



L'ARACHIDE

Arachis hypogaea

L'arachide est une plante annuelle à fleurs jaunes de 20 à 90 cm de hauteur.

Origine

L'arachide était déjà cultivée en Amérique du Sud à l'arrivée des conquistadors. Il en est fait état pour la première fois dans une chronique espagnole de 1569, à propos du Pérou où, par la suite, on a trouvé en grand nombre des pousses et des graines d'arachides dans les tombes précolombiennes.

Arachide ou cacahuète ?

La plante s'appelle arachide, la cacahuète est le fruit ou la graine.

Le mot cacahuète ou cacahouète vient de l'astèque *tlaālcacahuatl* qui signifie cacao de terre ; appelée aussi pois de terre, pistache de terre, elle est cultivée dans les régions tropicales, sub-tropicales et tempérées pour ses graines oléagineuses.

Elle présente la particularité d'enterrer ses fruits après la fécondation.

Le fruit mûrit à une profondeur de 3 à 5 cm. C'est une plante qui requiert pour cette raison un sol léger et bien drainé. Le fruit est une gousse de 3 à 4 cm de long, appelée coque au plan commercial.

Les graines ovoïdes sont enveloppées dans un tégument sec rose à rouge.



Un fruit qui pousse – sous la terre ! Sa fleur pousse au soleil, mais pour mûrir, la tige se courbe vers le sol et disparaît sous terre. En allemand, on l'appelle "noisette de terre" "Erdnuss". Et en portugais, il s'appelle "amendoim", petite amande.

Donc, la cacahouète était, pour les Aztèques, une fève de cacao souterraine, pour les Portugais, c'est une amande, pour les Allemands, c'est une noix.

Mais est-ce une noix ? Eh bien non ! Son nom anglais nous aide : "peanut" – "nut", c'est aussi noix, mais "pea", c'est un pois. Et en fait, la cacahouète est une cousine des haricots blancs. Son nom latin, c'est "arachis", d'où l'autre désignation française, "arachide", et italienne, "arachide".

Mais la cacahouète désigne aujourd'hui aussi autre chose : un petit truc simple à faire ou qui ne coûte pas grand chose. En allemand tout comme en français, on le désigne alors par le mot anglais : "C'est peanuts".

Utilisations

- Alimentation humaine

Huile d'arachide, utilisée comme huile de table ou comme matière première pour la fabrication de margarine

Beurre d'arachide (très populaire en Amérique du Nord)

Farine d'arachide, aliment de complément employé en biscuiterie

La colle pistache, friandise créole ou nougat d'arachide

Arachides en coque (aliment de base dans certains pays d'Afrique)

Arachides décortiquées, arachides grillées pour apéritif

Sauce Saté, condiment en Asie du Sud-Est et aux Pays-Bas

Purée d'arachide, pimentée ou non

- Alimentation animale

Tourteau d'arachide, résidu de pression après extraction de l'huile

Fanes utilisées comme fourrage (équivalent au foin de luzerne)

- Industrie

Huile d'arachides de deuxième extraction pour savonnerie

Coques utilisées comme combustible

- Agriculture

La culture de l'arachide, comme celle des autres légumineuses, enrichit le sol en azote. L'arachide peut être utilisée comme engrais vert.

- Plante médicinale : l'huile d'arachide est inscrite à la pharmacopée française comme solvant médicamenteux.

Production

- La production mondiale d'arachides non décortiquées s'élève à 40 millions de tonnes. Les deux plus grands producteurs sont la Chine et l'Inde.

- Une petite production commerciale en France à Soustons dans les Landes

