



Madagascar

Les ignames et les taccas

En plat de fête, en repas quotidien, en tisane, en fécule, en aliment anti-famine, en produit textile, en médicament... A Madagascar, ignames et taccas sont utilisés de mille et une façons ●

Cultures d'ignames

Ils sont partout sur l'île (1) : on rencontre des champs d'ignames sur la côte Est et dans certaines parties des régions occidentales. Sur les hauts plateaux, les familles ont généralement un ou deux pieds d'ignames dans la cour de leur habitation, afin de pouvoir respecter des traditions ancestrales. L'igname a en effet une véritable importance culturelle : elle est considérée comme plante des ancêtres, mais aussi comme une plante qui a la capacité de calmer l'adversité rencontrée. Elle est aussi servie lors des cérémonies de circoncision ou à la récolte du riz.



Le tacca, une ressource à ne pas oublier

Au Sud, le tacca ou tavolo en Malgache (2) se déguste avec le café, sous forme de galettes de miel. Dans la région de Tampolo, à l'Est de Madagascar, il est utilisé en médecine traditionnelle : ses feuilles en tisane auraient le pouvoir de briser un sortilège. Préparé sous forme de farine, qu'il faut au préalable détoxifier en trempant la pulpe du tubercule dans l'eau puis en rinçant plusieurs fois, les taccas sont également consommés comme nourriture d'appoint en période de soudure ou de pénurie. Le saviez-vous? Au début du 20ème siècle, Madagascar exportait des milliers de tonnes de fécule de tacca vers l'Europe. Celle-ci est en fait un excellent amidon, nécessaire à l'industrie textile de l'époque.