



## Des variétés d'igname d'origine béninoise cultivées au Nord du Congo donnent des résultats satisfaisants.



Introduites au Congo en 2008 par la composante Appui au Développement Agricole et halieutique (ADAH) du Projet de développement rural (RODER nord) avec l'appui d'un consultant International, les 13 variétés d'ignames importées du Bénin se sont bien comportées dans la zone nord du Congo. Elles ont été expérimentées en milieu paysan (Ngoko, Ewo, Gamboma et Mbandza) et au centre régional de référence agronomique et forestier d'Oyo (CRRFAO). Ainsi l'a affirmé le 27 novembre 2009 à Brazzaville, M ADAMO MOUDIONGUI, consultant international du FIDA, lors de la restitution de la mission d'évaluation de ces variétés. Il ressort qu'au bout de six mois, certaines variétés étaient en maturité, alors que la variété locale attendait le cycle de 12 mois.

Les nouvelles variétés introduites sont notamment des variétés précoces à deux récoltes: (Kpoun, Morokorou Taraye, Wourтана, Asna et Dodo) et six variétés tardives du complexe variétal Kokoro (Portchagabim, Tabane, Bakanoumé, Kokorogbanou, Noubom, Yakanoungo Morokorou, Florido, Kokoro et Laboko).

A en croire M Adako Moudiongui, l'ensemble de ces variétés posséderait des qualités organoleptiques et galactogènes. Certaines d'entre elles, à l'instar du kokoro favoriseraient la montée laiteuse chez la femme nourrice et posséderait des valeurs diététiques.

Jean Pierre Kampé, le Directeur du CRRFAO, s'est dit très satisfait des nouvelles variétés d'ignames « Je suis très comblé de savoir qu'à comparer à la variété locale qui clos son cycle cultural en 12 mois, nous avons d'autres variétés venues du Bénin qui permettent aux paysans de faire deux récoltes l'année et d'améliorer leurs revenus »

Selon le consultant, le Congo est dans une zone agro écologique particulière. Son climat particulier et son sol sont favorables à la culture de l'igname. Ce qui donne l'avantage de deux récoltes par an. « Situation quasiment impossible en Afrique de l'ouest ». Il a ajouté que ces ignames ont une bonne capacité d'adaptation. « Malgré l'absence de pluie au moment où elles ont été plantées, de bonnes et grosses ignames ont pu sortir de terre. »

Lors de la récolte à la mi-novembre, la joie s'était mêlée à la surprise chez les productrices et producteurs. « J'ai mis en pratique toutes les techniques apprises lors de la formation des

### PRODER



---

producteurs et des partenaires techniques du projet sur la technique de multiplication rapide de l'igname donné par le consultant en avril. Avec 10 ignames, j'ai pu en récolter 50. A partir de 50, je suis arrivé à 250. Actuellement je peux atteindre plus de 600. Comme je maîtrise la technique des minisets, je peux ouvrir un grand champ et devenir un grand producteur. » S'est réjoui NGANTSUI Félix, un producteur de Ngo.

Une productrice d'igname agréablement surprise, a dansé et sauté de joie autour du champ. Elle a affirmé que depuis qu'elle cultive l'igname, jamais la récolte n'est intervenue à 6 mois. « Je n'ai jamais vu, une igname aussi grosse » s'est-elle exclamée. « Désormais, cette igname portera le nom de notre localité. »

« Nous n'allons pas consommer ou vendre ces ignames récoltées. Nous allons tout d'abord les multiplier pour les distribuer ensuite à d'autres paysans. Afin qu'ils puissent eux aussi en bénéficier. Et puis partout, on saura qu'il y'a une dame à EWO qui a reçu des variétés d'igname venues du Bénin qui poussent bien » a déclaré une productrice d'EWO très fière.

M Adako Moudiongui a par ailleurs formé les paysans à la technique de sevrage. « Cinq mois et demi après avoir planté le semenceaux, lorsque l'igname est déjà assez grosse et que les feuilles sont encore vertes, la saison des pluies pas trop avancée, on peut recourir au sevrage. Une technique qui consiste à dénuder une partie de la butte pour accéder au tubercule. Le tubercule est coupé juste au collet et le moignon laissé à l'intérieur. On recouvre la butte de terre. A partir du moignon, il va se former une calle. A la suite d'une organogénèse, il y'a formation de plusieurs tubercules. La tubérisation reprend au bout de 2 mois. On retrouve alors la tête d'igname avec plusieurs doigts, dix environ. Arrivé à la sénescence des feuilles, cette tête d'igname va constituer la semence. La masse d'igname digitée a un pouvoir germinatif largement supérieur à celui du tubercule. » a expliqué le consultant du FIDA.

La Directrice Générale de l'Agriculture présente à cette réunion de restitution a suggéré qu'une étude soit réalisée sur l'igname locale, afin de la rendre également compétitive.

Notons que la réunion de restitution s'est achevée sur une note de dégustation d'ignames. Les invités ont pu goûter l'igname cuisinée sous plusieurs formes. Ils ont découvert qu'en plus de l'igname bouillie traditionnelle, ce tubercule pouvait être consommé en purée (igname pilée) en soufflets ou en frites, comme cela se fait en Afrique de l'ouest. Des recettes qui n'ont laissé personne indifférent.

**Contacts de Presse**  
**Bureau de liaison des Projets FIDA**  
**Arielle Teddy BOUHOYI**  
**Responsable de la Communication,**  
**Gestion des Connaissances et Innovation.**  
**242 596 01 48/ 242 995 23 44**  
**boutedar@yahoo.fr**