

VIVRIER

Le TARUA (Taro de montagne)

Xanthosoma sagittifolium ; Famille : ARACEAE

Nom tahitien : Tarua

PRÉSENTATION ET ORIGINE

Le Tarua est une grande plante de la tradition polynésienne, cousin du Taro, dont on consomme les tubercules et les jeunes feuilles. L'origine du Taro est l'Asie mais celle du Taro de Montagne est incertaine. Les botanistes penchent entre l'Asie et l'Amérique du Sud. Il est présent, en tout cas, dans presque toutes les zones tropicales humides de la planète.

ASPECT, VARIÉTÉS

- Le Tarua a des tiges et feuilles semblables à celles du Taro mais il est plus haut et à feuilles bien plus larges que le Taro. Les tubercules consommés sont ceux poussant autour du tubercule-mère central.

VALORISATION

Intérêts et usages :

- Contrairement au Taro, dont on consomme le tubercule formé à la base de la tige, chez son cousin « de montagne » on choisit les tubercules latéraux lesquels finissent leur développement à la maturité de la plante (avant que ses rejets ne sortent de terre).
- De l'un comme de l'autre, on se régale aussi des feuilles et tiges même très simplement cuisinées comme le tubercule (avec sa peau à la vapeur pour le meilleur)
- Le grand intérêt de ce tubercule est aussi qu'il peut se conserver bien plus longtemps que le Taro, surtout au frais.

Valeurs alimentaires :

- La saveur du Taro de Montagne fait penser, à la fois, à celle de la Pomme de terre et du fond d'artichaut.
- Ses valeurs nutritionnelles sont du même type que celles du Taro (tous 2 bien supérieurs à la Pomme de terre) :
 - Tubercule très riche en minéraux, (magnésium, phosphore, calcium, ...) oligoéléments très divers, il a une bonne teneur en vitamines du groupe B, et il ne contient pas de gluten
 - Feuille très riche en vitamines (notamment pro-vitamine A), en minéraux, en oligoéléments, très bien dotée en antioxydants et en fibres alimentaires bénéfiques à la digestion.



GESTION EN AGROÉCOLOGIE

Exposition : tolère les zones peu ensoleillées ou le demi-ombrage.

Conduite de la culture : environ 1 mètre de distance entre les plants si l'on a un sol bien fertile. Sa productivité peut atteindre jusqu'à 15 tonnes par hectare par an dans des conditions normales.

Besoin en eau : Il a besoin d'une pluviosité régulière au minimum de 1800 mm/an. Pour une meilleure réussite, à planter en creux de sillon et sur zone dont le sol ne dessèche pas rapidement à moins d'assurer un paillage conséquent.

Intolérance au vent : les zones de vents forts et réguliers sont très défavorables (déchirement des feuilles notamment). Des haies brise-vent peuvent être cependant utilisées.

Sol : drainants mais tolère cependant l'inondation temporaire. Il préfère les sols riches, légers, bien drainants. Ne convient pas en sol très pentu, mais plutôt en bas de talus.

Vie du sol : C'est un bon contributeur du fait de son potentiel à couvrir donc protéger le sol.

PH du sol : 5 à 6,5.

Tolérance à la salinité : très faible, à éloigner des zones à embruns marins.

Contribution à la prévention de l'érosion des sols : le plant couvre largement le sol tout autour de lui-même et il contribue à limiter l'érosion.

Altitude : à réguler pour cadrer avec un contexte pluviométrique régulier mais avec des périodes d'ensoleillement prolongées. Dans ce contexte, le Tarua peut être valablement planté jusqu'à plusieurs centaines de mètres au-dessus du niveau du Pacifique tropical.

Saison océanienne de plantation : Toute l'année mais avec irrigation régulière si planté en saison sèche.

Relation avec les pollinisateurs : ne produit que rarement sa fleur et en période sèche seulement.

Impact bénéfique sur biodiversité : hébergement de la faune auxiliaire, dont les volailles sauvages qui s'attaquent aux tubercules des rejets qui apparaîtraient en surface autour du plant si ses tubercules ne sont pas récoltés à temps.

Elevage intégré : volailles non sauvages seulement.



Fertilisation : le Tarua est peu exigeant mais il sera d'autant plus productif que l'on apportera de la matière organique à son sol de plantation. Sur atoll, il est nécessaire de le placer en fosse de culture riche en humus.

Sensibilité aux nuisibles : Le Tarua est plus résistant aux nuisibles que le Taro.

Cycle de culture : Croissance rapide, ralentie en saison fraîche-sèche sauf si irriguée. Prêt à récolter dès que la pointe des rejets (tubercules latéraux) apparaît en surface au sol.

Délai d'obtention 1ères récoltes : de 9 à 12 mois après plantation du rejet ou du plant-mère.

Taille : aucune.

Mode de multiplication : par les rejets vigoureux (de tubercules non récoltés) ou par le plant-mère dont on taille le tubercule à environ 10 cm du collet (point de séparation entre tige et tubercule). Ce rejet est enterré jusque légèrement au dessus du collet dans un sol travaillé en profondeur soit en large trou, soit dans le creux des sillons formés en champ.

CONCLUSION

- Le Tarua est une plante vivrière très facile à cultiver.
- Il convient bien de l'intégrer dans un verger car ce tubercule reste productif même sous léger ombrage.
- Il demande peu de désherbage car ses larges feuilles étouffent les mauvaises herbes.
- Il fournit à coup sûr ses tubercules délicieuses et nourrissantes.
- Ils se conservent longtemps une fois récoltés.
- Le Tarua peut atteindre de hauts rendements, il s'agit donc d'une plante à fort potentiel de sécurité alimentaire et nutritionnelle.

