

Dioscorea trifida L.f., 1782 **(Ignane cousse-couche)**

Identifiants : 11645/diotri

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Monocotylédones* ;
- *Ordre : Dioscoreales* ;
- *Famille : Dioscoreaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Liliopsida* ;
- *Ordre : Liliales* ;
- *Famille : Dioscoreaceae* ;
- *Genre : Dioscorea* ;

- **Synonymes : *Dioscorea triloba* Lam. 1789, *Dioscorea affinis* Kunth 1850 ;**

- **Synonymes français : *napi*, *cousse-couche*, *couche-couche*, *igname indienne* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *sweet yam*, *cush-cush yam* , *mapuey branco* (*local*), *mapuey morado* (*local*), *aje* (*igname américaine*, *cu*) ;**



- **Note comestibilité : ******

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Racine^{0(+x)} (tubercules cuits)^{((0(+x),((27(+x)} [nourriture/aliment^{((dp*)} : légume^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Plante largement cultivée localement^{((0(+x)}. Les tubercules peuvent être cuits au four ou bouillis^{((0(+x)} ; excellente espèce américaine ; tubercules très tendres et très farineux^{((76(+x)}.

Les tubercules sont cuits et mangés. Ils peuvent être cuits ou bouillis. Ils sont également écrasés et utilisés dans la soupe

Partie testée : tubercule^{((0(+x)} (traduction automatique)

Original : Tuber^{((0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80.7	284	68	2.5	0	0	0.5	0.4



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Ruiz, H., Pavón, J., Drawings of the Royal Botanical Expedition to the Viceroyalty of Peru (1777-1816) Draw. Roy. Bot. Exped. Viceroy. Peru, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Les tubercules sont vendus sur les marchés locaux^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Tubers are sold in local markets^{(((0+x))}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il est originaire d'Amérique centrale. Il convient à un climat plus frais que les autres ignames. Il pousse dans les zones où la température est comprise entre 25 et 30 ° C. Les précipitations sont de 1 500 à 2 000 mm par an. Il ne supporte pas le gel^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : It is a tropical plant. It is indigenous to Central America. It suits a cooler climate than other yams. It grows in areas with temperatures between 25-30°C. The rainfall is 1,500-2,000 mm per year. It cannot tolerate frost^{(((0+x))}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Antilles, Bénin, Brésil, Burundi, Caraïbes *, Afrique centrale, Amérique centrale, Colombie, Congo, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, Guyane française, Guadeloupe, Guyanes, Guyane, Haïti, Honduras, Jamaïque, Martinique, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou, Porto Rico, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Suriname, Tonga, Trinidad, USA, Vanuatu, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : Africa, Amazon, Antilles, Benin, Brazil, Burundi, Caribbean*, Central Africa, Central America, Colombia, Congo, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, French Guiana, Guadeloupe, Guianas, Guyana, Haiti, Honduras, Jamaica, Martinique, New Caledonia, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Peru, Puerto Rico, South America, Sri Lanka, St. Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Tonga, Trinidad, USA, Vanuatu, Venezuela, West Africa, West Indies^{(((0+x))}.

- Notes :

Il existe environ 650 espèces de *Dioscoree*^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : There are about 650 species of *Dioscorea*^{(((0+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea_trifida ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-241057 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14263> ;
 dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 117, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 230 à 284 [Dioscorea triloba Lam.], par A. Paillieux et D. Bois) ;
 dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :
Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 144 ; Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica. Ethnobotany Journal. 5:249-257 ; Chu, E. P., Figueiredo-Ribeiro, R. C. L., 1991, Native and Exotic Species of Dioscorea Used as Food In Brazil. Economic Botany, Vol. 45, No. 4, pp. 467-479 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Coursey, D.G., 1979, Yams, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 70 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 91 ; Gragson, T. L., 1997, The Use of Underground Plant Organs and Its Relation to Habitat Selection among the Pume Indians of Venezuela. Economic Botany, Vol. 51, No. 4, pp. 377-384 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 275 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p20 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 15 ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 190, 210 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 339 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 113 ; Onwueme, I.C., 1978, The Tropical Tuber Crops. Wiley, p 11 ; Purseglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 108 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 712 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 437 (Drawing) ; Sp. Pl. 2: 1032. 1753 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the Tropics, Macmillan p 219 ; Uphof, ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 178 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 331 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122 p. 95