



Taro

- Plantes alimentaires
- Tubercules

Identité

Nom scientifique	Noms Kanak
Famille	--
--	Autres noms communs
Statut Biogéographique	--
--	
Origine géographique	--
--	
Distribution géographique	--
--	

Description

Type de plante	Durée de vie
--	--
Feuillage	Hauteur à maturité
--	--
	Largeur à maturité
	--
	Système racinaire
	--

Conduite culturale

Multiplication	Pollinisation
--	--
Où planter ?	Croissance
--	--
Type de sol	Entretien / Soins
--	--
Densité	Exposition au soleil
Productivité	--
	Besoin en eau
	● ● ● ● ●
	Résistance à la sécheresse
	● ● ● ● ●

Santé

Résistance aux ravageurs
● ● ● ● ●
Résistance aux maladies
● ● ● ● ●
Principaux ravageurs
--
Principales maladies
--

Usage & vertus

Alimentation
--
Vertus
--
Autre usage
--

Saisonnalité

Floraison	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Taille	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Estelle VIDAL
 Lincks
 05/01/2021
<https://www.lincks.nc/>





Généralités

Le taro d'eau *Colocasia esculenta* est une herbacée spontanée des forêts tropicales qui appartient à la famille des **Aracées**. Il comprend de nombreuses espèces ornementales comme l'arum (1). Le taro d'eau est cultivé pour son "tubercule" nourrissant qui se forme par une **accumulation de réserves à la base de la tige** (et non des racines. On parle alors de **corne** (bas de la tige) plutôt que de tubercule.

Le taro d'eau est probablement originaire de l'Asie du Sud-Est, vers la zone de l'Inde et de la Malaisie. Il se serait ensuite diffusé en Chine, au Japon et dans les îles du Pacifique au gré des différentes migrations humaines, il y a plus de 2000 ans. Il est actuellement cultivé dans toute la zone intertropicale humide du monde (2). En 2021, la production mondiale s'est élevée à **12,4 millions de tonnes** (FAOSTAT).

Comme toutes les Aracées, *Colocasia esculenta* est une **plante toxique qui provoque des irritations**. La tige, les feuilles et les racines sécrètent des sucs riches en oxalate de calcium. Au fil du temps, les Océaniens ont sélectionné des variétés douces qui constituent, lorsque le "tubercule" est bien cuit, l'aliment de base dans de nombreuses îles du Pacifique (3).

L'introduction du taro d'eau en Nouvelle-Calédonie est ancienne.

Usages et vertus

Qualités nutritionnelles

Le taro d'eau contient de nombreux nutriments intéressants pour la santé. Il est riche en fibres, en vitamines C, B1 et B2, en phosphore, calcium et fer. Sa teneur riche en fibres, donne un assez long sentiment de satiété. Avec sa faible quantité de sucre (0,49 g pour 100 g), c'est un aliment qui diminue le risque de diabète.

Tableau 1. Composition pour 100 g du tubercule taro d'eau cuit (source ciqual.ans.es.fr)

Énergie	131 kcal
Eau	63,8 g
Protéines	0,52 g
Glucides	29,5 g
Lipides	0,11 g
Fibres	5,1 g
Calcium	18 mg
Fer	0,72 mg
Magnésium	30 mg
Phosphore	76 mg
Potassium	484 mg
Sodium	15 mg
Vitamine C	5 mg
Vitamine E	2,93 mg
Vitamine B9	19 µg

Préparations culinaires

Le **corne** ("tubercule") constitue la principale partie comestible de la plante. Il a un goût légèrement sucré, intermédiaire entre la pomme de terre et le navet. On peut la préparer de nombreuses façons :

- cuit à l'eau bouillante ou à la vapeur
- x
- x

Découvre des recettes dans Les recettes du Caillou

Vertus médicinales

Différentes parties de la plante (feuilles, tige, racines) sont utilisées pour soigner ou apaiser les brûlures, les piqûres, les démangeaisons, les otites, les maux d'estomac et la diarrhée.

Consulter la fiche





Autres usages

- Le taro est apprécié comme **plante ornementale** tropicale d'intérieur ou de bordure de bassin. Ses grandes feuilles vertes à pourpres sont décoratives.
- Lorsqu'il pleut en Polynésie et au Vanuatu, les feuilles sont employées comme **parapluie** et **couvrir les huttes**.
- Au Japon, la racine est vendue comme **éponge végétale** pour les soins du visage (nettoyage, exfoliation).
- Le mucilage purifié des racines (appelé glucomannane) désigné sous le code F425 est employé comme **épaississant, émulsifiant ou gélifiant** dans de nombreuses préparations alimentaires (3).

Importance dans la culture Kanak

Importance dans la culture Kanak

Description de la plante

Allure

- Herbacée vivace qui peut atteindre à maturité 2 m de haut et x m de large

Feuilles

- Disposées en spirale, mais elles forment une rosette
- Limbe épais, en **forme de cœur** (cordiforme) pointus à leur extrémité. Il peut atteindre 85 cm de longueur et 60 cm de large. Couleur verte à violacée.
- Nervures saillantes vertes à violettes
- Le pétiole se fixe **au milieu du limbe** et non à la base ce qui fait pointer la feuille vers le sol. Il peut atteindre 50 cm à 1 m. Couleur verte à violacée.

Fleurs

- Floraison rare, voire inexistante
- Une spathe
- Mesure 6 à 14 cm de long
- Se termine par un appendice stérile pointu et rose

Fruits, graines

x

Racines, tubercules

x

Saisonnalité, calendrier

Saisonnalité, calendrier

Cycle

Cycle

Production en Nouvelle-Calédonie

La quantité de taros commercialisés sur les marchés néo-calédonien a connu une forte croissance entre 2005 et 2013, avec une chute importante au cours de l'année 2012. Depuis 2014, les volumes vendus connaissent une décroissance continue pour atteindre 68 tonnes en 2022.

Caractéristiques de espèces ou variétés les plus cultivées

Caractéristiques de espèces ou variétés les plus cultivées

Reproduction, multiplication

Reproduction, multiplication



Préparation du sol

Préparation du sol

Exigences, plantation et entretien

Exigences environnementales

Plantation

Fertilisation

Eau et irrigation

Entretien

Rotation

Récolte

Récolte

Conservation

Conservation

Maladies et ravageurs

Maladies et ravageurs

Méthodes de lutte agroécologiques

Méthodes de lutte agroécologiques

Soutien à la réalisation de cette fiche

Cette fiche a été réalisée grâce au soutien financier de l'**Agence rurale** dans le cadre de son appui au développement de la filière « **Plantes comestibles, fruits et légumes de diversification** ».

L'Agence rurale et l'**Institut agronomique néo-calédonien** ont signé une **convention de partenariat en juin 2024 pour la réalisation et intégration d'une trentaine de fiches techniques variétales dans Agripedia**. L'objectif est ainsi de contribuer à l'amélioration de la couverture alimentaire du pays en proposant des produits locaux originaux, de qualités nutritionnelles et environnementales remarquables et adaptés aux conditions pédoclimatiques de la Nouvelle-Calédonie.

L'équipe d'Agripedia et l'IAC remercie l'Agence rurale pour ce précieux soutien !

[En savoir plus sur le mécénat GOLD.](#)



Estelle VIDAL
Lincks
05/01/2021
<https://www.lincks.nc/>

