

Ignames cultivées ou sauvages de Madagascar.

In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale. 5e année, bulletin n°46, 30 juin 1925. pp. 417-422.

Citer ce document / Cite this document :

Perrier de la Bathie H. Ignames cultivées ou sauvages de Madagascar. In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale. 5e année, bulletin n°46, 30 juin 1925. pp. 417-422.

doi : 10.3406/jatba.1925.4298

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jatba_0370-3681_1925_num_5_46_4298

Dans tous les rapports que nous avons eu à fournir à la Guadeloupe sur les maladies de la racine de la Canne à sucre (*Root-rot*), nous avons essayé de mettre en évidence que les agents d'infection proprement dits : *Marasmius*, *Pythium*, *Rhizoctonia*, etc., sont, dans les conditions agricoles, la plupart du temps des parasites facultatifs, et qu'une Canne leur résiste d'autant mieux qu'elle dispose d'une grande vigueur végétative qui lui permet de réagir contre ces ennemis et de renouveler continuellement son appareil racinaire. Ce n'est que lorsque les conditions du sol (aération, ameublement, drainage, etc.) deviennent défavorables, que la plante ne peut plus résister. Lorsqu'une plante a la possibilité de réagir contre une infection, il est fréquent qu'elle triomphe du végétal inférieur qui l'attaque. Les beaux travaux de Noël BERNARD, de MAGROU, de NOBECOURT, de PICADO sur les anticorps végétaux jettent un jour intéressant sur cette partie de la pathologie végétale.

Il est très probable que dans le cas de la Mosaïque ces règles générales restent applicables. Nous devons dire d'ailleurs qu'on n'observe pas toujours la Mosaïque seule, mais accompagnée d'autres maladies et nous avons vu des cas où la destruction des Cannes attribuées à la Mosaïque était certainement due au *Marasmius*. (A suivre).

Ignames cultivées ou sauvages de Madagascar.

Par H. PERRIER DE LA BATHIE.

Les Ignames ont toujours joué un grand rôle dans l'alimentation des peuples malgaches. FLACOURT, CAUCHE, DRURY et presque tous les voyageurs, qui ont visité l'île avant le milieu du xvii^e siècle, parlent longuement de ces plantes qui, non seulement sont abondantes à l'état spontané, mais encore étaient très cultivées à Madagascar avant l'introduction (1) du Manioc et de la Patate. Plusieurs de ces espèces (*D. alata*, *D. fasciculata*) sont parmi les plantes les plus ancien-

(1) Probablement vers le milieu du xvii^e siècle. Le Manioc et le Maïs n'ont été importés à la Réunion par Mahé de la BOURDONNAIS, qu'en 1735. De là, ils ont passé ensuite à Madagascar, probablement avec la Patate, également d'origine américaine. Les *Potatoes* dont parle DRURY sont très nettement, d'après les détails qu'il donne, des Ignames.

nement cultivées par les Malgaches, avec le *Sonjo* (*Colocasia antiquorum*), l'Ambrevade (*Cajanus indicus*), le Voanjo (*Voandzeia subterranea* Th.), le Riz et la Canne à sucre. Leur culture est presque abandonnée maintenant, mais les Malgaches ont encore souvent recours aux tubercules des espèces indigènes pendant les famines qui déciment encore périodiquement quelques-unes des peuplades côtières.

Leur nom générique dans toute l'île est *Ovy*, vocable qui n'est employé seul que pour désigner *D. alata*, mais qui, adjoint à un qualificatif, peut s'appliquer à n'importe quelle espèce de *Dioscorea*, et même à tout tubercule, par exemple *Ovinbazaha* (Pomme de terre); *Ovirano* (*Aponogeton*), *Ovimanga* (Patate), etc... *Ovy* est évidemment identique à *Ubi* (pr. *Oubi*), employé dans les îles de la mer Malaise (1), à *Ubi*, employé à Taïti (2), pour désigner la même plante. C'est encore cette même Dioscorée que FLACOURT et CAUCHE désignent sous le nom d'*Ovihara* (*Oviharina*), mot composé de *Ovy* et de *arina*, charbon couleur de charbon à cause de la couleur sombre du sommet des entre-nœuds de la tige et même des tubercules. Les noms de *Ovihambara* (CAUCHE) et de *Kambare* (FLACOURT), qui désignent encore des variétés de la même espèce et qui doivent s'écrire *Ovikambarina* ou *Kambarina* (3) sont de curieux composés des mots précédents et du mot *Kam*, qui dans l'Inde et au Bengale désigne toujours le même *D. alata*. Tous ces noms indiquent ainsi d'une manière convergente très sûre l'origine indo-malaisienne de cette culture : *Elle aurait été introduite à Madagascar avec les hommes de même origine, qui y ont apporté, avec leur langue les premières plantes cultivées* (4).

Le *D. alata* offre à Madagascar de nombreuses variétés culturales, nouvelle preuve de l'ancienneté de sa culture. Presque aussi ancienne serait la *Mavondro* (5) (*D. fasciculata*) (6) dont parlent aussi FLACOURT et CAUCHE, mais le nom malgache de cette plante n'indique rien quant à son origine; elle est cultivée dans l'Inde et en est probablement originaire. Une troisième espèce cultivée, l'*Ovihazo* (7) (*D. caye-*

(1) DE CANDOLLE, *Géog. Botanique*, p. 821 et *Orig. pl. Cultivées*, p. 63.

(2) DRAKE del CASTILLO, *Flore Polynésie Française*, p. 225.

(3) Ce mot a passé dans le Créole sous la forme *Cambarre* qui désigne les ignames en général. Le mot créole *Houffe* (*Houffe noire*, *Houffe blanche* pour *D. Houffau* et *D. bulbifera*), vient également du malgache *Hofitra*.

(4) Cocotier, Riz, Colocase et Canne à sucre.

(5) H. JUMELLE — *R. B. A. H.*, 1922, p. 196-197.

(6) *Mavondro* = qui croît, qui se multiplie beaucoup.

(7) *Ovihazo* : traduction littérale : *Ovy* = bois, à cause de la consistance ligneuse de la partie du tubercule qui affleure à la surface du sol.

nensis) aurait été introduite à une date plus récente, car cette plante d'origine africaine n'est citée que par CHAPELIER (1803) et non par les auteurs plus anciens. Une quatrième, que les Hovas appellent *Ovisorokomby* (1) et qui n'est peut-être qu'une variété du *D. alata*, était cultivée en grand jadis dans l'Imerina, mais sa culture, maintenant est presque abandonnée.

Dioscorea bulbifera L. et *D. sativa* L. par contre, semblent avoir été indiqués à tort à Madagascar, car nous ne les y avons jamais rencontrés.

On ne cultive plus en grand, dans l'île, les espèces introduites et on ne les trouve que par pieds isolés auprès des habitations. Les espèces indigènes sont parfois plantées de la même manière, c'est-à-dire, d'une façon primitive, le Malgache se contentant de faire un trou sur le sol et d'y placer le « *maso* », c'est-à-dire l'extrémité supérieure du tubercule qu'il vient de manger. La peine qu'il faut parfois se donner pour extraire du sol les tubercules pivotants de certaines espèces, l'a néanmoins amené à perfectionner un peu cette culture, car sous ces espèces il place parfois une pierre plate, qui force le tubercule à s'enrouler sur lui-même au lieu de s'enfoncer profondément dans le sol.

Les modes d'utilisation des ignames sauvages sont très variés. Nous dirons au cours de l'étude de chaque espèce ce que nous savons de particulier à ce sujet. Ces modes varient d'ailleurs avec la conformation des tubercules et certaines particularités biologiques, qui permettent de distinguer dans l'ensemble des Dioscorées malgaches, un certain nombre de groupes.

Voici l'énumération des groupes et de leurs caractères particuliers :

1° *Plante souvent annuelle ou bisannuelle ; pas de tubercule souterrain ; tubercules (bulbilles) aériens, axillaires.* — Ce groupe n'est représenté que par le *D. Hoffa* (*Hofitra*), dont les bulbilles amers et dangereux, surtout employés en application sur les ulcères, ne peuvent être consommés qu'après avoir été bouillis et avoir macéré ensuite plusieurs jours dans l'eau courante. Après cette opération, ces bulbilles sont souvent coupés en tranches et séchés, mais on peut aussi les utiliser immédiatement.

2° *Plantes vivaces ; un seul tubercule vivace, persistant pendant toute la vie de la plante, s'accroissant par la partie inférieure, l'extrémité supérieure affleurant à la surface du sol.* — *D. Macabiha* (*Babanga*) dont le tubercule arrondi est vénéneux, bien que

(1) *Ovisorokomby* : littéralement *Ovy* épaule de bœuf, d'après la forme du tubercule.

sans amertume aucune et de très bon goût. Il est néanmoins consommé par les indigènes, *après ablation de la partie découverte* et lavage prolongé du tubercule découpé en tranches minces. Le *D. cayenensis* (Ovihazo), parmi les espèces cultivées, appartient également à cette classe. Elle diffère de la précédente par ses tubercules ramifiés.

3° *Plantes vivaces ; plusieurs (plus de 2) tubercules hypogés, de formes diverses, persistants.* — Ce groupe dont nous ne connaissons pas encore parfaitement le mode de végétation, comprend le *D. Antaly* dont les tubercules allongés, nombreux et rameux, sont fasciculés ; le *D. mamillata*, dont les tubercules arrondis sont verruqueux : le *D. Mareka*, dont les tubercules sont consommés bouillis sans qu'aucune autre préparation soit nécessaire. Ceux de *D. Mareka*, non dangereux, conservent néanmoins un peu d'amertume après cuisson. Ceux de *D. mamillata* ne sont point comestibles à notre connaissance. Quant à ceux de *D. Antaly*, ils sont franchement amers et ne deviennent comestibles qu'après découpage en tranches minces et immersion prolongée dans l'eau courante. Nous ignorons encore si les tubercules de ces plantes se renouvellent chaque année ou s'ils sont réellement persistants.

4° *Plantes vivaces, mais tige et tubercules se renouvelant chaque année, ces derniers nombreux, petits, disposés en deux verticilles superposés, ceux du verticille supérieur fanés, ceux du verticille inférieur en voie de croissance.* — Ce groupe n'est représenté ici que par *D. cryptantha*, mais *D. lucida*, dont le tubercule n'est pas connu, en fait peut-être aussi partie. La tige se développe d'abord aux dépens des réserves accumulées dans les tubercules du rang supérieur, puis, pendant la période du maximum de végétation, c'est-à-dire de décembre à avril, forme les tubercules du rang inférieur. Après la végétation (mai-juin) les tubercules du rang supérieur sont complètement fanés et ceux du rang inférieur ont atteint toute leur grosseur. Ces tubercules de petite taille, n'ont pas d'intérêt alimentaire.

5° *Plantes vivaces, mais tige et tubercules se renouvelant chaque année, ces derniers toujours au nombre de deux, l'un flétri, l'autre en voie de croissance.* — Ce groupe comprend la grande majorité des espèces malgaches, les *D. seriflora*, *Ovifotsy*, *anala-vensis*, *Bemandry*, *Soso*, *madecassa*, *trichopoda*, *Ovinala*, *velutina*, *fimbriata*, *Maciba*, *heteropoda*, *trichantha*, *hexagona*, *Bararum*, *Mako*, *Hombuka*, *Fandra*, *Tanalarum*, sans compter *D. sam-*

biranensis dont les tubercules ne sont pas connus, mais qui rentre certainement dans ce groupe. La tige se développe d'abord aux dépens du tubercule ancien, puis forme au moment de la plus grande végétation un autre tubercule, atteint le maximum de sa grosseur lorsque les tiges sont complètement desséchées. C'est à ce moment, c'est-à-dire pendant la période de repos, que ce tubercule atteint toute sa valeur alimentaire. Tous les tubercules de cette classe sont doux et parfaitement comestibles, sans aucune préparation. Plusieurs, les plus aqueux, ceux dont la saveur (*D. Soso*, *D. Fandra*) rappelle un peu la pastèque, sont même consommés crus. Chez quelques-uns (*D. Maciba*, *D. fimbriata*) le mucilage est très abondant et, par suite, le tubercule est bien meilleur après avoir été desséché au feu et au soleil.

Les deux tubercules sont souvent accolés et verticaux, mais plus souvent ils forment entre eux un angle ouvert, parfois même très ouvert, lorsque les tubercules sont plus ou moins horizontaux (*D. Bemandry*, *D. Mako*). Dans ce cas, comme c'est le tubercule nouveau qui produit la tige de l'année suivante et que ce tubercule s'est développé à une certaine distance de l'ancien, il s'en suit pour la plante un déplacement annuel fort curieux, qui peut atteindre et dépasser 30 cm. chez *D. Bemandry*. Le développement de ces tubercules, à la fois si volumineux et si tendres dans un sol aussi dur et aussi compact que sont les argiles latéritiques et à des profondeurs qui peuvent dépasser 2 m., est un phénomène difficile, croyons-nous, à expliquer d'une manière satisfaisante.

Toutes les Dioscorées malgaches, sauf *D. Hoffa*, *D. Macabiha*, *D. mamillata*, *D. Mareka* et les espèces du Sud, forment leurs tubercules au milieu des argiles latéritiques bien au-dessous de la couche humifère superficielle, dans laquelle elles ne développent que des racines fibreuses et annuelles.

Distribution géographique. — La distribution géographique des espèces indigènes est intéressante. Toutes les régions floristiques de l'île en possèdent en propre quelques espèces qui caractérisent nettement ces régions. Ainsi la région orientale a comme espèce spéciale les *Dioscorea Mareka*, *Ovifotsy*, *Tanalarum*, *madecassa* et *l'Aetra sempervirens*; la région du Sambirano, *D. fimbriata*, *sambiranensis* et *seriflora*; la région centrale a les *D. heteropoda*, *hexagona*, *trichantha*; la région occidentale, les *D. Antaly*, *Soso*, *Bemandry*, *trichopoda*, *analavensis*, *Ovinala*, *cryptantha*, *lucida*, *Maciba*, *mamillata*, *velutina*, *Bararum*; la région méridionale des

D. Hombuka, *Mako* et *Fandra*. Toutes ces espèces ont des localités bien définies et font partie des formations natives. Deux autres, *D. Macabiha* et *D. Hoffa* sont bien plus ubiquistes. Ce sont des plantes nitratophiles, s'accommodant bien du voisinage de l'homme et par suite, en voie d'extension. Aussi les trouve-t-on assez communément sur les deux versants de l'île, dans le voisinage des habitations ou sur les amas d'humus en voie de dénitrification rapide.

Du fait de l'homme, ces deux plantes sont maintenant assurées d'une existence sans fin. A sa suite, elles sont prêtes à conquérir le monde tropical, et l'une d'elle est depuis longtemps déjà commune à la Réunion, où des esclaves d'origine malagache l'ont jadis introduite. Toutes les autres espèces, strictement cantonnées dans les formations natives, sont au contraire plus ou moins en voie d'extinction.

Considérations sur l'emploi des Engrais aux Colonies.

Par F. MAIN, Ingénieur Agronome.

La question des engrais aux Colonies est encore peu étudiée et très différente suivant les régions auxquelles on s'adresse. En Extrême-Orient, par exemple, on peut dire que de tous temps les indigènes ont employé des quantités d'engrais importantes sous forme d'engrais humain, de tourteaux, de cendres, de déchets de poissons, et même parfois de phosphates naturels. En Afrique, au contraire, à de rares exceptions près, le Noir ne fume guère ses terres. Quant au planteur européen, il est entré d'une façon très irrégulière dans la voie des fumures et s'est surtout inspiré des ressources locales, l'exportation des engrais de France aux Colonies étant actuellement réduite à presque rien.

On peut dire que chaque fois que des engrais ont été envoyés dans nos possessions lointaines, il s'est agi d'engrais simples, nitrate de soude, sulfate d'ammoniaque et superphosphates, exportés un peu au hasard et suivant l'intérêt commercial qui paraissait résulter des ventes possibles. Ajoutons que les résultats financiers d'une semblable opération ont été généralement déplorables, les engrais n'ayant pas été utilisés, ou mal utilisés, et ayant perdu peu à peu la plupart de leurs qualités dans les magasins où ils étaient entreposés