



119a

nom vernaculaire

français	Taro - Madère - ChouChine - Dachine
créole	Madè - choudchin - dachine
anglais	Taro root
espagnol	Taro
allemand	Taro - Chinakohl - Dasheen

Son nom vernaculaire générique est « **taro** » (mot emprunté au tahitien) mais cette plante porte des noms différents en fonction de son pays de culture.

En Guadeloupe : madère ou chou-chine,

En Martinique et en Guyane : dachine,

À la Réunion : songe ou arouille violette,

En Nouvelle-Calédonie : coboué (ou encore : Ouagape, Diali, Tirène, Jalape, Pari-craoute, Doboua, Pobo, Ouaoua, Kandié, Tanmaoule, Ounégale, Jabouak, Dadi, Tianaboé, Baréuik, Kandiéren, Kiamoan, Diam-boilate, Tiaoune, Oumou, Kavé),

Ailleurs : Colocase, Mon, Quiquisque, Néré, Tales, Coco Yam, Dasheen...

C'est une plante de la famille des < Aracaea >, tout comme le taro géant (oreilles d'éléphant) et le malanga (voir fiche n°78).

Le taro appartient au genre < Colocasia >. Son nom scientifique est « *Colocasia esculenta* », les oreilles d'éléphant appartiennent, elles, au genre < Alocasia > : « *Alocasia microrrhiza* » et le malanga, lui, appartient au genre < Xanthosoma >.

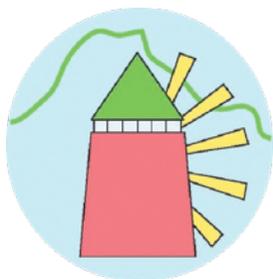
L'espèce plantée au lycée pour représenter la famille des < Aracaea > (malanga, madère...) est un taro géant (oreilles d'éléphant).



### utilisations

> voir fiche n° 119b

origine	Himalaya, Inde, Sri Lanka.
habitat	De l'Asie tropicale (Indonésie et Malaisie), le taro s'est répandu dès l'époque préhistorique dans toute l'Océanie et l'Asie ( <i>les voyageurs en Chine et un peu partout en Asie, emportaient dans leur bagage ce tubercule séché ou fumé, tout comme les navigateurs polynésiens</i> ), et dans l'Amérique tropicale. Il a été introduit assez tardivement en Afrique. Les caractères distinctifs des différentes variétés sont : la couleur (verte ou violacée des feuilles et des rhizomes), la forme du tubercule, et leur habitat (en effet, certaines variétés nécessitent, pour bien réussir, des terrains inondés, tandis que d'autres exigent des endroits plus secs. À Madagascar, les champs de taro sont reconnaissables de loin, grâce aux trous circulaires faits autour de chaque pied de taro pour favoriser le développement du tubercule.
type	Plante rhizomateuse dressée aux feuilles très grandes (jusqu'à 1 m), vert foncé dessus et vert pâle en dessous. Sa propagation se fait naturellement, à partir des pédoncules latéraux : les racines se développent et l'axe principal s'accroît : c'est la partie comestible de la plante. Hors sol, la conservation du tubercule est délicate : les tubercules doivent être consommés rapidement. La récolte mondiale dépasse les 10 millions de tonnes (FAO 2006), le principal producteur est le Nigeria (plus de 4 millions de tonnes soit 40% de la production mondiale), suivis par le Ghana, la Chine et la Côte d'Ivoire. En Guadeloupe, il a été produit 1500 t en 2008 (source SAA, filières fruits et légumes). Le taro est apprécié en Afrique occidentale, en Chine, en Polynésie, dans les îles de l'Océan indien et dans les Antilles.



119b

nom vernaculaire	français	Taro - Madère - ChouChine - Dachine
	créole	Madè - choudchin - dachine
	anglais	Taro root
	espagnol	Taro
	allemand	Taro - Chinakohl - Dasheen

### fleur

Fleur vert pâle, en forme de spathe, (spathe = sorte de petite coque en feuille appelée bractée qui enveloppe une inflorescence en forme d'épi).

**Racines** (rhizomes) comestibles après cuisson la chair tourne au jaune, au rouge violacé ou au gris pendant la cuisson.



### utilisations

Le taro est riche en sucres lents et notamment en amidon (environ 30 à 33 %), mais pauvre en protéines (1 à 2 %) et en lipides.

Cet aliment permet de diversifier nos habitudes alimentaires et répond aux recommandations des diététiciens.

Les feuilles sont appelées < herbages > et entrent dans la confection du < calalou > antillais (soupe épaisse à base de crabes de terre) et du < bouillon d'awara > (spécialité guyanaise que l'on mange, tout comme le calalou, le dimanche de Pâques).

Il est recommandé d'utiliser des gants pour peler et laver les taros : la présence d'oxalate de calcium, dont ils sont recouverts, entraîne des démangeaisons au contact de la peau. Par ailleurs, il faut retirer la pellicule transparente qui enveloppe les tiges.

Pelé puis coupé en quartiers, le taro est cuit dans l'eau salée, ou la vapeur.

Il accompagne seul ou avec d'autres tubercules les viandes et les poissons.

Il se prépare aussi en purée, en soufflé, en gratin... : toutes les recettes du malaga lui sont applicables et inversement.

En République Dominicaine, il est un des composants du < Sancocho > (ragoût des viandes et de racines).

Au Cameroun, on confectionne < l'Epankoko > (taro préparé en boulettes cuisinées avec d' autres ingrédients).

Le taro est un aliment de base traditionnel des îles du Pacifique : le < Poi > (racine cuite, écrasée puis fermentée pour en faire un liquide consistant), est un plat très populaire à Hawaï et en Polynésie.

En Nouvelle-Calédonie, il est un des composants du < bouna > (ragoût de poissons et de poulet aux racines : plat traditionnel des Mélanésiens dont les ingrédients sont enveloppés dans des feuilles de bananiers et cuits à l'étouffée dans un four à pierres chaudes).

Aux Philippines, le tubercule est généralement utilisé dans la confection des desserts et la confiserie.

En Nouvelle-Zélande, les Maoris cuisent le taro dans un < hangi > sous la braise (four creusé dans le sol; cuisson sur des roches volcaniques ou du métal).