

Dioscorea cayenensis Lam., 1789 **(Igname jaune)**

Identifiants : 11511/diocay

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes :** *Dioscorea berteroana Kunth 1850* ;

- **Synonymes français : igname jaune de Guinée, igname de Guinée jaune, igname pays-nègre, igname de Guinée, igname épineuse ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yellow Guinea Yam , name (igname apportée d'Afrique, cb), inhame (br) ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Racine (tubercules cuits^{0(+x)},^{27(+x)} [nourriture/aliment^{0(+x)} : légume^{0(+x)}]) et feuille (feuilles^{0(+x)} [base boissons/breuivages^{0(+x)} : tisanes^{0(+x)}]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Le tubercule est rôti, bouilli ou frit^{0(+x)}. Plante largement cultivée en Amérique tropicale^{27(+x)}.

Le tubercule est cuit et mangé. Il est rôti, bouilli ou frit. Un thé est fabriqué à partir des feuilles

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	298	71	1.5	0	0	5.2	0



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

• Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_cayenensis_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_cayenensis_(en_français)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea_cayenensis ;

donc classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-239946 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14189> ;

donc livres et bases de données : ⁶"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 116, 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, par A. Paillieux et D. Bois) ;

donc biographie/références de ⁷"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 26 ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, *Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. Economic Botany, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62* ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man. Academic Press, London.* p 144 ; Burkhill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew.* ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.* Vol 1 (A-H) p 830 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans.* p 123 ; Coursey, D.G., 1979, *Yams, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London.* p 70 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 91 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew.* p 67 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development.* p 30 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 273 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 13* ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London,* p 190, 237 ; 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* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1885 ; J. B. A. P. M. de Lamarck & L. A. J. Desrousseaux, *Encycl. 3:233. 1789* ; 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 6 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew.* p 17 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans* p 104 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins.* p 712 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics, Macmillan* p 210 ; 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 179 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa, Macmillan.* p 15 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122* p. 94 ; Wilkin, P., 2001, *Dioscoreaceae of South-Central Africa. Kew Bulletin, Vol. 56, No. 2 (2001), pp 361-404*