



ASSOCIATION MULTIMEDIA D'AWALA-YALIMAPO

HONNEUR AU MANIOC



Tubercule de manioc

Jamais on aurait imaginé autant de voitures sur le site de l'auberge de jeunesse Simili, à Awala-Yalimapo, en ce week-end prolongé du 6 mai 2006.

Une aubaine pour les organisateurs de la journée du manioc qui avaient pris rendez vous avec le beau temps.



Une journée de rencontre et de dégustation du manioc sous des formes aussi diverses et différentes que l'était le public : tous étaient venus en famille dans le seul but de mieux connaître ce tubercule et ses produits dérivés (couac, cassave, tapioca...).



La commune d'Awala-Yalimapo et ses trois principaux partenaires (Office de Tourisme, la chambre d'agriculture et le Parc Naturel Régional de Guyane) ont

rassemblé de nombreuses associations amérindiennes, bushinengués et créoles autour du manioc : une façon pour la municipalité de fédérer toutes les composantes dans l'Ouest de la Guyane.

Des stands d'artisanat (poterie, habits traditionnels amérindiens,...) étaient également présents, et ont permis aux visiteurs d'emporter de beaux souvenirs de cette journée.



Plus deux mille personnes étaient présentes sur le site de Simili à Awala-Yalimapo

Venus de Sinnamary, de Saint Laurent ou de Mana, chacun a su apporter son savoir et savoir-faire sur le manioc : les visiteurs ont tous eu droit à des explications sur les caractéristiques des différents manioc, leur transformation et leur utilisation. Les plus gourmands ont pu goûter aux plats brésiliens, amérindiens, créoles ou bushinengués : une journée riche en saveurs et en couleurs !



L'association Kuwasi bonon a plus particulièrement fait participer les visiteurs satisfait de leur visite.

« Travail pénible et difficile qui n'intéresse plus les jeunes d'aujourd'hui » commente l'animateur, président de l'association.

*Le tubercule du manioc (dont le nom scientifique est *Manihot esculenta*) est arraché, râpé et passé dans une couleuvre (vannerie conçue en roseaux*



des marais) afin de séparer le jus, qui est toxique, de la farine. La farine est ensuite récupérée pour produire le couac ou la cassave.

Il existe une légende amérindienne sur le manioc :

« Il y a très long de cela quand les hommes étaient égaux, le serpent couleuvre nous a prêté sa peau pour nous sauver la vie, car le poison contenu dans le manioc nous avait été destiné. L'Homme venait ainsi de découvrir un aliment de base qu'il a pu utiliser sans mettre en danger son existence. »

Ce jus toxique, une fois bouilli, peut être consommé sans danger avec poisson ou gibier, et du piment bien sûr ! Ce qui donne le kasilipò (cachilipò) bouilli, le fameux kwabio.



Râpe, pilon et manalè (manarè), principaux outils utilisés pour transformer le manioc

Lors de cette journée, chacun a su faire profiter les visiteurs de leurs connaissances du manioc, aliments de base amazonien.

Mai 2006

Textes et photos de Maurice TIOUKA *

Mise en page de Magali MORISSON*

*AMDAY © (amday.guyane@yahoo.fr)

Toute reproduction totale ou partielle est interdite.