

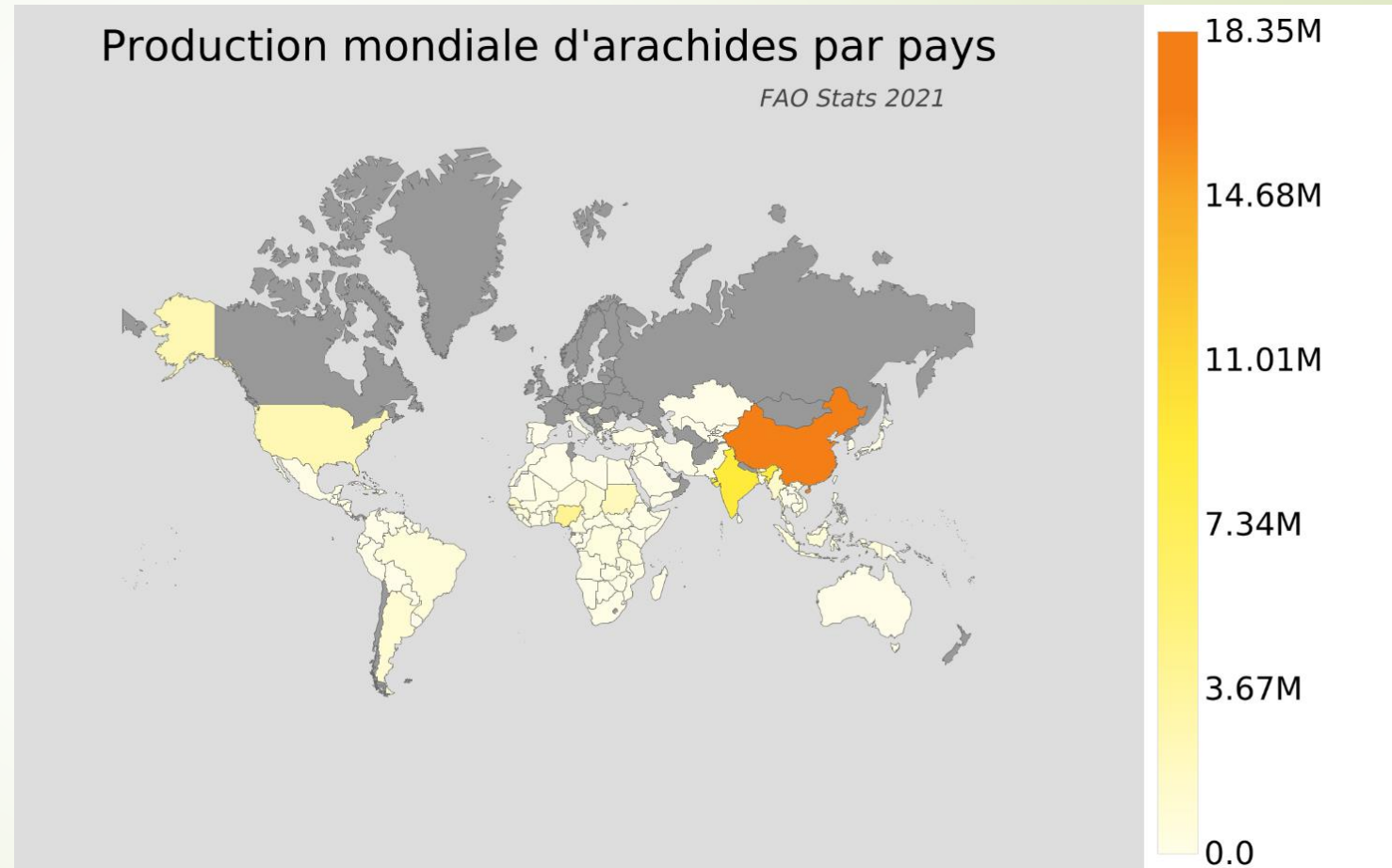
Cacahuètes au jardin partagé la P'tite brosse

Semis mai 2026- récolte octobre 2026



Production

- Asie: Chine > Inde
- Afrique: Nigéria.
- Etats unis



Aussi en France... un peu

- Charente (coopérative Océalia)
- Les landes





Utilisation alimentaire humaine

- ▶ Décortiquées pour l'apéritif
- ▶ Huile d'arachide (margarine, mayonnaise, vinaigrette...)
- ▶ Beurre de cacahuètes.
- ▶ Mafé (Afrique de l'ouest)
- ▶ Attention aux allergies

Alimentation animale (lieux de production)

- Sous forme de tourteau
- Fourrage (comme les fanes de pois)



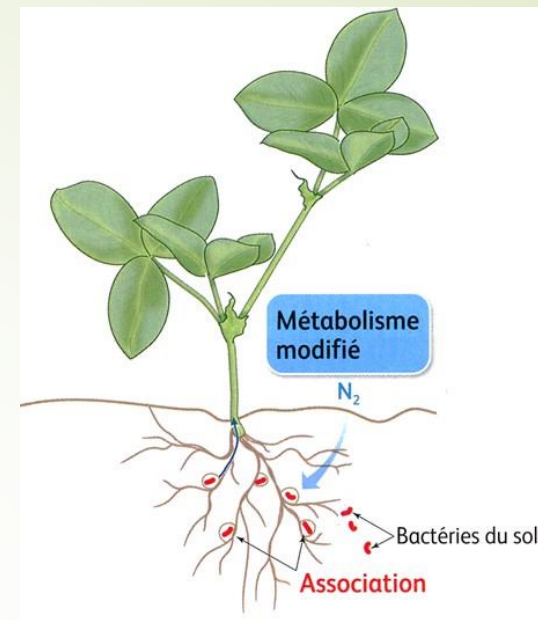
Autres

- Huile pour fabriquer des savons
- Coques qu'on brûle pour chauffer
- Engrais vert (azote)



Culture

- Cycle de 90 j à 150j. Floraison: 1 mois après le semis.
- Légumineuses
- Symbiose avec une bactérie: Rhizobium (fixateur de l'azote)
- Récolte : en octobre.



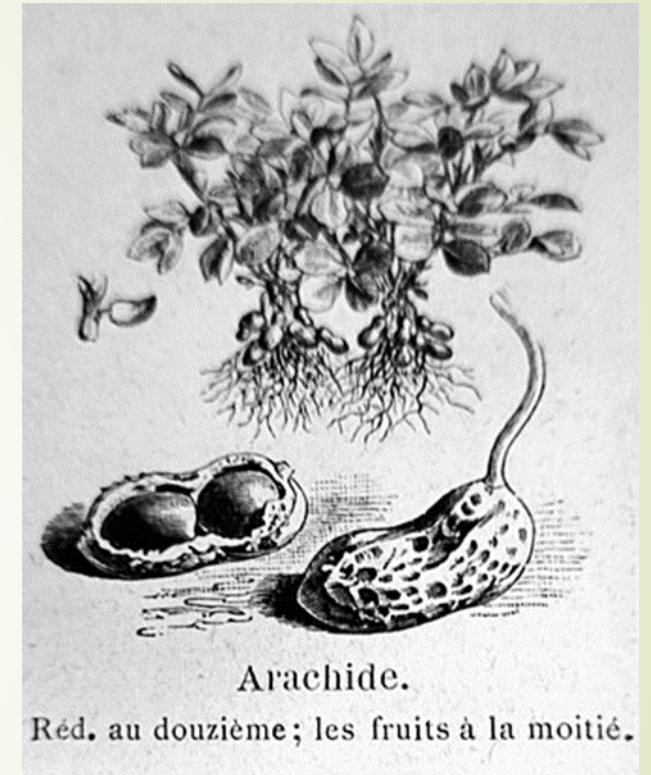
Les cacahuètes se ramassent sous la terre



Puis séchage et cuire avant consommation (pour conservation). Les cacahuètes achetées dans les magasins d'alimentation ne peuvent pas pousser

Histoire

- Vient d'Amérique du sud (sauvage)
- Puis importées en Afrique au XVIe





A nous de tester au jardin partagé:

Semons...

arrosons...

et observons...

pour déguster en octobre après la récolte ?

