

# Nouvelles variétés hybrides de patate douce

- Sélection 2021 -



AGROPOL

# Comment sont sélectionnées les variétés hybrides?

Les nouvelles variétés hybrides de patate douce sont des obtentions sélectionnées par le centre Agropol de la Direction de l'Agriculture, situé à Papara – Tahiti.

La sélection des hybrides de patates douces s'effectue sur les critères suivants :

- ✓ La vigueur de la plante
- ✓ Le port trapu avec des entre-nœuds courts est recherché
- ✓ La forme des tubercules, l'aspect et les moindres défauts
- ✓ Le poids moyen des tubercules
- ✓ La tolérance à la gale
- ✓ La couleur de la pulpe
- ✓ La texture et le goût du tubercule
- ✓ La longueur du cycle plantation – récolte (4 à 5 mois)

Cette première sélection est orientée vers les patates douces de couleur orange et jaune, qui sont riches en beta-carotènes, pro-vitamine A et en caroténoïdes.

Ces molécules renforcent le système immunitaire et préviennent des carences chez les enfants. Elles sont bonnes pour la santé et font des patates douces des *super-food* pour notre alimentation.

Elles peuvent être cuisinées bouillies à l'eau, au four, en frite, en purée, dans la braise au feu de bois.

Les boutures sont disponibles pour les agriculteurs auprès des agents de la Direction de l'agriculture dans tous les archipels.

# Variété Vika

## Feuilles:

Forme : cordiforme, non lobée

Couleur des feuilles: vert

Couleur des feuilles jeunes : légèrement pourpre

## Tubercules:

Forme: ovale, sillon peu profond

Couleur de la peau: rouge foncé

Couleur de la pulpe: orange foncé

Couleur après cuisson : orange foncé

Poids moyen : 70 grammes

## Goût:

Texture: très moelleuse

Saveur : sucrée et parfumée



A15-3

# Variété Haia

## Feuilles:

Forme : cordiforme, non lobée

Couleur des feuilles: vert

Couleur des feuilles jeunes : légèrement  
pourpre

## Tubercules:

Forme: longue

Couleur de la peau: rouge pourpre

Couleur de la pulpe: orange

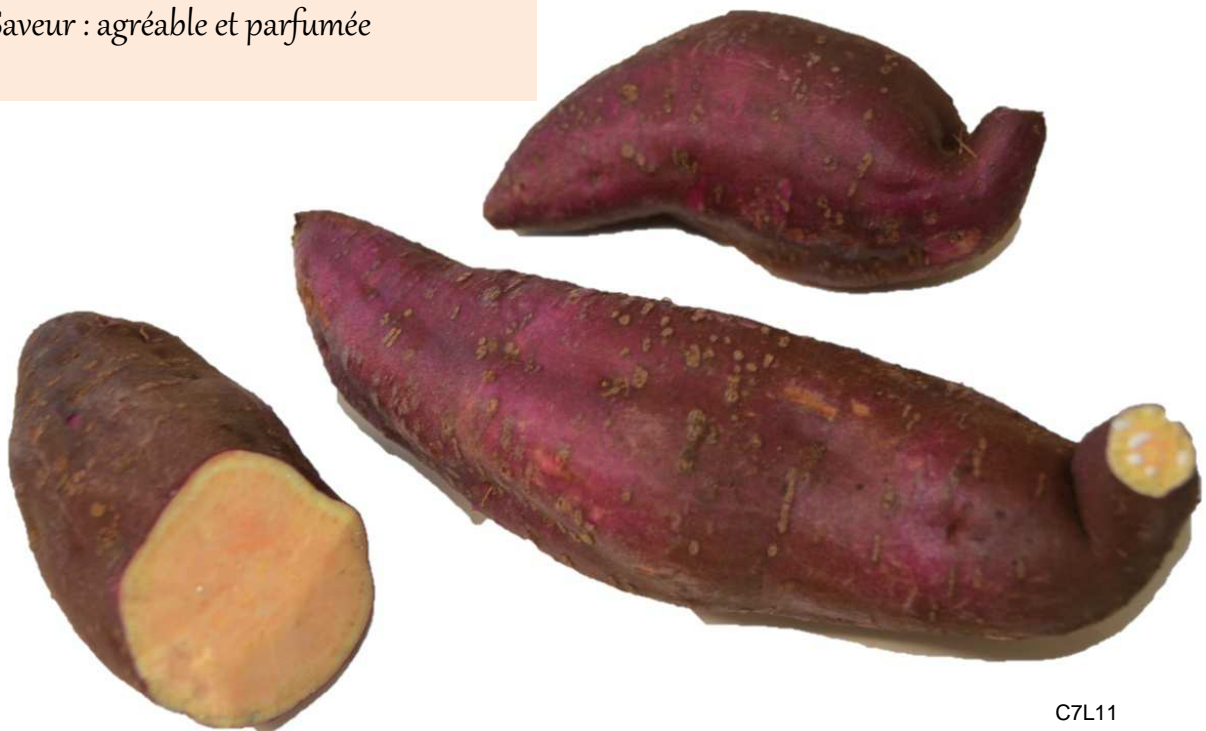
Couleur après cuisson : orange foncé

Poids moyen : 120 grammes

## Goût:

Texture: moelleuse

Saveur : agréable et parfumée



C7L11

# Variété Malica

## Feuilles:

Forme : avec 3 lobes

Couleur des feuilles: vert

Couleur des feuilles jeunes : légèrement  
pourpre

## Tubercules:

Forme: ronde , toupie, avec des sillons  
profonds

Couleur de la peau: pourpre

Couleur de la pulpe: jaune

Couleur après cuisson : jaune avec quelques  
taches violettes

Poids moyen : 150 grammes

## Goût:

Texture: moelleuse à ferme

Saveur : agréable et parfumée, bon goût



# Variété Mira

## Feuilles:

Forme : cordiforme, non lobée

Couleur des feuilles: vert

Couleur des feuilles jeunes : vert

## Tubercules:

Forme: longue, peau lisse

Couleur de la peau: pourpre foncé

Couleur de la pulpe: jaune

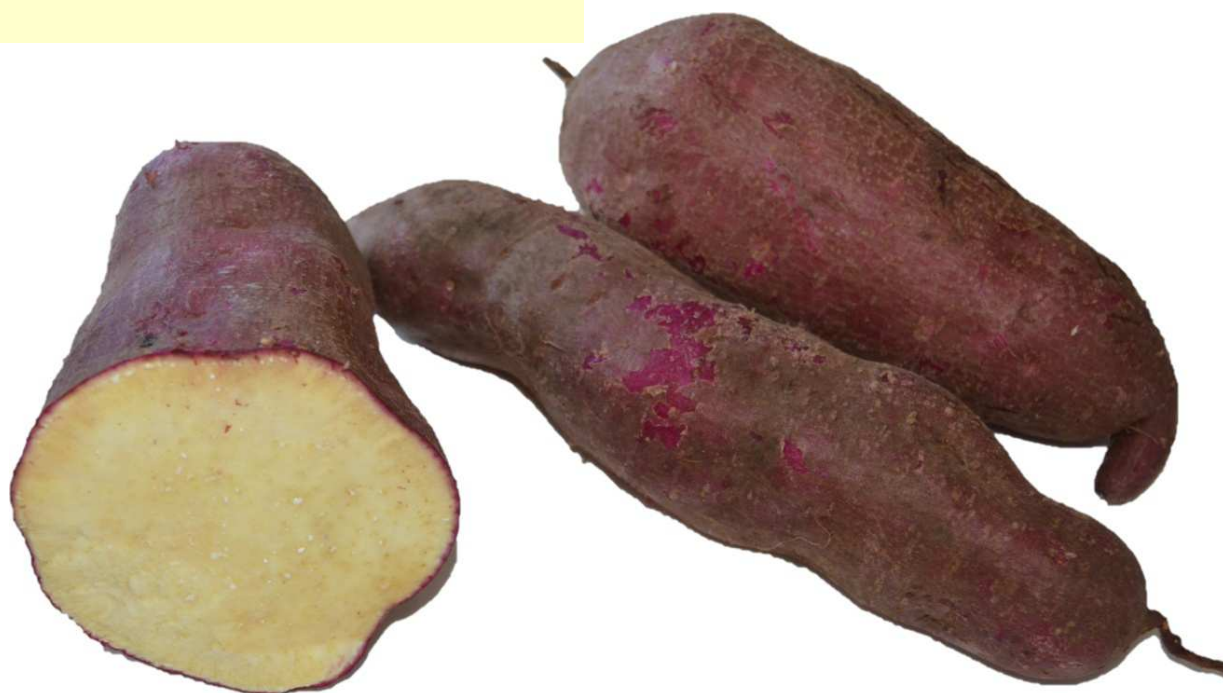
Couleur après cuisson : jaune avec le bord rouge

Poids moyen : 250 grammes

## Goût:

Texture: moelleuse

Saveur : agréable et parfumée, bon goût



C10-42

# Variété Raufea

## Feuilles:

Forme : cordiforme, non lobée

Couleur des feuilles: vert

Couleur des feuilles jeunes : légèrement  
pourpre

## Tubercules:

Forme: ovale, bosselée, ou fendue

Couleur de la peau: rouge foncé

Couleur de la pulpe: jaune

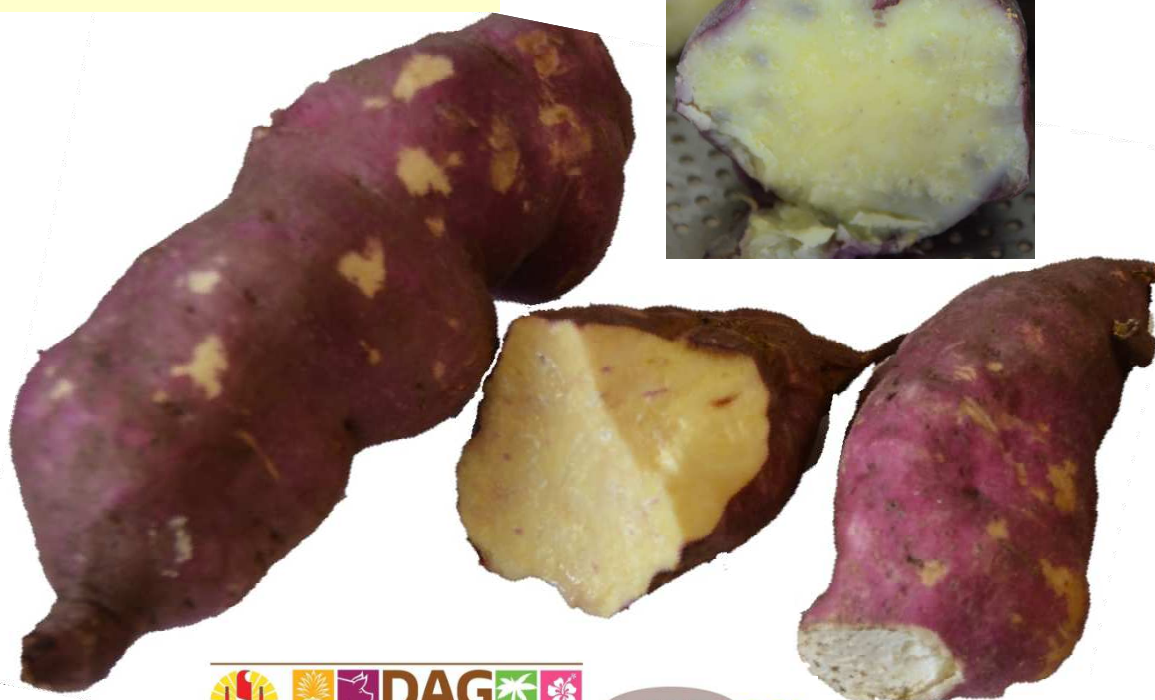
Couleur après cuisson : jaune avec des  
taches violettes en étoile

Poids moyen : 250 grammes

## Goût:

Texture: moelleuse à ferme

Saveur : sucrée et parfumée





Caractéristiques des variétés

variété	forme	couleur peau	couleur chair	poids moyen
Vika	ovale	rouge foncé	orange foncé	70 gr
Haia	longue	rouge pourpre	orange	120 gr
Malica	ronde	rouge	jaune	150 gr
Mira	longue	pourpre foncé	jaune	250 gr
Raufea	ovale	rouge foncé	jaune	250 gr



Vika



Haia



Malica



Mira



Raufea

Appui technique Agropol : [diagnostic@rural.gov.pf](mailto:diagnostic@rural.gov.pf)  
[www.service-public.pf/dag](http://www.service-public.pf/dag)



Direction de l'agriculture de Polynésie française

DAG-RIV, BP 100 – 98713 Papeete, pk 39.3 Papara route de la carrière. Tahiti. Tel . 40 54 26 80