

L'IGNAME

Créole : ziyamm, **Anglais** : yam, **Espagnol** : name

PRESENTATION

Plante de la famille des Dioscoreacées: 2 espèces d'ignames sont principalement cultivées en Guadeloupe : *Dioscorea alata* (variétés : Pacala, Plimbite, Belep) et *Dioscorea cayenensis-rotundata* (Ignose jaune et igname grosse caille). Originaires respectivement de Mélanésie et d'Afrique de l'ouest, elles ont été introduites aux Antilles lors du commerce transatlantique des esclaves, leurs tubercules étant utilisées sur les bateaux négriers comme « plantes de garde » (longue conservation) et pour leurs propriétés antiscorbutiques.

Les ignames sont des aliments de base dans de nombreux pays tropicaux. Leur production a triplé au cours des dernières décennies. En Guadeloupe, avec production annuelle de 10000 T, elle se situe juste après la canne et la banane au point de constituer un atout essentiel pour la diversification agricole.

Déplacées de leur zone géographique d'origine, puis progressivement sélectionnées par l'homme, les ignames sont le plus souvent incapables de fleurir, donc de se reproduire par voie sexuée



Fleur d'igname



*Ignose en plein champ
(hybride INRA variété Boutou)*

RECHERCHE AGRONOMIQUE

Grâce à des études sur les variétés présentes aux Antilles, les chercheurs de l'INRA ont pu maîtriser la reproduction sexuée de l'espèce *Dioscorea alata* et créer de nouveaux hybrides, productifs et résistants aux maladies. Ces recherches font partie d'un programme qui vise au développement de nouveaux systèmes de culture d'ignames aux Antilles et au maintien de la biodiversité des espèces locales.

Aussi, les recherches, basées sur la compréhension de la structure génétique, des mécanismes de floraison et de tubérisation (formation des tubercules et des bulbilles), de la résistance aux maladies permettent de :

- caractériser la plante et ses principaux pathogènes,
- proposer aux agriculteurs des variétés adaptées aux contraintes d'exploitation, à la mécanisation, et aux attentes des consommateurs.
- mettre au point des systèmes de culture propres et plus productifs.
- de proposer les hybrides Boutou et INRA-15 (..), plus productifs (jusqu'à 100 T/ha) et réduisant l'emploi de traitements pesticides utilisés contre l'antracnose.



*Placettes expérimentales pour tester
la résistance à l'antracnose*

RECHERCHE CULINAIRE

Traditionnellement cuisinée à l'eau salée dans le secteur familiale. L'igname possède une texture friable et fond dans la bouche.

La mutation des consommations notamment en restauration hors domicile nécessite des recherches fondamentales et appliquées. Une des réponses technique et technologique est de proposer des produits variés, faciles à mettre en oeuvre et à consommer dans toutes les formules de restauration. De nos jours, grâce aux recherches effectuées sur sa texture et sa cuisson, on retrouve l'igname dans la confection de gratins, purées, frites croquettes, hachis, quiches, potages.

Les procédés de transformation permettent également de le présenter sous forme chips, biscuits, galettes, flocons de purée. Pour ses qualités diététiques il est incorporé dans les aliments du petit déjeuner ou de régimes alimentaires pour enfants

RECETTE ORIGINALE

Dessert : Galette d'igname à la tomate

Ingrédients pour 4 personnes:miel, cannelle, rhum, essence vanille, zest de citron

Technique :

Galette d'igname râper à cru, lier à l'oeuf +épices .

Cuire comme une crêpe dans une poêle,

Proportions pour 12 galettes de 20 à 25 g

Igname: 0.300 kg- oeuf : 3 pièces- mat grasse : très peu

Réaliser une confiture de tomate au miel : 0.500 kg finie

Dresser sur assiette en couches superposées

Accompagnée d'un "chaudo" traditionnel à la menthe

COMPOSITION ALIMENTAIRE

(Sources FAO 1974 Food Composition tables for use in the caribbean)

Energie	452 (Kjoules)
Humidité	72 (%)
Protéines	2 (g)
Lipides	0.1 (g)
Fibres	0.5 (g)
Cendres	1 (g)
Ca	22 (mg)
P	39 (mg)
Fe	1 (mg)
K	294 (mg)
Na	10 (mg)

Remarques:

Les parties restées vertes des tubercules d'ignames peuvent contenir de la dihydrodioscorine, alcaloïde toxique et amer détruit à la cuisson

POUR EN SAVOIR PLUS.....

• Ouvrages et textes

L'igname: plante à tubercule tropicale, Degras L., 1986. Techniques agricoles et productions tropicales. N°36 Maisonneuve et Larose, Paris, France; 408 p.

L'igname, plante séculaire et culture d'avenir Actes du séminaire international Cirad-INRA-Orstom-Cofad 3-6 juin 1997, Montpellier, France. Ed Berthaud, J. ; Bricas, N., Marchand, J.-L.. en CD ROM CIRAD/IRD, 1999.

L'igname : Manuel du Planteur, 2003.ouvrage collectif, INRA/Chambres d'agriculture de Martinique et de Guadeloupe,. 106 p.

L'igname alimentaire, plante millénaire et culture d'avenir, Degras L., 1998. INRA mensuel N°97 : 31-36.

Les Ignames, Degras L., 1993. Le courrier de l'environnement de l'INRA, N°6-7

Ignames : des fleurs pour de nouveaux hybrides

Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France produits du terroir et recettes traditionnelles. Guadeloupe. Albin, Ed, 1991.

Pour des racines nouvelles : recettes culinaires : du traditionnel à l'original. Conseil Régional de la Guadeloupe/INRA,1985. 96p.

• Sites WEB

INRA : L'igname dossier documentaire en ligne

[http://www.antilles.inra.fr/dossiers et documents](http://www.antilles.inra.fr/dossiers%20et%20documents)



Chips et bouchées d'igname



Galettes d'igname à la tomate