



CTT 100 Florida

CTT 250 Trawata

**Catalogue variétal**  
**9 variétés d'igname**  
**locales et introduites**  
**multipliées pendant 20 ans**  
**Centre des Tubercules Tropicaux**

CTT 106 Ereka

CTT 119 Bwilèna

CTT 168 Pa èrèjè



# Florida CTT 100

**Origine** : Porto Rico, introduite en 1988

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 2 à 3
- **Cycle** : 8 mois environ
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
37,7 – 45,5 t/ha	20,2 – 24,9 t/ha

Récolte mécanisable, bonne productivité  
Conduite sans tuteurage possible

- **Tolérances et sensibilités** :
  - tolérante à l'antracnose
  - sensible aux nématodes

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : très faible
- **Après cuisson** : bonne tenue après 25 min de cuisson
- **Qualité gustative** : très bonne
- **Après surgélation** : belle présentation du produit fini, résultat amélioré après trempage des fragments dans une solution d'acide ascorbique 1/1000 et mise sous vide



# Erek CTT 106

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 2 à 3 en moyenne
- **Cycle** : 8 à 9 mois
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
7,0 – 23,4 t/ha	13,3 – 16,3 t/ha

- **Tolérances et sensibilités** :
  - sensible à l'antracnose
  - sensible aux nématodes

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : absence
- **Après cuisson** : après 35 – 40 min de cuisson , chair moelleuse et parfumée
- **Qualité gustative** : excellente





# Bwilènä, Wadridrihnor CTT 119

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 2 à 5
- **Cycle** : 8 mois environ
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
19,7 – 27,7 t/ha	11,4 – 18,8 t/ha

- **Tolérances et sensibilités** :
  - sensible à l'antracnose
  - sensible aux nématodes à galles
  - possibles pourritures sèches sur les tubercules stockés

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : absence
- **Après cuisson** : partie haute plus collante que la partie basse, se consomme chaude
- **Qualité gustative** : bonne



# Kupet CTT 142

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 1 à 2
- **Cycle** : 8 à 9 mois
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
29,7 – 34,9 t/ha	18,2 – 22,3 t/ha

Récolte mécanisable

Adapté à des conditions de culture variées

- **Tolérances et sensibilités** :
  - sensible à l'antracnose
  - sensible aux nématodes
  - Sensible à l'excès d'eau

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : absence
- **Après cuisson** : bonne tenue après 25 min de cuisson
- **Qualité gustative** : très bonne





# Nouméa rouge CTT 154

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 3 en moyenne
- **Cycle** : 8 mois
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
30,7 – 35,0 t/ha	24,1 – 28,9 t/ha

Récolte mécanisable

- **Tolérances et sensibilités** :
  - tolérante à l'antracnose
  - tolérante aux nématodes
  - Sensible aux viroses
  - Sensible aux fortes humidité des sol en fin de cycle
  - Déformation possible du tubercule sur sol magnésien

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : lente
- **Après cuisson** : la chair part en purée au-delà de 15 à 20 min de cuisson. Au-delà de 20 min de cuisson, le jus de cuisson se colore et s'épaissit
- **Qualité gustative** : bonne



# Nouméa blanc CTT 157

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 2 en moyenne
- **Cycle** : 9 mois environ
- **Rendements moyens** :

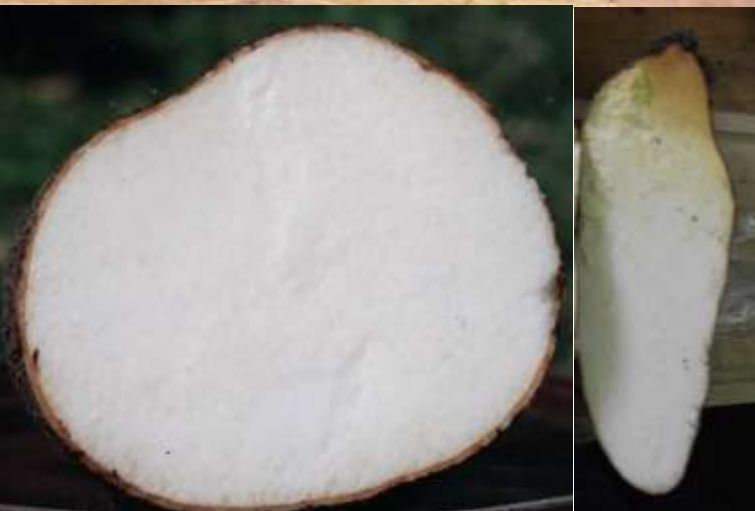
Port Laguerre	Poindimié
25,7 – 30,2 t/ha	14,8 – 21,7 t/ha

Récolte mécanisable

- **Tolérances et sensibilités** :
  - tolérante à l'antracnose
  - sensible aux nématodes

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : rapide, trempage dans une eau citronnée ou vinaigrée conseillé
- **Après cuisson** : la chair part en purée au-delà de 15 à 20 min de cuisson
- **Qualité gustative** : moyenne à bonne







# Watronga, Pa èrèjè CTT 168

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 2 à 3
- **Cycle** : 9 mois environ
- **Rendements moyens** :

Poindimié

18,7 – 22,6 t/ha



Productivité intéressante mais irrégulière

Récolte mécanique parfois difficile

Récolte manuelle conseillée

- **Tolérances et sensibilités** :
  - tolérante à l'antracnose
  - sensible aux nématodes



## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : absence
- **Après cuisson** : après 45 min de cuisson, chair ferme, collante, grain très fin
- **Qualité gustative** : bonne



# Tiawata CTT 230

Origine : locale

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 2 à 3 en moyenne
- **Cycle** : 8 mois
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
29,7 – 35,0 t/ha	19,0 – 22,9 t/ha

Récolte mécanisable

- **Tolérances et sensibilités** :
  - Sensible à l'antracnose
  - tolérante aux nématodes

## CARACTERES CULINAIRES

- **Oxydation** : absence
- **Après cuisson** : appréciée en bougna marmite, cuisson de 30 min
- **Qualité gustative** : bonne



# Boutou

**Origine** : Guadeloupe (INRA), introduite en 2005

## CARACTERES CULTURAUX

- **Tubercules par pied** : 1 à 2 en moyenne
- **Cycle** : 10 à 11 mois
- **Rendements moyens** :

Port Laguerre	Poindimié
45 t/ha à 84 t/ha	27,3 t/ha à 35,9 t/ha

Récolte mécanisable

Conduite culturale sans tuteurage possible

- **Tolérances et sensibilités** :
  - très tolérante à l'antracnose
  - sensible aux nématodes
  - Sensible aux excès d'humidité en fin de cycle

## CARACTERES CULINAIRES

\*

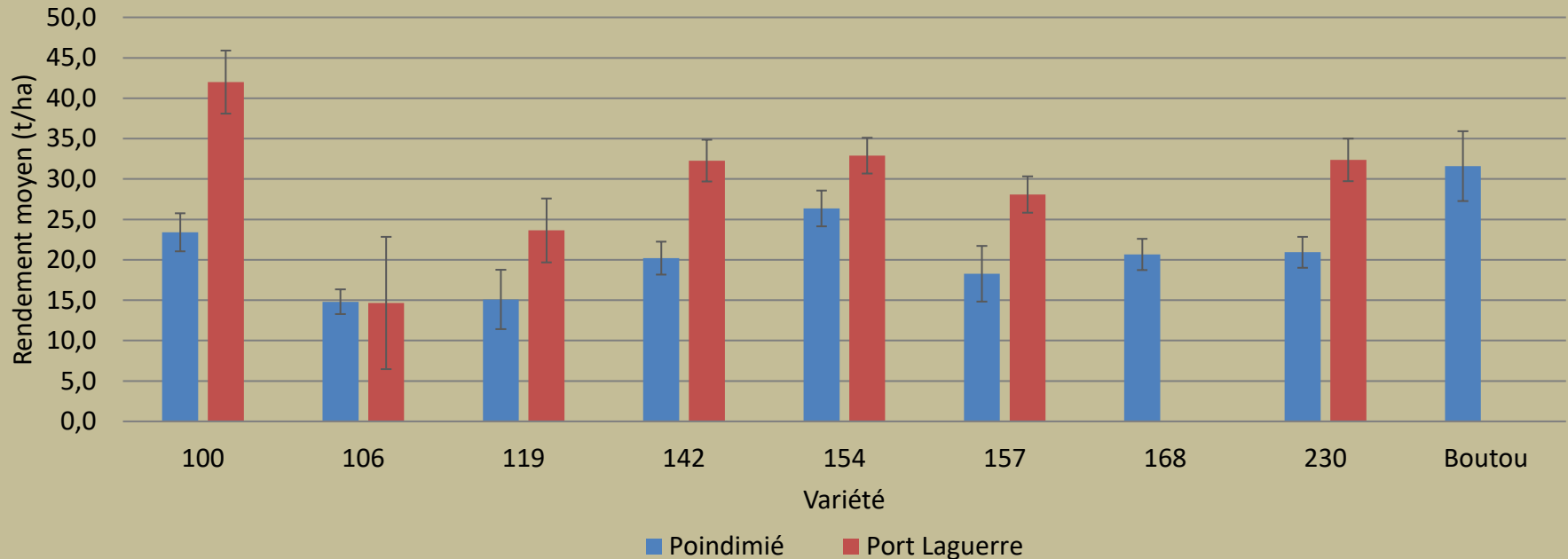
- **Oxydation** : oui
- **Après cuisson** : chair fondante, légèrement sucrée
- **Qualité gustative** : bonne
- **Après surgélation** : un trempage des fragments dans une solution d'acide ascorbique 0,75% et une mise sous vide permettent belle présentation du produit fini et une couleur de chair conservée





# Graphique des rendements moyens par variété

Rendements moyens  
des variétés CTT 100, CTT 106, CTT 119, CTT 142, CTT 154, CTT 157, CTT 168 et CTT 230  
sur les stations agronomiques de **Poindimié** et **Port Laguerre**



- Rendements moyens les plus élevés :
  - Port Laguerre : Variété CTT 100 Florido : 42 t/ha
  - Poindimié : Variété Boutou : 32 t/ha
- Rendements moyens les plus faibles :
  - Variété CTT 106 Erek : Port Laguerre : 14,8 t/ha ; Poindimié : 15,2 t/ha
- Top 3 des rendements par site :
  - Port Laguerre : CTT 100 Florido (42 t/ha), CTT 154 Nouméa Rouge (33 t/ha), CTT 230 Tiawata (32 t/ha)
  - Poindimié : Boutou (32 t/ha), CTT 154 Nouméa Rouge (26 t/ha), CTT 100 Florido (23 t/ha)

# Bibliographie

Association Wake Chaa travailler ensemble, 2019. *Test de surgélation sur igname avec acide ascorbique*. Canala, New Caledonia, Wake Chaa travailler ensemble.

Fulchiron Y., Brefi C., 2019. *Compte rendu des observations sur essais surgélation igname*. Canala, New Caledonia, ADECAL-Technopole, association Wake Chaa travailler ensemble, 12 p.

M'Boueri C., 2019. *Bilan des données de multiplication d'igname depuis les 25 dernières années et bilan des créations variétales depuis les 20 dernières années au Centre des Tubercules Tropicaux*. New Caledonia, ADECAL-Technopole, 48 p.

Varin D., 2013. *La culture de l'igname en Nouvelle-Calédonie*. New Caledonia, ADECAL-Technopole, 79 p.

Varin D., Brévar J., 2006. *L'igname en Nouvelle-Calédonie : espèces et variétés*. 1<sup>e</sup> édition. Nouméa : Centre de documentation pédagogique de Nouvelle-Calédonie. 230 p.

Centre des Tubercules Tropicaux, 1992 – 2018. Documents d'archives : photographies, fiches d'observations et de récoltes des stations agronomiques de Poindimié et Port Laguerre. New Caledonia, ADECAL-Technopole.