



POLYNÉSIE FRANÇAISE



DIRECTION DE L'AGRICULTURE

Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

Note technique 03/RIVAA du 03/01/2020

La transformation du Uru

Farine de uru

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 – www.service-public.pf/dag

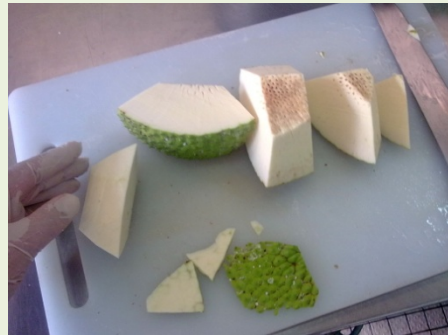


Direction de l'agriculture de Polynésie française

1

Préparation manuelle des fruits : Les 'uru matures sont pelés et coupés en quartiers manuellement

- Ustensiles propres
- Port de gants



2

Tranchage : Les 'uru sont ensuite découpés mécaniquement (coupe-légumes avec disque trancheur de 8 mm) en tranches de 5 à 8 mm d'épaisseur et disposés en couches sur les claies de séchage



3

Séchage: Les claies sont placées 24H dans un séchoir à air chaud (50°C).

OU séchage solaire en monocouche le temps nécessaire

Le produit est sec lorsqu'il devient cassant



4

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



5

Broyage fin au broyeur à percussion: L'étape de mouture proprement dite est réalisée avec un broyeur à fléau muni d'un tamis granulométrique (0.2 mm).

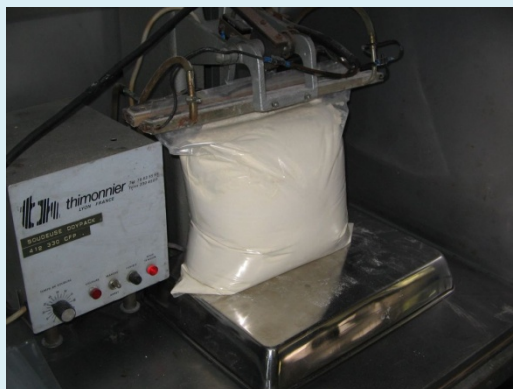
Pour une fabrication domestique ; il existe dans le commerce des petits moulins à farine moins onéreux.



Rendement: 25%

6

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



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.*

Recette pâtes fraîches de uru

Ingrédients :

150 g de farine de uru

10 à 15 g d'amidon ou 5 g d'agar-agar

1 cuillère à café d'huile

1 pincée de sel

2 œufs

eau (environ 120 ml)

Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans un bol et pétrir manuellement environ 10 mn. Introduire ensuite petit à petit la pâte obtenue au-dessus de la machine à façonner en position 3 (épaisseur).



Faire reposer les pâtes fraîches une dizaine de mn pour les sécher. La cuisson est ensuite de 3 à 5 mn dans de l'eau salée bouillante. Les pâtes de uru cuites s'aromatisent au choix comme celles de blé dur.