Igname

Dioscorea spp

- Plantes alimentaires
  - Tubercules

L'igname est une plante vivrière de premier plan en Nouvelle-Calédonie, cultivée pour son tubercule très nourrissant et pour son importance dans les échanges coutumiers.

Identité

Nom scientifique
Dioscorea spp

Famille
Dioscoreaceae

Statut Biogéographique
Plante indigène

Origine géographique
Asie

Distribution géographique
Pays intertropicaux

Noms Kanak
Ku (en Drubea, Numèè, Kwényï, Xârâcùù, Xârâgurè, Yuanga), Kùic (en Jawe), Koko (en Drehu et Iaai), Wakoko (en Nengone), U (en Cèmuhî, Haméa, Iaai), Mëu (en A'jië)

Autres noms communs
Yam (en anglais)

Description

Type de plante
Liane

Feuillage
Caduque

Durée de vie
Annuelle

Hauteur à maturité
Entre 50 cm à 2 m

Largeur à maturité
Entre 50 cm et 2 m

Système racinaire
Peu développé

Conduite culturale

Multiplication
Bouturage, Semis

Où planter ?
Pleine terre, En pot, Extérieur

Type de sol
Sol drainant, Humifère

Densité
14 000 pieds/ha

Productivité

Pollinisation
--

Croissance
Rapide

Entretien / Soins
Modéré

Exposition au soleil
Soleil

Besoin en eau

Résistance à la sécheresse

Santé

Résistance aux ravageurs

Résistance aux maladies

Principaux ravageurs
Charançons, Cochenilles

Principales maladies
Antrachnose

Usage & vertus

Alimentation
Cuisiné

Vertus
Nutritif, Diététique, Antimicrobien

Autre usage
Médecine naturelle, Médecine kanak

Saisonnalité

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Floraison	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Taille	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Sébastien BLANC
L'Adecal Technopole
25/02/2025
https://www.technopole.nc/fr, Adecal Technopole

Ignames D. alata, Nouvelle-Calédonie. Leurs formes, tailles et couleurs sont variées © Lincks

Généralités

L'igname appartient au genre botanique *Dioscorea* et à la famille des **Dioscoreacées**. C'est un **légume-racine** cultivé dans pratiquement toute la zone intertropicale humide pour son **tubercule comestible** (1).

Il existe plus de **600 espèces différentes** d'ignames et seule **une dizaine sont cultivées pour l'alimentation**. Aujourd'hui, 95% de la production mondiale d'ignames provient de la culture de deux espèces :

- ***Dioscorea alata*** originaire d'Asie du Sud-est
- ***Dcr*** originaire d'Afrique, un complexe spécifique qui regroupe *D.cayenensis* (l'igname jaune) et *D. Rotundata* (l'igname blanche) (1).

La domestication de l'igname à partir d'espèces sauvages aurait **trois berceaux** d'origine : en Afrique (il y a 11 000 ans), en Asie et en Amérique (2).

Selon la FAO, la production mondiale d'ignames a atteint 71 millions de tonnes en 2017. Son tubercule nourrissant constitue la **base de l'alimentation de plus de 500 millions de personnes** dans le monde. L'Afrique de l'Ouest assure 91 % de la production mondiale. L'igname peut être cultivée dans certains pays tempérés (Japon, France, Argentine) (1).

Selon le centre des tubercules tropicaux de l'Adecal-Technopole (ou D. Varin ?), **7 espèces d'ignames sont présentes en Nouvelle-Calédonie** et 5 d'entre elles sont communément cultivées. La **grande igname** *Dioscorea alata* est la plus répandue. Certaines espèces ont été probablement introduites lors des premières migrations humaines dans l'archipel qui se sont faites depuis l'Asie du Sud-Est, il y a 3000 ans (3).

Le centre des tubercules tropicaux de la Nouvelle-Calédonie conserve actuellement (11) :

- **175 variétés locales**,
- 18 variétés introduites
- 98 variétés hybrides issues de créations variétales

L'igname dans quelques langues Kanak (4) :

- **Ku** : en Drubea, Numèè, Kwényï, Xârâcùù, Xârâgurè, Yuanga
- **Kùic** : en Jawe
- **Koko** : en Drehu et Iaai
- **Wakoko** : en Nengone
- **U** : en Cèmuhî, Haméa, Iaai
- **Mëu** : en A'jië

Usages et vertus alimentaires

Qualités nutritionnelles

L'igname est un aliment intéressant sur le plan nutritionnel, car elle est riche en énergie **riche en fibres, en vitamines et en minéraux**. C'est un aliment facile à cuisiner et nourrissant. Son **indice glycérique est faible**, ce qui signifie que sa consommation régulière aide à **lutter contre le diabète**. L'igname est également un aliment **sans gluten**. Les variétés de couleur (pourpre, jaune, orange) sont **riches en antioxydants**.

100g d'igname épluchée, bouillie à l'eau (source chiqua.anses.fr) et consommée apporte :

Énergie	109 kcal
Eau	70,1 g
Glucides	23,6 g
Sucres	0,5 g
Protéines	1,5 g
Lipides	0,1 g
Fibres	3,9 g
Calcium	14 mg
Fer	0,52 mg
Magnésium	18 mg
Phosphore	49 mg
Potassium	670 mg
Zinc	0,2 mg
Vitamine C	12,1 mg
Vitamine E	0,34 mg
Vitamine B3 (Niacine)	0,55 mg

Usages et préparations culinaires

Une fois épluchée, l'igname se prépare de différentes manières :

- bouillie
- à la vapeur
- sautée à la poêle
- grillée avec la peau
- cuite au four
- en friture
- à l'étouffée : c'est le mode de cuisson du **bougna**, le plat traditionnel kanak, où l'igname, accompagnée d'autres légumes, d'une viande ou d'un poisson, est arrosée de lait de coco, assaisonnée, puis enveloppée dans des feuilles de bananier et cuite dans un four traditionnel en pierre pendant plusieurs heures.

Sa **chair est un peu farineuse avec un goût sucré**. Elle se cuisine en gratin, potages, purées, galettes, biscuits, gâteaux et même glaces (2).

Découvrir de délicieuses recettes dans "**Les récoltes du Caillou**" (5).

Toxicité

Certaines espèces d'ignames sont toxiques. En particulier, *D. bulbifera* contient des métabolites susceptibles de causer des dommages **au foie** (hépatotoxicité) et **aux cellules** (cytotoxicité) (6). Ses alcaloïdes sont solubles dans l'eau et détruits à la cuisson (7).

Vertus médicinales de la grand igname *D. alata* **(7)**

- Aliment nutritif et diététique
- Antibactérien
- Anti-inflammatoire
- Tonique pour l'appareil digestif
- Antispasmodique

Importance dans la culture Kanak

L'igname a une valeur symbolique très forte dans la culture kanak. **Le cycle de l'igname rythme la vie sociale**. Lors des évènements coutumiers, les clans de la terre offrent ce tubercule au chef et aux autres clans. L'igname est le symbole de l'homme. Il est considéré comme la **source de vie**.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter les deux fiches Agripedia suivantes :

- Place de l'igname et du taro dans la culture kanak
- Calendrier de l'igname

Description de la plante

Allure

- **Liane grimpante**
- Herbacée **annuelle** à feuilles caduques
- Tige volubile ou épineuse de section cylindrique ou anguleuse
- Tubercule **vivace**

Plants d'ignames, Centre Tjibaou, Nouméa © Lincks

Feuilles

- Position alterne ou opposée avec 5 nervures
- Couleur **glabre**
- Avec une **forme de cœur** (codiforme)
- Elles sont **comestibles** et utilisées en médecine traditionnelle
- Présence fréquente de bulbilles à l'aisselle qui peuvent servir à la multiplication
- La liane se développe pendant les 3-4 premiers mois et nécessite un tuteur

Feuilles d'igname © Lincks

Fleurs

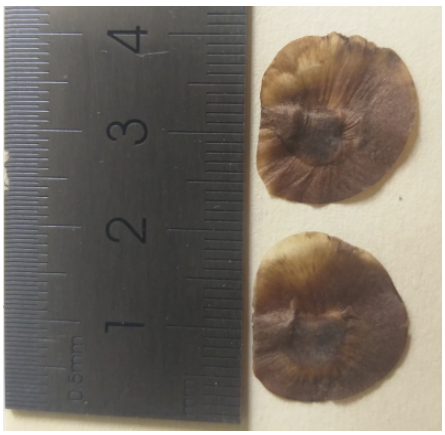
- Plants **dioïques** (sexes séparés)
- **Fleurs femelles** avec des ovaires infères triloculaires (11)
- **Fleurs mâles** avec 3 ou 6 étamines. Elles sont associées en petites grappes jaunes (11)
- Floraison abondante chez les espèces sauvages et réduite chez les espèces cultivées (1).

Igname, fleurs femelles © S. Blanc, Adecal-Technopole

Igname, fleurs mâle © S. Blanc, Adecal-Technopole

Fruits, graines

- Fruit sec déhiscent
- **Capsule trilobée** qui contient 6 graines
- Les graines sont entourées d'une **membrane ailée** et mesurent **1 à 1,5 cm.**



Les graines d'igname D. alata sont ailées et mesurent 1 à 1,5 cm © Adecal-Technopole

Racine, tubercule

- Partie la plus comestible de la plante
- Les **formes, la taille et le nombre sont excessivement variables**
- La forme peut être allongée, sphérique ou boursouflée
- Couleur externe brune
- **Chair blanche, jaune ou pourpre**
- Goût sucré
- Texture fibreuse et farineuse
- Les tubercules commercialisés pèsent **1 à 1, 5 kg**. Leur poids peut atteindre 10 kg

Ignames (D. Alata), marché Nouméa juillet 2024 © Agripedia

Saisonnalité

- **Juin-Juillet** : préparation des parcelles, des champs
- **Août à octobre** : plantation des tubercules-semences
- **Novembre à mars** : enroulement de la liane autour de son tuteur
- **Février à août** : récolte des tubercules

Consulter la fiche "Le calendrier de l'igname'

Caractéristiques des espèces les plus cultivées

D'après le centre des tubercules tropicaux (CTT) de la Technopole, **7 espèces d'ignames sont présentes en Nouvelle-Calédonie**. Il s'agit de D. alata, *D. cayenensis & rotundata, D. esculenta, D. transversa, D. bulbifera, D. pentaphylla, D. nummularia* (ou D. glabra).

La grande igname, *D. alata (7,8)*

Autres noms : la vraie igname, l'igname longue, l'igname du chef, Nâgôri (en Païcî), Oubi (à Balade), Oufi à Diaoué), Kou (à Yaté), Wakoko (à Maré).

- Le berceau géographique de l'espèce sauvage est inconnu
- Espèce la plus cultivée en Nouvelle-Calédonie avec **291 variétés conservées au CTT** (10)
- Forte variabilité morphologique
- Tige verte ou violette, très longue, ailée sur les angles, parfois avec des épines
- Liane volubile **à droite** (s'enroule sur le tuteur par la droite)
- Feuilles opposées, entières, en forme de cœur et à 5 nervures
- Le tubercule recherché pour les pratiques coutumières est la plupart du temps **long et unique**. Il peut être rond, régulier ou digité par 3 ou 4.
- Tubercule **charnu**, recouvert d'une peau mince, grisâtre ou violacée. En fonction du terroir l'épaisseur de la peau et sa couleur peuvent varier au sein d'une même variété
- Chair **blanche, jaune, pourpre** ou **marbré**

L'igname martiniquaise *D. cayenensis & rotundata* ou Dcr

Autres noms : l'igname africaine, Kwirïji (en A'jië), Wailu (à Maré et en bichlamar, Vanuatu, car elle a été introduite à partir de la commune de Houaïlou vers les années 1950), Kaledonia à Wallis et Futuna.

- Originaire d'Afrique et importée depuis les Antilles
- Tige ronde, vert clair, cireuse avec des épines à la base
- Liane volubile **à droite**
- Feuilles cordées, allongées, vert sombre
- **Tubercule massif,** souvent unique, cylindrique à la peau lisse, recouvert d'une peau marron clair
- **Chair blanche** pour les cultures de D. rotundata et **chair jaune** pour les cultures de D. cayenensis
- Dormance du tubercule plus courte
- Germination rapide après la récolte
- Sensible aux nématodes, résistant à l'anthracnose
- Récolte et conservation délicates, car l'épiderme cicatrise mal
- **3 variétés** présentes en Nouvelle-Calédonie

L'igname sauvage ou Waël, *D. transversa*

Autres noms : Wael (îles Loyauté de l'anglais wild, sauvage), Waël (Xârâcùù), Yövaayi (en A'jië), Covahi (en Cèmuhi), long yam, pencil yam (Australie).

- Originaire d'Australie, cultivée aux îles Loyauté
- Tige ronde, lisse, brun rouge
- Liane volubile **à droite**
- Feuilles vert sombre, en forme de cœur aux veines bien apparentes
- Belles fleurs en grappe
- **Tubercules en massue**, nombreux qui se récoltent en **novembre-décembre.** Ils sont parfois très minces, fibreux et amers
- Chair particulièrement appréciée avec un léger goût de patate douce
- **2 variétés** présentes en Nouvelle-Calédonie une à forme courte et une à forme longue
- Célébré lors de la fête du Waël à Maré

Ignames Waël en vente sur un marché de proximité à Lifou © S. Blanc, Adecal-Technopole

L'igname chinoise Waleï ou Wareï, *D. esculenta (7,8)*

Autres noms : l'igname douce, Wovilé (Nouvelle-Calédonie, Vanuatu), Warei (îles Loyauté), Ouaré (Yaté, Waèi (en Païci), Oualé (à Balade), Hùbin (en Cèmuhi)

- Originaire d'Asie du Sud-Est
- Forte variabilité morphologique
- Tige ronde, épineuse sur toute la longueur
- Liane volubile **à gauche**
- Feuilles de petite taille, vert sombre, en forme de cœur presque ronde, poilues à l'extrémité des tiges
- Pas de bulbilles
- **Tubercules ovales**, nombreux récoltés généralement en **septembre-octobre**
- **Sucré** et parfois fibreuse après la cuisson
- **Chair blanche, rouge ou pourpre**
- Résistante à l'anthracnose
- Se conserve bien et cicatrisent facilement
- **5 variétés** répertoriées et conservées en Nouvelle-Calédonie, mais il en existerait 8 au total
- Célébré lors de la fête du Waleï à Ouvéa fin juillet

L'igname sauvage ou Bwêt, *(D. glabra ou D. nummularia)*

Autres noms : Wanyaöl (Lifou, Ouvéa), Wanyeör (Maré), Pâa (Balade), Sigèrè, Do sigere, Mege (Canala), Soe, Yoé (Houaïlou), Paawa (Païta, Gomen), Dihâmwi (Cèmuhi), Tué (Païci).

- Originaire de Mélanésie
- Tige ronde ou avec 4 angles, puissante souvent épineuse
- Liane volubile **à droite**

- Longues branches latérales
- Feuilles cordées
- Sans bulbilles
- **Tubercule allongé couvert de petites racines**
- Plantée en octobre-novembre, elle se récolte après la grande igname
- Chair dure et blanche
- Rustique, résistante à l'anthracnose.
- C'est une espèce intéressante dans des stratégies de sécurité alimentaire.

Espèces de disette

Deux espèces sont peu cultivées et sont considérées comme des plantes de disette. Elles ont intéressantes pour leur rusticité.

- **L'igname à 5 doigts, *D. pentaphylla***

Autres noms : Wanyaöl (Lifou, Ouvéa), Wanyeör (Maré), Pâa (Balade), Sigèrè, Do sigere, Mege (Canala), Soe, Yoé (Houaïlou), Paawa (Païta, Gomen), Dihâmwi (Cèmuhi), Tué (Païci).

Liane volubile à gauche, feuilles palmées à 5 folioles, tubercule rond, souvent digité sur la Grande Terre (d'où son nom d'igname corail), aplati et compact avec une chair blanche à pourpre ; **1 variété** présente en Nouvelle-Calédonie.

- **L'igname bulbifère, *D. bulbifera***

Liane ronde sans épines qui s'enroule sur le tuteur par la gauche, bulbilles abondantes, **2 variétés** présentes en Nouvelle-Calédonie : l'une à chair blanche et l'autre à chair rouge.

Production en Nouvelle-Calédonie

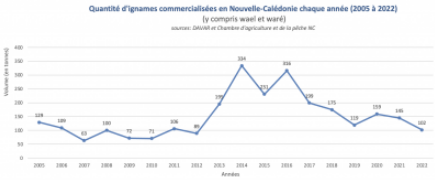
L'enquête menée en **2010** par l'Institut agronomique sur l'agriculture en tribu a montré que sur l'ensemble de la Nouvelle-Calédonie, la production de **tubercules tropicaux** dans les tribus s'élevait à **10 000 tonnes**, l'essentiel étant des ignames et des taros.

- 10 % de cette production est commercialisée sur les marchés informels de bord de route, soit 1000 tonnes
- la moitié de la production des ménages est **auto-consommée**
- la moitié de la production des ménages est **donnée** à la famille ou lors de cérémonies coutumière.

Volumes commercialisés

À titre de comparaison, la même année, en 2010, la quantité de **tubercules tropicaux** commercialisés sur les marchés formels s'élevait à **470 tonnes** (source Davar/Gouv NC), dont **71 tonnes d'ignames**.

Entre les années 2005 et 2016, la production et quantité d'ignames commerciales a connu une **forte croissance**, puis elle a connu une **forte baisse** jusqu'à atteindre 102 tonnes en 2022. Ces volumes ont atteint en moyenne **197 tonnes** chaque année au cours de la décennie 2012-2022.



Quantité d'ignames commercialisées en Nouvelle-Calédonie entre 2005-2022, source Davar et CAPNC

Reproduction, multiplication

L'igname peut être multipliée de trois façons (9) :

par la voie sexuée

- pollinisation du pollen d'une fleur mâle avec une fleur femelle
- type de reproduction peu utilisée car la floraison et la fructification sont des phénomènes rares et aléatoires
- certaines variétés sont stériles

par la voie végétative

- La plante se développe à partir d'un fragment de tubercule appelé bouture, **semence** ou semenceau**.**
- Le bouturage de tige est possible aussi, mais c'est une technique peu utilisée
- 25 à 50% de la récolte est reconvertie en semences (publi semenceaux)
- Le poids des semences varie de **50 g à 150 g** pour obtenir lors de la récolte suivante un tubercule de **800 g à 1 kg** (11)

- En culture conventionnelle, on utilise des tubercules de plusieurs kilos
- Traditionnellement, la multiplication se fait à partir d'un **tubercule entier** qui est conservé en vue de la plantation suivante
- La reproduction végétative est le mode de multiplication le plus répandu, toutefois, ce type reproduction produit des clones susceptibles de moins s'adapter aux changements environnementaux.

par la culture in vitro

- soit par micropropagation du bourgeon axillaire
- soit par microtubérisation

Préparation du sol

- **Juin-Juillet** : coupe et broyage de la végétation
- **Août** : enfouissement de la matière organique et ameublissement du sol et
- **Début septembre** : trouaisons, billons

Exigences, plantation et entretien

Exigences environnementales

- Parcelle en exposition **plein soleil**
- **Sol riche, léger, profond, drainant**
- Préférence : un sol sablo-limoneux
- Les sols sableux sont compatibles avec certaines variétés
- Évitez les sols argileux et les sols hyper-magnésiens
- Ne craint pas l'exposition au vent

Plantation

- Plantez les semences **dès la levée de leur dormance** vers fin août à octobre, selon les variétés (12).
- Pour une densité de 11 000 à 17 000 pieds/ha, les **distances de plantation** sont les suivantes :
  - interlignes entre 1,4 et 1,5 m pour faire des billons suffisamment grands
  - distance sur la ligne : 40 à 60 cm
  - il faut prévoir 2,8 à 4,5 tonnes de semences pour 1 ha, si le poids moyen d'une semence est de 250 g
- Enfoncez la semence **de 5 cm à 15 cm de profondeur** environ si vous craignez une sècheresse ou dans un sol drainant type sableux.
- L'orientation de la semence n'a pas d'importance.
- Plantez les têtes en début de ligne, car elles germent plus vite.
- Paillez la surface du sol pour conserver l'humidité et limiter l'enherbement. Les billons peuvent être recouverts de feuilles de cocotier.

Fertilisation

- Engrais de fond : 300 à 500 kg /ha
- Fumier : 5 à 10 t/ha
- En fonction des analyses de sol
- Soit en fonction des exportations en fonction du rendement escomptés?

Eau et irrigation

- Arrosez régulièrement pour **maintenir le sol frais sans excès d'eau**
- L'arrosage au **goutte à goutte** dès le début de la plantation est recommandé
- Évitez l'aspersion, car cela favorise l'anthracnose et l'enherbement interligne
- En septembre, l'apport de 5 mm d'eau par jour permet de compenser l'évapotranspiration
- Quand le feuillage est développé, **arrosez de préférence en fin de journée** pour éviter les brûlures liées à l'effet loupe des gouttes prisonnières dans le feuillage
- Plus les semenceaux sont petits, plus ils sont sensibles au manque d'eau, surtout en début de cycle

Tuteurage

- **Adaptez la taille de votre tuteur au poids du tubercule-semence** : préparez des tuteurs de grande taille lorsque le poids du tubercule-semence est important, car plus le poids de la semence est important, plus la liane sera développée.
- Le centre des tubercules tropicaux préconise un système de culture dit de "**tuteurage bas**" (compatible avec les variétés robustes). Il s'agit de tuteur en T en fer de 1 m de longueur sur lesquelles sont fixées de ficelles. Les tuteurs sont placés tous les 3 m sur les lignes. Cela permet d'éviter la verse, garder l'humidité et réduire l'enherbement.
- Passez chaque semaine pour **vérifier l'enroulement de la liane** autour de son tuteur pendant la période de forte croissance de la liane ((novembre-mars)

- Le tuteurage permet d'améliorer les rendements de 10 à 15 %.
- Les feuilles en surface réalisent la photosynthèse et permettent le remplissage du tubercule en amidon.

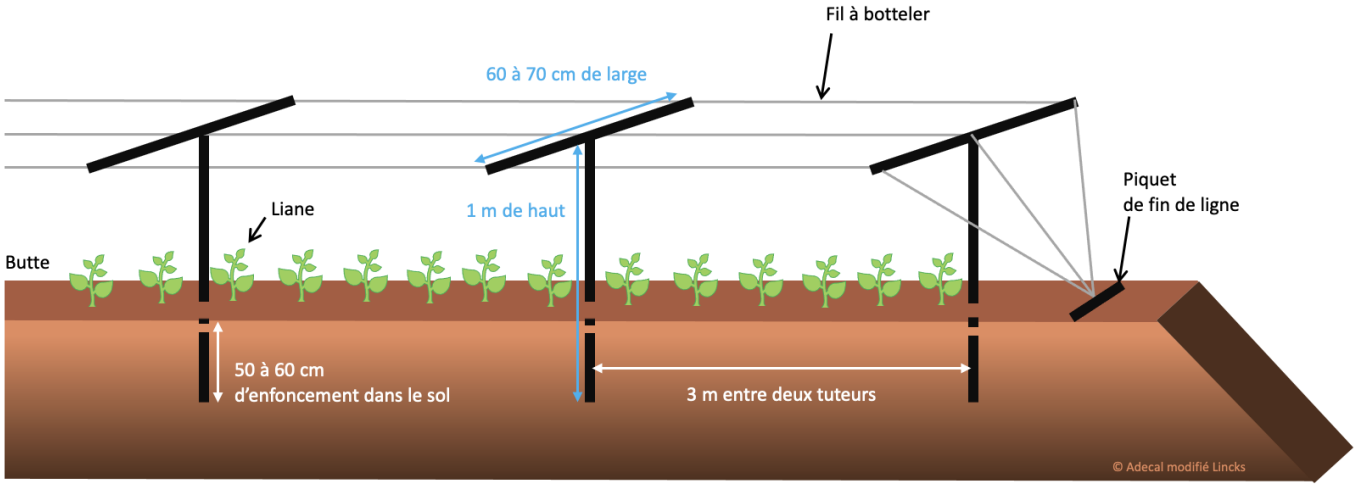


Schéma d'un tuteurage bas pour culture d'igname © Adecal modifié Lincks

Entretien

Contrôlez les mauvaises herbes jusqu'au début du mois d'avril car ils affaiblissent la plante

Rotation des cultures

En **culture intensive**, il est recommandé

- de pratiquer la culture de l'igname sur une même parcelle tous les 3 ans
- d'alterner la culture de l'igname avec du sorgho, des légumineuses ou des céréales dépourvues de nématodes
- une plante de couverture permet de protéger et enrichir la parcelle

En **culture traditionnelle**, la rotation des cultures est la suivante :

- Défrichage/brulis
- Culture de l'igname pendant 1 an
- Culture de la patate douce et du manioc pendant 1 an
- Culture du bananier ou **jachère pendant plusieurs années**
- Défrichage

Récolte

- Récolte à la main **lorsque les lianes sèchent.**
- Récolte semi-mécanique pour des variétés adaptées avec une **fossoyeuse** ou une mini-pelle (11).
- Vous pouvez vérifier la maturité en déterrant quelques tubercules : la peau doit être formée à la base du tubercule
- Chez certaines variétés, la maturité intervient lorsque le feuillage jaunit et se fane, chez d'autres, il reste vert.
- Coupez les tiges 10 à 15 jours avant la récolte.

Ignames précoces

- **Kokoci** : tubercule long, chair blanche, fragile qui exige une manipulation délicate.
- **Goropo** : tubercule de forme régulière, semi-long, racines sur l'ensemble du tubercule, chair blanche, excellente qualité gustative. Peut être manipulé sans trop de crainte.

Ignames de saison

- **Koupette** : chair appréciée des consommateurs.
- **Kokoci** : tubercule long, chair blanche, fragile qui exige une manipulation délicate.
- **Boitanin** : tubercule très allongé (70 à 80 cm), noble, de première catégorie, très bonne conservation.

Ignames tardives

- **Bwilana** : tubercule cassant au niveau de la tête, 2 à 5 tubercules par pied, très recherché des amateurs.
- **Touaourou** : excellente qualité, très recherché pour la consommation et les échanges cérémoniels.

Conservation

Certaines variétés se conservent mal lorsqu'elles sont blessées. Pour réduire les désagréments :

- Rafraîchissez les blessures avec un couteau propre
- Couvrez les **blessures** avec de la cendre de bois

Les tubercules sains destinés à la semence sont triés et trempés dans des **bacs d'eau chaude** (température de 45°C pendant 45 min ou 50°C pendant 30 min) pour lutter contre les ravageurs et maladies (11). On parle de thermothérapie. Puis ils sont conservés **plusieurs mois à l'abri de l'humidité**, sur claie, dans un local frais, ventilé, à l'abri des rats.

Ravageurs, maladies et traitements agroécologiques

Anthracnose

- Évitez de manipuler les lianes par temps humide
- Choisissez des variétés résistantes
- Développez certaines pratiques culturales : rotation, culture intercalaire...
- Adaptez l'itinéraire technique : espacement entre plant, entre billon, mode de tuteurage, poids de fragment...
- Traitement fongicide selon la dose inscrite sur le produit commercial homologué

Charançons

- Après la récolte, inspectez le tubercule
- Retirez les parties attaquées avant de les stocker
- Trempez les tubercules dans l'eau chaude qui élimine les larves superficielles
- Thermothérapie

Cochenilles

- Les cochenilles à bouclier peuvent être présentes au champ et à la récolte.
- Les cochenilles farineuses se développent après la levée de dormance lors de l'ébourgeonnage et au cours de stockage et principalement
- Inspecter régulièrement les tubercules stockés
- Passez rapidement les tubercules attaqués à la flamme
- Frottez les tubercules avec du laiteron

Nématodes

- Thermothérapie
- Privilégiez les variétés tolérantes et les tubercules sains

Champignons de conservation (moisissures)

- Évitez de replanter des tubercules infectées
- Évitez les blessures
- traitez les blessures fraîches avec de la cendre
- stockez les tubercules dans un endroit sec

Soutien à la réalisation de cette fiche

Cette fiche a été réalisée grâce au soutien financier de l'**Agence rurale** dans le cadre de son appui au développement de la filière « **Plantes comestibles, fruits et légumes de diversification** ».

L'Agence rurale et l'**Institut agronomique néo-calédonien** ont signé une **convention de partenariat en juin 2024 pour la réalisation et intégration d'une trentaine de fiches techniques variétales dans Agripedia**. L'objectif est ainsi de contribuer à l'amélioration de la couverture alimentaire du pays en proposant des produits locaux originaux, de qualités nutritionnelles et environnementales remarquables et adaptés aux conditions pédoclimatiques de la Nouvelle-Calédonie.

L'équipe d'Agripedia et l'IAC remercient l'Agence rurale pour ce précieux soutien !

En savoir plus sur le mécénat GOLD.

Nom du projet

Production scientifique

Soutien financier

Logos du partenariat "Plantes utiles"

Relecture

- Igname
- **Sébastien Blanc** (Adecal-Technopole, centre des tubercules tropicaux)
- David Bruy (IRD)

Citation bibliographique recommandée

Bonnet-Vidal E., Blanc S., 2025. Fiche "Igname". Agripedia.nc, [En ligne] (consulté le jour/mois/année)

Voir également **FAQ "Comment citer cette référence bibliographique ?"**

(4) Varin D., Brevart J., 2006. **L'igname en Nouvelle-Calédonie, espèces et variétés**. 1Editions AICA - Centre des tubercules tropicaux - Centre de documentation pédagogique de Nouvelle-Calédonie, Nouméa, xx p.

(5) Agence rurale. 2023. **Récoltes du Caillou**

(6) Avis de l'Anses. 2011. **Saisine n°2010-SA-0294** relatif à la pertinence des travaux menés par un fournisseur d'ingrédients de compléments alimentaires pour s'assurer de l'innocuité des extraits alcooliques d'Igname (Dioscorea) produits.

(7) P. Limousin, 2014. **Oceania planta medica, flore de Kanaky, vol. II** - Panacées alimentaires - p 83-85

(8) Walter A., Lebot V., 2003. **Jardins d'océanie**. IRD Éditions 329 p

(9) Dibi K. et al. 2016. **Inventaire des méthodes de production des semenceaux d'igname (*Dioscorea spp*) : une revue de la littérature**. Journal of animal & Plant Sciences, vol. 29, Issue 1 : 4496-4514

(10) Varin D., Brévart J, 2006. **L'igname en Nouvelle-Calédonie : espèces et variétés**. Première édition. Nouméa : Centre de documentation pédagogique de Nouvelle-Calédonie. ISBN 2-913090-88-5

(11) M'Bouéri C., Jordan M., 2019. **Rapport de stage de Master 2. Bilan des données de multiplication de l'igname et de création variétales au Centre des tubercules tropicaux au cours des 20-25 dernières années**. Adecal-Technopole.

(12) Cirad Port Laguerre, 1993. **Fiche technique N°03/93 "La culture commerciale de l'igname en Nouvelle-Calédonie (Dioscorea spp.).**

(13) Lebègue S, 2018. **Coutume Kanak**. Éditions Au vent des îles, ADCK, 419 p.

Sébastien BLANC

L'Adecal Technopole

25/02/2025

https://www.technopole.nc/fr, Adecal Technopole