

A l'assaut du patrimoine...

Les élèves de le SEGPA du collège FERNAND DONATIEN visitant la KAZ à MANIOC

Ils déclinent en quelques clips la fabrication de la farine manioc

LES ETAPES DE LA FABRICATION DE LA FARINE MANIOC

Voici contre l'arbre un plant de manioc avec la racine qui est le manioc.



Ici le manioc lavé, puis épluché est râpé.



Il est mis en sac pour être presser, essorer.



C'est le moment de la cuisson du manioc pour en faire de la farine.



Nous assistons patiemment à la cuisson des délicieuses cassaves salées ou sucrées.

