

Dioscorea alata L., 1753 (Igne ailée)

Identifiants : 11489/dioala

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Dioscoreales ;
- Famille : Dioscoreaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Dioscoreaceae ;
- Genre : Dioscorea ;

- Synonymes : *Dioscorea aculeata* L. 1753 (nom irrésolu et non placé, selon TPL), *Dioscorea atropurpurea* Roxb. 1832, *Dioscorea colocasiifolia* Pax 1892, *Dioscorea eburnea* Lour. 1790, *Dioscorea esculentus* non Lour., *Dioscorea fasciculeata* non Roxb., *Dioscorea globosa* Roxb. 1832, *Dioscorea purpurea* Roxb. 1832, *Dioscorea rubella* Roxb. 1832, *Dioscorea sapinii* De Wild. 1912, *Dioscorea sativa* auct. (non L.) : *Dioscorea sativa* Munro 1844 ;

- Synonymes français : igname Saint-Martin, cambarre, grande igname, igname aux Indes Orientales, igname franche, igname française (à tort), igname de Chine ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : greater yam, purple yam, Guyana arrowroot, ten-months yam, water yam, white yam, winged yam, yam, kawai (local), aloo (Calcutta), kam aloo (kam-aloo, Calcutta), choopuree aloo (local), guranya-aloo (local), lal-guranya-aloo (local), uvi (fj), geflügelter Yam (de), wasser Yamswurzel (de), inhame (pt,br), ñame blanco (es), ñame de agua (es), tabena (es), storjams (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

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

Détails :

Les tubercules sont bouillis ou cuits au four ; ils peuvent être grillés, frits ou transformés en purée. Quand ils se produisent, les tubercules aériens des bulbilles sont également cuits et mangés^{{{{0(+x)}}}{{27(+x)}}}. Plante largement cultivée dans le monde^{{{{0(+x)}}}{{27(+x)}}}.

Les tubercules sont bouillis, cuits au four ou marmonnés. Ils peuvent être rôtis, frits ou écrasés. Lorsqu'ils se produisent, les tubercules aériens des bulbilles sont également cuits et consommés

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
76.6	323	77	2.0	18	10	0.8	0.39



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 8: t. 537, 1829) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, c'est une culture cérémonielle très importante dans certaines régions et un aliment de base dans de nombreuses régions saisonnièrement sèches. C'est l'aliment de base de millions de personnes dans le monde^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. In Papua New Guinea it is a very important ceremonial crop in some areas and a staple food in many seasonally dry areas. It is the staple food for millions of people globally^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à environ 1800 m sous les tropiques. Les ignames sont les plus importantes dans les régions saisonnièrement sèches. Ils ont besoin d'un sol bien drainé et d'une fertilité raisonnable. La température maximale est > 30 ° C tandis que le minimum est de 20 ° C. La plage de température optimale est de 25 à 30 ° C. Les pluies sont souvent saisonnières dans les zones d'igname et le maximum à être nécessite 14-20 semaines de pluie avec un optimum de 1150 mm pendant la saison de croissance. Les ignames peuvent tolérer la sécheresse mais donnent des rendements maximaux avec de fortes précipitations. La période de pluie critique se situe au cours des 5 premiers mois. La lumière influence la croissance des tubercules. Une exposition continue des tubercules à la lumière réduit considérablement les rendements des tubercules. Durée du jour - Les ignames sont influencées par la photopériode ou les heures d'ensoleillement. Les journées courtes (moins de 10 à 11 heures d'ensoleillement) favorisent le développement des tubercules. Cela ne convient pas aux atolls. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows from sea level up to about 1800 m in the tropics. Yams are most important in seasonally dry areas. They need a well drained soil and it has to have reasonable fertility. The temperature maximum is >30Â°C while the minimum is 20Â°C. The optimum temperature range is 25-30Â°C. Rainfall is often seasonal in yam areas and the maximum to be needs 14-20 weeks rain with an optimum of 1,150 mm during the growing season. Yams can tolerate drought but give maximum yields with high rainfall. The critical rain period is during the first 5 months. Light influences tuber growth. A continuous exposure of tubers to light significantly reduces tuber yields. Day length - Yams are influenced by photoperiod, or hours of sunlight. Short days (less than 10-11 hours of sunlight) favours tuber development. It does not suit atolls. It suits hardiness zones 10-12. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Samoa américaines, Anguilla, Asie, Australie, Bangladesh, Barbade, Bénin, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Chuuk, Colombie, Comores, République démocratique du Congo, Îles Cook, Costa Rica , Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, île de Pâques, Éthiopie, Fidji, FSM, Gabon, Gambie, Ghana, Guam, Guatemala, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée- Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Japon, Laos, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Mali, Mariannes, Marquises,

Mexique, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Nauru , Népal, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Palau, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Porto Rico, Samoa, Sao Tomé et Príncipe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Îles Salomon, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Suriname, Taïwan, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tokelau, Tonga, Truk, Tuvalu , Ouganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, American Samoa, Anguilla, Asia, Australia, Bangladesh, Barbados, Benin, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central America, China, Chuuk, Colombia, Comoros, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ethiopia, Fiji, FSM, Gabon, Gambia, Ghana, Guam, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Japan, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Mali, Marianas, Marquesas, Mexico, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, New Zealand, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Palau, Panama, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Polynesia, Puerto Rico, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Solomon Islands, Southern Africa, South America, Sri Lanka, St Lucia, St. Vincent and Grenadines, Sudan, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tokelau, Tonga, Truk, Tuvalu, Uganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Yap, Zambia^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 650 espèces de Dioscorée. Dém^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 650 species of Dioscorea. Demo^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_alata_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_alata_(en_français)) ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-239747 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14175> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 230 à 284 [Dioscorea alata L., Dioscorea atropurpurea Roxb., Dioscorea eburnea Lour. 1790, Dioscorea globosa Roxburgh, Dioscorea purpurea Roxb., Dioscorea rubella Roxb.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 26 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 174 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 209 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 45 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 20 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 143