

MARCHE DU TARO

Variétés Wallis:

- 1978: 7
- 2022: 20 dont variétés anciennes 6

Variétés Futuna:

- 1988: 32
- 2022: 39 dont 5 disparues, et 13 variétés anciennes.



LA CULTURE DE TARO

Famille: ARACEES

Nom scientifique: COLOSIA ESCULENTA

Nom vernaculaire: TALO



CULTURE DE TARO

Le taro, également appelé talo représente des milliers d'année, une culture vivrière de base pour les Océaniens.

Même si les aliments transformés le remplacent de plus en plus souvent dans les régimes alimentaires, il n'en demeure pas moins un tubercule associé au prestige, pour les Océaniens qui l'utilisent pour satisfaire à bon nombre de cérémonies, ou obligations sociales et culturelles.



DESCRIPTION DE LA PLANTE

La partie souterraine est constituée par le corme et les racines.

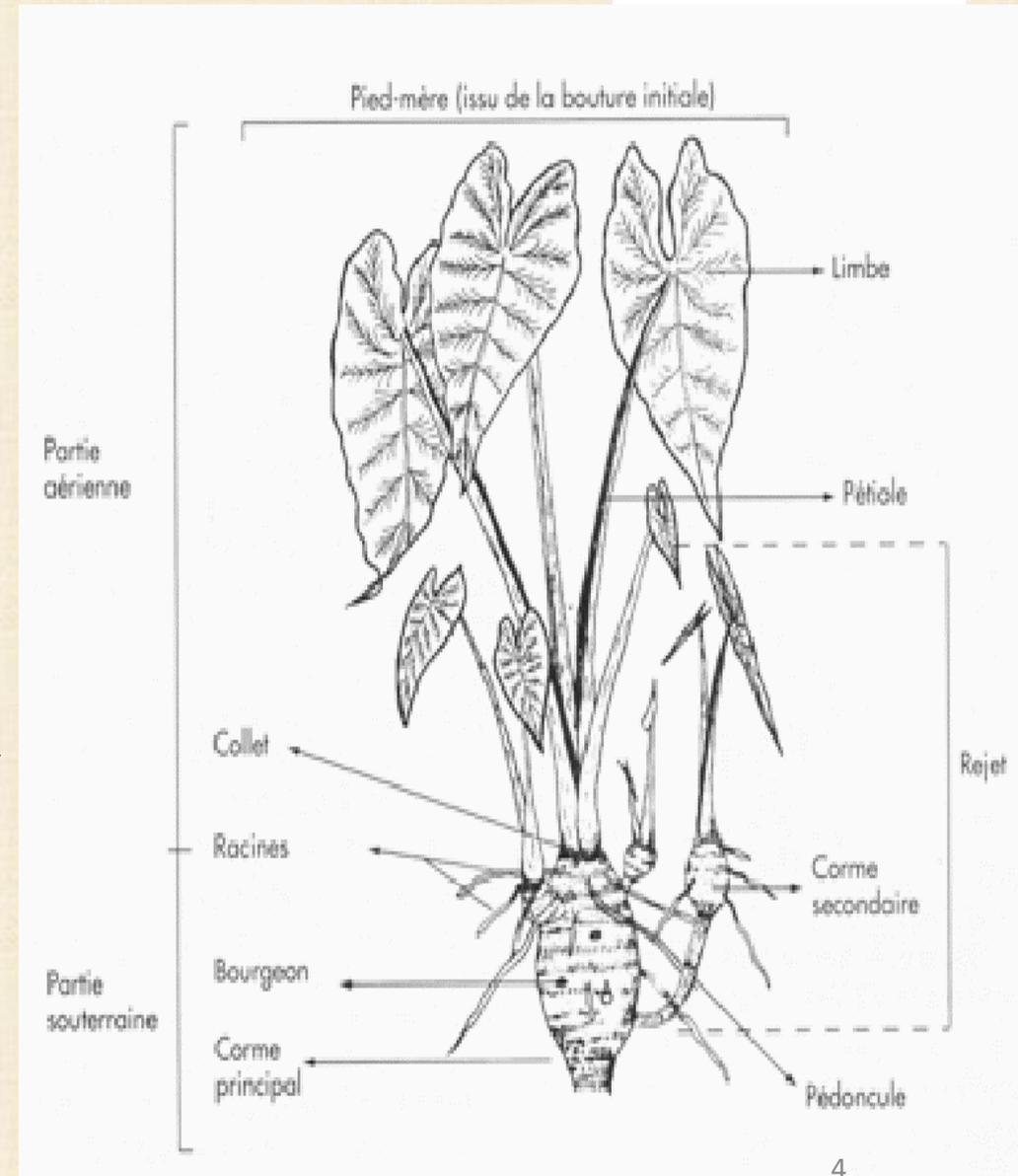
Le corme est une tige renflée qui émet des bourgeons.

C'est la partie principalement consommée du taro, qui accumule les réserves en amidon pendant le cycle naturel.

Les racines sont localisées principalement dans le tiers supérieur du corme.

Les bourgeons donnent naissance à des rejets à l'extrémité de pédoncules ou de stolons plus ou moins longs.

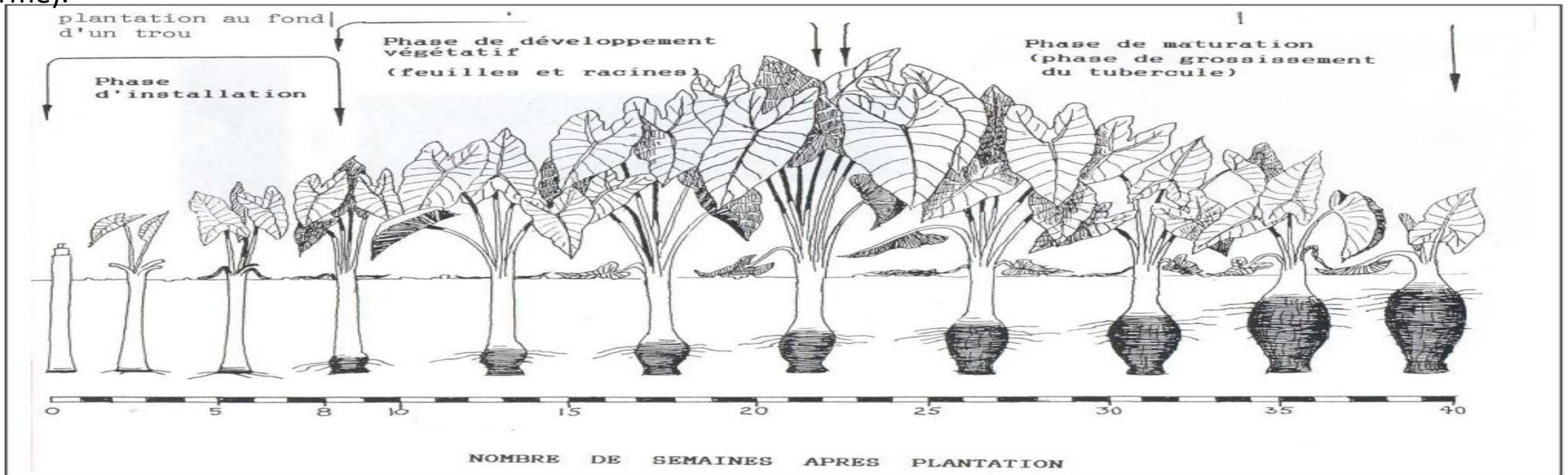
Les rejets servent à la multiplication de la plante.



LE CYCLE DE LA PLANTE

On distingue trois phases dans le cycle du taro:

- **L'installation** (jusqu'à 8 semaines environ après la plantation), étape sensible à l'enherbement,
- **Le développement végétatif** (du 8ème au 25ème semaines), important, jusqu'à ce que le plant atteigne sa hauteur maximale (parfois plus de 2 m selon la variété et la fertilité du sol). La couverture du sol est alors totale.
- **Le ralentissement de la croissance de la partie aérienne**. Les feuilles deviennent plus petites et moins nombreuses, la végétation s'ouvre, puis elle jaunit et sèche (25ème semaine à la 40ème semaines). On dit souvent que le taro « descend ». Cela correspond au grossissement et à la maturation du corne (transfert des réserves des feuilles vers le corne).



LE SYSTÈME DE CULTURE

La culture de taro est présente dans toutes les régions chaudes et humides. On le cultive soit en culture irriguée, culture en sec, et culture sur butte.

Culture irriguée

Système traditionnel pratiqué essentiellement sur FUTUNA.



Culture en sec

Système traditionnel dans lequel on associe les taros, les ignames, bananiers.



Culture sur butte

Système traditionnel dans lequel on plante les rejets de taro sur des îlots d'irrigation.



LA MULTIPLICATION DU TARO

1. MULTIPLICATION NATURELLE

Le taro se multiplie végétativement de façon naturelle, et produit 2 types de rejets, que les agriculteurs peuvent utiliser pour régénérer leur plantation.

TUBERCULES SECONDAIRES

Ils se développent avec le tubercule principal, et présentent l'aspect d'un taro miniature.



REJETS

Les plantules qui sont formés de pétioles, de feuilles et de radicelles, s'attachant directement à la plantule principale.



LES DIFFERENTES VARIETES DU TARO

L'identification variétale s'effectue sur des critères tels que la forme des feuilles, la couleur des pétioles, le nombre de rejets, leur distance au pied-mère, la couleur de la chair et la forme du corme.



1. TALO ULI local

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Cylindrique
- Chair: Mauve
- Fibres: Mauve
- Racines: Blanches

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert foncé
- Jonction du pétiole: violette et grande
- Nervation au dos du limbe: Vert en Y

Rejets:

- 10 à 15 par pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 8 à 9 mois

Très sensible au Phoma sp.

CARACTERES CULINAIRES

Chair mauve, farineuse collante et parfumée.



2. TALO FULUI HEGA LAU LALAHU

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Conique/ Cylindrique
- Chair: Blanche
- Fibres: Violettes
- Racines: Blanches et roses

Pétiole:

- 1^{er} 1/3: vert avec traces de brun, 2^{ème} 1/3: vert clair et brun, 3^{ème} 1/3: brun/violet, **anneau à la base du pétiole: blanc/ vert-jaune.**

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert sombre
- Jonction du pétiole: violette
- Nervation au dos du limbe: mauve en V

Rejets:

- 7 à 9 par pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 7 mois

Très appréciée par les poules sultanes

Pourriture du tubercules sur cycle long.

CARACTERES CULINAIRES:

Après cuisson: chair grise/ mauve, farineuse, fondante et parfumée.



3. TALO A MUNI

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Cylindrique
- Chair: Blanche
- Fibres: Jaunes
- Racines: blanches

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert
- Jonction du pétiole: vert
- Nervation au dos du limbe: vert en Y

Rejets:

- 7 à 10/ pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 7 mois

Le tubercule pourrit si le sol est trop humide en fin de cycle.

Ne pas trop attendre pour la récolte.



4. TALO SAMU

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Rond
- Chair: Blanche
- Fibres: Jaunes
- Racines: blanches

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert/ jaune-vert
- Jonction du pétiole: blanche/ mauve
- Nervation au dos du limbe: mauve en Y

Rejets:

- 10 à 16/ pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 7 mois

Sensible au manque d'eau et aux attaques d'insectes ravageurs sur tubercules



4. TALO FOLAU HINA NIUMEA

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Cylindrique
- Chair: Blanche/ Rose
- Fibres: Rose/ Orange
- Racines: Rose et blanche aux extrémités

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert
- Jonction du pétiole: violette
- Nervation au dos du limbe: mauve en Y

Rejets:

- 9 à 13/ pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 7 mois

Sensible à l'excès d'eau en fin de cycle (pourritures)

Sensible à la cladosporiose



Cladosporiose

5. TALO FOLAU HUALISI



CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Cylindrique
- Chair: Blanche
- Fibres: Rose
- Racines: Rose et blanche aux extrémités

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert
- Jonction du pétiole: rouge/ vert
- Nervation au dos du limbe: vert en Y

Rejets:

- 5 à 8/ pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 8 à 9 mois



6. TALO FOLAU KULA

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Cylindrique
- Chair: Blanche: Rose
- Fibres: Rose
- Racines: Rose et blanche aux extrémités

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert
- Jonction du pétiole: rouge
- Nervation au dos du limbe: rouge en Y

Rejets:

- 10 à 12/pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 8 à 9 mois



7. TALO HUALISI

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Rond
- Chair: Blanche, Rose
- Fibres: Rose
- Racines: Rose et blanche aux extrémités

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: Vert, jaune
- Jonction du pétiole: Rose mauve
- Nervation au dos du limbe: Rose mauve en Y

Rejets:

- 5 à 6 rejets

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 8 à 9 mois



8. TALO FISI

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Elliptique ou Allongée
- Chair: Blanche
- Fibres: Rose ou mauve
- Racines: Rose et blanche aux extrémités

Limbe:

- Forme: Erigée, apex vers le haut
- Couleur: vert
- Jonction du pétiole: rouge
- Nervation au dos du limbe: vert en Y

Rejets:

- 10 à 12/pied

CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 8 à 9 mois





9. TALO HINA

CARACTERES DESCRIPTIFS

Tubercule:

- Forme: Rond
- Chair: Jaune
- Racines: Blanche

Limbe:

- Forme: Erigée, apex en bas
- Couleur: vert
- Jonction du pétiole: Blanche
- Nervation au dos du limbe: Blanche en Y

Rejets:

- 10 à 12/pied



CARACTERES CULTURAUX

Cycle: 8 à 9 mois

CARACTERES CULINAIRES

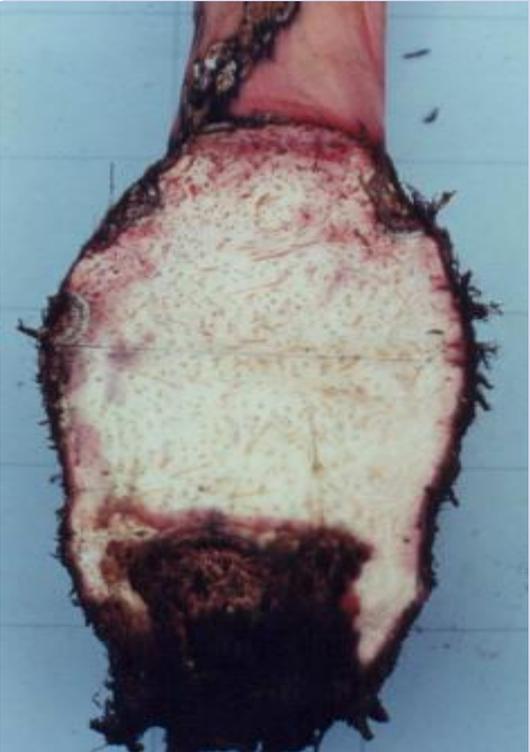
Après cuisson: Chair jaune, farineuse.

LES MALADIES ET RAVAGEURS DU TARO

1. LES RAVAGEURS

PUCERONS (<i>Aphis gossypii</i>)	<i>Tarophagus proserpina</i>	<i>Tetranychus neocaledonicus</i>	<i>Hippotion celerio</i>
<p>Les pucerons pullulent sur la face inférieure de la feuille.</p>  	<p>Insecte sauteur, sur feuilles (faces inférieure et supérieure) et tiges. L'adulte est noire avec une large bande blanche sur le dos du thorax et de l'abdomen. Insecte spécifique du taro, qui peut transmettre des viroses.</p> 	<p>Acarien présent surtout sur la face inférieure des feuilles. Les feuilles atteintes présentent de larges zones argentées le long des nervures.</p> 	<p>Lépidoptère dont la chenille reconnaissable à son éperon caudal dévore la bordure des limbes, ne laissant que le point d'attache du pétiole en cas de forte attaque.</p> 

2. LES PRINCIPALES MALADIES DE LA CULTURE DE TARO

Pythium sp.	Cladosporium colocasiae	Pourriture dure	Virus de la mosaïque du taro
<p>Champignon du sol provoquant la pourriture du tubercule. La chair devient molle et malodorante.</p> 	<p>Champignon responsable de la cladosporiose, se manifestant par des taches circulaires sur les feuilles. Cette maladie n'affecte a priori pas les rendements.</p> 	<p>Cette maladie détruit le système vasculaire du tubercule. La peau du tubercule malade ressemble à de l'écorce (3 à 6mm d'épaisseur), craquelée et friable. La chair est parcourue par des indurations jaune-brun.</p> 	<p>Symptômes: marbrures jaunâtres sur le limbe des feuilles. Parfois les symptômes sont très développés mais ils peuvent disparaître en cours de culture lorsque les plants ont une très forte croissance. Ce virus est transmis de plante à plante par les insectes piqueurs et suceurs.</p> 

VALEUR NUTRITIVE

Les parties comestibles de la plante contiennent différentes quantités d'éléments nutritifs bénéfiques pour la santé.

- CORME:

Source d'énergie et riche en fibre et permet ainsi un système digestif de fonctionner correctement.

Les fibres aident également les diabétiques à contrôler leur taux de sucre sanguin et permettent de réduire le taux de cholestérol, facteur de risque pour les maladies cardiovasculaires.

- FEUILLES ET TIGES

Les feuilles sont une excellente source de vitamine A, C, E ainsi que de fibres alimentaires et de calcium.

La vitamine C renforce le système immunitaire et aide l'organisme à assimiler le fer pour fabriquer des cellules sanguines saines.

LA TRANSFORMATION DU TARO

Production de farine de taro

1. Préparation manuelle des tubercules:

Bien laver à l'eau claire les taros, parer, éplucher, et découpés en morceaux



2. Tranchage

Au coupe-légume avec un disque trancheur de 8mm (obtention de lamelle de 8mm).



3. Séchage

Mise sur claie des lamelles de taro et séchage électrique 24H à 50°C.



4. Broyage

- Broyage grossier au cutter vertical afin de réduire la tailles des morceaux pour les moudre facilement.
- Broyage fin au broyeur à percussion avec un tamis de 0.2 MM.



5. Conditionnement

L'ensachage peut se faire manuellement ou de façon mécanisée avec une soudeuse à sachets.



**200 KG Taro =
50 kg de Farine.**

FABRICATION DE LA BIÈRE A BASE DE TARO

La bière au taro de la brasserie de Tahiti a été lancée un an après la bière du uru. Cette bière est le résultat du mélange entre du houblon, du malt caramélisé et du taro.

Quelques chiffres pour cette production:

- 2530 kg: la masse de taro nécessaire pour obtenir cette édition limitée.
- Six mois: le temps de recherche nécessaire pour développer la fabrication et trouver la formulation idéale.
- 21 jours: la durée de la fermentation en cave.
- 5,5: le degré d'alcool de cette bière.
- 360 hectolitres soit 108 000 canettes la quantité limitée produite.



VALORISATION DU TARO AU SAMOA

WHISKY A BASE DE TARO



PRODUIT DESINFECTANT POUR LES MAINS



FARINE DE TARO

