



# Taro d'eau

*Colocasia esculenta*

- Plantes alimentaires
- Tubercules

Le taro est une plante alimentaire majeure des zones tropicales humides, cultivée pour son tubercule riche en amidon. En Océanie, il revêt aussi une forte valeur culturelle et symbolique.



## Identité

Nom scientifique <b><i>Colocasia esculenta</i></b>	Noms Kanak <b>Mwa (A'jië), Makué (Drehu), Néé (Drubea), Talo (Faga Uvea), Hyo (Nemi), Waud (Nengone), Āju-wë (Paici), Mwè (Xârâcùù)</b>
Famille <b>Araceae</b>	
Statut Biogéographique <b>Plante introduite cultivée</b>	
Origine géographique <b>Asie du Sud-est</b>	Autres noms communs <b>Cocoyam (anglais), macabo (français)</b>
Distribution géographique <b>Pays intertropicaux</b>	

## Description

Type de plante <b>Herbacée</b>	Durée de vie <b>Annuelle</b>
Feuillage <b>Persistant</b>	Hauteur à maturité <b>Entre 50 cm et 2 m</b>
	Largeur à maturité <b>Entre 50 cm et 2 m</b>
	Système racinaire <b>Peu développé</b>

## Conduite culturale

Multiplication <b>Bouturage</b>	Pollinisation --
Où planter ? <b>Intérieur, En pot, Extérieur, Pleine terre</b>	Croissance <b>Modérée</b>
Type de sol <b>Sol drainant, Tous types</b>	Entretien / Soins <b>Facile</b>
Densité <b>20 000 plants / ha</b>	Exposition au soleil <b>Soleil</b>
Productivité <b>20 à 50 t de cormes / ha</b>	Besoin en eau 
	Résistance à la sécheresse 

## Santé

Résistance aux ravageurs 
Résistance aux maladies 
Principaux ravageurs <b>Scarabée du taro, Sphinx du taro</b>
Principales maladies <b>Virus de la mosaïque, Cladosporiose</b>

## Usage & vertus

Alimentation <b>Transformation, Cuisiné</b>
Vertus --
Autre usage <b>Médecine naturelle, Médecine kanak</b>

## Saisonnalité

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



Cormes de Taro d'eau © Istock-Chercvc

## Généralités

Le taro est une plante herbacée de la famille des **Aracées**, originaire des forêts tropicales humides. Il est cultivé pour son "tubercule" nourrissant, appelé **corne**, qui se forme par une **accumulation de réserves à la base de la tige** (et non dans les racines). Ce corne constitue une source importante de glucides.

Certaines espèces produisent également des **feuilles comestibles**, qui sont consommées comme légumes-feuilles dans de nombreuses régions du Pacifique.

Le terme « taro » regroupe en réalité **plusieurs genres** de plantes très différentes :

- Colocasia
- Xanthosoma
- Alocasia
- Cyrtosperma

Plusieurs taros sont cultivés en Nouvelle-Calédonie (voir détails plus loin) : le **taro d'eau**, le **taro bourbon**, le **taro des montagnes** et le **taro géant**.

Les *Colocasia* seraient originaires d'**Asie du Sud-Est** (région Inde-Malaisie). Leur diffusion vers la Chine, le Japon, puis les

îles du Pacifique s'est faite au fil des migrations humaines, il y a plus de 2 000 ans. Aujourd'hui, le taro est cultivé dans toute la zone intertropicale humide (2). Le **taro de montagne** (*Xanthosoma*) provient d'Amérique centrale et de la Caraïbe.

En 2021, la production mondiale de taro s'est élevée à **12,4 millions de tonnes** (FAOSTAT).

Le taro du genre *Colocasia* est cultivé depuis très longtemps en Nouvelle-Calédonie. Des traces de **tarodières fossiles** ont été découvertes sur les pentes des collines de **Païta** et **Bourail**, témoignant d'une agriculture ancienne et bien implantée (1).

⚠ Le **taro cru est toxique**, en raison de la présence d'**oxalate de calcium**, un composé irritant présent dans toutes les parties de la plante (corne, feuilles, tiges).

Les populations océaniques ont su, au fil du temps, sélectionner des **variétés douces**, moins irritantes et parfaitement comestibles une fois bien cuites. Le corne constitue alors **un aliment de base** dans de nombreuses îles du Pacifique (3).

## Principales espèces cultivées

Les principales espèces cultivées en Nouvelle-Calédonie sont les suivantes (1) :

- **Taro d'eau** (*Colocasia esculenta* var. *esculenta*) : c'est l'espèce la plus cultivée sur le territoire, avec plus de 90 variétés recensées.

- **Taro bourbon** (*Colocasia esculenta* var. *antiquorum*) : une autre variété de *Colocasia*, moins répandue.

Produit un **corne principal** accompagné de nombreux **cormes secondaires en dormance**. Ses **petits cormes parfumés** sont récoltés et commercialisés, appréciés pour leur **savoir délicat**.

- **Taro de montagne** (*Xanthosoma sagittifolium*, aussi appelé *macabo*) : cultivé principalement en zone sèche ou en montagne.

- **Taro géant** (*Alocasia macrorrhiza*, dit « oreille d'éléphant ») : peu cultivé en Nouvelle-Calédonie mais présent à l'état sauvage ; plus fréquent à Wallis-et-Futuna.

- **Taro géant des marais** (*Cyrtosperma merkusii*) : introduit en 2015 au Centre des tubercules tropicaux. Il n'est pas encore cultivé localement (cycle très long de 10 à 15 ans).

## Usages et vertus

### Qualités nutritionnelles

Le taro d'eau est une plante nourrissante aux **valeurs nutritionnelles intéressantes**. Il s'agit donc d'un **aliment énergétique et équilibré**. Son corne est riche en **fibres alimentaires**, qui procurent une sensation de satiété durable, en **vitamines** (C,E) et en **minéraux** (phosphore, calcium, potassium).



Tableau 1. Composition pour 100 g du corme de taro d'eau cuit (source [ciqua.la.nses.fr](http://ciqua.la.nses.fr))

Énergie	131 kcal
Eau	63,8 g
Protéines	0,52 g
Glucides	29,5 g
Lipides	0,11 g
Fibres	5,1 g
Calcium	18 mg
Fer	0,72 mg
Magnésium	30 mg
Phosphore	76 mg
Potassium	484 mg
Sodium	15 mg
Vitamine C	5 mg
Vitamine E	2,93 mg
Vitamine B9	19 µg

### Préparations culinaires

Le **corme** est la partie la plus consommée. Les **feuilles et les pétioles** sont également comestibles et se cuisinent **comme des épinards** après cuisson. Le corme a un **goût doux et légèrement sucré**, à mi-chemin entre la pomme de terre, l'artichaut et le navet. Il peut être préparé de nombreuses façons :

- bouillie
- à la vapeur
- en gratin
- en soupe ou velouté
- en farine
- en friture
- à l'étouffée : c'est la méthode utilisée pour préparer le **bougna**, plat

traditionnel kanak. Le taro y est accompagné de légumes, de viande ou de poisson, arrosé de lait de coco, assaisonné, enveloppé dans des feuilles de bananier, puis cuit lentement dans un **four en pierre traditionnel**.

**À découvrir** : de délicieuses recettes dans [Les récoltes du Caillou](#) et dans [Le taro dans la cuisine du Pacifique](#).

### Vertus médicinales

Les **feuilles, tiges et racines** du taro sont utilisées dans les pharmacopées traditionnelles pour :

- soulager les **brûlures, piqûres et démangeaisons**,
- calmer les **maux d'estomac**, la **diarrhée** et les **otites**.

### Autres usages

Le taro d'eau est une plante aux multiples usages (3) :

- **Ornementale** : avec ses grandes feuilles vertes à nervures pourpres, il est apprécié comme **plante décorative**, en intérieur ou autour des bassins.
- **Utilitaire** : en Polynésie et au Vanuatu, ses feuilles sont utilisées comme **parapluies** ou pour **couvrir les huttes**.
- **Cosmétique** : au Japon, le corme est transformé en **éponge végétale** pour le nettoyage et l'exfoliation du visage.
- **Agroalimentaire** : le **glucomannane**, un mucilage extrait du corme (code F425), est utilisé comme **épaississant**,

**gélifiant ou émulsifiant** dans de nombreuses préparations industrielles.

### Importance dans la culture kanak

Le taro occupe une **place centrale dans la culture kanak**, où il est symbole de **la femme et de l'eau**. Dans les cérémonies coutumières, il complète l'**igname**, qui représente **l'homme et la terre** (4).

Le taro d'eau dans les langues Kanak :

Langue	Nom du taro
A'jië	Mwa
Drehu	Makué
Drubea	Néé
Faga Uvea	Talo
Nemi	Hyo
Nengone	Waud
Paicî	Âju-wë
Xârâcùù	Mwè

### Description de la plante

(Espèce : *Colocasia esculenta* var. *esculenta*, le taro d'eau, la plus cultivée en Nouvelle-Calédonie)

### Allure

- Plante **herbacée vivace**, pouvant atteindre **plus de 2 mètres** de hauteur.
- Développement en **rosette**, avec un feuillage dense et imposant.

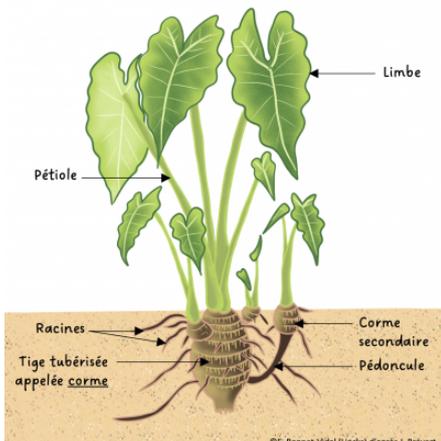
### Feuilles



- **Grandes feuilles** cordiformes (en forme de cœur), **pointues à l'extrémité**, de couleur verte à violacée.
- **Limbe épais**, pouvant mesurer jusqu'à **85 cm de long** et **60 cm de large**.
- **Disposition spiralée** autour de la tige (rosette)
- **Nervures saillantes** vertes à violettes
- **Pétiole inséré au centre du limbe**, ce qui donne à la feuille une orientation vers le bas. Il peut mesurer de **50 cm à 1 mètre**, et sa couleur varie du vert au violet.



Pied de taro d'eau, *Colocasia esculenta* © Agripédia



Anatomie végétale du taro d'eau *C. esculenta* © E. Bonnet-Vidal (Lincks) d'après J. Brévert d'après J. Brévert - Agripédia

### Fleurs

- **Floraison** : de **février à mai**.
- **Inflorescence en spadice**, typique des Aracées (comme l'arum) :
  - ✓ Un **épi central** (le spadice) entouré d'une **bractée** appelée **spathe**.
  - ✓ La spathe se compose d'une base verte (3 à 5 cm) et d'une partie supérieure jaune (15 à 35 cm), enroulée à son extrémité.
- Les fleurs sont petites et unisexuées (5) :
  - ✓ **Fleurs femelles** (ovaires) à la **base** du spadice.
  - ✓ **Fleurs mâles** (étamines) au **sommet**

### Fruits, graines

- Petites **baies** regroupées en grappe.
- Couleur **orangée** à maturité
- Chaque baie contient **2 à 5 graines** (5).

### Tige, racines, corme

- La partie souterraine comprend :
  - ✓ Le **corme principal** qui correspond à la **base de la tige**. Il est gorgée d'amidon. Il a une forme ovale, oblongue ou arrondie et peut peser plusieurs kilos.
  - ✓ Des **racines** fasciculées localisées sur le **tiers supérieur** du corme.

- Le système racinaire se comporte comme un tronc qui lorsqu'il grandit, remonte vers la surface.
- Le corme principal peut produire :
  - ✓ Des surgeons ou rejets (stolons) qui donnent naissance à des **cormes secondaires**.
  - ✓ Ou, selon la variété, des **branches soudées** directement au corme principal



Taros d'eau vendus sur un marché de Nouméa © Agripédia

### Les différentes variétés de taro d'eau

- Variétés normales "**mono-tiges**" :
  - **Une seule tige principale** sur le corme mère.
  - Les rejets **éloignés** du pied principal.
- **Variétés à branches** (appelées "*jar*" en langue vernaculaire ou "*branched corm*" en anglais) :
  - **Plusieurs tiges soudées** au corme principal.
  - Peu ou pas de stolons.

### Saisonnalité, calendrier

#### Plantation des boutures

- **Culture pluviale** (sans irrigation) : planter vos boutures **au début de la saison chaude** (en décembre, janvier).
- **Culture irriguée** : plantation possible **toute l'année**, mais attention aux températures inférieures à 15°C (entre juin et septembre) qui peuvent stopper la croissance du taro d'eau.

⚠ Plantation en **juin-août déconseillée** en raison des risques de :

- **désordres physiologiques** sur le tubercule mère à la reprise de



croissance.

- **pourritures**, lié à un **excès d'humidité en fin de cycle** et donc risque

Récolte des cormes

- **Culture pluviale** (sans irrigation) : récolte **7 à 8 mois après la plantation**, entre **juillet et août**.
- **Plantation en saison fraîche** (juillet-août) : récolte plutôt **9 à 10 mois après**, soit vers **mai-juin** de l'année suivante (1).

Influence du climat calédonien (1).

- La période **sèche (août à décembre)** ne permet pas un second cycle dans l'année : plante entre en **dormance** pendant cette saison. Elle **repréend sa croissance** avec le retour des pluies.
- Cette saisonnalité naturelle **protège la plante** des maladies de fin de cycle (pourritures)

Cycle du taro d'eau

Le cycle du taro d'eau comprend **trois grandes phases** :

Phase d'**installation**

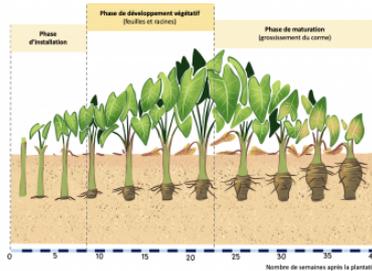
- Semaines 1 à 8 / jusqu'à la fin du 2<sup>e</sup> mois
- La bouture produit ses **premières feuilles**

Phase de **développement végétatif**

- Semaines 8 à 25 / jusqu'au 6<sup>e</sup> mois
- **Croissance rapide** de la partie aérienne (feuilles)
- La plante atteint sa **hauteur maximale**
- Phase **très sensible au manque d'eau**

Phase de maturation (**grossissement du corne**)

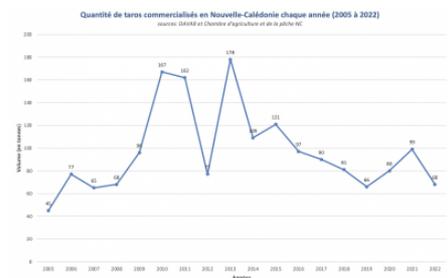
- Semaines 25 à 40 semaine / jusqu'au 8<sup>e</sup> mois
- Les feuilles **jaunissent, rétrécissent**, puis **sèchent**
- Le **corne grossit** et se charge en réserves
- Phase de **sensibilité à l'excès d'humidité** (risque de pourritures)



Le cycle du taro, infographie © E. Bonnet-Vidal (Lincks) - Agripédia

Production en Nouvelle-Calédonie

La quantité de taros commercialisés sur les marchés néo-calédoniens a connu une forte croissance entre 2005 et 2013, avec une chute importante au cours de l'année 2012. Depuis 2014, les volumes vendus connaissent une décroissance discontinue pour atteindre 68 tonnes en 2022.



Quantités de taros commercialisés sur les marchés de Nouvelle-Calédonie entre 2005 et 2022, source Davar et CAPNC

Caractéristiques des espèces ou variétés les plus cultivées en Nouvelle-Calédonie

Il existe **plus de 90 variétés** locales et introduites de taro d'eau en Nouvelle-Calédonie, reconnaissables à leurs **morphotypes variés** (1,5). Cette diversité s'enrichit régulièrement grâce :

- aux croisements réalisés par certaines productrices (notamment sur la côte Est),
- et aux sélections opérées au Centre des tubercules tropicaux.

Les variétés multipliées au centre des tubercules tropicaux (Adecal-Technopole) ont été choisies pour :

- la **forme régulière** de leur corne,
- la **diversité de leurs saveurs**,
- leurs **rendements intéressants**.

Consulter le **catalogue des variétés de taros d'eau** multipliées au Centre des tubercules tropicaux de Nouvelle-Calédonie (2019-2021) (6).

Multiplication du taro

Il existe **4 types de semences** pour la multiplication du taro (1,7,8) :

- **Rejets** (stolons)
- **Boutures de tige**
- **Petits tubercules** ou **cormes secondaires**
- **Graines** (gènèrent de **nouvelles variétés**, par reproduction sexuée)

Les plantules

- Ce sont des **plants complets** extraits de la parcelle avec leur petit corne.



- On peut prendre soit un rejet, soit une bouture de tête issu du corne principal après la récolte.
- Cette multiplication végétative permet de conserver la même variété de génération en génération
- Choisir des **plants vigoureux**, de **même taille et allure**, pour une plantation homogène.

#### Les boutures de tige

- Lors de la récolte des cornes : garder environ **30 à 50 cm** de tige + **2 cm de sommet du corne**.
- Supprimer les **feuilles vivantes**, les **parties hautes** de la tige, et les **tissus morts**.

#### Les rejets

- Une plantation peut produire **1 à 8 rejets par pied**, selon la variété.
- Sélectionner des **rejets sains, indemnes de maladies**.
- Supprimer les feuilles et le corne avant stockage.
- Stocker dans un lieu **humide et ombragé**, de type **pépinière à boutures**.

## Exigences environnementales

- Parcelle **ensoleillée**
- **À l'abri du vent**

## Sol et préparation du sol

- **Tout type de sol** :
- Sols **bien drainés**, profonds, friables et non inondés
- **Zones humides** : bords de rivières, zones marécageuses, ou sols très humides avec **drainage maîtrisé**

#### Préparation

- **Désherbage** : manuel ou mécanique
- **Travail du sol** : labourez puis passage du **griffe** puis du **rotobator** (fraise) à 5–7 jours d'intervalle pour **pulvériser les mottes**
- **Ouverture des trous de plantation** :
  - ✓ En culture manuelle → à la **pelle** : **trous de 15 à 20 cm de profondeur**
  - ✓ En culture mécanisée → à la **tarière à moteur** ou au **corps rayonneur**, pour former des **sillons d'environ 20 cm**

## Plantation

- Planter la bouture **au fond du trou ou du sillon**.
- Recouvrir avec un **paillage épais** pour maintenir l'humidité : paille de sorgho, paragrass, feuilles de cocotiers
- **1 à 2 mois** après la plantation :
  - ✓ **reboucher les trous**
  - ✓ **butter les plants**, à l'aide d'une binette en **culture manuelle** (ramener de la terre au pied du plant). Cela évite que le corne soit attaqué par les rats, les poules d'eau

ou les insectes ravageurs. En **culture mécanisée**, utilisez un outil à dent, puis la butteuse, afin de ne pas abimer les racines si la plantation a été faite au fond des sillons.

#### Densité de la plantation

- **Espacement recommandé** : **50 à 70 cm** entre chaque plant sur la ligne
- Densité optimale : **20 000 à 22 000 plants/ha**
  - ✓ **Espacement trop grand** → les cornes seront gros, moins nombreux et les mauvaises herbes s'immisceront entre les plants.
  - ✓ **Espacement trop serré** → cornes **plus petits**

#### Paillage

Matériaux utilisables pour un paillage efficace :

- Copeaux de bois
- Feuilles sèches de bananier ou de cocotier
- Carton

#### Fertilisation

- **Adapter les apports** à la nature du sol
- ⚠ **Éviter les apports d'azote** dans les **3 derniers mois avant récolte**, car le corne deviendrait mou et spongieux.

## Eau et irrigation

- **Pluviométrie optimale** : environ **2500 mm/an**, bien répartis



■ Possibilité de culture en **tarodièrre irriguée** (comme une rizièrre)

■ **Arrosage régulier** nécessaire pour **maintenir le sol frais et humide, sans excès d'eau**, surtout pendant la phase de croissance des feuilles.

■ Méthodes recommandées : **aspersion** ou **goutte à goutte** dès le début de la plantation.

■ À partir du **6e-7e mois**, réduire progressivement l'arrosage

■ ⚠ Un bref stress hydrique peut stopper la croissance végétative.

■ ⚠ Le taro **supporte l'inondation, mais l'eau ne doit pas stagner**

## Récolte du corme

■ **7 à 8 mois après la plantation**, lorsque les **feuilles jaunissent et sèchent**.

■ Lors de l'arrachage, conservez **15 à 20 cm de tige** pour une meilleure **conservation**.

■ En période sèche : les cormes peuvent rester **2 à 3 mois en terre**, ce qui permet **d'échelonner la récolte**.

■ ⚠ Si la **maturité est atteinte pendant la saison humide**, récoltez rapidement pour **éviter la pourriture**.

## Conservation

■ Les cormes se **conservent mal à température ambiante** : ils doivent être **consommés ou vendus rapidement**, dans les jours suivant la récolte.

■ Conservation possible jusqu'à **6 mois** : température : **10°C ± 3°C** et humidité : **85 à 90 %**.

■ Les cormes sont **faciles à congeler** (8).

## Rendement

**Rendement traditionnel** : entre **20 et 50 tonnes/ha** (8)

Le temps consacré à la culture d'un hectare se décompose ainsi (en jour-personne) (8) :

Préparation du sol	20 à 30 jours
Plantation	6 à 10 jours
Entretien	25 à 35 jours
Récolte	30 à 40 jours
Total	<b>81 à 115 jours.</b>

## Maladies et ravageurs

### Ravageurs des feuilles (19)

■ **Puceron *Aphis gossypii*** : peut pulluler sur la face inférieure des feuilles. Peut transmettre le virus de la mosaïque du taro (Dasheen mosaic virus).

■ **Insecte sauteur *Tarophagus proserpina*** : s'attaque aux feuilles et aux tiges et se loge dans le cœur du taro ce qui rend difficile les interventions de lutte. Petit insecte noir avec une large bande blanche sur le dos, **spécifique du taro**, vecteur de viroses. Par de forte infestation, on peut voir des **exudats orange/rouge sur les tiges**.

■ **Sphinx du taro *Hippotion celerio*** : papillon nocturne. Chenille à éperon noir caudal. Dévore les feuilles jusqu'à pétiole (5). La femelle pond ses œufs les feuilles et en disséminant un par feuille généralement. La larve s'alimente de feuilles.



*Sphinx du taro, H. celerio* © S. Cazères, IAC

■ **Noctuelle du tabac *Spodoptera litura*** : papillon dont les œufs sont déposés en grappe sur les limbes. La femelle pond 200 à 300 œufs sur la face inférieure des feuilles. Les jeunes chenilles sont **grégaire**s, puis **solitaires**. Elles se nourrissent du limbe. **Cycle complet** : **1 mois** (6 stades larvaires, adulte : 8 jours) (5).



*La noctuelle du tabac S. litura* © S. Cazères, IAC

■ **Cicadelles** : peuvent pulluler sur les feuilles.

■ **Acarien *Tetranychus neocaledonicus*** : présent sur la face inférieure des feuilles. Grandes zones argentées le long des nervures.

■ **Champignon *Cladosporium colocasiae*** : responsable de **cladosporiose** (perte importante des feuilles). Se manifeste au moment de la saison fraîche par la présence de taches circulaires sur les feuilles et un jaunissement entre les nervures qui conduit à la nécrose.



- **Virus de la mosaïque du taro** : symptômes de mosaïque sur les feuilles. Il est transmis par des insectes piqueurs ou suceurs.

#### Ravageurs des cormes

- **Champignon *Pythium sp.*** : présent dans le sol, provoque la **pourriture** du corme. La chair devient molle et malodorante.
- **Scarabée du taro *Papuana huebneri*** : vit dans le sol. Sa larve creuse des galeries sur les cormes, les rendant impropres à la commercialisation.



Scarabée du Taro-Papuana huebneri, adulte

Scarabée du Taro *Papuana huebneri* © Antoine Mantilleri, MNHN Paris

#### Les maladies physiologiques

- **Loliloli** : provoqué par un **excès d'azote** pendant le grossissement du corme (devient spongieux et mou). L'amidon du corme se transforme en sucre et migre vers les feuilles.
- **Pourriture dure** : eau du corme qui **s'épaissit, craquelle et s'effrite**. La chair est parcourue d'indurations de couleur jaune-brun. Atteint le système vasculaire. Serait liée à un **excès de sel** dans le sol.

## Méthodes de lutte agroécologiques

- Utiliser des **variétés naturellement résistantes** aux ravageurs et maladies.
- Planter des **boutures saines** provenant de plants sains ;
- **Éviter l'eau stagnante** sur la parcelle. Elle s'échauffe et favorise les **champignons pathogènes**.
- Ne pas laisser les plants à maturité **trop longtemps en terre**, surtout en saison humide.
- En cas de forte attaque : **changer de parcelle**, mettre en place une **rotation culturale de 2 à 3 ans** avec d'autres cultures.

## 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.



Logos du partenariat "Plantes utiles"



## Auteurs

Publié : Mars 2025

## Rédaction de la fiche

- Estelle Bonnet-Vidal ([Lincks, communication et partage des savoirs](#))
- Sébastien Blanc (Adec-al-Technopole, centre des tubercules tropicaux)

## Citation bibliographique recommandée

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

Voir également [FAQ "Comment citer cette référence bibliographique ?"](#)

## Sources

- (1) Varin D., 1994. **La culture du taro d'eau**. Magazine Agriculture et développement N°4, Cirad.
- (2) Joudy I. D., 2011. **Pratiques traditionnelles, valeur alimentaire et toxicité du taro *C. esculenta* produit au Tchad**. Thèse Université Blaise Pascal Clermont Ferrand.
- (3) Limousin P., 2014. **Oceania planta medica, flore de Kanaky, vol. II** - Panacées alimentaires - p 190-191
- (4) Collectif ADCK, 1998. **Le guide des plantes du chemin Kanak**. Agence de développement de la culture Kanak (ADCK), Centre culturel Tjibaou p 20-21
- (5) *Colocasia esculenta*, Taro, Wikipedia [https://fr.wikipedia.org/wiki/Colocasia\\_esculenta](https://fr.wikipedia.org/wiki/Colocasia_esculenta) consulté le 14 août 2024.
- (6) Jordan M., Blanc S., Varin D., 2021. **Catalogue des variétés de taro d'eau *C. esculenta* multipliées au Centre des tubercules tropicaux**, Adec-al-Technopole.
- (7) Garnier C., 2004. **La culture du taro, note technique**. Service du développement rural de Polynésie française, 16 p.
- (8) Collectif 2023. **Mémento de l'agronome**. Cirad, Gret, Ministère des affaires étrangères (France). Éditions Quae p 843-850.
- (9) Mille C., Cazères S., Grandison G., Toussiro M. et Jourdan H., 2023. **Guide de reconnaissance des ravageurs et des auxiliaires de Wallis-et-Futuna**. IAC Éditions/DSA, 447 pages.



**Sébastien BLANC**  
L'Adec-al Technopole  
25/02/2025  
<https://www.technopole.nc/fr>, Adec-al Technopole

