

# FICHE TECHNIQUE

## Variété de patate CRI-PATRON

### Présentation de la patate douce (Source : Perrin et al, 2015)

La patate douce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) appartient à la famille des Convolvulacées. Elle est autohexaploïde ( $2n = 6x = 90$ ). Elle est originaire de l'Amérique tropicale et se reproduit par bouturage ou par voie asexuée (Chen et al., 1992). La patate douce (*Ipomoea batatas*) appartient au règne végétal, à l'ordre des Solanales et à la famille des *Convolvulaceae*.

La partie aérienne est composée de tiges rampantes, de feuilles et de fleurs. Les tiges longues et fines s'étendent sur le sol et peuvent atteindre plusieurs mètres de long. La taille et la forme des feuilles sont extrêmement variables (Anonyme, 2015c).

Les feuilles alternes sont entières, aux pétioles relativement longs et aux limbes de forme variable à bords sinués ou dentés ou bien lobées, formant 5 à 7 lobes aigus, à nervation palmée.

Les fleurs à corolle soudée sont de couleur violette ou blanche. Elles apparaissent à l'aisselle des feuilles, isolées ou groupées en cymes de quelques fleurs. La fructification de cette plante est très rarement observée en culture.

La patate douce est pourvue de racine nourricière et produit des racines tubéreuses de forme plus ou moins allongée, voire arrondie, à la peau fine. Suivant la variété, la couleur de l'épiderme est beige, brune, jaune, orange, rouge, violette.

La chair de la racine tubéreuse est aussi très variée : blanc, beige, jaune, orange, rouge, rose, violette. Presque toutes les combinaisons de l'épiderme et de chair peuvent se rencontrer (Anonyme, 2015).

Chaque plante produit quelques racines tubéreuses au pied de plantation (10 environ) et d'autres près des nœuds. Les racines tubéreuses pèsent entre 0,1 et plus d'un kg et contiennent un latex blanc et gluant. Elles sont très riches en amidon avec une saveur sucrée et une texture farineuse (Anonyme, 2015c).

### Les variétés cultivées

La patate douce renferme un grand nombre de variétés cultivées. Celles-ci se distinguent par la morphologie et la coloration de certains organes tels que les feuilles, les pétioles, la tige et les racines tubéreuses. Elles se distinguent aussi par le port de la plante, la durée du cycle, le rendement, la cuisson et par le goût.

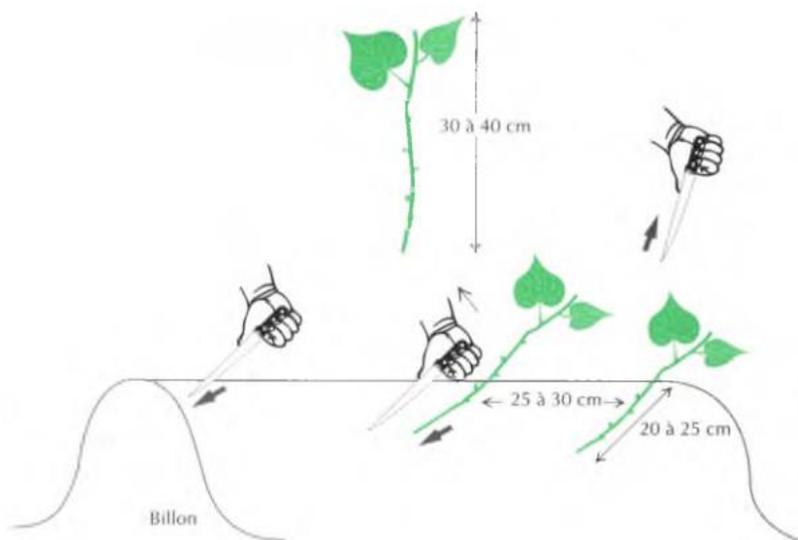
Au niveau des paysans, il n'est pas aisé de se retrouver parce qu'il existe beaucoup de synonymies et d'homonymies chez les variétés de patate douce.

La dénomination des variétés repose sur des critères géographiques, botanique et agronomique. Quelquefois, plusieurs variétés sont connues sous le même nom ou une même variété est appelée différemment à l'échelle même d'une région.

Suivant la variété, la couleur de l'épiderme (peau) peut être beige, brune, jaune, orange, rouge, violette. La couleur de la chair de la racine tubéreuse varie aussi et l'on peut avoir blanc, beige, jaune, orange, rouge, rose, violet. Presque toutes les combinaisons de l'épiderme et de chair peuvent se rencontrer.

Certaines variétés produisent des racines tubéreuses et des boutures et d'autres produisent uniquement des boutures et des feuilles. Plus de 5000 différentes variétés de patates douces sont conservées dans la banque de gènes du Centre international de la pomme de terre (CIP) afin de préserver sa biodiversité et servir des programmes d'amélioration génétique dans le monde (Anonyme, 2015e).

### Bouture de patate douce



**Figure 1** : bouture de patate douce (source : Vernier et Varin, 1994)

### Caractéristiques de la technologie

- Rendements élevés (Potentiel ~ 20t / ha)
- Maturité: 4-5 mois
- Matière sèche 34%
- Niveau bêta-carotène 2800 ñg / 100g
- Rendement élevé de la vigne -
- Excellente pour les frites.
- Haute teneur en amidon (69,4% mg / 100g DW)

## Références bibliographiques

Dibi K. E. B. ; M. ESSIS B. S. ; NZUE B. (2015) : Techniques culturelles de la patate douce ; Manuel de formation des agents de développement et des producteurs ; 54p.

Vernier P. et Varin D. (1994) : La culture de la patate douce ; Agriculture et développement ■ n° 3 - Août 1994, 63p.

## Sites web consultés

<http://www.sweetpotatoknowledge.org/wp-content/uploads/2017/05/Manuel-de-formation-sur-la-patate-douce-1.pdf> ; 06/12/2022 à 16h15

[https://agritrop.cirad.fr/387073/1/document\\_387073.pdf](https://agritrop.cirad.fr/387073/1/document_387073.pdf) ; 06/12/2022 à 16h18

## Autres références

CENTRE REGIONAL D'EXCELLENCE SUR LES PLANTES A RACINES ET TUBERCULES ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE ; SIÈGE : INSTITUT DE RECHERCHE SUR LES CULTURES (CRI) DU CONSEIL POUR LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE ET INDUSTRIELLE (CSIR); Pays d'accueil : Ghana; Coordonnateur : Otoo Emmanuel; Email : [otooemmanuel@gmail.com](mailto:otooemmanuel@gmail.com) ; Téléphone : +233 32 20 60 389 ; INSTITUTIONS MEMBRE DU CNS : Le Conseil pour la recherche scientifique et industrielle (CSIR) comprend : - L'Institut de recherche sur les cultures (CRI) - L'Institut de recherche alimentaire (FRI) - The Savanna Agricultural Research Institute (SARI) - The Soil Research Institute (SRI) - The Plant Genetic Resources Research Institute (PGRI)