

# Dioscorea dumetorum (Kunth) Pax, 1887 (Ilgname amère)

Identifiants : 11534/diodum

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- 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 triphylla* Schimp. ex Kunth, *Dioscorea triphylla* Schimp. ex Kunth var. *tomentosa* Rendle, *Dioscorea triphylla* Schimp. ex Kunth var. *dumetorum* (Kunth) R. Kunth, *Dioscorea triphylla* Schimp. ex Kunth var. *abyssinica* R. Knuth, *Dioscorea triphylla* Schimp. ex Kunth var. *rotundata* R. Knuth, *Dioscorea buchholziana* Engl, *Helmia dumetorum* Kunth ;

- Synonymes français : Ilgname sauvage ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African bitter yam, cluster yam, three leafed yam , Chinkolongo, Cinkolongo, Dimhue, E-dyeny, Ekesya-bangoya, Elenge, Esuri yam, Esuru, Idiya, Ikamba, Inkolongo, Kigongo, Kikwa, Kinana, Kotonto, Kulu sanga, Lefe, Ma-nyeny, Mabaia, Mpeta, Ndiga, Ndiya, Nkasa, Rogon biri, Trifoliate yam, Tugu, Yayii ;



- Note comestibilité : \*\*\*

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

Racine<sup>0(+x)(dp\*)</sup> (tubercules cuits<sup>{{0(+x)},{{27(+x)}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{{{dp\*}}}}</sup> : légume<sup>0(+x)</sup>]) comestible<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Détails :

Tubercules riches en amidon. Plante de grande importance locale<sup>{{27(+x)}}</sup>. Le tubercule est bouilli, pelé, tranché, pilonné, et imprégné d'eau courante (de préférence salée) puis séché ; il est également utilisé pour fabriquer une boisson alcoolisée<sup>{{0(+x)}}</sup>.

ATTENTION: certaines formes sont toxiques. Ils doivent être traités avant d'être utilisés. Le tubercule est bouilli, pelé, tranché, pilé et trempé dans de l'eau courante (de préférence salée) puis séché. Il est également utilisé pour faire une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer

Partie testée : tubercule<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique)

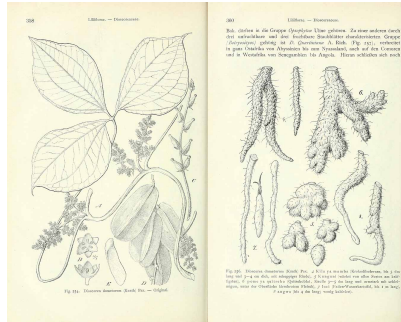
Original : Tuber<sup>{{0(+x)}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 67              | 520          | 124            | 3.2           | 0                    | 0                | 0        | 0         |



**(1\*)ATTENTION : toxicité potentielle ; certaines formes sont toxiques ; elles doivent être traitées avant d'être utilisées. De plus, l'alcool est une cause de cancer.**  
**(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : toxicité potentielle<sup>{{27(+x)}}</sup> ; certaines formes sont toxiques ; elles doivent être traitées avant d'être utilisées. De plus, l'alcool est une cause de cancer<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

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



**De gauche à droite :**

**Par Engler, H.G.A., Drude, O., Vegetation der Erde: Sammlung pflanzengeographischer Monographien (1896-1928) Veg. Erde, via plantillustrations**

**Par Engler, H.G.A., Drude, O., Vegetation der Erde: Sammlung pflanzengeographischer Monographien (1896-1928) Veg. Erde, via plantillustrations**

- **Autres infos :**

**dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

- **Statut :**

**C'est un légume cultivé commercialement. Un aliment de famine<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : It is a commercially cultivated vegetable. A famine food<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il est originaire d'Afrique tropicale. Il pousse entre 15 ° N et 15 ° S. Il pousse à la lisière des forêts et le long des berges des rivières. Il se produit entre 500 et 1 400 m d'altitude<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : A tropical plant. It is native to tropical Africa. It grows between 15°N and 15°S. It grows on the edges of forests and along river banks. It occurs between 500-1,400 m altitude<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

- **Localisation :**

**Afrique, Angola, Asie, Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, RD Congo, Congo R, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Éthiopie, Gabon, Ghana, Guinée, Guinée, Afrique du Sud, Guinée-Bissau, Inde, Côte d'Ivoire, Kenya, Malawi, Mali, Mozambique, Nigéria, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Sénégal, Sierra Leone, Ouganda, Soudan, Tanzanie, Togo, Ouganda, Zambie, Zimbabwe<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : Africa, Angola, Asia, Benin, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Congo DR, Congo R, Côte d'Ivoire, East Africa, Ethiopia, Gabon, Ghana, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, India, Ivory Coast, Kenya, Malawi, Mali, Mozambique, Nigeria, Rwanda, Sao Tome and Principe, Senegal, Sierra Leone, South Africa, Southern Africa, Sudan, Tanzania, Togo, Uganda, West Africa, Zambia, Zimbabwe<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

- **Notes :**

**Il existe environ 650 espèces de Dioscor e. Le tubercule contient un toxique soluble dans l'eau, la dioscorine, qui est lessivé<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).**

**Original : There are about 650 species of Dioscorea. The tuber contains a water soluble toxicant, dioscorine, which is leached out<sup>{{0(+x)}}</sup>.**

• Liens, sources et/ou références :

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea\\_dumetorum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea_dumetorum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240092](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240092) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14202> ;

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 116, par Louis Bubenicek) ;

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

Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. *Economic Botany*, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 830 ; Coursey, D.G., 1979, Yams, in Simmonds N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 70 ; Dalziel, J. M., 1937, *The Useful plants of west tropical Africa*. Crown Agents for the Colonies London. ; H. G. A. Engler & K. A. E. Prantl, *Nat. Pflanzenfam.* 2(5):134. 1888 ; FERRY et al. ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 66 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa*, Report to the Department of State Agency for International Development. p 24, 47 ; IRVINE, ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 14 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops*, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 190, 203 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1733 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. *Afrika Focus* - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 339 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en forêt claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle*. CTA., p 61 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; MORTIMORE, ; Onwueme, I.C., 1978, *The Tropical Tuber Crops*. Wiley, p 9 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 17 ; Pickering, H., & Roe, E., 2009, *Wild Flowers of the Victoria Falls Area*. Helen Pickering, London. p 59 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 106 ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, *District Tshopo, DR Congo*, *Gen Resourc Crop Evol.* 58:585-618 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 212 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 15 ; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, *Evergreen Forest Flora of Malawi*. Kew. p 96 ; Wilkin, P., 2001, *Dioscoreaceae of South-Central Africa*. *Kew Bulletin*, Vol. 56, No. 2 (2001), pp 361-404