Dioscorea polystachya Turcz., 1837 (Igname de chine)

Identifiants : 11604/diopol

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 25/04/2024

- Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Monocotylédones;
 Ordre: Dioscoreales;
 Famille: Dioscoreaceae;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
 - Règne : Plantae ;
 - o Division: Magnoliophyta;
 - · Classe: Liliopsida;
 - o Ordre: Liliales;
 - Famille : Dioscoreaceae ;
 - Genre : Dioscorea ;
- Synonymes: Dioscorea batatas Decne. 1854, Dioscorea decaisneana Carrière 1865, Dioscorea divaricata Blanco 1837 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), Dioscorea opposita auct. non Thunb. (Dioscorea opposita Thunb.: synonyme illégitime);
- Synonymes français : igname chinois, igname coréen, igname patate, igname ailée, igname patate ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): shu yu, Chinese yam, Chinese potato (Chinese-potato), cinnamon vine, imo (local), shan yao (cn transcrit), shu yu (cn transcrit), chinesische Yamswurzel (de), naga-imo (jp romaji), jams (sv);
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;



- 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 $((0(5(+),+),((27(+x) \text{ [nourriture/aliment}^{(((dp^*)}): \text{léqume}^{0(+x)}])$ comestible (0,+x).

Détails :

Les tubercules sont frits, cuits au four, bouillis, transformés en purée et également tranchés/émincés et râpés puis ajoutés à d'autres plats^{(((0)+x)} (ex. : les soupes) ; une texture farineuse avec une saveur très agréable proche de celle de la pomme de terre ; ils se conservent bien et pendant longtemps et peuvent également être laissés dans le sol et récoltés au besoin en hiver ; il s'agit d'un tubercule de haute qualité, très convenable pour une utilisation comme aliment de base. Une fécule peut être extraite de la racine, même si ce n'est pas aussi bon à lier à d'autres aliments que l'amidon de D. japonica⁽⁽⁽⁵⁾⁺⁾. Le fruit serait également comestible selon "PFAF" ("5") mais cela n'est pas très clair et nous n'avons pas trouvé d'autre source^{((((dp²))}. Plante largement cultivée sous les tropiques^{(((27)+x)}.

Les tubercules sont frits, cuits au four, bouillis et également tranchés et râpés et ajoutés à d'autres plats

Partie testée : tubercule (((0(+x) (traduction automatique)

Original : Tuber ((0(+x)

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg) vitamines A (μg)



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

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



Par Houtte L. van (Flore des serres et des jardin de l'Europe, vol. 10: p. 10, t. 973, 1855), via plantillustrations

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

· Statut:

Une usine alimentaire importante. C'est un légume cultivé commercialement ((0(+x) (traduction automatique)

Original: An important food plant. It is a commercially cultivated vegetable (((0(+x))).

• Distribution:

Une plante tempérée ou subtropicale. Il pousse en forêt et est cultivé de 100 à 2500 m dans le centre et le nord de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Au Sichuan et au Yunnan ({{0(+x) (traduction automatique)}}.

Original : A temperate or subtropical plant. It grows in forest and is cultivated from 100 - 2500 m in central and north China. It suits hardiness zones 8-11. In Sichuan and Yunnan $((0)^{(+x)})$.

· Localisation:

Asie, Australie, Brésil, Canada, Chine *, Hawaï, Japon, Corée, Amérique du Nord, Pacifique, Slovénie, Amérique du Sud, Taiwan, USA (((0(+x) (traduction automatique))).

Original : Asia, Australia, Brazil, Canada, China*, Hawaii, Japan, Korea, North America, Pacific, Slovenia, South America, Taiwan, USA $^{(\{(0)(+x)\}}$.

• Notes :

Il existe environ 650 espèces de Dioscorée (((0(+x) (traduction automatique)

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

- Liens, sources et/ou références :
 - PASSEPORTSANTÉ.NET: Igname: https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=igname_nu;
 - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea+batatas;

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240732;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14241;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Dioscorea polystachya Turcz. et Dioscorea batatas Decne.],en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 115 [Dioscorea batatas Decne.], 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 batatas Decne., Dioscorea decaisneana Carrière, Dioscorea polystachya Turcz.], par A. Paillieux et D. Bois);

dont biographie/références de 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou 10(7):158. 1837; Ding Zhizun, Gilbert, M. G., DIOSCOREACEAE, shu yu ke, Flora of China, ; Flora of North America. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 273 (As Dioscorea decaisneana) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1755 (As Dioscorea batatas); Dioscorea batatas Decne. (synonyme selon TPL et GRIN); Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 194; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 503; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens; 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; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 121; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Rev. Hort. ser. 4, 3:243. 1854; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 658; 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 177