



POLYNÉSIE FRANÇAISE



**DIRECTION DE L'AGRICULTURE**

Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

Note technique 06/RIVAA du 06/03/2020

# La transformation du Taro

## *Farine de taro*

Dénomination	Prix moyen (XPF)	Remarques
Coupe-légumes	300 000	Avec disques trancheurs
Séchoir électrique	1 500 000	
Cutter vertical	800 000	
Broyeur à percussion	1 400 000	Tamis de 0.2 mm
Soudeuse pour farine	120 000	
Balance de précision	50 000	± 0.1 g

## Plus d'informations au 40 573377

Direction de l'agriculture B.P.100, 98 713 Pape'ete – Tahiti - Polynésie française –500 rue Tuterai tāne,  
route de l'hippodrome Tél. : (689) 40 42 81 44- Fax. : (689) 40 42 08 31

Email : [secretariat@rural.gov.pf](mailto:secretariat@rural.gov.pf) – [www.service-public.pf/dag](http://www.service-public.pf/dag)



Direction de l'agriculture de Polynésie française

1

**Préparation manuelle des tubercules** : Les taros sont préalablement lavés à l'eau claire en amont de la zone de transformation, parés, épluchés et découpés en morceaux.

- Ustensiles propres
- Port de gants



**Rinçage des tubercules épluchés** à l'eau claire pour prévenir les contaminations pouvant survenir lors de l'étape d'épluchage

2

**Tranchage** : au coupe-légumes avec un disque trancheur de 8 mm (obtention de lamelles de 8 mm).



3

**Séchage**: mise sur claie des lamelles de taro et séchage électrique 24 H à 50°C.

**OU** en couche unique **au soleil (30 °C)**  
le temps nécessaire



4

**1- Broyage grossier au cutter vertical:** afin de réduire la taille des morceaux pour les moulin plus facilement



**2- Broyage fin:** au broyeur à percussion avec un tamis de 0.2 mm (taille finale des grains de la mouture)



**Rendement: 25%**

**Conditionnement:** l'ensachage peut se faire manuellement ou de façon mécanisée avec une soudeuse à sachets

5



Respecter les règles d'étiquetage selon la délibération n°98-189 APF du 19/11/1998 : *dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO (date limite d'utilisation optimale), nom et adresse du producteur.*