Dioscorea sansibarensis Pax, 1892 (Igname de Zanzibar)

Identifiants: 11624/diosan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- · Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Monocotylédones;
 Ordre: Dioscoreales;
 Famille: Dioscoreaceae;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
 - Règne : Plantae ;
 Division : Magnoliophyta ;
 Classe : Liliopsida ;
 - Classe : Liliopsida ;Ordre : Liliales ;
 - Famille : Dioscoreaceae ;
 - Genre : Dioscorea ;
- Synonymes : Dioscorea macroura Harms 1896, Dioscorea toxicaria Bojer 1837 (synonyme mais nom invalide, selon TPL) ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Zanzibar yam, gudu-gudu , Fanfanga, Ndranara, Ofaka, Ofimamy, Veoveo ;



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

Tubercules, racine ((0+x)). Tubercules âcres à quelque degré ((76+x)). Afrique tropicale : mangé comme (166+x). Afrique tropicale : mangé comme (166+x). (14)

Attention: le tubercule contient des alcaloïdes. Il peut contenir une toxine qui agit plusieurs heures après avoir mangé. Les tubercules sont consommés

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

Original : Tubers ((0(+x)

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg) vitamines A (μg)
0 0 3.7 0 0 0 0



 (1^*) ATTENTION: le tubercule contient des alcaloïdes (dioscorine, dihydrodioscorine et d'autres non nommément désignés); le tubercule contient une substance toxique reportée réagir plusieurs heures après l'ingestion; les bulbilles, produits à l'aisselle des feuilles, sont toxiques et incomestibles. (1^*) ATTENTION $^{0(+x)}$: le tubercule contient des alcaloïdes $^{((0)(+x))}$ (dioscorine, dihydrodioscorine et d'autres non nommément désignés $^{((0)(+x))}$); le tubercule contient une substance toxique reportée réagir plusieurs heures après l'ingestion $^{((0)(+x))}$; les bulbilles, produits à l'aisselle des feuilles, sont toxiques et incomestibles $^{((0)(+x))}$.

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



Par De Wildeman, E.A.J., Études de systematique et géographie botanique sur la flore du Bas-et du Moyen Congo [in: Annales du musée du Congo. Botanique, Série 5] (1903-1915) Études Fl. Bas-Moyen-Congo vol. 2(1): (1907), via plantillustrations

• Autres infos : Cet igname est également cultivé par les Warengas de l'Afrique centrale ((67); bien que le tubercule est principalement considéré comme une nourriture de famine, il est spasmodiquement cultivé dans de nombreuses régions ; il existe des preuves de sa culture plus large durant les temps anciens ; certaines sélections pour réduire la toxicité ont été pratiquées de manière à ce que, dans certaines races, la toxicité est limitée à la partie supérieure du tubercule ((66+x)).

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

• Statut:

Il est couramment utilisé dans le nord-ouest de Madagascar. Il est cultivé à certains endroits (((0+x) (traduction automatique)

Original: It is commonly used in NW Madagascar. It is cultivated in some places ((0(+x)).

• Distribution:

Une plante tropicale. Il pousse en Afrique subsaharienne. Il est généralement proche de l'eau ou dans la forêt près des rivières. Il pousse entre 200 et 650 m d'altitude ((0+x)) (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in subsaharan Africa. It is usually close to water or in forest near rivers. It grows between 200-650 m altitude $\binom{\{(0)(+x)}{2}}{2}$.

· Localisation:

Afrique, Angola, Bénin, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Comores, Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Côte d'Ivoire, Kenya, Madagascar, Malawi, Mozambique, Sao Tomé-et-Principe, Afrique australe, Soudan, Tanzanie, Ouganda, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe ((10(+x) (traduction automatique))).

Original: Africa, Angola, Benin, Central Africa, Central African Republic, CAR, Comoros, Congo, CÃ te d'Ivoire, East Africa, Ivory Coast, Kenya, Madagascar, Malawi, Mozambique, Sao Tome and Principe, Southern Africa, Sudan, Tanzania, Uganda, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{(((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 :

- ° 6 Jstor (en anglais): https://plants.jstor.org/upwta/1 1390;
- ⁶⁷"Purdue Agriculture (Center for New Crops & Plants Products): Famine Foods" (compilé par Robert Freedman): https://www.hort.purdue.edu/newcrop/faminefoods/ff_families/dioscoreaceae.html;

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240872;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14251;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 116 [Dioscorea sambiranensis Jum. & Perr. ? (qp*)], 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 toxicaria Bojer], par A. Paillieux et D. Bois);

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

Bot. Jahrb. Syst. 15:146. 1892; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew.; Busson, 1965,; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London.; 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 47; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 15; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 17; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, Evergreen Forest Flora of Malawi. Kew. p 97; Wilkin, P., 2001, Dioscoreaceae of South-Central Africa. Kew Bulletin, Vol. 56, No. 2 (2001), pp 361-404; Wilkin, P. et al, 2007, A new edible yam (Dioscorea L.) species endemic to Mayotte, new data on D. comorensis R. Knuth and a key to the yams of the Comoro Archipelago. Adansonia ser. 3, 29(2): 215-228