

Patate douce

i Patate douce	
	
Tubercules fraîchement récoltés	
Classification de Cronquist	
Règne	<i>Plantae</i>
Sous-règne	<i>Tracheobionta</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Sous-classe	<i>Asteridae</i>
Ordre	<i>Solanales</i>
Famille	<i>Convolvulaceae</i>
Genre	<i>Ipomoea</i>
Nom binominal	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam., 1793	
Classification APG III	
Ordre	<i>Solanales</i>
Famille	<i>Convolvulaceae</i>
	
<i>Ipomoea batatas</i> en fleur	

La **patate douce** (*Ipomoea batatas*) est une plante vivace de la famille des Convolvulacées largement cultivée dans les régions tropicales et subtropicales pour ses tubercules comestibles. Elle est appelée **Camote** dans les pays d'Amérique centrale, au Pérou et aux Philippines ; ce nom est d'origine nahuatl.

Description

C'est une plante vivace à tiges rampantes pouvant atteindre 2,5 à 3 m de long.

Les feuilles alternes sont entières, au pétiole relativement long et au limbe de forme variable à bord sinué ou denté ou bien lobées, formant 5 à 7 lobes aigus, à nervation palmée.

Les fleurs à corolle soudée, de couleur violette ou blanche, sont très semblables à celles du liseron qui appartient au même genre. Elles apparaissent à l'aisselle des feuilles, isolées ou groupées en cymes de quelques fleurs.

La fructification de cette plante est très rarement observée en culture.

Elle produit des tubercules de forme plus ou moins allongée, voire arrondie, à la peau fine. Suivant la variété, la couleur de la peau du tubercule va du blanc au jaune, à l'orange ou au violet. Le tubercule est très riche en amidon ; sa saveur sucrée et sa texture farineuse rappellent un peu celles de la châtaigne.

Distribution

La patate douce est probablement originaire d'Amérique du Sud. Cette plante, inconnue à l'état sauvage, s'est diffusée depuis très longtemps dans toutes les zones tropicales et subtropicales, aussi bien en Amérique et en Océanie qu'en Asie et en Afrique.

La patate douce est également connue sous le nom de *kumara*, en Polynésie, où elle était déjà cultivée avant les explorations européennes. Au Japon, elle est connue sous le nom de *satsuma imo* (薩摩芋[?]), du nom de l'ancienne province de Satsuma de laquelle elle est originaire.

Son introduction en Europe est postérieure aux voyages de Christophe Colomb en Amérique. Sa culture en France date seulement de 1750.

Utilisation

Patate douce tubercule cru

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g

Eau	72,8 g
Valeur calorique	105 kcal
Protides/Glucides/Lipides	
Protides	1,6 g
Glucides	24,3 g
Lipides	0,3 g
Vitamines	
Vitamine C	23 mg
Sels minéraux	
Calcium	22 mg
Acides gras	
Acides aminés essentiels	
Divers	
Fibres	3 g

Alimentation humaine

Les tubercules se mangent le plus souvent cuits, à l'eau ou au four, ou bien frits, aussi bien en légumes qu'en dessert grâce à leur saveur sucrée. La patate douce de Virginie à chair jaune et celle de Malaga à chair rose sont les plus savoureuses et sont utilisées notamment pour faire des confitures^[1]. En Corée, on les mange également sous forme de nouilles, notamment dans le japchae. En cuisine vitale, on en fait des carpaccio et des rémoulades, en crudité.

Il en existe un type à chair sèche et un autre à chair plus aqueuse.

La patate douce est un aliment de base dans les régions tropicales où elle prend la place de la pomme de terre. Les feuilles de la patate douce peuvent également se consommer, à la manière des épinards, contrairement à celles de la pomme de terre (qui sont toxiques).

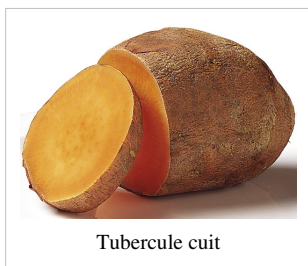
Alimentation animale

Les tiges feuillées peuvent servir à l'alimentation des herbivores, aussi bien des lapins que du bétail ; elles constituent un excellent fourrage tant à l'état frais qu'après dessiccation.

Les tubercules sont aussi cultivés à cette fin. On recherche alors des variétés à tubercules volumineux et à grand rendement.

Production d'alcool et de féculé

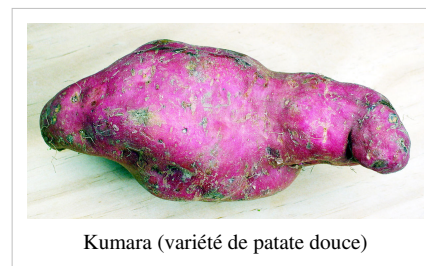
Outre l'amidon, les tubercules contenant aussi du saccharose (de l'ordre de 6 %) peuvent servir à la production d'alcool par fermentation (bière) et distillation, ainsi qu'à la production de féculé qui mélangée à du sucre donne un sirop utilisé aussi en brasserie.



Tubercule cuit



Patates douces avant et après
épluchage



Kumara (variété de patate douce)

Culture

La patate douce est cultivable même sur les sols pauvres, mais elle préfère un sol profond, frais et riche en humus.

La multiplication en culture est exclusivement végétative, par plantation soit de tubercules, éventuellement de fragments de tubercules portant un œil, soit de rejets produits par des tubercules mis à germer, soit par des boutures de fragment de tiges.

Cette plante se cultive aussi bien en région tropicale qu'en région tempérée chaude où elle est alors seulement cultivée comme plante annuelle. La région méditerranéenne se prête très bien à cette culture sous réserve de l'irriguer convenablement. Dans ce cas la plantation se fait au printemps, à partir d'avril-mai, la récolte intervenant au bout de cinq mois et demi en moyenne, vers septembre-octobre. La culture se fait habituellement en billons de manière à faciliter tant l'irrigation que la récolte.

En région tropicale, la culture peut se faire en toute saison, toutefois il vaut mieux que la récolte intervienne hors de la saison des pluies, les tubercules étant sensibles au pourrissement en cas d'excès d'humidité.











Le feuillage, très couvrant, limite naturellement la croissance des mauvaises herbes.

Les patates douces se conservent moins bien que les pommes de terre. Il convient de les conserver au frais, mais à l'abri de l'humidité.



Champ de patates douces

Production

Production en tonnes. Chiffres 2004-2005				
Données de FAOSTAT (FAO) Base de données de la FAO, accès du 14 novembre 2006 ^[2]				
 Chine	105 175 521,00	83 %	107 176 100,00	83 %
 Ouganda	2 650 000,00	2 %	2 650 000,00	2 %
 Nigeria	2 516 000,00	2 %	2 516 000,00	2 %
 Indonésie	1 901 802,00	1 %	1 840 248,00	1 %
 Viêt Nam	1 535 700,00	1 %	1 550 000,00	1 %
 Japon	1 009 000,00	1 %	1 053 000,00	1 %
 Tanzanie	970 000,00	1 %	970 000,00	1 %
 Inde	900 000,00	1 %	900 000,00	1 %
 Rwanda	908 306,00	1 %	885 648,00	1 %
 Burundi	834 394,00	1 %	835 000,00	1 %
Autres pays	8 830 423,00	7 %	9 017 760,00	7 %
Total	127 231 146,00	100 %	129 393 756,00	100 %

Références

[1] opédie des aliments (<http://www.easyfrenchcook.fr/produit/patate-douce-48>)

[2] <http://faostat.fao.org/DesktopDefault.aspx?PageID=567&lang=fr>

- Référence Flora of China (http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=2) : *Ipomoea batatas* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200018843) (**en**)
- Référence Madagascar Catalogue (http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=12) : *Ipomoea batatas* (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=12&taxon_id=200018843) (**en**)
- Référence Tela Botanica (La Réunion (<http://www.tela-botanica.org/page:bdnfm>)): *Ipomoea batatas* (L.) Lam. (<http://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFM/2006.01/nn/3828>) (**fr**)
- Référence Tela Botanica (Antilles (<http://www.tela-botanica.org/page:isfgm>)) : *Ipomoea batatas* (L.) Lam. (<http://www.tela-botanica.org/papyrus.php?site=6&menu=135&flore=ANT&xslt=identitetaxon.xsl&servicexml=donneidentitestaxons.php&numclass=1&numnom=5397>) (**fr**)
- Référence ITIS : *Ipomoea batatas* (L.) Lam. (http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=30764) (**fr**) (+ version anglaise (http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=30764) (**en**))
- Référence NCBI : *Ipomoea batatas* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=4120) (**en**)
- Référence GRIN (<http://www.ars-grin.gov/>) : espèce *Ipomoea batatas* (L.) Lam. (<http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?20142>) (**en**)

Article Sources and Contributors

Patate douce *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=79444598> *Contributors:* A-giâu, Abrahami, Allauddin, Am13gore, Arroser, Asram, Ben23, Berichard, CHEFALAIN, Charlie Pinard, Chronoos, Coyau, Coyote du 86, Critias, Didier Misson, Docteur Saint James, DocteurCosmos, EDUCA33E, Ediacara, Epop, Esprit Fugace, FD064, Fv, Gzzz, HDDTZUZDSQ, Hégésippe Cormier, IAlex, IgorMTwolf, JKHST65RE23, JLM, Jeantosti, Jeffdelongue, Jerome66, Kelson, Korrigan, Kouï?, Lalala09, Letartean, Liné1, Louis 3000, Martelje3, Maurilbert, MicroCitron, Mirgolth, Morel.f, Motunono, Nataraja, Ordichateaguay, Ordifana75, PP Tom, Pascal3012, Paysan000, Phido, Piere141, Pixeltoo, Popolon, Pyrodaïmon, Remihh, Rémi, Salix, Salsero35, Shakki, Speculos, Spedona, Ssalc, Suprememangaka, Thecyberman, Theoliane, Un naturaliste du Midi, Unknowledgable, Valérie75, VonTasha, Vy, Wanderer999, WikiDreamer, Wikialine, Xofc, Zeld, Zorlot, Zouww, Zubro, Égoïté, 123 anonymous edits

Image Sources, Licenses and Contributors

Image:Gtk-dialog-info.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gtk-dialog-info.svg> *License:* GNU Lesser General Public License *Contributors:* David Vignoni

Image:Ipomoea batatasL_ja01.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ipomoea_batatasL_ja01.jpg *License:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.1 *Contributors:* User:Miya

Image:Ipomoea batatas.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ipomoea_batatas.jpg *License:* GNU Free Documentation License *Contributors:* Danielm, Quadell, Selket

Image:5aday sweet potato.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:5aday_sweet_potato.jpg *License:* Public Domain *Contributors:* AlbertCahalan, Jat, Shizhao, Taragui, 1 anonymous edits

Image:Sweet potatoes.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sweet_potatoes.JPG *License:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributors:* (c) 2005 Jérôme SAUTRET

Image:Kumara.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kumara.jpg> *License:* GNU Free Documentation License *Contributors:* Donovan Govan.

Fichier:Sweetpotato5162.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sweetpotato5162.jpg> *License:* GNU Free Documentation License *Contributors:* Quadell

Fichier:Flag of the People's Republic of China.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_the_People's_Republic_of_China.svg *License:* Public Domain *Contributors:* Drawn by User:SKopp, redrawn by User:Denelson83 and User:Zscout370 Recode by cs:User:xfi- (code), User:Shizhao (colors)

Fichier:Flag of Uganda.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Uganda.svg *License:* Public Domain *Contributors:* User:Nightstallion

Fichier:Flag of Nigeria.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Nigeria.svg *License:* Public Domain *Contributors:* User:Jhs

Fichier:Flag of Indonesia.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Indonesia.svg *License:* Public Domain *Contributors:* Drawn by User:SKopp, rewritten by User:Gabbe

Fichier:Flag of Vietnam.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Vietnam.svg *License:* Public Domain *Contributors:* Lúu Ly vẽ lại theo nguồn trên

Fichier:Flag of Japan.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Japan.svg *License:* Public Domain *Contributors:* Various

Fichier:Flag of Tanzania.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Tanzania.svg *License:* Public Domain *Contributors:* User:Alkari, User:Madden, User:SKopp

Fichier:Flag of India.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_India.svg *License:* Public Domain *Contributors:* User:SKopp

Fichier:Flag of Rwanda.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Rwanda.svg *License:* Public Domain *Contributors:* Created by User:Zscout370 with Inkscape.

Fichier:Flag of Burundi.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Burundi.svg *License:* Public Domain *Contributors:* User:Pumbaa80

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)