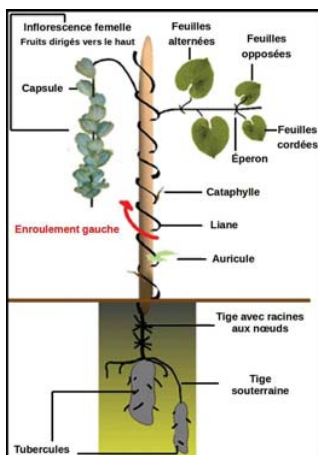


L'IGNAME

(*Dioscorea*)

2

Une liane tropicale



Les ignames (*yam* en anglais) sont cultivées pour leurs tubercules comestibles (genre *Dioscorea*). Ce sont de nombreuses espèces de lianes tubéreuses, en majorité tropicales, présentes sur tous les continents, dont l'histoire est très ancienne (une des premières plantes à fleurs). L'enroulement de la liane est vers la droite ou vers la gauche suivant les espèces, avec parfois des épines, des poils et des ailes.

Les feuilles sont en général ovales à rondes avec les nervures qui partent de la base, caractéristiques de la famille des herbes et des palmiers.

Annuelle avec un cycle végétatif d'environ 10-11 mois, la plante produit un ou plusieurs tubercules de formes variées mais le plus souvent allongées, par l'épaississement de tiges souterraines qu'il ne faut pas confondre avec des racines (cas du manioc, plante rustique originaire de la forêt amazonienne).



Buttes d'ignames en saison sèche au Bénin



Ignames précoces tuteurées



Ignames tardives sans tuteur



Liane



Ignames cultivées à St-Diray (Loir et Cher)

Une consommation et une culture anciennes

L'igname est cultivée en Afrique (90 % de la production mondiale d'environ 74 millions de tonnes) de la Guinée au Cameroun. Le Nigeria est le principal producteur avec 70 % de la production. L'espèce est cultivée aussi dans les Antilles et en Nouvelle-Calédonie.

Une des seules sources d'amidon comestible dans les forêts et les savanes, les tubercules d'igname ont nourri les premiers humains. Mais parmi toutes les espèces, peu ont été domestiquées : une espèce en Amérique du Sud, trois en Afrique de l'Ouest et Centrale et plusieurs en Asie tropicale ou tempérée.

Multiplication

Les ignames se multiplient de plusieurs façons :

- **La voie sexuée** : des fleurs femelles et des fleurs mâles en grappes séparées sont sur

des plantes différentes. Les fleurs femelles sont pollinisées par des petits insectes (des thrips). Les fruits allongés ou arrondis contiennent six graines ailées dispersées par le vent à maturité. Les plantes multipliées par bouturage du tubercule ne fleurissent pratiquement plus.

- **La voie végétative** grâce aux tubercules souterrains. Riches en amidon, ils sont des organes de réserve renouvelés chaque année dans la nature ou récoltés par le paysan. Bien qu'ils soient un épaississement des tiges, ils n'ont pas de bourgeons apparents. Des plantules peuvent se développer tout le long du tubercule une fois la partie aérienne fanée.



Inflorescence mâle



Inflorescence femelle



Fruits immatures transparents



Récolte précoce



Tubercules en vente au Bénin

Les variétés d'ignames ouest africaines

Les tubercules des ignames cultivées sont moins digités que ceux des plantes sauvages. Ils sont riches en amidon (20-25%), sans racines épineuses, sans amertume et sans les produits toxiques sapogénines stéroïdales (*diosgénine*) et alcaloïdes (*dioscorine*). En général, les tubercules sont fragmentés d'où un faible taux de multiplication comparé à celui du maïs. Il y a deux grandes familles de clones :

- L'une est dite précoce à deux récoltes : un premier gros tubercule est récolté au bout de 5-6 mois (sans abîmer les racines) et en fin de saison d'autres petits tubercules qui peuvent servir de boutures pour l'année suivante. La taille des buttes est plus importante et le tuteurage nécessaire. Ces variétés, utilisées pour préparer l'« igname pilée » sont les plus appréciées.

- L'autre, dite tardive, est récoltée une fois : plusieurs petits tubercules en fin de cycle végétatif (9-11 mois). Ces variétés sont rustiques mais sont moins appréciées : les tubercules

une fois épluchés et ébouillantés sont séchés au soleil (appelés cossettes) et réduites en farine.

Une espèce est cultivée en France-métropolitaine

On en trouve dans le Loir et Cher, autour du village de Saint-Diray en remplacement de la culture du tabac. C'est une espèce asiatique de zone tempérée à une seule récolte (*D. opposita*). Cultivée en pleine terre en été, elle doit être irriguée. La récolte est mécanisée et vendue essentiellement en Angleterre, achetée par les africain.es de Londres.



Principales utilisations des tubercules

Il y a différentes façons de consommer les tubercules d'igname : crus (Madagascar) ; grillés sur des braises ; bouillis en gros morceaux dans des ragoûts ; en pâte ou pilés ; frits...



Tubercule mangé cru à Madagascar



Tubercules grillés à Madagascar



Igname pilée au Bénin



Pâte en sauce tomate et poulet (gauche) ou en sauce graines de courges, fromage de vache (droite)



Boulettes frites à l'igname

Peler 500 g. d'igname et détailler en morceaux. Faire cuire ces morceaux 30 mn. dans de l'eau salée. Les égoutter, puis les réduire en purée. Ajouter alors de l'oignon haché, une tomate découpée en morceaux, un œuf battu, les aromates et les épices de son choix. Mélanger le tout énergiquement. Former des boulettes puis les rouler dans la farine. Les faire frire dans une poêle nappée d'huile. Egoutter et déguster.

Fête des ignames

Au moment des récoltes, des fêtes sont organisées dans toutes les régions où sont cultivées les ignames (Nouvelle Calédonie, Afrique de l'Ouest et même en France, à Saint Diray !)