d'huile végétale et bien mélanger pour avoir un rendu homogène (jus) ;
- 2** Dans une assiette creuse, mettre les arachides et verser au-dessus une demi-cuillère de jus préparé plus haut, mélanger puis ajouter une louche de farine tamisée ; mélanger encore. Répéter cette opération jus-farine 9 à 10 fois ;
- 3** Chauffer de l'huile dans une casserole et verser les croquettes par portion ;
- 4** Faire cuire à feu doux en les retournant régulièrement ;
- 5** Retirer du feu une fois cuites (lorsque les croquettes prennent une coloration dorée).



Arachide



Œufs



Préparation de la pâte



Arachides en cours d'enrobage



Arachides enrobés non frits



Arachides enrobés prêts à la dégustation



ARACHIDE SALÉE

Description :

Également appelé **mandawa** en fulfulde, cet apéritif est simple et facile à préparer à partir de grains d'arachide et de sel.



Ingrédients :

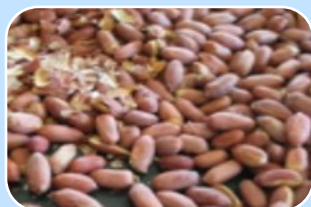
- Pour une bouteille environ il faut 500 g d'arachide
- 100 g de sel
- 2 pots de sable ou de tapioca
- 2 l d'eau.



Préparation :

- 1** Faire bouillir de l'eau avec du sel, ajouter les arachides et laisser immerger pendant 30 minutes, le temps nécessaire pour faire pénétrer le sel à l'intérieur des grains ;
- 2** Égoutter les arachides à l'aide d'une passoire et les laisser sécher pendant 3 heures environ au soleil ;
- 3** Dans une autre casserole, faire chauffer le sable ou le tapioca ;
- 4** Verser les arachides salées et tourner progressivement à feu doux jusqu'à l'obtention d'une coloration jaune dorée.
- 5** Retirer les grains d'arachide du feu et les transvaser dans une passoire afin de les débarrasser les grains de sable ;
- 6** Dépelliculer délicatement les grains afin d'éviter toutes cassures et les mettre dans une bouteille transparente ou dans un emballage en plastique.

NB : Les grains de sable ont pour rôle de donner une bonne coloration aux arachides en les empêchant de brûler.



Arachides salées et séchées



Arachides salées, grillées et dépelliculées



CARAMEL D'ARACHIDE OU ARACHIDE CARAMÉLISÉE

Description :

Le caramel d'arachide est un apéritif délicieux, croustillant et apprécié par les grands et les tout-petits. C'est une confiserie simple et facile à faire. Les quantités sont proportionnelles pour tous les ingrédients.



Ingrédients :

- 1 verre d'arachide non dépelliculée
- 1 verre de sucre
- 1/2 verre d'eau.



Préparation :

- 1** Mettre de l'eau dans une casserole et ajouter le sucre pour le dissoudre sur feu doux ;
- 2** Une fois le sucre dissous, rajouter les arachides. Laisser cuire sur feu moyen en remuant de temps à autre ;
- 3** Lorsque le mélange devient épais et visqueux, mélanger continuellement jusqu'à ce que le tout sèche, la coloration du sucre proviendra de la peau des arachides qui seront enrobées d'une légère couche de caramel rose ;
- 4** Verser dans un plat et laisser refroidir ;
- 5** Servir en apéritif ou en goûter.

NB : Si l'on veut que les grains d'arachide s'agglutinent entre eux, augmenter la quantité de sucre et laisser fondre après caramélisation.



Arachide en cours de caramélisation



Caramel d'arachide



SÉSAME GRILLÉ, SALÉ ET PIMENTÉ

Description :

Il s'agit d'un apéritif simple et facile à faire avec des grains de sésame et du sel souvent légèrement pimenté.



Ingrédients :

- Pour une bouteille d'un litre et demi environ il faut 500 g de sésame
- 100 g de sel et
- 25 g de piment en poudre.



Préparation :

- 1** Trier les grains de sésame et les tremper pendant environ 20 minutes, ensuite les laver à l'aide d'un tamis afin de les débarrasser des grains de sable éventuels ;
- 2** Les égoutter à l'aide d'une passoire et les sécher pendant 3 heures environ au soleil ;
- 3** Dans une casserole, verser le sésame séché, y ajouter un peu d'eau salée et du piment et tourner progressivement à feu doux jusqu'à obtention d'une coloration dorée ;
- 4** Retirer les grains de sésame du feu et les transvaser dans une passoire afin d'avoir une bonne aération ;
- 5** Après refroidissement, mettre dans une bouteille transparente ou dans un emballage inerte pour une bonne conservation.



Grains de sésame



CARAMEL DE SÉSAME OU SÉSAMES CARAMELISÉS

Description :

Le caramel de sésame est un apéritif délicieux, croustillant et apprécié par les grands et les tout-petits. Il est aussi très riche en vitamines et en sels minéraux. C'est une confiserie simple et facile à réaliser. Les quantités sont proportionnelles pour tous les ingrédients.



Ingrédients :

- 1 kg de sésame non dépelliculé
- 1 kg de sucre
- 1/2 verre d'eau.



Préparation :

- 1** Mettre de l'eau dans une casserole et ajouter le sucre pour le faire dissoudre sur feu doux ;
- 2** Une fois le sucre dissous, ajouter le sésame. Laisser cuire sur feu moyen en tournant de temps à autre ;
- 3** Lorsque le mélange devient épais et visqueux, mélanger continuellement jusqu'à ce que le tout soit sec ;
- 4** Verser dans un plat et laisser refroidir ;
- 5** Servir en apéritif ou en goûter.

NB : Si l'on veut que les grains de sésame s'agglutinent entre eux, augmenter la quantité de sucre.



Caramel de sésame



BEIGNETS À BASE DE FARINE DE BLÉ

Description :

C'est le plat numéro un de l'alimentation pour la population camerounaise. Généralement consommés au petit-déjeuner, ces petits beignets plus ou moins sucrés sont appréciés de tous, petits, grands, riches ou pauvres. Ils sont consommés chauds et accompagnés de haricot sauté et/ou de bouillie.



Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 100 g de sucre
- 8 g de levure boulangère
- 250 ml d'eau tiède
- 1 pincée de sel
- huile végétale (pour friture).



Préparation :

- 1** Dans un bol, mettre la levure et la diluer dans une partie de l'eau tiède avec le sel. Diluer le sucre dans l'eau tiède restante ;
- 2** Dans une cuvette, mettre la farine tamisée. Faire un puits au centre de la farine et verser la levure préalablement diluée, puis l'eau sucrée, et bien mélanger le tout à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 3** Couvrir et laisser reposer la pâte pendant 2 à 3 heures. Après le temps de repos, la pâte aura doublé, voire triplé, de volume.
- 4** Faire chauffer l'huile et verser la pâte à l'aide de votre main en la coupant avec vos doigts (technique facile).
- 5** Faire frire les beignets 5 à 10 minutes en les retournant constamment. Retirer et égoutter une fois cuits.

Ils peuvent se consommer seuls ou accompagné.



Mélange de farine, sel, levure et eau



Friture des beignets



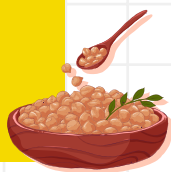
Beignets prêts à la dégustation



BEIGNETS KOKI (NIÉBÉ)

Ingrédients :

- 250 g de haricot
- 1 piment
- 50 ml d'eau
- 1 oignon moyen
- 10 g de sel
- huile de friture.



Préparation :

- 1 Recouvrir les grains de haricot blanc (niébé) d'eau et laisser tremper durant 6 heures ;
- 2 Presser les grains entre vos mains de façon à ôter la fine pellicule qui les recouvre, rincer ;
- 3 Écraser finement le niébé, le piment et l'oignon en ajoutant un peu d'eau ;
- 4 Bien remuer la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte légère et fine, ajouter du sel et bien mélanger ;
- 5 Former des boules à l'aide d'une louche ou d'une cuillère et passer à la friture.



Koki écrasé



Beignets koki en friture



Beignets koki prêts à la consommation



NECTAR D'OSEILLE OU NECTAR DE FOLÉRÉ

Description :

Également appelé simi ou oworo, cette boisson est très appréciée par les petits et les grands du pays, et est généralement composée de jus d'oseille, de sucre et de l'eau.



Ingrédients :

- 1 kg de calices d'oseille
- 4 litres d'eau potable et
- 2 kg de sucre.



Préparation :

- 1 Bien sélectionner les calices et les trier pour éliminer toutes les impuretés (morceaux de tige et autres matières étrangères) ;
- 2 Tremper ces calices dans 5 l d'eau potable pendant 10 minutes afin de les faire ramollir ;
- 3 Dans une casserole, transvaser les calices trempés et les faire bouillir pendant 20 minutes, puis retirer du feu et laisser le jus refroidir ;
- 4 Filtrer le mélange à l'aide d'un tissu blanc fin ou un tamis afin d'obtenir du jus d'oseille. Ajouter le sucre selon le goût recherché et mélanger ;
- 5 Mettre le jus dans des contenants et conserver au frais.
- 6 La figure 112 ci-dessous présente le procédé de fabrication du sirop d'oseille.



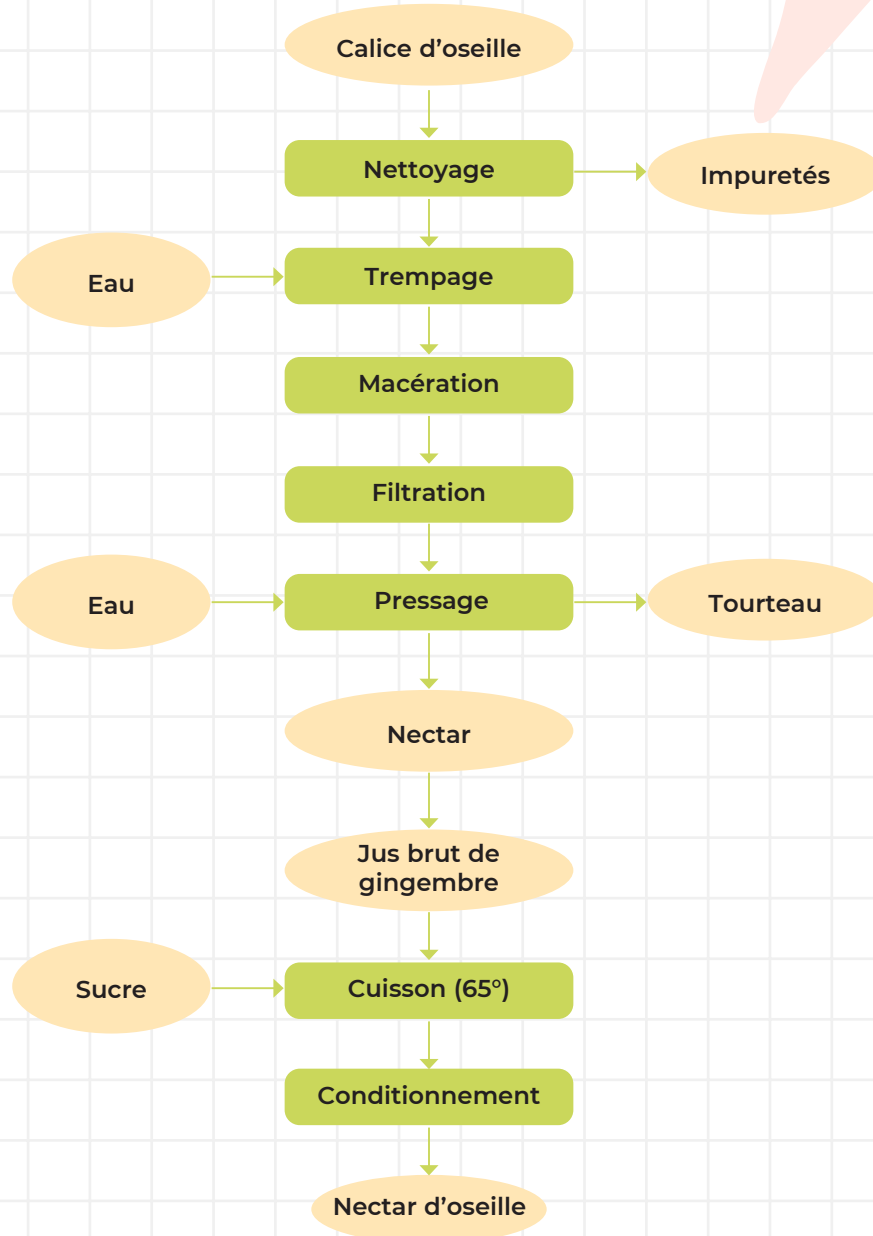


Diagramme de fabrication du sirop d'oseille



NECTAR DE TAMARIN

Description :

Il s'agit d'une boisson très appréciée dans cette zone du pays, généralement composée de jus de tamarin, de sucre et d'eau. Très riche en vitamines A et C, c'est un excellent laxatif.



Ingrédients :

- 1 kg de fruits de tamarin
- 3 kg de sucre et
- 5 l d'eau.

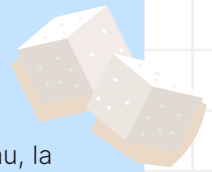


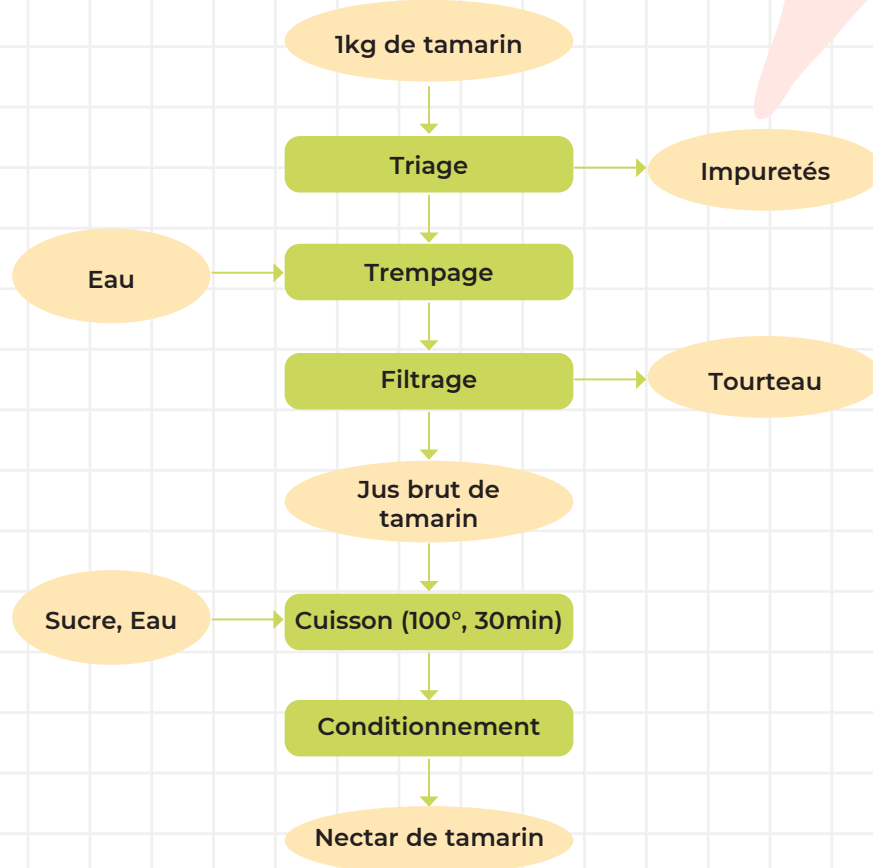
Préparation :

- 1 Bien sélectionner les fruits de tamarin et les trier pour éliminer toutes les impuretés (morceaux de tige et autres matières étrangères) ;
- 2 Tremper les fruits dans de l'eau potable pendant 10 minutes afin de ramollir la pulpe ;
- 3 Macérer les fruits trempés afin de séparer la pulpe des fibres et des grains ;
- 4 Filtrer le mélange à l'aide d'un tissu blanc fin ou d'un tamis afin d'obtenir du jus de tamarin non pasteurisé ;
- 5 Dans une casserole, verser le jus filtré et le faire bouillir pendant 20 min. Retirer du feu et laisser refroidir ;
- 6 Mélanger le sucre au jus jusqu'au goût souhaité ;
- 7 Mettre le jus dans des contenants et le conserver au frais.

NB : L'extraction de la pulpe est une opération délicate car, de par sa faible teneur en eau, la pulpe est de nature collante. Une extraction mécanique seule du jus n'est donc pas possible : il est nécessaire de l'associer à une mise en solution (à chaud ou à froid) du fruit écosé pour permettre la séparation de la pulpe des fibres et des graines.

Le diagramme ci-dessous présente de procédé de fabrication du nectar de tamarin.





Procédure de fabrication du nectar de tamarin



SIROP DE TAMARIN

Description :

Cette boisson très appréciée se compose généralement de jus de tamarin et de sucre. Très riche en vitamines A et C, c'est un laxatif par excellence. La dilution se fait de la façon suivante : prendre un volume de sirop pour 5 volumes d'eau.



Ingrédients :

- 1 kg de fruit de tamarin
- 1 kg de sucre et
- 1,5 l d'eau

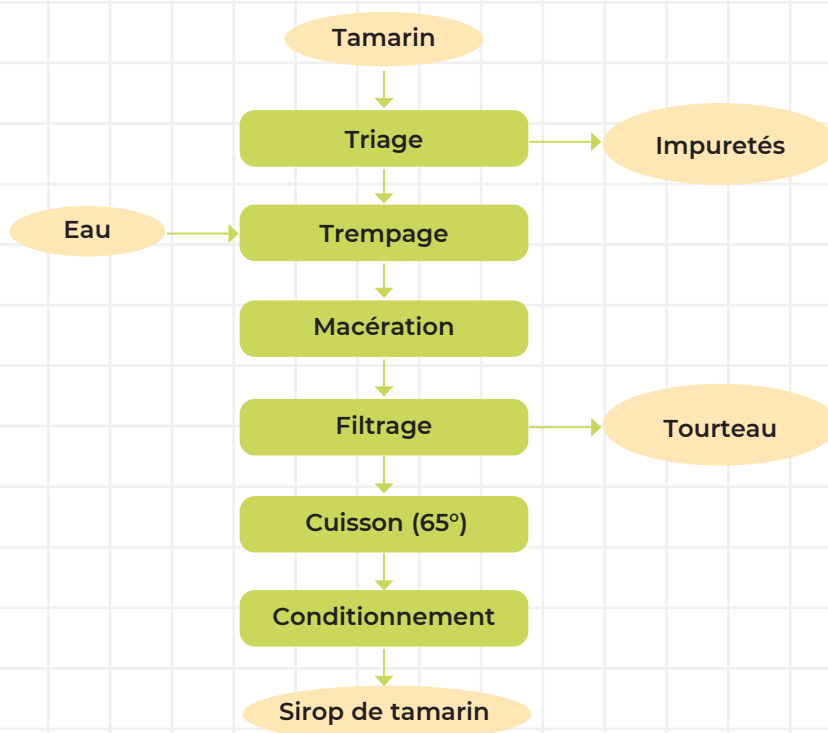


Préparation :

- 1** Bien sélectionner les fruits de tamarin et les trier pour éliminer toutes les impuretés (morceaux de tige et autres matières étrangères) ;
- 2** Tremper les fruits dans un litre et demi d'eau potable pendant 10 minutes afin de ramollir la pulpe ;
- 3** Faire ensuite macérer les fruits afin de séparer la pulpe des fibres et des grains ;
- 4** Filtrer le mélange à l'aide d'un tissu blanc fin ou d'un tamis afin d'obtenir du jus de tamarin non pasteurisé ;
- 5** Verser le jus filtré dans une casserole, ajouter le sucre et faire bouillir pendant 20 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir ;
- 6** Mettre le jus dans des contenants et le conserver au frais.

NB : L'extraction de la pulpe est une opération délicate car, de par sa faible teneur en eau, la pulpe est de nature collante. Une extraction mécanique seule du jus n'est donc pas possible : il est nécessaire de l'associer à une mise en solution (à chaud ou à froid) du fruit écosé pour permettre la séparation de la pulpe des fibres et des graines.

Le diagramme ci-dessous présente de procédé de fabrication du sirop de tamarin.



Procédé de fabrication du sirop de tamarin



NECTAR DE BAOBAB

Ingrédients :

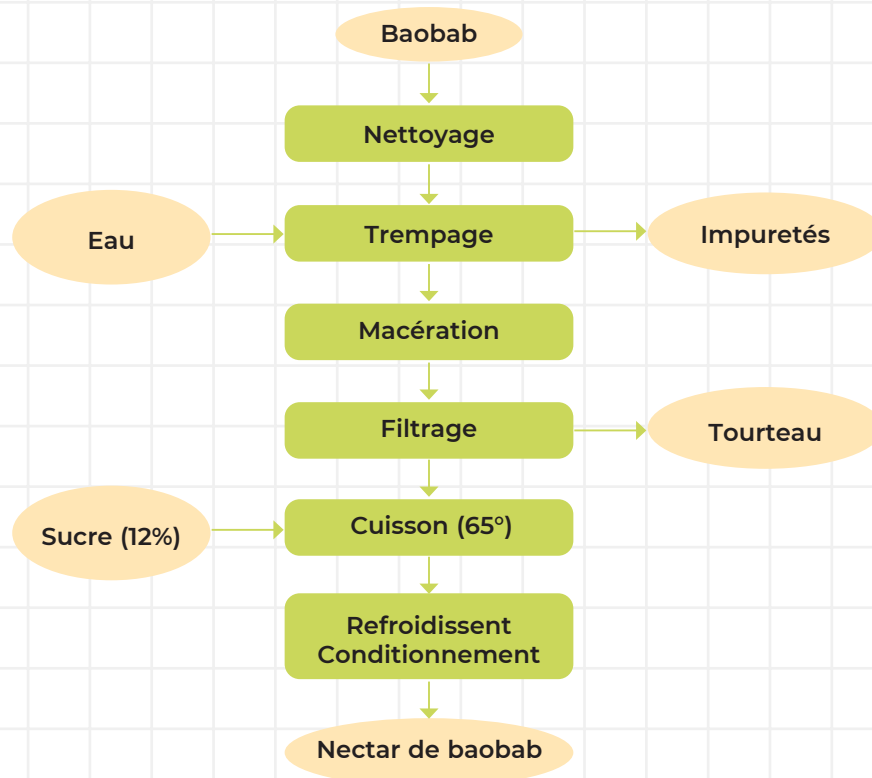
- 1 kg de pulpe de baobab
- 5 l d'eau
- 120 g de sucre, arôme ou lait (au choix) et
- conservateur (facultatif).



Préparation :

- 1** Bien sélectionner les fruits de baobab et les trier pour éliminer toutes les impuretés (morceaux de tige et autres matières étrangères) ;
- 2** Tremper les fruits dans de l'eau potable pendant 10 minutes afin de ramollir la pulpe ;
- 3** Macérer les fruits trempés afin de séparer la pulpe des fibres et des grains ;
- 4** Filtrer le mélange à l'aide d'un tissu blanc fin, d'une toile ou d'un tamis afin d'obtenir du jus brut de baobab ;
- 5** Verser le jus filtré dans une casserole et le faire bouillir pendant 20 minutes dans le but de le débarrasser de tous les micro-organismes, puis retirer du feu et laisser refroidir ;
- 6** Mélanger le sucre, le lait (ou l'arôme) et le conservateur au jus ;
- 7** Mettre le jus dans des contenants et conserver au frais.

NB : La séparation de la pulpe, des grains et des fibres peut être aisément obtenue en associant un trempage à froid ou à chaud. Le schéma ci-dessous présente le procédé de fabrication du nectar de baobab.



Procédé de fabrication du nectar



NECTAR DE MANGUE

Description :

Cette boisson est généralement composée de jus de mangue, de sucre et d'eau.



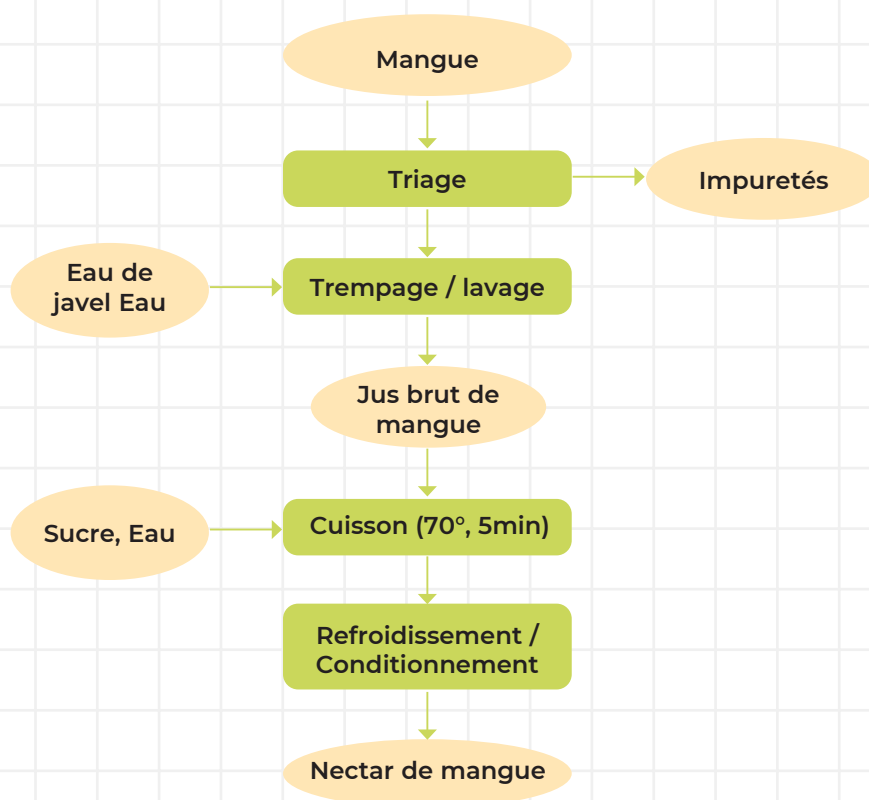
Ingrédients :

- 2 kg de mangues bien mûres
- 1 kg de sucre et
- 5 l d'eau, conservateur (facultatif).



Préparation :

- 1 Sélectionner les mangues et les trier pour éliminer toutes les impuretés (pourriture, morceaux de tige et autres matières étrangères) ;
- 2 Tremper les fruits dans de l'eau potable contenant un peu de javel pendant 5 minutes afin de les débarrasser des microbes, bien les laver et les rincer ;
- 3 Éplucher les fruits et les découper en morceaux à l'aide d'un couteau de cuisine ;
- 4 Les broyer à l'aide d'un presse-fruits et filtrer le jus à l'aide d'un tamis ou d'une toile ;
- 5 Transvaser le jus filtré non pasteurisé dans une casserole, ajouter de l'eau et du sucre et faire bouillir ce dernier pendant 10 minutes, dans le but de détruire tous les microbes contenus dans cette boisson ;
- 6 Laisser refroidir le jus, ajouter le conservateur, puis le conditionner dans des bouteilles en plastique ou en verre préalablement nettoyées et stérilisées. Conserver au frais.
- 7 Le diagramme ci-dessous présente le procédé de production du nectar de mangue.



Procédé de fabrication du nectar de mangue



NECTAR DE PASTÈQUE

Description :

Il s'agit d'une boisson généralement composée de jus de pastèque, de sucre et d'eau.



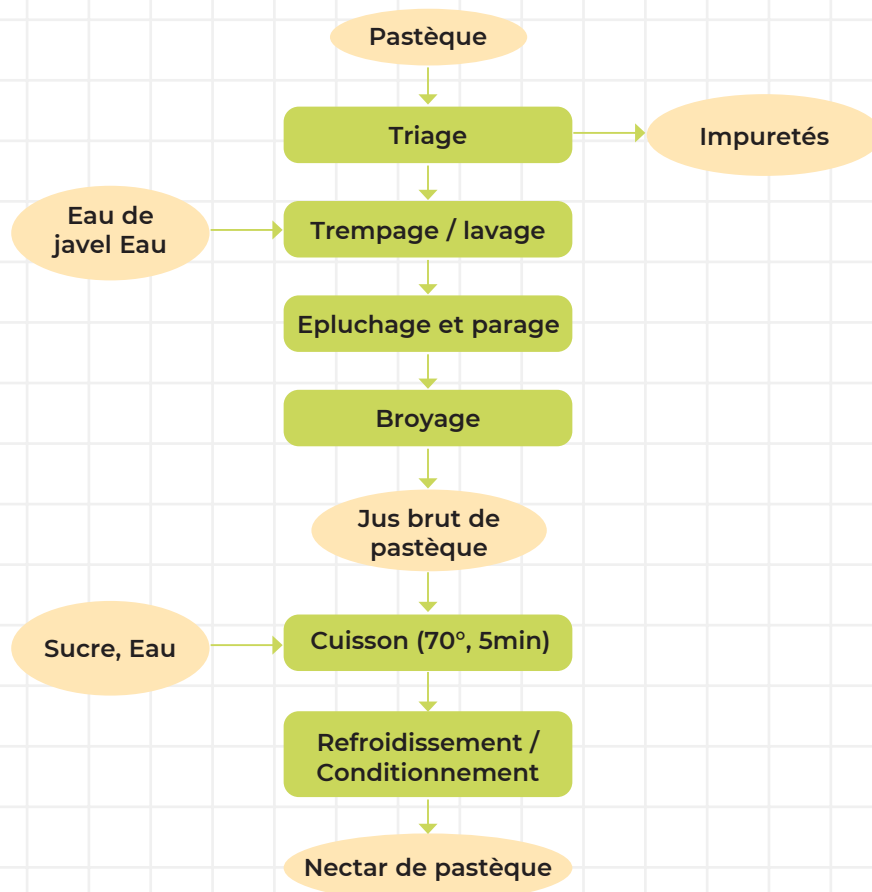
Ingrédients :

- 2 grosses pastèques
- 500 g de sucre et
- 3 l d'eau, conservateur (facultatif).



Préparation :

- 1** Sélectionner les pastèques et les tremper dans de l'eau potable contenant un peu de javel pendant 5 minutes afin de les débarrasser des microbes, bien les laver et les rincer à l'eau courante ;
- 2** Éplucher les fruits et les découper en morceaux à l'aide d'un couteau de cuisine ;
- 3** Les broyer et les presser à l'aide d'un presse-fruits, puis filtrer le jus à l'aide d'un tamis ou d'une toile ;
- 4** Verser le jus filtré non pasteurisé dans une casserole, ajouter l'eau et le sucre et faire bouillir pendant 10 minutes, dans le but de détruire tous les microbes contenus dans cette boisson ;
- 5** Laisser refroidir le jus, mettre le conservateur, puis le conditionner dans des bouteilles en plastique ou en verre préalablement nettoyées et stérilisées et conserver au frais.
- 6** Le diagramme ci-dessous montre le procédé de production du nectar de pastèque.



Procédé de fabrication du nectar de pastèque



NECTAR DE CITRON

Description :

Cette boisson se compose généralement de jus de citron, de sucre et d'eau.



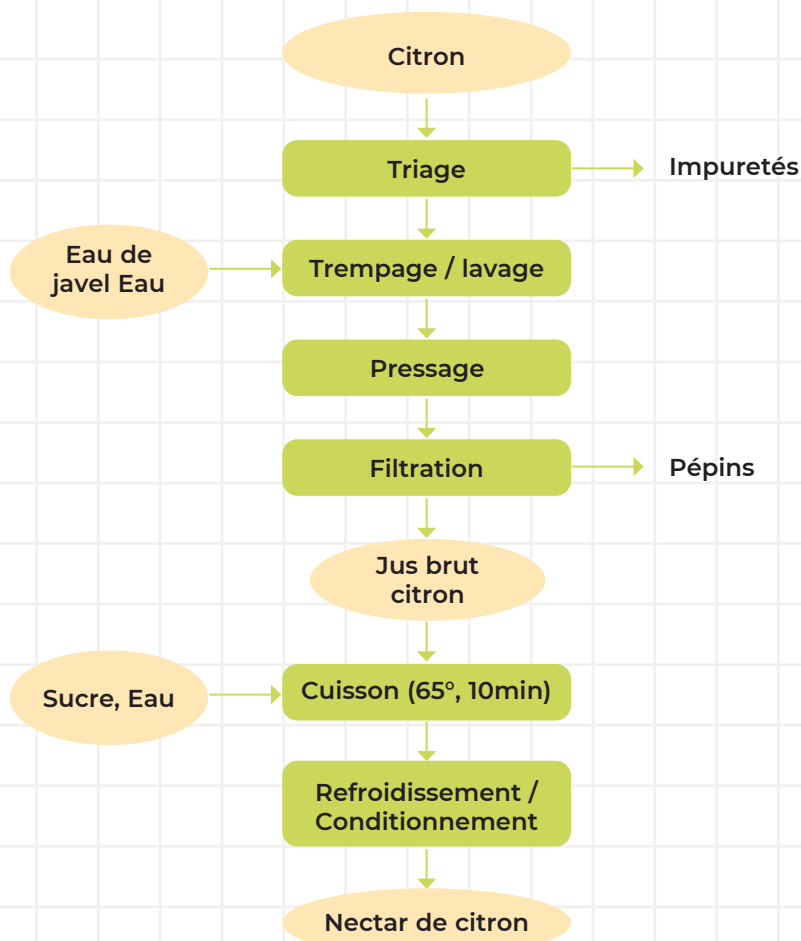
Ingrédients :

- 2 kg de citron
- 2 kg de sucre et
- 5 l d'eau.



Préparation :

- 1 Sélectionner les citrons et les tremper dans de l'eau potable contenant un peu de javel pendant 5 minutes afin de les débarrasser des microbes, bien les laver et les rincer ;
- 2 Les presser à la main ou à l'aide d'un presse-fruits et filtrer à l'aide d'un tamis ou d'une toile ;
- 3 Ajouter de l'eau et du sucre et faire bouillir pendant 10 minutes dans le but de détruire tous les microbes contenus dans cette boisson ;
- 4 Laisser refroidir le jus, ajouter le conservateur si possible, puis le conditionner dans des bouteilles en plastique ou en verre préalablement nettoyées et stérilisées et enfin, conserver le jus au frais.
- 5 Le diagramme ci-dessous présente le procédé de production du nectar de citron.



Procédé de fabrication du nectar de citron



NECTAR DE GINGEMBRE

Description :

Cette boisson très appréciée par les plus grands est généralement composée de jus de gingembre, de sucre et d'eau.



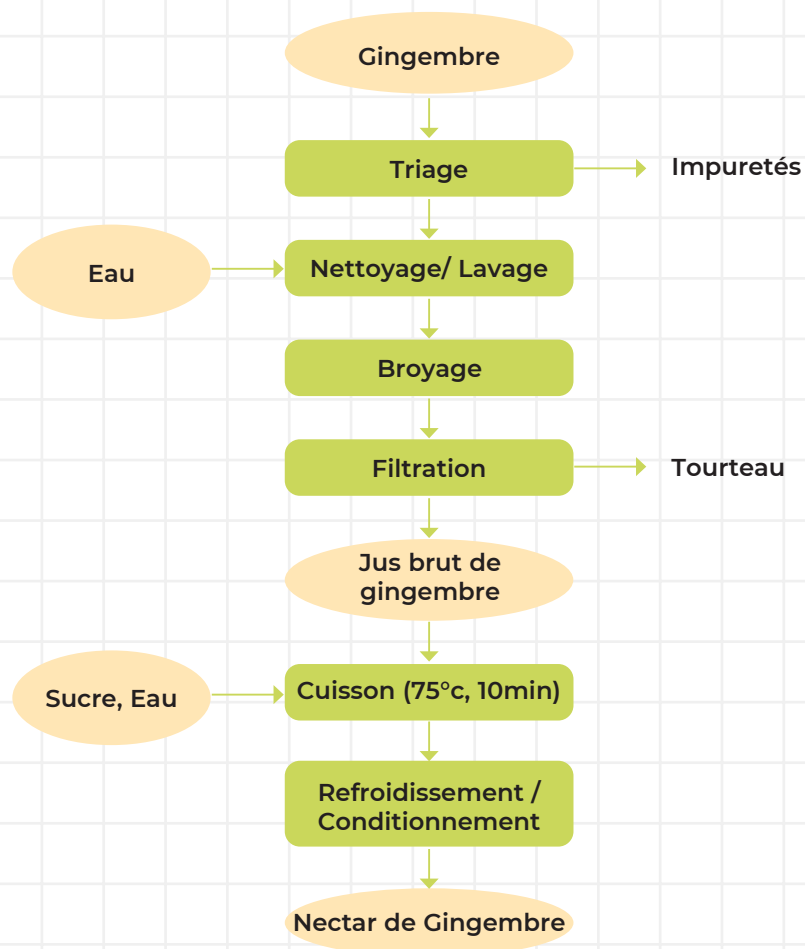
Ingrédients :

- 2 kg de gingembre
- 2 kg de sucre et
- 6 l d'eau.



Préparation :

- 1 Bien nettoyer et laver le fruit dans de l'eau potable et bien rincer ;
- 2 Le découper en petits morceaux à l'aide d'un couteau de cuisine ;
- 3 Le broyer et le presser à l'aide d'un presse-fruits et filtrer à l'aide d'un tamis ou d'une toile ;
- 4 Verser le jus filtré non pasteurisé dans une casserole, ajouter l'eau et le sucre et faire bouillir ce dernier pendant 10 minutes dans le but de détruire tous les microbes contenus dans cette boisson ;
- 5 Laisser refroidir le jus, puis le conditionner dans des bouteilles en plastique ou en verre préalablement nettoyées et stérilisées et le conserver au frais.
- 6 Le schéma ci-dessous présente le diagramme de fabrication.



Procédé de fabrication du nectar de gingembre





© Laureanne MEFAN/CIFOR-ICRAF

CIFOR-ICRAF

Le Centre de Recherche Forestière Internationale et le Centre International de recherche en Agroforesterie (CIFOR-ICRAF) exploite le pouvoir des arbres, des forêts et des paysages agroforestiers pour relever les défis mondiaux les plus urgents de notre époque – la perte de la biodiversité, le changement climatique, la sécurité alimentaire, les moyens de subsistance et les inégalités. CIFOR et ICRAF sont des centres de recherche du Groupe Consultatif pour la Recherche Agricole Internationale (CGIAR).

