



13a

nom vernaculaire	français	Arachide
	créole	Pistach
	anglais	Peanut
	espagnol	Mani, cacahuete
	allemand	Erdnuss



photo ciriha.org

Son nom scientifique est « *Arachis hypogaea* ».

Le terme < arachide > désigne à la fois le fruit (une gousse) et la graine elle-même, également appelés cacahuète (ou cacahouète), pinotte au Québec (de l'anglais peanut), pois de terre, pistache de terre.

Aux Antilles, on les appelle < pistaches >.

Le terme < arachide > provient du nahuatl < tlālcacahuatl > qui signifie « cacao de terre ».

(le nahuatl est un groupe de langues parlées dans plusieurs pays d'Amérique du Nord et d'Amérique centrale par les Nahuas - groupe ethnique dont les Aztèques et les Pipils -Guatemala, Salvador et Honduras- faisaient partie. Le nahuatl est la langue indigène la plus parlée au Mexique).

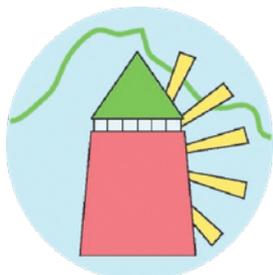
type
(suite)

Les principaux cultivars d'« *Arachis hypogaea* » sont :

Virginia : elle fournit la majorité de la culture nord-américaine,
 Runner : variété qui connaît une forte croissance dans le sud-est américain,
 Spanish : elle produit de petites graines riches en huile et est principalement cultivée dans ce but,
 Valencia : elle fournit des petites graines, très appréciées rôties.

Le nombre de variétés est cependant largement supérieur, notamment suite aux nombreux croisements entre espèces qui sont faits afin d'obtenir les meilleures plantes.

origine	Amérique du Sud.
habitat	L'arachide est cultivée dans les régions tropicales, sub-tropicales et tempérées pour ses graines oléagineuses. La production mondiale d'arachides non décortiquées est estimée à 34 millions de tonnes en 2010-2011. Celle des deux plus grands producteurs, la Chine (15 Mt) et l'Inde (6Mt), en représentent 61%. Viennent ensuite les États-Unis (1,8Mt) (Géorgie, Texas, Alabama, Floride, Caroline du Nord et Caroline du Sud), Indonésie (1,25 Mt), la Birmanie (1Mt), l'Argentine (780 000 t), le Vietnam (550 000 t), le Brésil (250 000 t), l'Egypte, la Thaïlande, le Pakistan, le Mexique. Ensemble de l'Afrique (6,92 t) Une petite production commerciale en est même faite dans le sud du Canada, en Ontario ainsi qu'en France à Soustons dans les Landes.
type	L'arachide est une plante annuelle de 20 à 90 cm de hauteur. Elle présente la particularité d'enterrer ses fruits après la fécondation. C'est une légumineuse, de la famille des < Papilionacées > (ou Fabacées), dont font également partie les pois, le soja, les lentilles, les fèves et différentes variétés de haricots. Certaines plantes font également partie de cette famille, comme par exemple le caroubier, la réglisse et le lupin. L'arachide ne fait pas partie du groupe des fruits à coque (noix, noisettes, pistaches, amandes, noix de cajou, pignons etc.). Elle est en effet différente d'un point de vue taxonomique (<i>science qui a pour objet de décrire les organismes vivants et de les regrouper en entités appelées taxons</i>).



13b

nom vernaculaire	français	Arachide
	créole	Pistach
	anglais	Peanut
	espagnol	Mani, cacahuete
	allemand	Erdnuss



utilisations

L'huile d'arachide est utilisée comme matière première pour la fabrication de margarine, comme huile de table (sauce vinaigrette, sauces émulsionnées froides...), comme huile de cuisson et comme huile de friture.

Les arachides permettent la fabrication de la pâte d'arachide - beurre de cacahuètes (peanut butter), très populaire en Amérique du Nord (*aux États-Unis la consommation d'arachides fut d'environ 3.2 kg/an/personne en 2008*), ainsi que la fabrication de farine d'arachide (en remplacement de la farine de blé), aliment de complément employé en biscuiterie. Les arachides sont commercialisées en coque (aliment de base dans certains pays d'Afrique), en cornet de « pistaches » aux Antilles.

Les arachides sont aussi utilisées décortiquées : arachides grillées, salées ou enrobées pour l'apéritif, arachides pour la confiserie (produits à base de chocolat, enrobées de caramel...)

Les arachides servent à confectionner la purée d'arachide, pimentée ou non (*Dakatine : marque de beurre d'arachide non sucré très populaire en Afrique, commercialisée en boîtes de conserve de 425 grammes*) qui entre dans la préparation de nombreuses spécialités culinaires telles que le < mafé > en Côte d'Ivoire, au Mali et au Sénégal ou certains < rougails > à la Réunion (*où dakatine est d'ailleurs devenu un nom générique*). La Dakatine est fabriquée à Strasbourg.

A Taïwan, l'arachide est consommée sous forme de « lait » et de « yaourt ».

Il est à noter que l'arachide pose des problèmes d'allergies liés à son utilisation dans la confection d'aliments composés : sous forme cachée ou masquée, elle devient en effet une source de danger potentiel pour les personnes allergiques.

fleur

Toutes petites fleurs jaunes.



fructification

Le cycle de culture dure de 90 à 150 jours.

La floraison intervient un mois après le semis.

La récolte doit se faire dès la maturité

(lorsque la pellicule qui recouvre la graine se détache facilement).



fruit Arachide.

Le fruit est une gousse de 3 à 4 cm de long, appelée « coque » au plan commercial, contenant le plus souvent seulement deux graines.

Cette coque est réticulée (*marquée d'un dessin en forme de réseau*) extérieurement et étranglée entre les graines, mais non cloisonnée.

photo wikipedia

photo LMP12G

photo artobuono.com