



AGRICULTURE INTELLIGENTE FACE AU CLIMAT ET CONTRIBUANT A LA SECURITE ALIMENTAIRE

Zones humides et Hautes Terres de Madagascar

Production, conservation et transformation de l'igname

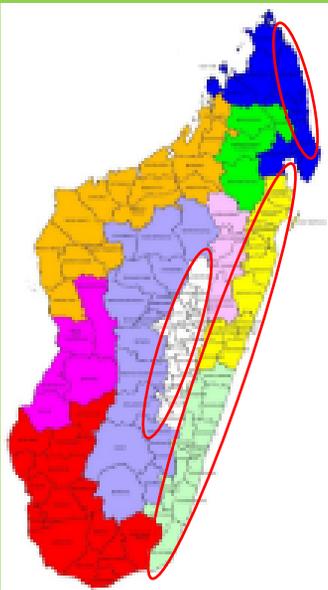


Cette fiche est basée sur la fiche technique de CARE-International, renforcée par les éléments/contenus et expériences de l'ONN, de la Plateforme nationale «Femme, Développement Rural et Sécurité Alimentaire» et est améliorée par la TFNAC/FAO sur financement USAID sur les aspects changement climatique, nutrition et genre.

Cette fiche, basée sur les expériences de l'Est, du Nord-Est et du Sud-Est, est adaptée aux zones humides et les Hautes Terres centrales de Madagascar.

Contextes globaux

- Forte vulnérabilité aux effets du changement climatique
- Environnement de plus en plus dégradé
- Bas-fonds fréquemment inondés en saison pluvieuse
- Insécurité alimentaire et nutritionnelle



Cette fiche technique a pour objectifs :

- de réduire la vulnérabilité aux effets du changement climatique
- de réduire l'insécurité alimentaire et l'insécurité nutritionnelle
- de diffuser les techniques de production, de conservation et de transformation de l'igname

L'igname, une espèce plus productive, résistante aux aléas climatiques (cyclone, inondation...) et nutritive, est une ressource stratégique pour la réduction de la vulnérabilité.



Production, conservation et transformation de l'igname

Espèce d'igname la plus cultivée sur Zones humides: *Dioscorea alata*, plus productives (jusqu'à 50 kg de racine tubérisée par pied) et résistantes aux variabilités climatiques.

Les variétés sont à chair blanche ou rouge et sont assez sensibles aux attaques des insectes terricoles.

Noms malgaches: Ovibe, Oviaala, Majola, Bodoa, Bemako, Ovy toko, Soroka, Ovy fantaka, Ovy tanty

Cycle végétatif : 6 - 8 mois

Choix des sites

- Zones à précipitations suffisantes (au cours du 5 premiers mois)
- Bas-fonds non engorgé (hatsaké...), sol meuble, riche en matière organique et en potassium, exposé au soleil et suffisamment chaud 23-25°C, n'ayant pas été cultivé d'igname lors de la dernière campagne (promotion de la rotation culturale)

Calendrier

Zones/pluviométrie	Préparation des semences	Préparation du sol	Plantation	Placement des tuteurs	Sarclage	Récolte
Humides (> 1200 mm/an)	Août-Sept	Quelques jours avant la plantation (apport de fumure organique)	Sept-Oct	3-5 jours après la plantation	3 - 4 pendant les 4 premiers mois	Juil-Août
Hautes Terres centrales (<1200 mm/an)	Sept-Oct		Oct-Nov			Juin-Juil

1 Préparation des semences (racines tubérisées)

- Prendre une racine tubérisée, saine, ne présentant aucune blessure et bien mure
- Découper-la transversalement à l'aide d'un couteau bien aiguisé afin d'obtenir des morceaux à surface plane
- Découper les morceaux longitudinalement pour avoir les semences



Eviter d'éplucher les semences car la peau est le point d'émergence des pousses et racines

- Saupoudrer de cendre la surface sectionnée
- Laisser sécher (24-48 heures) dans un endroit aéré
- Déposer sur le sol de la pépinière et couvrir de sciure de bois (**partie avec peau et pousse en bas**)
- Arroser et surveiller jusqu'à l'apparition des germes de 5-10 cm (2-4 semaines)



2 Préparation du sol

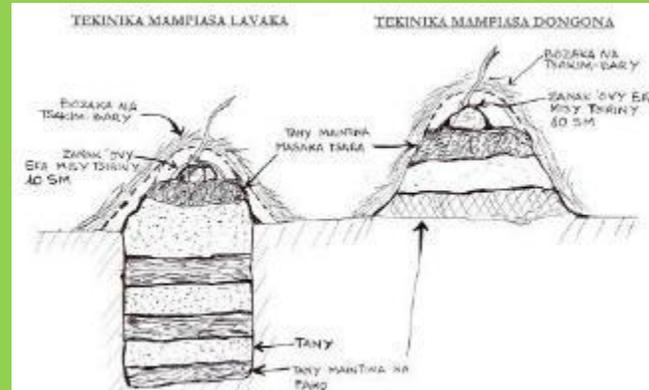
- **Hautes Terres centrales :** préparer des trous (50 x 60 cm, 50 cm de profondeur) (Ecartement : 1 x 1m). Placer au fond du trou la terre provenant des horizons superficielles (20 cm) (plus fertile) et mélanger le reste avec de la terre noire ou rouge et de la fumure organique (engrais vert, fumier, compost...); Remplir les trous de façon à former un dôme de 20 cm.
- **Zones humides :** labourer profondément, confectionner des billons (protection contre l'inondation et l'attaque des ravageurs, possibilité de plantation d'autres cultures)
- **Zones n'ayant pas de contrainte pour la récolte de l'igname :** labour profondément les terrains plats

Production, conservation et transformation de l'igname

3

Plantation

- Planter les semences indemnes de maladie (pourriture, moisissure...) à une profondeur d'environ 10 cm
- Ne pas courir entièrement pour permettre la circulation de l'air au niveau du point d'émergence des germes
- Pailler afin de conserver l'humidité
- Surveiller (couvrir si besoin) et arroser 2 fois par jour pendant la première semaine après la transplantation s'il n'y a pas de pluies
- Possibilité de culture en association avec le maïs, le riz, les légumes verts et les protéagineux
- Densité de plantation : fonction du type de sol et de la pluviométrie. Zones humides: 5000-8000 pieds/ha; Hautes Terres centrales : 10 000 pieds/ha



4

Placement des tuteurs et entretien

- Placer les tuteurs lorsque les plants d'igname sont 15 cm de haut (augmentation de la productivité, prévention des maladies)
- Sarcler fréquemment pendant les 4 premiers mois
- Arroser fréquemment en cas de besoin



5

Récolte

Récolter l'igname lorsque toutes les feuilles ont chuté et les tiges sont totalement lignifiées (7-9 mois)
Mettre de côté les racines tubérisées saines et bien mures pour servir de semences
Rendement potentiel : 20-40 t/ha (dépend de la fertilité du sol et de la pluviométrie...)

6

Techniques modernes de conservation (Prévention des pertes et de la qualité des récoltes)

○ Conservation dans un endroit aéré et à l'abri du soleil (3 - 6 mois)

- Ne pas exposer au soleil les racines tubérisées qui viennent d'être récoltées (risque de brûlure de la peau mince suivie de pourrissement lors du stockage)
- Bien essuyer (à ne pas rincer) les racines tubérisées mures pour les débarrasser des terres et sables
- Placer directement sur des étaux et saupoudrer de cendre en cas de blessure



○ Séchage (obtention des cossettes) pour la conservation à long terme

- Bien laver les racines tubérisées d'igname, éplucher, découper en petits morceaux puis laver à nouveau
- Tremper dans l'eau pendant quelques minutes et cuire dans une marmite ou un fût pendant 15-45 mn (70-80°C)
- Arrêter la cuisson dès que les racines tubérisées changent de forme et placer-les sur des étaux en bambou pour être séchées au soleil pendant quelques jours (obtention des cossettes)
- Broyer les cossettes pour obtenir la farine

Intérêts de la culture de l'igname

- Sécurité alimentaire et nutritionnelle du ménage (rendements élevés, résistance aux aléas climatiques, non exigence en qualité de sol, richesse en protéines essentielles et en micronutriments, récolte en pleine saison cyclonique, possibilité de conservation à long terme).
- Renforcement des rapports entre homme et femme (contribution équilibrée dans la production, travaux champêtres moins laborieux).
- Contribution à l'autonomisation de la femme rurale : renforcement de son contrôle sur la conservation, l'utilisation et la commercialisation de cette ressource principalement à la destination du foyer (sécurité alimentaire, accroissement des revenus, prise de décision...).



Recettes à base d'igname (familiales)

Igname aux légumes

Ingrédients

Racine tubérisée d'igname : 1 kg,
carotte : 100 g, tomate : 50g
Sucre, miel, citron ou vinaigre, huile



Préparation

- Laver et éplucher la racine tubérisée d'igname, découper et faire cuire.
- Laver et éplucher la carotte, découper finement ou râper, macérer dans le jus de citron mélangé de sel et d'huile. Ajouter un peu de miel pour baisser l'acidité.
- Mélanger l'igname avec les légumes. Ajouter par-dessus les tranches de tomate fraîche et d'œufs durs.

Tout comme la pomme de terre ou la patate douce, l'igname peut s'apprêter en **préparation salée** en vue de réaliser des plats tels que des **frites, chips, ragouts...**

La "dioscorine" est la protéine la plus abondante dans l'igname, elle joue un rôle important dans la régulation de la pression artérielle. Ainsi, la présence de cette protéine stabilisant le taux de matière grasse dans le sang fait que l'igname est la plante à tubercule la plus adaptée aux diabétiques.

Partenaires
techniques :



Partenaires
financiers :



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE