

Cyrtosperma merkusii (Hassk.) Schott, 1857

(Taro géant des marais)

Identifiants : 10813/cyrmer

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Ordre : Alismatales ;**
- **Famille : Araceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Arales ;**
- **Famille : Araceae ;**
- **Genre : Cyrtosperma ;**

- **Synonymes : *Cyrtosperma chamissonis* (Schott) Merr. 1914, *Cyrtosperma edule* Schott 1861, *Cyrtosperma lasioides* Griff. 1851, *Cyrtosperma nadeaudianum* J.W.Moore 1933, *Lasia merkusii* Hassk. 1844 ;**

- **Synonymes français : taro des Atolls ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : swamp taro, giant swamp taro, pulaka , Ape de veo, Aro matawa, Baba, Babai, Brak, Bwanihaka, Dababai, Gabi, Galiang, Gallan, laraj, Kakake, Kakale, Kakama, Kape ta'a-ta'a, Karake, Lak, Lok, Maota, Muen, Muiang, Mwahng, Mweiang, Mwong, Niha, Palanau, Palauan, Paluku, Papai, Papoi, Pasruk, Pula'a, Pulaka, Puna, Pura, Puraka, Puraka, Pwolok, Ta'o, Tao Kape, Te babai, Tepulaka, Tepulaka, Tepuraka, Ula, Via kana, Via kau, Voruku ;**



- **Note comestibilité : *****

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Racine (cormes^{0(+x),~27(+x)(dp*)} cuits [nourriture/aliment^{(((dp*))} : légume^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Rhizomes consommés localement^{(((27(+x))}. Il s'agit principalement (ou uniquement ? (qp*)) de la partie renflée/épaisse en tubercule écailloux appelée corme^{(((dp*))}.

Les bulbes sont pelés et bouillis ou rôtis. Ils sont également utilisés pour faire de la farine. Les feuilles et les jeunes fleurs peuvent être mangées. Les tubercules sont souvent bouillis puis écrasés et laissés à fermenter avant de cuire à nouveau

Partie testée : racine^{(((0(+x))} (traduction automatique)

Original : Root^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
72.4	343	82	1.1	5	15.7	1.3	0.11



- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par L 'Illustration horticole (vol. 39: t. 153, 1892), via plantillustrations

Par Tau?olunga (Travail personnel), via wikipedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Ce taro est vu dans certaines zones côtières de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais ne devient important que dans certaines des îles des atolls coralliens. C'est une culture majeure dans les îles Atoll du Pacifique^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. This taro is seen in some coastal areas of Papua New Guinea but only becomes important in some of the coral atoll islands. It is a major crop in Atoll Islands in the Pacific^{(((0(+x))}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale qui pousse de 18 ° N à 20 ° S. Il pousse dans les marécages frais ou saumâtres jusqu'à 150 m d'altitude. L'eau de 0,6-0,9 m de profondeur et riche en humus est l'environnement utilisé. Il peut supporter l'ombre. Il peut résister aux inondations. Il se produit en Papouasie-Nouvelle-Guinée, aux îles Salomon et aux Philippines ainsi que dans d'autres pays. On le trouve dans les vallées du centre et du sud des Philippines. Il est cultivé dans les Visayas et les Camarines. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il devient important à Bougainville. Il pousse dans les marécages frais ou saumâtres jusqu'à 150 m d'altitude. Il se produit sur les îles atolls. Il a une tolérance au sel raisonnable (2%)^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant and grows from 18°N to 20°S. It grows in fresh or brackish swamps up to 150 m altitude. Water 0.6-0.9 m deep and rich in humus is the environment used. It can stand shade. It can withstand flooding. It occurs in Papua New Guinea, the Solomon Islands and the Philippines as well as in other countries. It is found in valleys in central and southern parts of the Philippines. It is grown in Visayas and Camarines. In Papua New Guinea it becomes important in Bougainville. It grows in fresh or brackish swamps up to 150 m altitude. It occurs on atoll islands. It has reasonable salt tolerance (2%).

- Localisation :

Asie, Brunei, îles Caroline, Chine, Chuuk, îles Cook, Fidji, Polynésie française, FSM, Guam, Indonésie, Kiribati, Malaisie, Marquises, îles Marshall, Micronésie, îles Mortlock, Nauru, Pacifique, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Rotuma, Samoa, Asie du Sud-Est, Singapour, îles Salomon, Tahiti, Tokelau, Tonga, Truk, Tuvalu, Vanuatu, Vietnam, Yap^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : Asia, Brunei, Caroline Islands, China, Chuuk, Cook Islands, Fiji, French Polynesia, FSM, Guam, Indonesia, Kiribati, Malaysia, Marquesas, Marshall Islands, Micronesia, Mortlock Islands, Nauru, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Polynesia, Rotuma, Samoa, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, Tahiti, Tokelau, Tonga, Truk, Tuvalu, Vanuatu, Vietnam, Yap^{(((0(+x))}.

- Notes :

Il existe 11 à 12 espèces de Cyrtosperma^{(((0(+x)) traduction automatique))}.

Original : There are 11-12 Cyrtosperma species^{(((0(+x)))}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Taro_g%C3%A9ant_des_marais_\(en fran%C3%A7ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Taro_g%C3%A9ant_des_marais_(en fran%C3%A7ais)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Pulaka_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Pulaka_(source_en_anglais)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Cyrtosperma_merkusii_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Cyrtosperma_merkusii_(source_en_anglais)) ;

◦⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cyrtosperma_merkusii ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-54892 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12943> ;

dont livres et bases de données :⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 111, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Cyrtosperma merkusii (chamissonis) swamp taro references. ; Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 113 ; Ali,A & Asghar,M., The Agronomy of Cyrtosperma chamissionis in Kiribati. Alafua Agricultural Bulletin 12(3): Sep.-Dec. '87. ; Allen, R.N., 1929, Photomicrographs of Philippine starches. Philipp.J. Sci., 38(2):247-248. ; Barrau, J., 1957, Les aracees a tubercles alimentaires das iles du Pacifique sud. J.Agric.trop.Bot appl. 4(1):36-40. ; Barrau, J., 1959, The sago palms and other food plants of marsh dwellers in the south Pacific islands. Econ.Bot..13(2):159-162. ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Melanesia. Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 17 ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 39 ; Boag, A.D. and Curtis, R.E., 1959., Agriculture and population in the Mortlock islands. Papua New Guinea Agric. J., 12(1):21-24. ; Brown, D., 2000, Aroids. Plants of the Arum family. Timber Press. (Second edition) p 262 ; Bradbury, J.H., and Holloway, W.D., 1988, Chemistry of Tropical Root Crops. ACIAR, Canberra. pp 24, 66, 97, 181-184. ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 31 ; Burkhill, I.H., 1935, A dictionary of the economic products of the Malay Peninsula. London. p 755 (Also as Cyrtosperma edule) ; Catala, R. L. A., 1957, The babai. Atoll Res. Bull. 59:67-75 ; Chandra, S. (Ed), 1984, Edible Aroids. Oxford. ; De la Cruz,E.,1973, Root and Tuber crops of the Trust Territory of the Pacific Islands. Proc. 2nd. Int. Symp. Trop. Root & Tuber Crops. Honolulu, Hawaii Vol 2.:77-86. ; Englberger, L., et al, 2005, Carotenoid content of pandanus fruit cultivars and other foods of the republic of Kiribati. Public health nutrition 9(5), 631-643 (As Cyrtosperma chamissonis) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 23 (As Cyrtosperma chamissonis) ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 12 ; Gesmundo, A. E., 1932, The nutritive value of gallan. Cyrtosperma merkussii (Hasskarl) Schott. Philipp. Agric. 21:106-126. ; Hay, A., 1988, Cyrtosperma (Araceae) and its Old World Allies. Blumea 33 (1988) 427-469. ; Henderson, C. P. and I. R. Hancock, 1988, A Guide to the Useful Plants of the Solomon Islands. Res. Dept. Min of Ag. & Lands. Honiara, Solomon Islands. p 29 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 348 ; Kay, D.E., 1973, Root Crops. TPI Crop and Product Digest. p139-143. ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lambert, M., 1982, The cultivation of taro" Cyrtosperma chamissonis Schott in Kiribati pp163-165 in Regional Technical Meeting on Atoll Cultivation 1982