



Note technique

2004

du département de la Recherche Agronomique Appliquée

TE PARAU A TE PÙ MA'IMIRA'A NO TE FA'AA'PU

LES VARIETES DE TARO

Les variétés de taro dans le région du Pacifique sont estimées à plus de 500. Au Lyon Arboretum de l'université de Hawaii, 400 variétés sont en collection. A la station de recherche de Papara, une collection de taro de Polynésie a été mise en place pour étude. Sur 52 variétés recensées, 43 sont représentées de façon complète d'après la méthode de l'Identification Board for Plant Genetic Resources (IBPGR) et mises en collection. Une enquête variétale systématique a été réalisée en parallèle sur le terrain chez des planteurs polynésiens reconnus comme autorité en matière de variétés de taro.

Les résultats d'enquêtes variétales chez les agriculteurs

Suite à plusieurs enquêtes variétales sur le terrain, le témoignage d'un agriculteur, PANI Teriitauaroa dit Heimau, âgé à l'époque de 73 ans, entre 1990 et 1993, nous a paru le plus intéressant par la richesse de description des variétés et leur typologie. Il paraît intéressant de noter que les variétés décrites par cet agriculteur sont pour leur grande majorité des variétés "rouges". Il semblerait qu'elles seraient les plus performantes au niveau cultural (rendement, résistance aux maladies) et qu'elles seraient les mieux appréciées sur

le marché de frais local. Les quelques variétés retenues sont :

Aniu-ea :

Le polynésien connaît le lieu favorable à sa mise en terre. Cette variété évolue dans des espaces aérés sans ombrage, beaucoup de soleil qui rougiront davantage sa tige et sa racine. Du haut jusqu'en bas, tout est rouge. Son nom signifie : aime être dans un endroit aéré. La racine est pleine d'amidon. Après cuisson la chair devient dure mais excellente.

Area :

Sa tige est rouge, mais sa racine est de taille moyenne. Cette variété, de taille moyenne, a très peu de feuilles, qui sont espacées entre elles. Son nom signifie : espacé. Sa chair est également dure mais d'aspect semblable au "Ufi ófaí".

Auaa-hiva :

Une variété prolifique, ses tiges sont serrées mais les feuilles restent à moitié ouvertes et au ras du sol. Sa racine peut atteindre une bonne dimension si l'aspect boueux de la terre lui convient. Les rejets du tubercule se forment autour de la racine. Son nom signifie : une grande famille ou une grande descendance. C'est une variété qui, lorsqu'on retire le pied, la racine

principale étant à terme, les rejets peuvent être immédiatement replantés. Le fait que les rejets produiront des tubercules en grand nombre lui procure une certaine valeur. Il produit autant de tubercules que de rejets. Sa chair cuite est d'un goût exquis.

Ete-ete :

La tige et les nervures des feuilles de cette variété sont rouges. La forme des feuilles est légèrement arrondie. Sur un pied de cette variété, il peut y avoir 2 à 3 tubercules restés accrochés au pied principal. C'est par cet aspect qu'il gagne son nom. On l'appelle également "Ete-etea".

Haa-ia :

C'est une plante basse à la tige épaisse et robuste face au vent violent. Lorsqu'elle produit, les racines restent sur le bas de la tige et le tubercule en est dépourvu. Elle n'a pas de rejets, un pied ne produit qu'un tubercule, le nombre de racines maintient le pied. C'est à cause de sa petite taille qu'on nomma cette variété "Haa-ia". Le tubercule prend la forme du piquet utilisé pour planter le pied.

Hua-raro ou Húa-raro :

Cette variété est rouge de la tige au tubercule. De ces deux appellations laquelle conviendrait le mieux ? L'appellation Hua-raro conviendrait parfaitement du fait de sa production par grappe de 2 à 3 tubercules par pied principal. Très rarement, on verra un tubercule par pied. Il ressemble au concombre. Lorsqu'il produit par grappe, un tubercule sera long, l'autre court, et les deux n'auront pas le même aspect. Extérieurement, il ressemble à l'aubergine alors que l'intérieur du féculent est d'un rouge clair. C'est à cause de l'aspect et de la qualité du tubercule, qu'on le nomma Hua-raro qui signifie que ses parties sont en bas.

lihi :

C'est une variété d'un rouge foncé qui ne ressemble à aucune variété de taro. Sa rougeur, semblable à la couleur du poisson "rouget", caractérise son aspect, sa tige et son tubercule. La feuille est de couleur vert foncé. C'est une variété dont les nombreuses racines longues entourent le tubercule jusqu'à sa maturité. Sa peau épaisse doit être bien découpée, sans laisser au hasard des excroissances, de peur de se gratter à la consommation du tubercule cuit. C'est un tubercule dont la sève provoque des démangeaisons. On voit sa sève lorsque le tubercule est découpé et qu'on le laisse quelques instants à l'air libre, des gouttes de sève apparaissent. Cette variété porte le nom du poisson "iihi" (rouget), qui signifie rouge foncé.

Purau-ura :

C'est la variété qui tire le plus sur le rose. Ce taro est de grande taille, les gens peuvent être dépassés par le feuillage, car elles sont hautes et larges comme les feuilles du tarua. Le tubercule est de grande taille également accompagné de racines à sa dimension. Le tubercule prend la forme et la grosseur du bâton de plantation utilisé. La chair n'est pas dure et excellente mais molle, elle est toutefois comestible. Elle n'a pas beaucoup de rejets. Sur la tige principale poussent la majorité de ses feuilles, il n'y en a pratiquement pas sur les rejets. Cette variété convient pour les concours et l'obtention du prix. Purau-ura signifie que la majorité de ses feuilles se trouve sur la tige principale de couleur rouge..."

Recherches bibliographiques de variétés de taro cultivées en Polynésie

Variétés cultivées en 1860

Il existe 29 espèces de taro :

Aa vare (petit et plein de racines fibreuses)

Aniuea, Area (au Pari de Tairapu)

Eteete, Haaia, Hua raro, Iihi, Purauura (variétés rouges)

Mairi, Mauroa, Naho, Pape ata, Pehu manumanu, Pehu tea, Poiherepu tahina, Tama here, Taro hua rau, Ti imoa, U ute ou Ura (variétés roses)

Vai ohuna, Vai purau et Onoa (variétés ramenées de Rarotonga par 2 anciens navigateurs : Matui et Heretaa)

Taro Niue (apporté de Niue).

On connaît 7 variétés sauvages :

Apura ou Mapura, Taro avatia, Taro mapo, Taro matia, Taro ouraoura, Taro eteu, Taro paririhoro.

Description de 13 variétés

<p>Veo</p> 	<p>Tige verte, tendre, racine grosse et coriace.</p>
<p>Poitere</p>	<p>Il comprend deux sous-espèces : b- rhizome peu volumineux à chair violette. a- rhizome volumineux pesant 4 kg au moins, à chair blanche.</p>
<p>Ute</p>	<p>Il comprend deux espèces : b- rhizome à chair rougeâtre. a- rhizome à chair jaune à pétioles rougeâtres</p>
<p>Feu</p>	<p>Cette variété ressemble au Poitere mais son rhizome est plus fort.</p>
<p>Vava</p>	<p>à pétioles jaune-vert clair, rhizome moyen.</p>
<p>Vaipurau</p>	<p>Feuilles plus foncées que dans l'espèce précédente mais dont les nervures sont blanches et saillantes.</p>
<p>Onoa</p>	<p>Cette variété a quelques rapports avec la précédente. Les indigènes les différencient pourtant très bien et ont l'usage lorsqu'ils plantent ce taro de butter le sol comme se pratique la culture des pommes de terre.</p>
<p>Parii</p>	<p>Rhizome petit à épiderme ridé, cette variété peu commune à Tahiti a été importée des îles Sandwich.</p>
<p>Apura</p> 	<p>Rhizome très gros qui se courbe. Cette variété vit sur les montagnes. Elle est gluante et violacée après la cuisson.</p>
<p>Manaura</p>	<p>Espèce originaire de Tubuai, les pétioles sont rouges.</p>

		
Rarotoa		Rhizome assez gros de bonne qualité qui vient très bien dans la vase.
Mapo		Rhizome rougeâtre, pétiole dressé, cette variété est commune à Raiatea, Huahine, Bora Bora, mais n'est pas très répandue à Tahiti.
Numeta		Rhizome volumineux pesant 5 kg au moins à chair blanche.

ESSAI 7 : COLLECTION VARIETALE TARO

Objectif :

A partir d'une collection de taro polynésien initiée en 1989, procéder à une identification variétale du matériel végétal, et établir les fiches descriptives et signalétiques.

Dispositif expérimental sur le terrain :

1. Station de Papara : sols d'alluvions fluvio-marines à hydromorphisme de profondeur
2. Collection : 1 ligne de 5 pieds issus du même pied par numéro
3. Dimensions et superficie : 21.00 x 18.00 = 378 m²
4. Travaux : Labour et reprise au disque
5. Distances de plantation : 1.00 x 1.00 m, soit une densité de peuplement de 10 000 pieds/ha
6. Fertilisation : 1 mois après plantation : 80 g de 12-12-17-2 par pied
3 mois après plantation : 10 g d'urée par pied

Normes de description

Elles ont été empruntées à l'International Board for Plant Genetic Resources (I.B.P.G.R) 1980. Descriptors for *Colocasia*. La description des couleurs est basée sur le Code Universel des Couleurs de E.Séguy. Les observations ont été faites au champ et en laboratoire, pour l'aspect de la plante, du tubercule, et après cuisson à l'eau, pour la consistance et le goût du tubercule.

Tableau 1. Détail des normes descriptives IBPGR 1980.

Nom Rubrique	Echelle et désignation
C Hauteur de la plante Distance mesurée entre le sol et la feuille la plus haute de la plante	1 : < 50 cm 2 : 50 à 100 cm 3 : > 100 cm
E Longueur du limbe	moyenne de 10 mesures (cm)
F Largeur du limbe	moyenne de 10 mesures (cm)

H Couleur du limbe	<ul style="list-style-type: none"> 1 : Blanchâtre 2 : Jaune 3 : Vert 4 : Vert foncé 5 : Noirâtre
I Panachures sur le limbe	<ul style="list-style-type: none"> 1 : oui 2 : non
J Type de jonction limbe-pétiole (voir illustration)	<ul style="list-style-type: none"> 1 : Centré 2 : Partiel 3 : Complet
K Couleur des nervures	<ul style="list-style-type: none"> 1 : vert foncé 2 : vert jaune 3 : vert rouge 4 : vert mauve 5 : vert gris 6 : vert clair 7 : gris rouge 8 : gris
L Longueur du pétiole	moyenne de 10 mesures (cm)
M Couleur de la base du pétiole	<ul style="list-style-type: none"> 1 : blanc 2 : vert 3 : rose 4 : rouge 5 : autres couleurs
N Type de base du pétiole observé au champ, le port de la plante peut être soit étalé (ouvert), soit dressé (fermé)	<ul style="list-style-type: none"> 1 : ouvert 2 : fermé
O Longueur de la partie engainante	cm
P Rapport longueur partie engainante / longueur totale du pétiole	
Q Rapport longueur du limbe / longueur totale du pétiole	
R Forme du bulbe principal	<ul style="list-style-type: none"> 1 : conique 2 : rond 3 : cylindrique 4 : ellipsoïdal 5 : en haltère 6 : avec rejets
S Poids d'un bulbe à maturité les tubercules pesés sont issus de plantes cultivées en terrain sec irrigué, et récoltés 7 à 8 mois après le début de la plantation	<ul style="list-style-type: none"> 1 : < 0.5 kg 2 : 0.5 à 2 kg 3 : > 2 kg
T Couleur de la chair observée après cuisson à l'eau	<ul style="list-style-type: none"> 1 : blanc 2 : jaune 3 : rose

4 : rouge
5 : rouge pourpre
6 : pourpre

U Aspect extérieur du bulbe

1 : lisse
2 : fibreux
3 : présence d'écailles

V Consistance après cuisson

1 : gluant
2 : farineux
3 : ni l'un, ni l'autre

W Goût après cuisson

1 : parfumé
2 : non parfumé

MS4 % de matière sèche 4 jours après récolte

MS8 % de matière sèche 8 jours après récolte

Ck Consistance et aspect après cuisson (test labo)

d : dur
t : tendre
f : farineux

Goût

1 : excellent
2 à 4 : moyen
5 : très mauvaise qualité

Tableau 2. Liste des variétés de taro mises en collection et répertoriées au DRAA de Papara.

N°	Nom	Origine
1	Apo	Tahiti
2	Apo Moana	Tubuai
3	Apo Moana 2	Tubuai
4	Apo Uouo	Tubuai
5	Apo Ura	Tahiti
6	Apura	Tahiti
7	Araara Uouo	Rapa
8	Fa Tarona	Tahiti
9	Hamoā Ereere	Samoa
10	Hamoā Toreto	Tahiti
11	Hamoā Ura	Rapa
12	Maareva Uouo	Gambiers
13	Maiapa	Rapa
14	Maiapa Uouo	Rapa
15	Manaura Tore	Tahiti
16	Manaura Uteute	Tahiti
17	Manavane	Rapa
18	Matuku Ereere	Rapa
19	Moira	Tahiti
20	Nuimata Ereere	Tahiti
21	Oveoveo	Tahiti
22	Papara	Tahiti
23	Poitere	Tahiti
24	Rapa	Rapa
25	Taro A	Tubuai
26	Taro C	Tubuai
27	Taro Ereere	Tahiti
28	Taro F	Tahiti
29	Taro Oro	Tahiti
30	Tiiti Ereere	Tubuai
31	Tiiti Rurutu	Rurutu
32	Tubuai	Tubuai
33	Tumata Raivavae	Tahiti
34	Veō Erere	Tahiti
35	Veō Fa Uteute	Tahiti
36	Veō Fa Uteute x Veō	Tahiti
37	Veō Manaura	Tahiti
38	Veō Manaura Tore	Tahiti
39	Veō Manaura Toru	Tahiti
40	Veō Matie	Tahiti
41	Veō Rua	Tahiti
42	Veō Tahī	Rarotonga
43	Veō Uteute	Tahiti

Résultats :

Tableau 3 : NORMES DESCRIPTIVES D'IDENTIFICATION DE TARO OBSERVES A LA STATION DE RECHERCHE DE PAPARA - Méthode de l'International Board for Plant Genetic Resources (1980)

Nom	Origine	C	Limbe					Pétiole					Tubercule					Alimentaire						
			E	F	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	MSA	MSR	Cx	Qual
Apo	Tahiti	3	70.4	49.6	3	2	1	2	116.1	3	2	33	0.28	0.60	1	2	2	1	3	2	41.7	41.7	d	2
Apo Moana	Tubuai	2	64.4	46.2	3	2	1	1	103.8	1	2	33	0.31	0.62	4	2	2	1	3	1	42.2	42.1	d	4
Apo Moana 2	Tubuai	2	30.2	21.7	4	2	1	5	66.4	2	2	28	0.42	0.45	4	1	2	2	3	1	35.3	35.1	t	1
Apo Uouo	Tubuai	2	45.5	27.2	3	2	3	2	77.7	1	2	25	0.32	0.58	4	1	2	2	3	2	42.5	42.4	t	2
Apo Ura	Tahiti	3	43.8	29.1	3	2	1	5	78.1	3	2	25	0.32	0.56	1	1	2	2	3	2	38.2	38.1	d	2
Apura	Tahiti	3	63.3	43.3	4	2	1	6	112.2	3	2	27	0.24	0.56	1	2	1	1	3	2	33.5	33.3	t	1
Araara Uouo	Rapa	3	72.3	50.6	3	2	1	6	120.6	3	2	29	0.24	0.59	2	3	1	1	2	2	41.5	41.4	t	3
Fa Tarona	Tahiti	2	54.9	37.5	3	2	1	2	94.6	3	2	28	0.29	0.58	1	2	4	1	3	2	47.1	47.1	t	2
Hamao Ereere	Samoa	3	69.2	50.3	3	2	2	4	112.4	1	2	36	0.32	0.61	1	2	2	1	3	2	33.1	32.7	t	2
Hamao Toretoe	Tahiti	3	62.8	43.5	3	2	2	3	110	5	2	34	0.30	0.39	1	2	2	1	3	2	29.9	29	t	2
Hamao Ura	Rapa	3	61.9	42.9	3	2	1	3	109.3	5	2	27	0.24	0.56	3	2	1	1	1	1	37.3	36.5	f	5
Masreva Uouo	Gambiera	2	55.9	40.7	5	1	2	3	97.4	6	1	33	0.33	0.57	1	3	2	1	2	1	38.7	38.4	t	2
Maiapa	Rapa	2	47.1	30.2	3	2	2	2	80	1	2	15	0.10	0.58	1	2	2	1	1	2	23.5	23.4	d	2
Maiapa Uouo	Rapa	2	40.7	27.5	3	2	2	2	69	1	2	25	0.36	0.58	1	1	2	2	1	1	35.5	35.3	t	1
Manaura Tore	Tahiti	3	50.1	37.9	3	2	1	5	112.7	4	2	28	0.24	0.44	2	2	6	1	3	2	35.9	35.5	t	2
Manaura Uteute	Tahiti	2	55.6	39.3	3	2	2	2	89.5	4	2	29	0.32	0.62	1	2	3	1	1	2	42.1	41.6	t	1
Manavane	Rapa	3	54.5	38.9	3	2	2	5	94.8	1	2	26	0.27	0.57	1	2	2	2	2	2	38	37.5	t	1
Matuku Ereere	Rapa	2	41.1	27.6	3	2	1	2	75.8	4	2	23	0.30	0.54	4	2	4	2	2	2	32.3	32.2	t	2
Moirā	Tahiti	3	62.6	46.8	3	2	1	2	108.5	3	2	24	0.31	0.57	4	2	2	2	1	1	47.9	47.9	d	1
Nuimata Ereere	Tahiti	3	64.6	40.2	3	2	1	2	116.3	3	2	32	0.27	0.55	1	2	4	1	1	2	29.2	28.8	t	4
Oveoveo	Tahiti	2	33	22.7	4	2	1	5	77.6	3	2	31	0.39	0.42	4	2	2	2	1	1	34.6	34.4	d	3
Papara	Tahiti	3	60.9	41.4	4	2	1	2	106.8	3	2	31	0.29	0.57	4	2	4	1	1	1	20.6	20.4	f	2
Poiere	Tahiti	3	52.6	37	4	2	2	5	100.6	3	2	25	0.24	0.52	1	2	2	1	1	2	36.7	36.5	d	2
Rapa	Rapa	3	56.7	39.3	3	2	1	2	96	5	2	27	0.28	0.59	1	2	2	1	1	2	32.9	32.6	t	1
Taro A	Tubuai	3	59	43.7	3	2	1	5	112	5	2	35	0.31	0.52	4	2	2	2	3	2	40.9	40.6	d	2
Taro C	Tubuai	3	58.4	42.3	3	2	1	5	102	5	2	26	0.25	0.57	1	2	2	1	2	1	42.7	42.3	t	1
Taro Ereere	Tahiti	3	65.6	49.6	3	2	2	3	118.3	1	2	40	0.33	0.55	1	2	2	1	2	2	35.7	35.4	t	1
Taro F	Tahiti	2	45.7	33.9	3	2	1	5	79.2	1	2	27	0.34	0.57	4	2	2	2	3	2	46.2	46	t	1
Taro Oro	Tahiti	2	44.2	30	3	2	1	5	73.7	4	2	22	0.29	0.59	4	1	6	2	2	2	38.5	36	t	1
Tiitii Ereere	Tubuai	2	47.6	32.8	4	1	2	5	81.8	5	2	22	0.26	0.58	1	2	1	1	3	1	37.8	37.5	t	2
Tiitii Rurutu	Rurutu	2	56.9	42.5	3	2	2	2	99.1	1	2	27	0.27	0.57	1	2	1	2	2	2	38.3	37.7	d	2
Tubuai	Tubuai	3	49.6	33.2	4	2	2	7	84.3	5	2	27	0.32	0.58	4	2	2	2	1	2	40	39.7	t	1
Tumata Raivavae	Tahiti	3	56.7	39.1	3	2	3	1	98.5	4	2	19	0.19	0.57	4	2	1	3	1	2	22.6	22.4	f	3
Veo Ereere	Tahiti	2	40.7	26.4	3	2	1	2	68.4	1	2	22	0.32	0.59	4	2	2	2	3	2	33	32.9	t	2
Veo Fa Uteute	Tahiti	2	37.4	25.6	3	2	3	2	63.5	1	1	19	0.29	0.37	4	1	2	2	2	2	43.3	43	d	2
Veo Fa Uteute vvo	Tahiti	3	54.7	38.1	3	2	1	5	102.4	3	2	47	0.45	0.53	1	2	2	2	3	2	46.1	45.7	t	2
Veo Manaura	Tahiti	3	50.2	35.3	3	2	1	2	76.8	4	2	26	0.33	0.65	1	2	2	1	3	2	43.5	43	t	1
Veo Manaura Tore	Tahiti	2	44.9	32.3	3	2	1	5	78.1	4	2	33	0.42	0.57	1	2	2	1	3	2	39.3	39	d	2
Veo Manaura Toru	Tahiti	2	49.4	34	3	2	2	5	79.6	1	2	35	0.43	0.62	4	2	3	2	3	2	47.6	47.3	d	2
Veo Matie	Tahiti	3	37.1	27.9	4	1	1	5	75.2	1	2	43	0.57	0.49	4	2	2	1	3	1	39.0	38.6	t	1
Veo Rus	Tahiti	3	69.6	46	4	2	1	5	119.8	3	2	23	0.19	0.58	1	2	2	1	2	1	40.5	40.3	t	2
Veo Tahī	Rarotonga	2	51.9	37.1	3	2	3	5	90.6	1	2	37	0.40	0.57	4	2	2	2	3	2	50.4	50.3	t	1
Veo Uteute	Tahiti	3	60.1	43.6	3	2	1	2	110.8	5	2	27	0.24	0.54	1	2	2	1	1	2	32.3	31.9	t	2

Tableau 4. Fiches descriptives et signalétiques des 43 variétés de taro mises en collection à la station de recherche agronomique de Papara

Apo	1
-----	---

Caractéristiques	Code
Plante entière	
<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C 3
<i>Port</i> dressé	N 2
Limbe	
<i>Couleur</i> vert	H 3
<i>Panachures</i> sans	I 2
Pétiole	
<i>Couleur à la base</i> rose	M 3
<i>Longueur</i> 116.1 cm (moyenne de 10 mesures)	L
Tubercule	
<i>Aspect extérieur</i> lisse	U 1
<i>Forme</i> conique	R 1
<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S 2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T 2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V 3
<i>Saveur</i> non parfumé	W 2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	103.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert foncé	H	4
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	vert	M	2
<i>Longueur</i>	66.4 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	< à 0.5 kg	S	1
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	77.7 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	< à 0.5 kg	S	1
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rose	M	3
	<i>Longueur</i> 78.1 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> fibreux	U	2
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> < à 0.5 kg	S	1
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert foncé	H	4
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rose	M	3
	<i>Longueur</i> 112.2 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> blanc	T	1
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rose	M	3
<i>Longueur</i>	120.6 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	rond	R	2
<i>Masse</i>	> à 2 kg	S	3
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	blanc	T	1
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	farineux	V	2
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rose	M	3
<i>Longueur</i>	94.6 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	rouge	T	4
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	112.4 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	jaune citron	M	5
<i>Longueur</i>	110 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	mauve	M	5
<i>Longueur</i>	109.3 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	cylindrique	R	3
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	blanc	T	1
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	étalé	N	1
Limbe			
<i>Couleur</i>	noirâtre	H	5
<i>Panachures</i>	avec	I	1
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	jaunâtre	M	5
<i>Longueur</i>	97.4 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	> à 2 kg	S	3
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	farineux	V	2
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	80 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	69 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	< à 0.5 kg	S	1
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rouge	M	4
<i>Longueur</i>	112.7 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	rond	R	2
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	pourpre	T	6
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rouge	M	4
<i>Longueur</i>	89.5 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	rose	T	3
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	94.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	farineux	V	2
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rouge	M	4
<i>Longueur</i>	75.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	rouge	T	4
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	farineux	V	2
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rose	M	3
<i>Longueur</i>	108.5 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code
<hr/>		
Plante entière		
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C 3
<i>Port</i>	dressé	N 2
Limbe		
<i>Couleur</i>	vert	H 3
<i>Panachures</i>	sans	I 2
Pétiole		
<i>Couleur à la base</i>	rose	M 3
<i>Longueur</i>	116.3 cm (moyenne de 10 mesures)	L
Tubercule		
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U 1
<i>Forme</i>	conique	R 1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S 2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	rouge	T 4
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V 1
<i>Saveur</i>	non parfumé	W 2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert foncé	H	4
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rose	M	3
<i>Longueur</i>	77.6 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert foncé	H	4
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rose	M	3
	<i>Longueur</i> 106.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> elliptique	R	4
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> rouge	T	4
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> gluant	V	1
	<i>Saveur</i> parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert foncé	H	4
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rose	M	3
<i>Longueur</i>	100.6 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> jaune	M	5
	<i>Longueur</i> 96 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> gluant	V	1
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	vert-blanc	M	5
<i>Longueur</i>	112 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> jaune clair	M	5
	<i>Longueur</i> 102 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> farineux	V	2
	<i>Saveur</i> parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> blanc	M	1
	<i>Longueur</i> 118.3 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> farineux	V	2
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	79.2 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> entre 50 et 100 cm	C	2
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rouge	M	4
	<i>Longueur</i> 73.7 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> fibreux	U	2
	<i>Forme</i> elliptique	R	4
	<i>Masse</i> < à 0.5 kg	S	1
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> pourpre	T	6
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> farineux	V	2
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert foncé	H	4
<i>Panachures</i>	avec	I	1
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	mauve clair	M	5
<i>Longueur</i>	81.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	blanc	T	1
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	parfumé	W	1

Caractéristiques		Code
<hr/>		
Plante entière		
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C 2
<i>Port</i>	dressé	N 2
Limbe		
<i>Couleur</i>	vert	H 3
<i>Panachures</i>	sans	I 2
Pétiole		
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M 1
<i>Longueur</i>	99.1 cm (moyenne de 10 mesures)	L
Tubercule		
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U 2
<i>Forme</i>	conique	R 1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S 2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	blanc	T 1
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	farineux	V 2
<i>Saveur</i>	non parfumé	W 2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert foncé	H	4
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> violet	M	5
	<i>Longueur</i> 84.3 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> fibreux	U	2
	<i>Forme</i> elliptique	R	4
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> gluant	V	1
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rouge	M	4
<i>Longueur</i>	98.5 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	présence d'écailles	U	3
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	blanc	T	1
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	68.4 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	étalé	N	1
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	63.5 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	< à 0.5 kg	S	1
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	farineux	V	2
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code
<hr/>		
Plante entière		
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C 3
<i>Port</i>	dressé	N 2
<hr/>		
Limbe		
<i>Couleur</i>	vert	H 3
<i>Panachures</i>	sans	I 2
<hr/>		
Pétiole		
<i>Couleur à la base</i>	vert	M 3
<i>Longueur</i>	102.4 cm (moyenne de 10 mesures)	L
<hr/>		
Tubercule		
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U 2
<i>Forme</i>	conique	R 1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S 2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T 2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V 3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W 2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rouge	M	4
	<i>Longueur</i> 76.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> entre 50 et 100 cm	C	2
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rouge	M	4
	<i>Longueur</i> 78.1 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	entre 50 et 100 cm	C	2
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	blanc	M	1
<i>Longueur</i>	79.6 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	fibreux	U	2
<i>Forme</i>	elliptique	R	4
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	rose	T	3
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	ferme	V	3
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert foncé	H	4
	<i>Panachures</i> avec	I	1
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> blanc	M	1
	<i>Longueur</i> 75.2 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> elliptique	R	4
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V	3
	<i>Saveur</i> parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> > à 100 cm	C	3
	<i>Port</i> dressé	N	2
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert foncé	H	4
	<i>Panachures</i> sans	I	2
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> rose	M	3
	<i>Longueur</i> 119.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> lisse	U	1
	<i>Forme</i> conique	R	1
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> farineux	V	2
	<i>Saveur</i> parfumé	W	1

Caractéristiques		Code	
<hr/>			
Plante entière			
	<i>Hauteur</i> entre 50 et 100 cm	C	2
	<i>Port</i> dressé	N	2
<hr/>			
Limbe			
	<i>Couleur</i> vert	H	3
	<i>Panachures</i> sans	I	2
<hr/>			
Pétiole			
	<i>Couleur à la base</i> blanc	M	1
	<i>Longueur</i> 90.6 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
<hr/>			
Tubercule			
	<i>Aspect extérieur</i> fibreux	U	2
	<i>Forme</i> elliptique	R	4
	<i>Masse</i> entre 0.5 et 2 kg	S	2
	<i>Couleur après cuisson à l'eau</i> jaune	T	2
	<i>Consistance après cuisson à l'eau</i> ferme	V	3
	<i>Saveur</i> non parfumé	W	2

Caractéristiques		Code	
Plante entière			
<i>Hauteur</i>	> à 100 cm	C	3
<i>Port</i>	dressé	N	2
Limbe			
<i>Couleur</i>	vert	H	3
<i>Panachures</i>	sans	I	2
Pétiole			
<i>Couleur à la base</i>	rouge panaché de blanc	M	5
<i>Longueur</i>	110.8 cm (moyenne de 10 mesures)	L	
Tubercule			
<i>Aspect extérieur</i>	lisse	U	1
<i>Forme</i>	conique	R	1
<i>Masse</i>	entre 0.5 et 2 kg	S	2
<i>Couleur après cuisson à l'eau</i>	jaune	T	2
<i>Consistance après cuisson à l'eau</i>	gluant	V	1
<i>Saveur</i>	non parfumé	W	2

Auteur :

Dr. Charles L. GARNIER, Ph.D., Chef du département de la Recherche Agronomique Appliquée, Service du Développement Rural, Route de la Carrière, 98712 Papara, Tahiti, Polynésie française, B.P 100, 98713 Papeete

Reproduction :

Tout ou partie de cette publication peut être reproduite uniquement à des fins non commerciales et pour les besoins éducatifs, en citant les sources.

Programme :

Plantes Indigènes à Potentiel Industriel (P.I.P.I.). Contrat de développement 2000 - 2004