

Un succès en ville



Vente d'igname sur un marché en bord de fleuve à Enugu, à l'est du Nigeria

Tubercule ancestral, l'igname est aussi un produit d'avenir. Variétés améliorées, plus productives, et nouvelles présentations, mieux adaptées aux consommateurs des villes, promettent un retour en grâce de cette plante, principalement cultivée en Afrique de l'Ouest.

L'igname compte plus de 600 espèces, la plupart tropicales, dont une dizaine cultivées régulièrement aujourd'hui. Les variétés les plus courantes sont *Dioscorea cayensis* (à chair jaune) et *Dioscorea rotundata* (à chair blanche). Utilisée en Papouasie-Nouvelle-Guinée il y a 10 000 ans, l'igname est encore très présente dans les jardins des îles du Pacifique (Vanuatu en particulier) et dans les Caraïbes (Haïti, République dominicaine). Mais c'est l'Afrique de l'Ouest qui assure plus de 95 % de la production mondiale. La "ceinture de l'igname" regroupe cinq pays : Bénin, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria, Togo. Sur 4,6 millions d'hectares plantés dans le monde en 2007, 4,3 millions se trouvaient en Afrique centrale et de l'Ouest. Loin en tête, le Nigeria assure 66 % de la production mondiale (53 millions de tonnes en 2008 selon la FAO).

Plante herbacée annuelle à longues tiges qui croissent en s'enroulant sur divers supports, l'igname produit un à cinq tubercules de forme variée par pied, dont le poids peut atteindre 5 kg. Certaines espèces produisent de la dioscorine, un alcaloïde toxique détruit par la cuisson. Mais l'igname, riche en amidon et en protéines, est très recherchée. Elle pousse sur des sols légers et bien drainés, et souvent les terres les plus fertiles lui sont réservées.

Au cours des années, hausse de la demande et intensification de la production aidant, les producteurs ont été confrontés à des difficultés. La baisse de fertilité des sols, la croissance des maladies liée à l'intensification des cultures et un coût important des semences (qui représentent 30 à 50 % des coûts de production) ont constitué d'importants freins à son développement. L'igname a alors fait l'objet de nombreuses recherches. À la clé, des résultats concluants.

La recherche au secours de la production

Les conditions de production de l'igname (variétés, itinéraires techniques) sont longtemps restées traditionnelles. Dès les années 2000, des programmes de recherche ont permis la mise au point de variétés améliorées à hauts rendements, résistantes aux pressions parasitaires et présentant de bonnes qualités culinaires. Les résultats ont été très positifs, les variétés améliorées se diffusant de paysan à paysan parfois plus rapidement que via la vulgarisation agricole. Signe d'un intérêt mondial renouvelé pour l'igname, source de revenus et de sécurité alimentaire, un programme de recherche pour l'amélioration et la promotion de l'igname en Afrique centrale et de l'Ouest est appuyé, depuis début 2010, par l'UE. Géré par l'Institut international d'agriculture tropicale (IITA, Nigeria), ce programme, qui rassemble 13 instituts de recherche de six pays (Bénin, Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria, Togo), vise à répondre aux difficultés des producteurs dans un cadre sous-régional de recherche pour le développement.

Nouveaux produits

Au moins 60 millions de personnes consomment quotidiennement l'igname en Afrique, avec une moyenne annuelle de 61 kg/capita en Afrique de l'Ouest. Dans cette région, le plat d'igname par excellence est le fofou (igname pilée), mais on la consomme aussi braisée, étuvée ou frite. On produit enfin de la farine d'igname à partir de cossettes (tubercules précuits et séchés). Cette farine sert à préparer couscous, beignets, bouillies, etc. La disponibilité en igname fraîche sur les marchés étant saisonnière, la farine a contribué à son développement et à la conquête des marchés urbains.

La consommation urbaine d'igname absorbe aujourd'hui 48 % de la production. Mais les marchés des villes sont loin d'être saturés. En matière de transformation, des études sur la filière igname en Afrique de l'Ouest suggèrent ainsi de développer des techniques simples comme le tranchage mécanique, qui facilite le séchage. Celui-ci permettrait de réduire les contraintes liées à la commercialisation de tubercules frais et de diversifier une filière à laquelle le consommateur africain est très attaché.

Conserver la diversité

Dans la plupart des pays africains où l'igname est aujourd'hui cultivée, un grand nombre de variétés potentiellement importantes n'existent que dans les champs et risquent de disparaître, détruites par des catastrophes naturelles ou des conflits.

Face à ce constat, producteurs et scientifiques ont lancé une initiative ambitieuse pour sauver la diversité de cette plante : protéger 3 000 échantillons d'igname dans des banques de gènes. Ce projet, mené par l'IITA dans le cadre du Fonds mondial pour la diversité des cultures, portera en majorité sur des variétés africaines mais aussi des Caraïbes et du Pacifique.

Sécuriser des siècles de culture de l'igname, c'est aussi assurer son avenir.