

## Ignames sauvages et Ignames cultivées à Madagascar

In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale. 2e année, bulletin n°9, 31 mai 1922. pp. 193-197.

---

Citer ce document / Cite this document :

Jumelle Henri. Ignames sauvages et Ignames cultivées à Madagascar. In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale. 2e année, bulletin n°9, 31 mai 1922. pp. 193-197.

doi : 10.3406/jatba.1922.1354

[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jatba\\_0370-3681\\_1922\\_num\\_2\\_9\\_1354](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jatba_0370-3681_1922_num_2_9_1354)

---

# Revue de Botanique appliquée & d'Agriculture coloniale

Organe de l'Association internationale de Botanique appliquée  
et du Laboratoire d'Agronomie coloniale.

---

---

2<sup>e</sup> année.

31 MAI 1922.

Bulletin n° 9.

---

---

## ÉTUDES & DOSSIERS

---

### Ignames sauvages et Ignames cultivées à Madagascar

Par M. Henri JUMELLE.

Professeur de Botanique à la Faculté des Sciences de Marseille.

Les Ignames consommées dans les pays chauds appartiennent à de nombreuses espèces de *Dioscorea* qui ne se distinguent pas seulement par leurs caractères botaniques, mais par le nombre, la forme, la grosseur et aussi la saveur de leurs tubercules. Ces tubercules, qu'ils soient souterrains, ce qui est le cas le plus fréquent, ou aériens, comme dans le *D. sativa*, peuvent, en outre, dans certaines espèces ou variétés, être toxiques.

La plupart de ces Dioscorées sont restées localisées dans les pays où elles sont indigènes; quelques-unes cependant, représentées en général par de nombreuses variétés, ont été introduites et sont depuis très longtemps cultivées dans beaucoup de régions de l'Ancien et du Nouveau Monde.

Le *D. cayennensis*, pas exemple, qui serait originaire de l'Afrique tropicale, et dont le *D. prehensilis* ne serait, d'après M. CHEVALIER, qu'une forme sauvage, est l'une des espèces qui, depuis de longues années, sont le plus couramment cultivées en Amérique. MARTIUS le cite parmi les *Dioscorea* du Brésil, où l'on consomme encore, entre autres, les tubercules du *D. alata*, d'Asie tropicale et d'Océanie, et ceux de ces espèces indigènes qui sont le *D. brasiliensis* et le *D. hep-taneura*.

Aux Antilles Françaises, nous retrouvons diverses variétés des mêmes *D. cayennensis* et *alata*, en même temps que le *D. trifida*, et on consomme également les tubercules du *D. multiflora* Presl., commun, à l'état sauvage, dans les bois de la Guadeloupe et de la Martinique.

Dans l'Inde le *D. alata*, vraisemblablement indigène, est encore une espèce des cultures, avec le *D. spinosa*, le *D. globosa*, à tubercules très estimés des Européens, le *D. sativa* et le *D. fasciculata*; et sont sauvages les *D. dæmona* et *pentaphylla*.

A Ceylan, M. MACMILLAN signale comme Ignames cultivées une douzaine de variétés du *D. alata*, le *D. trifida*, le *D. bulbifera* (*D. sativa*?), deux variétés du *D. fasciculata*, le *D. aculeata*; et croissant à l'état spontané le *D. obtuneata*, le *D. spicata*, le *D. pentaphylla*, etc.

En Afrique tropicale, le *D. cayennensis*, indigène, est représenté par de très nombreuses variétés culturales, et il en est de même du *D. sativa*. De culture très fréquente encore est le *D. alata*. A signaler aussi le *D. colocasiæfolia*. Le nombre des *Dioscorea* africains est d'ailleurs considérable, ainsi que l'ont particulièrement établi en ces quinze dernières années les études de MM. BAUDON, CUEVALIER et de WILDEMAN; et non-seulement le *D. dumetorum*, dont les tubercules peuvent être vénéneux, mais dont certaines formes ont été améliorées par la culture, le *D. Zara*, de la région de Gribingui, mais encore beaucoup d'autres peuvent, à l'occasion, être intéressants au point de vue alimentaire, d'autant plus que même les tubercules toxiques sont en général mangés sans danger s'ils subissent un traitement préalable plus ou moins analogue à celui que nous allons indiquer pour cette espèce malgache qu'est le *D. Macabiha*.

A Madagascar comme dans toutes les régions précédentes, les Ignames consommées sont ou sauvages ou cultivées.

Les *Dioscorea* indigènes paraissent particulièrement nombreux dans le Nord-Ouest de l'île. C'est du moins pour cette région que nous avons pu, en 1910, dans les *Annales du Musée Colonial de Marseille*, et en collaboration avec M. PERRIER de la BATHIE, décrire treize espèces spontanées, presque toutes utilisées.

Les Sakalaves notamment consomment crus les tubercules un peu sucrés de deux espèces qu'ils appellent indifféremment *Bemandry* ou *Soso*, et qui sont l'une le *D. Bemandry* et l'autre le *D. Soso*; ils mangent de même sans cuisson les tubercules également sucrés d'un autre *Bemandry* qui est le *D. trichopoda*. Le *D. Bemandry* est particulièrement estimé.

Au contraire sont très médiocres crus, car ils sont gluants, les tubercules de l'*Angona*, qui est le *D. fimbriata*; et la cuisson diminue leur défaut sans le faire disparaître. Mais les Antankara utilisent surtout la sorte en la découpant en rondelles, qu'ils font sécher pour les conserver.

Dans la région de Majunga, les indigènes délaissent les tubercules du *D. mamillata*, qui sont cependant tendres et féculents, quoique de saveur douceâtre, mais, dans la région d'Analalave, ils apprécient les tubercules du *D. analalavensis*.

D'excellentes Ignames, après cuisson, ce sont le *Maciba* ou *D. Maciba*, l'*Ovifotsy*, ou *D. seriflora*, et l'*Angaroka*, ou *D. Ovinala*.

Tout en n'étant pas toxiques, les tubercules de l'*Antaly*, ou *D. Antaly*, sont amers. Mais les Sakalaves, pour faire disparaître cette amertume, les pèlent, puis les découpent en tranches. Ces tranches sont desséchées au soleil, mises à macérer dans l'eau courante pendant une semaine, et de nouveau desséchées; cuites, c'est alors un bon légume, dont le goût rappelle à la fois celui de la châtaigne et celui de la pomme de terre.

Quant à l'énorme tubercule du *D. Macabiha*, qui pèse parfois plus de 13 kg., sa saveur douce et agréable ne le rend que plus dangereux, car, cru, il est fortement toxique. Mais les Sakalaves le font bien macérer encore dans l'eau et le dessèchent, puis ils le plongent dans l'eau bouillante, et enfin le pressent énergiquement pour expulser l'eau qu'il contient. Le principe vénéneux est entraîné avec cette eau; et le tubercule cuit, peut être consommé sans danger. Nous ne savons du reste quel est le toxique, car BOURQUELOT n'a pu trouver dans le tubercule qu'il a analysé ni alcaloïde ni glucoside. On sait que, d'après BOORSMA, ce serait un alcaloïde, la dioscoréine, que contiendraient les tubercules de *D. dxmona*, de *D. sativa*, de *D. pentaphylla*, et, à l'état de traces, ceux de *D. alata* et de *D. fasciculata*. Il est toutefois possible que le principe dangereux diffère beaucoup selon les espèces.

Pour l'Est de l'île, nos renseignements sur les Ignames entrant dans l'alimentation sont jusqu'ici beaucoup moins précis que pour le Nord-Ouest. C'est assez vaguement que BAKER cite dans le Betsileo le *D. Ovinala*, le *D. hexagona*, ou *Kitaotao*, et le *D. heteropoda*, qui est un *Hofika*. Dans le centre, HOSKEL dit qu'on cultive le *D. sativa*, et aussi le *D. spinosa*, que nous avons vu être une espèce de l'Inde.

Nous ne savons rien personnellement sur ces derniers *D.*, mais les

spécimens de deux espèces de culture que nous a communiqués tout récemment M. PERRIER de la BATHIE nous permettent du moins d'identifier deux autres espèces qui semblent être des plus anciennement introduites sur le versant oriental.

L'une, très cultivée par les Betsimisaraka entre Vatomandry et Mananjary, est le *Mavondro* dont parlait déjà FLACOURT; et, avec l'*Oviharina* (ou *D. alata*), l'*Ovihazo*, qui est la seconde Igname dont nous nous occuperons, le *Sonjo*, ou *Colocasia antiquorum*, et le Riz, ce serait l'une des plantes que les Malgaches cultivaient déjà avant l'introduction du Maïs, des Patates, des Arachides et du Manioc. Même sans l'avoir déterminée, on a toujours pensé que cette Igname venait de Malaisie ou de l'Inde et aurait été importée par les Malgaches eux-mêmes. Or, notre détermination ne peut que confirmer cette supposition, puisque nous admettons qu'il s'agit du *D. fasciculata*, que nous avons mentionné plus haut parmi les espèces de l'Inde et de Ceylan.

Le *D. fasciculata* est une espèce, à vrai dire, assez mal décrite, et dont les fleurs — que nous n'avons pas vues — semblent ignorées aussi dans l'Inde, mais ce sont les tiges et la disposition des piquants (qui sont stipulaires), la forme et la pubescence des feuilles, le grand nombre, la forme et la disposition des tubercules qui nous paraissent bien justifier le rapprochement que nous avons fait.

A Ceylan, le *D. fasciculata* est appelé *Kukul-ala*, c'est-à-dire « Igname-poule », parce que les tubercules ont un peu la forme d'œufs de poule. M. MACMILLAN les compare encore à des Pommes de terre, en ajoutant qu'ils sont très superficiels et portent de petites racines courtes un peu spinescentes. Cette dernière forme, avec présence de ces radicules un peu roides, est celle de tubercules que nous possédons dans les collections du Musée Colonial de Marseille, sous le nom de *Mavondro*, et qui proviennent du Jardin de l'Ivo-loina. D'autre part, M. PERRIER de la BATHIE nous dit que, à la base de la tige du *Mavondro*, et peu profondément enfouis dans le sol — même remarque donc que celle de M. MACMILLAN — sont 30 à 40 tubercules arrondis, de la grosseur du poing, blancs et avec une peau mince et un peu amère. Mais cuits, ces tubercules deviennent excellents.

La seconde espèce que nous avons examinée est l'*Ovihazo*, ou « Igname-bois ». Ce terme a été, jusqu'ici, ordinairement rapporté à la Patate douce. Nous ne savons s'il y a erreur, ou si les Malgaches l'appliquent bien aussi à l'*Ipomea Batatas*; en tout cas, la tige noire et robuste, subligneuse, fortement aiguillonnée de nos échan-

tillons, avec leurs feuilles peu cordées à la base, acuminées, et aux aisselles desquelles sont des épis mâles simples, correspondent assez sensiblement aux descriptions du *D. cayennensis* pour que nous admettions que notre plante malgache appartient à l'espèce africaine. M. PERRIER de la BATHIE nous dit que, dans la forme de Madagascar, l'unique tubercule de la base est irrégulier et mamelonné et peut peser 5 kg. et davantage. L'*Ovihazo* est très cultivé, notamment autour des villages, aux environs de Mahanoro.

Quoique d'introduction également ancienne, cette seconde espèce passe pour avoir été apportée par les Européens; remarquons que la détermination que nous en donnons, et qui rapporte cette Igname à l'une des espèces les plus largement cultivées en Afrique, ne peut que contribuer à appuyer, ici encore, la croyance locale.

---

## Sur la nomenclature des Plantes cultivées

Par M. GERBAULT.

En nomenclature, il faut distinguer deux points de vue différents : le point de vue pratique ou horticole, le point de vue théorique ou botanique.

En partant du premier de ces points de vue, les horticulteurs ont appliqué une méthode qui se soutient parfaitement. Ils donnent une appellation (nom commun, ou nom de personne, adjectif, etc.) à la nouveauté qu'ils ont obtenue.

Certains établissements scientifiques se sont inspirés plus ou moins de leur exemple (1). Mais je pense qu'au point de vue théorique, c'est

(1) Un mode de nomenclature assez séduisant est celui adopté par les sélectionneurs de Canne à sucre. C'est un numéro d'ordre précédé des initiales de la station qui a obtenu la « variété ». Ainsi la P. J. 360 signifie qu'il s'agit du N° 360 produit et distribué par la station de Pasocéan (à Java). Quant à savoir s'il s'agit d'une variation de bourgeon, d'une mutation-hybride ou d'un vrai hybride, ceux qui cultivent la plante ne s'en préoccupent pas.

Une autre méthode de nomenclature est celle adoptée au Danemark et signa récemment par M. SCHIBATX à propos des Betteraves fourragères. Si l'on a appelé *Sludstrup I* une « sorte » apparue dans les cultures, on désignera sous les noms de *Sludstrup II, III, IV, V*, les sortes sélectionnées qui dériveront de S. I dans les lignées successives. Le chiffre romain accompagnant le nom de la lignée indique quelle est la série d'essais comparatifs qui en a consacré les mérites. Ce sont par conséquent les lignées du numéro le plus élevé, c'est-à-dire les plus récemment obtenues qui sont les plus méritantes. Enfin à l'Institut de Pusa (Inde anglaise), les variétés de Blé de l'Inde propagées sont désignées sous un numéro d'ordre précédé du mot Pusa, le numéro ne préjugeant rien du degré de perfectionnement. Ainsi le « Pusa 4 » est un blé résistant à la rouille. (NOTE DE LA DIRECTION.)