



Suivre ce blog



Rechercher

lg

Connexion

Créer mon blog

-teny, proverbes, coutumes, légendes,
jeux traditionnels, histoire, géographie recettes de cuisine de beaux livres des albums
photos

[Accueil](#) ["Agir avec Madagascar"](#) [Partir à Madagascar](#) [Cuisine Malagasy](#) [Albums](#) [Contes](#) [Poèmes](#) [Contact](#)

Madagascar: L'igname, le tubercule aux vertus méconnues

Publié le 13 février 2013 par Alain GYRE

Madagascar: L'igname, le tubercule aux vertus méconnues

Introduite par les premiers migrants, l'igname ou «oviala» a jadis poussé dans le cadre de l'agriculture sauvage. Elle faisait partie des aliments de base des Malgaches, mais ensuite abandonnée au profit du manioc. Aujourd'hui plusieurs entités oeuvrent pour sa promotion, compte tenu de sa richesse nutritionnelle.



Nouvelle perception, nouveau concept. Des organismes et des entités dont le programme SAHA sont actuellement convaincus que l'igname constitue un aliment de « du futur » pour Madagascar.

D'autant plus que le manioc est actuellement victime du virus Striure brune et que le prix du riz

À propos



Blog dédié à Madagascar:
contes, poèmes, hain-teny,
proverbes, coutumes,
légendes, jeux

traditionnels, histoire, géographie recettes
de cuisine de beaux livres des albums
photos

Suivez-moi

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies. Ces derniers assurent le bon fonctionnement de nos services. En savoir plus sur les cookies Fermer

connaît une flambée ne permettant pas à une frange de la population de s'en approvisionner selon leurs besoins.

Pour la première fois, des journées spéciales « oviaia » ont été organisées à Anosy qui a vu la participation de toutes les parties prenantes comme les producteurs et la Faculté des sciences de l'Université d'Antananarivo.

C'était une occasion pour ces dernières de promouvoir les bienfaits de cette plante à la population tananarivienne qui la connaît très peu, à travers la préparation de mets confectionnés avec l'igname.

En effet, la culture est très limitée, elle se fait seulement sous forme de végéculture, au milieu d'autres plants dans les jachères. Aucune action n'a été entreprise par les autorités pour la promouvoir alors que la denrée recèle des éléments nutritifs.

Insuffisance en eau

Les producteurs ont, de leur côté, mentionné les obstacles qu'ils rencontrent dans la réalisation de la culture. «En 2004, nous avons domestiqué des espèces sauvages pour le lancement de la culture.

Grâce au projet Ny Tanintsika, nous avons pu adopter des techniques modernes et nous avons cultivé le Oviaia aux environs du village. Nous n'avons pas de problèmes pour trouver des semences, par contre nous rencontrons des obstacles quand les eaux de pluie sont insuffisantes durant la période de plantation, entre novembre et décembre », témoigne Marcel Razafimandimby, un producteur de la région Haute Matsiatra. «La culture de l'igname nécessite une quantité d'eau assez importante », soutient ce dernier.

Face à ce problème, les producteurs demandent l'appui des partenaires pour les ravitailler en matériel surtout en pompes à eau. Néanmoins, les superficies cultivées se sont multipliées.

Dans la région Haute Matsiatra, la Communauté de base ou VOI (Vondron' Olona Ifotony) a cultivé sur 50 ares. Cette superficie a doublé. 8000 à 10 000 pieds sont plantés sur un hectare. La production est utilisée en majorité pour l'autoconsommation des familles producteurs. Le reste est mis en vente à raison de 1000 ariary le kilo.

D'après les propos des producteurs en provenance de Brickaville, le rendement du « oviaia » est plus important que celui du manioc et des patates. Il est de 20 à 40 tonnes à l'hectare, contre 3 à 15 tonnes et 3 à 10 tonnes à l'hectare pour les deux autres produits respectifs.

Autres vertus

Outre sa richesse en éléments nutritionnels, l'igname possède de multiples vertus dans le domaine sanitaire. Elle peut être utilisée pour soigner les maux d'estomac, les brûlures, éliminer les vers intestinaux.

Il existe des usages rituels qui utilisent le « oviaia » dans le traitement des crises d'adolescence. Trois variétés sont toxiques et nécessitent des traitements avant toute consommation à savoir le « veoveo ou rangitrika », « antaly », « ofika ».

Publié dans [Cuisine Malagasy](#)

Partager cet article

Partager J'aime Tweet Share G+ Share Repost

Twitter



GYRE Alain
@GYREAlain

Akamasoa : « Casino world community » vient en aide à l'équipe du père Pedro agir.avec.madagascar.over-blog.com/2015/07/akamas... [#RevueDepresse](#)

09:59 - 18 Jul 2015



Akamasoa : « Casino world community » vient en aide à l'équipe du père Pedro - Agir avec Madagascar

Akamasoa : « Casino world community » vient en aide à l'équipe du père Pedro Rédaction Midi Madagasikara 18 juillet 2015 Mr Johny Dupuis, directeur du magasin de Jumbo Score, remettant le chèque de 2...

[Voir sur Internet](#)

[Plus de tweets](#)

Facebook

27 août 2015

Vous aimerez aussi :



Chayottes au lait de coco



Hen'omby ritra



Pancakes à la banane



[Plus de posts](#)

[Google+](#)

3 juin 2015



La floraison de la vanille a été mauvaise cette année, selon le constat des opérateurs qui craignent une forte baisse de la production. L'ouverture de la campagne est attendue. Mille tonnes. C'est, selon la prévision, la production de vanille attendue...

[Plus de posts](#)

Pages

["Agir avec Madagascar"](#)

[Albums](#)

[Contes](#)

[Cuisine malagasy](#)

[Hain-teny](#)

[Histoire](#)

[Légendes](#)

[Liens](#)

[Musique](#)

[Partir à Madagascar](#)

[Photographie](#)

[Poèmes](#)

[Presse](#)



Gambas au lard

« [Igname miam](#)

[Faune endémique: Le fuligule... »](#)

Commenter cet article

Anonyme [Changer d'utilisateur](#)

Nom

Email

Site Web

Votre commentaire

[Salades](#)

[Théâtre](#)

Catégories

[Revue De Presse \(2808\)](#)

[Cuisine Malagasy \(1077\)](#)

[Notes Du Passé \(449\)](#)

[Météo - Madagascar \(306\)](#)

[Les Sillons Du Passé \(287\)](#)

[Poèmes Malgaches \(204\)](#)

[Contes \(173\)](#)

[Economie \(108\)](#)

[Contes Sur La Toile \(83\)](#)

[Musique \(82\)](#)

S'abonner

Abonnez-vous pour être averti des nouveaux articles publiés.

Articles récents



Recherche

Archives

2015

[Septembre \(29\)](#)

[Août \(110\)](#)

[Juillet \(197\)](#)

[Juin \(275\)](#)

[Mai \(276\)](#)

[Avril \(275\)](#)

[Mars \(345\)](#)

[Février \(202\)](#)

[Janvier \(181\)](#)

[2014](#)

[2013](#)

[2012](#)

[2011](#)

[Top articles](#) — [Contact](#) — [Signaler un abus](#) — [C.G.U.](#)