

---



**Capacité**  
200 litres

**Dimensions**  
2200 x 1200 x 2400  
mm

**Poids**

**Energie**  
Electricité,  
Vapeur, Gaz



**Capacité**  
1 000 Kg/h  
environ

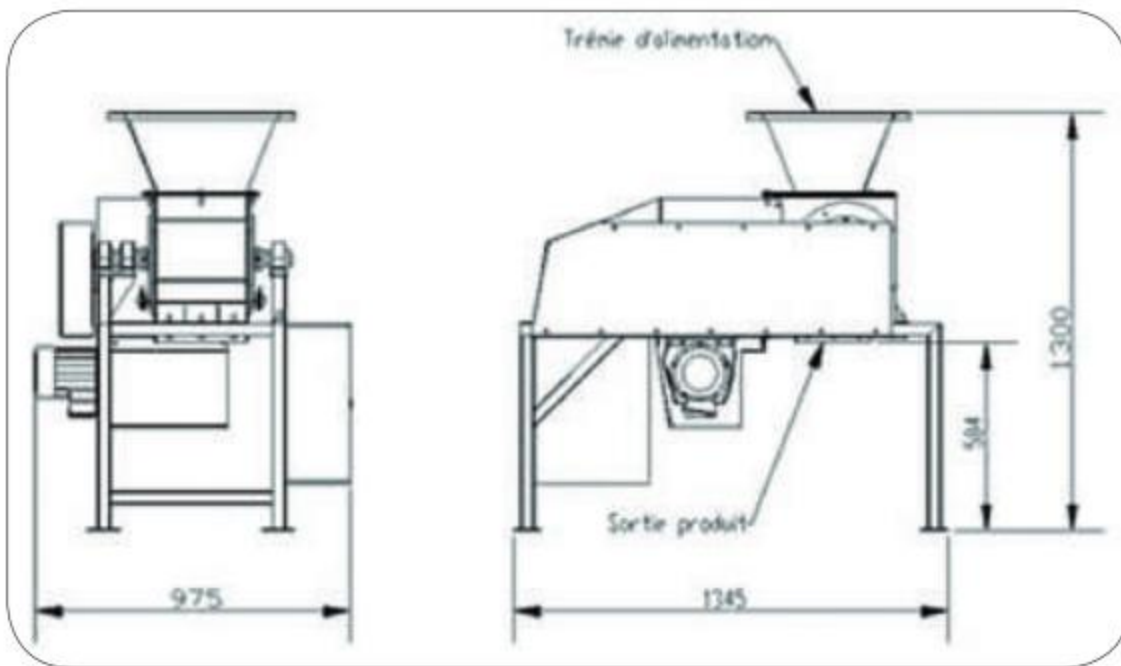
**Dimensions**  
3 350 x 1 000 x 2 250  
mm

**Poids**  
500 Kg

**Energie**  
Electrique 4,5  
kW

PUISSANCE	DIMENSION	POIDS	CAPACITE DE LAVAGE
2.2kw/380v	1800x860x850mm	300kg	600-1000kg/hour
3kw/380v	2100x860x850mm	500kg	1000-1500kg/hour
4kw/380v	2600x900x900mm	800kg	1500-2000kg/hour

---



**Capacité**

500 à  
750 Kg/h

**Dimensions**

1 350 x 1 540 x 1 800  
mm

**Poids**

450 Kg

**Energie**

8 kW 400 V tri  
+ T + N

---



---

---

---

---



---

---

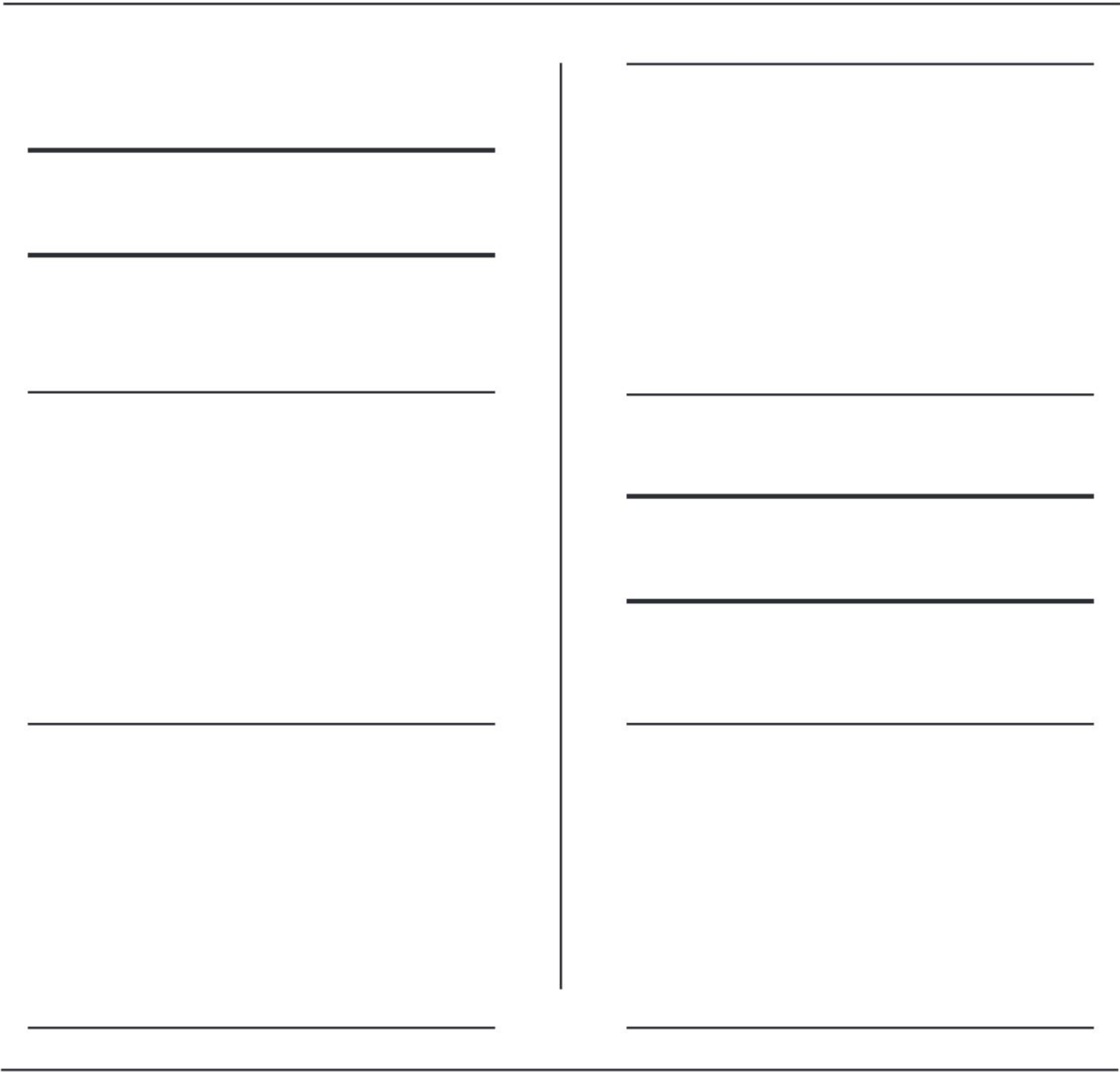
---

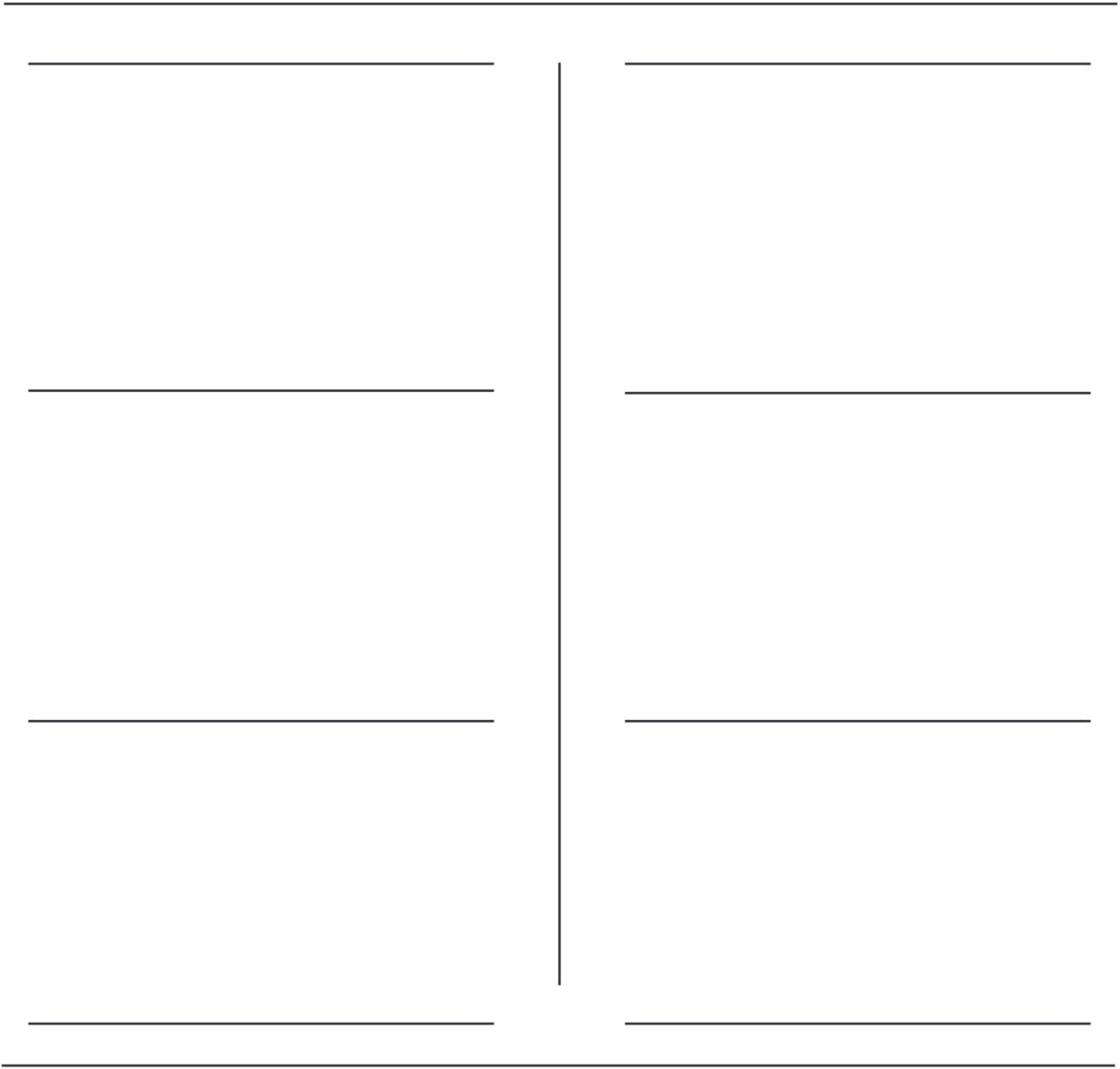


---

---

---

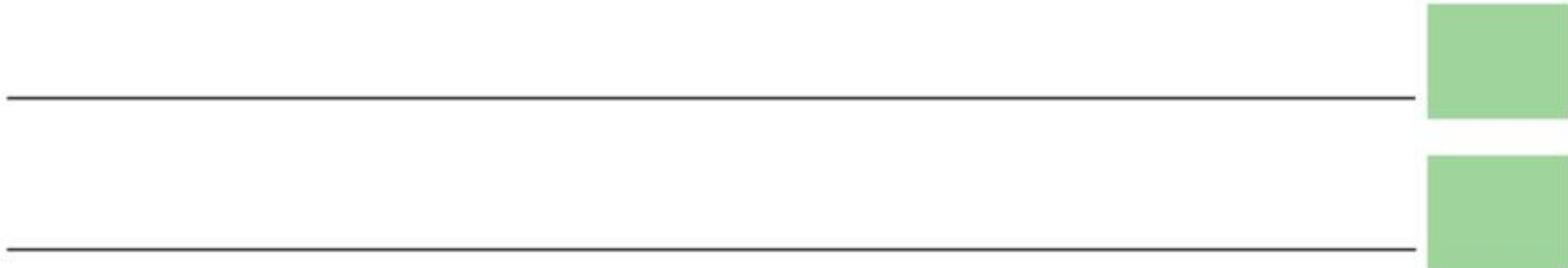




---

The background features several overlapping geometric shapes in yellow and green. A large yellow square is in the top right. A green vertical rectangle is on the right side. A green horizontal rectangle is at the bottom right. A yellow horizontal rectangle is at the bottom left. A green vertical rectangle is on the left side, partially overlapping a yellow horizontal rectangle above it.

*Recetas*





A series of 18 horizontal lines for writing, arranged in a column on the right side of the page.



---





























---

**20 principaux pays producteurs en 2011 (en millions de tonnes)**

 Nigeria	37.1
 Ghana	6.2
 Côte d'Ivoire	5.5
 Benin	2.7
 Togo	0.7
 Cameroun	0.5
 Republique Centrafricaine	0.45
 Tchad	0.4
 Colombie	0.39
 Cuba	0.349
 Papouasie Nouvelle Guinée	0.34
 Haiti	0.32
 Ethiopie	0.31
 Brésil	0.24
 Gabon	0.19
 Japon	0.16
 Jamaïque	0.13
 Venezuela	0.10
 Burkina Faso	0.099
 Mali	0.092
<b>Production totale mondiale</b>	<b>56.5</b>
<i>Source: UN Food &amp; Agriculture Organisation (FAO)</i>	

---

---

## Informations nutritionnelles

Igname

Quantité pour 100 grammes

Calories 118

Lipide 0,2 g

Acide gras saturé 0 g

Cholestérol 0 mg

Sodium 9 mg

Potassium 816 mg

Glucide 28 g

Fibre alimentaire 4,1 g

Sucre 0,5 g

Protéine 1,5 g

Vitamine A 138 IU Vitamine C 17,1 ...

Calcium 17 mg Fer 0,5 mg

Vitamine D 0 IU Vitamine B6 0,3 mg

Vitamine B12 0 µg Magnésium 21 mg



---





---

---

---

---

---



---

---

---

**JUIN/JUILLET DÉFRICHER**  
et désherber  
Brûler  
Préparer le billon

**AOÛT PLANTER**  
(jusqu'en septembre pour les variétés tardives)

Levée de la dormance

**SEPTEMBRE LA FLEUR D'IGNAME SORT DE TERRE**

**OCTOBRE FKHER EN TERRE**  
la tige sèche de roseau destinée à guider l'igname sur la perche-tuteur

Le tubercule de l'année se forme

**NOVEMBRE LE TUBERCULE GROSIT**

**DÉCEMBRE**

De décembre à février, on ne donne aucun soin aux ignames de peur de troubler la croissance du nouveau tubercule. Les travaux sont effectués avant 9 h du matin et après 16 h. On dit que l'odeur de transpiration dégagée aux heures chaudes indispose l'igname qui risque de se faner.

**JANVIER** Le vent d'ouest, qui amène une soudaine chaleur, menace de dessécher la partie aérienne de l'igname

**FÉVRIER** Les ignames de prémices fanent

**MARS RÉCOLTE** des ignames de prémices

**AVRIL RÉCOLTE** de l'igname  
**MAI** Si la liane sèche avant les feuilles, la récolte  
**JUIN** sera bonne

Le « wäbwa » et le niaouli sont en fleurs à Gomen et Poya  
Les feuilles du « wäbwa » jaunissent à Poindimié et Poya

Les petites branches du gailac séchent et deviennent cassantes  
L'érythrine perd ses feuilles, le lilas et le manguier sont en fleurs dans la chaîne

Le « wäbwa » perd ses feuilles à Gomen, le bois de fer fleurit, les crevettes d'eau douce se rassemblent près du bord, sous les rochers, pour frayer. Le martin-pêcheur quitte le bord de mer pour la chaîne  
C'est son chant qui fera sortir l'igname

Le « wäbwa » pousse ses nouvelles feuilles en même temps que les ignames  
Le chant du pigeon vert se moque du cultivateur qui est encore en train de planter

Les roussettes ont leurs petits sous leurs ailes, l'érythrine est en fleurs, les crevettes de rivière se dispersent, le martin pêcheur retourne au bord de mer

Le banian jaunit, c'est le moment de planter les bananiers  
Les gommiers sont en fleurs, les roussettes lâchent leurs petits

Les corbeaux endémiques font leurs nids dans les bois pourris

Le « puhi » est en fleurs à Bopope  
La chasse au nautou débute

Les feuilles des banians blancs tombent  
Le goyavier, l'oranger et le mandarinier donnent des fruits

Les roussettes sont grasses, les jeunes cerfs ont des cornes molles  
Le roseau commence à fleurir  
Le dawa est gras, ainsi que les tortues et les becs de cane  
C'est l'époque des pleines marées basses

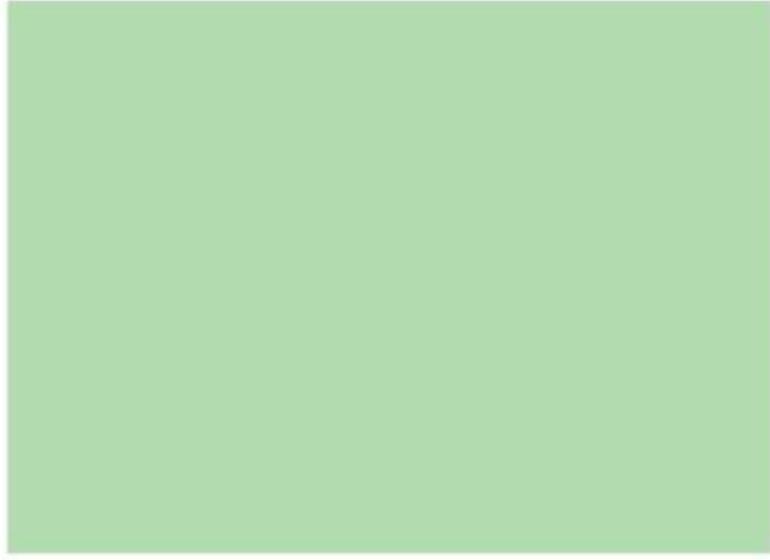


I. Classification saisonnière :

Elle est valable sur l'ensemble du Territoire.

Août/Sept./Oct.	Fév./Mars	Mai/Juin	Nov./Déc.
plantation		récoltes	
A	ignames de prémices		
B	ignames précoces		
C	ignames de consommation courante		
D	ignames tardives		
E	"vraies ignames du pays"		ignames "étrangères"
(extension)			

Densité appliquée (pieds/are)		Igname		
		78,6		
SIEGPROV	SIEGCOMM	Nombre de pieds	Surface (ares)	
ILES	LIFOU	231 827	3 299	
	MARE	366 853	5 297	
	OUVEA	116 831	2 144	
<b>Total ILES</b>		<b>715 511</b>	<b>10 740</b>	
NORD	BELEP	35 841	482	
	CANALA	337 795	4 874	
	HIENGHENE	95 249	1 405	
	HOUAILOU	118 338	1 550	
	KAALA GOMEN	27 071	340	
	KONE	21 167	271	
	KOUAOUA	18 260	221	
	KOUMAC	2 790	29	
	OUEGOA	150 638	1 893	
	POINDIMIE	77 529	1 139	
	PONERIHOUEN	94 633	1 149	
	POUEBO	80 975	1 048	
	POUEMBOU	8 200	103	
	POUM	11 582	140	
	POYA NORD	11 613	145	
	TOUHO	19 959	399	
	VOH	38 206	440	
	<b>Total NORD</b>		<b>1 149 847</b>	<b>15 629</b>
	SUD	BOULOUPARIS	8 853	113
BOURAIL		83 611	974	
DUMBEA		2 700	55	
FARNO		11 790	150	
ILE DES PINS		100 483	1 270	
LA FOA		21 578	269	
MOINDOU		28 270	348	
MONT DORE		56 169	827	
NOUMEA		786	10	
PAITA		40 110	518	
POYA SUD		1 950	23	
SARRAMEA		36 891	570	
THIO		73 058	898	
YATE		97 657	784	
<b>Total SUD</b>		<b>563 906</b>	<b>6 809</b>	
<b>Total</b>		<b>2 429 265</b>	<b>33 177</b>	



---

---



---



---

---

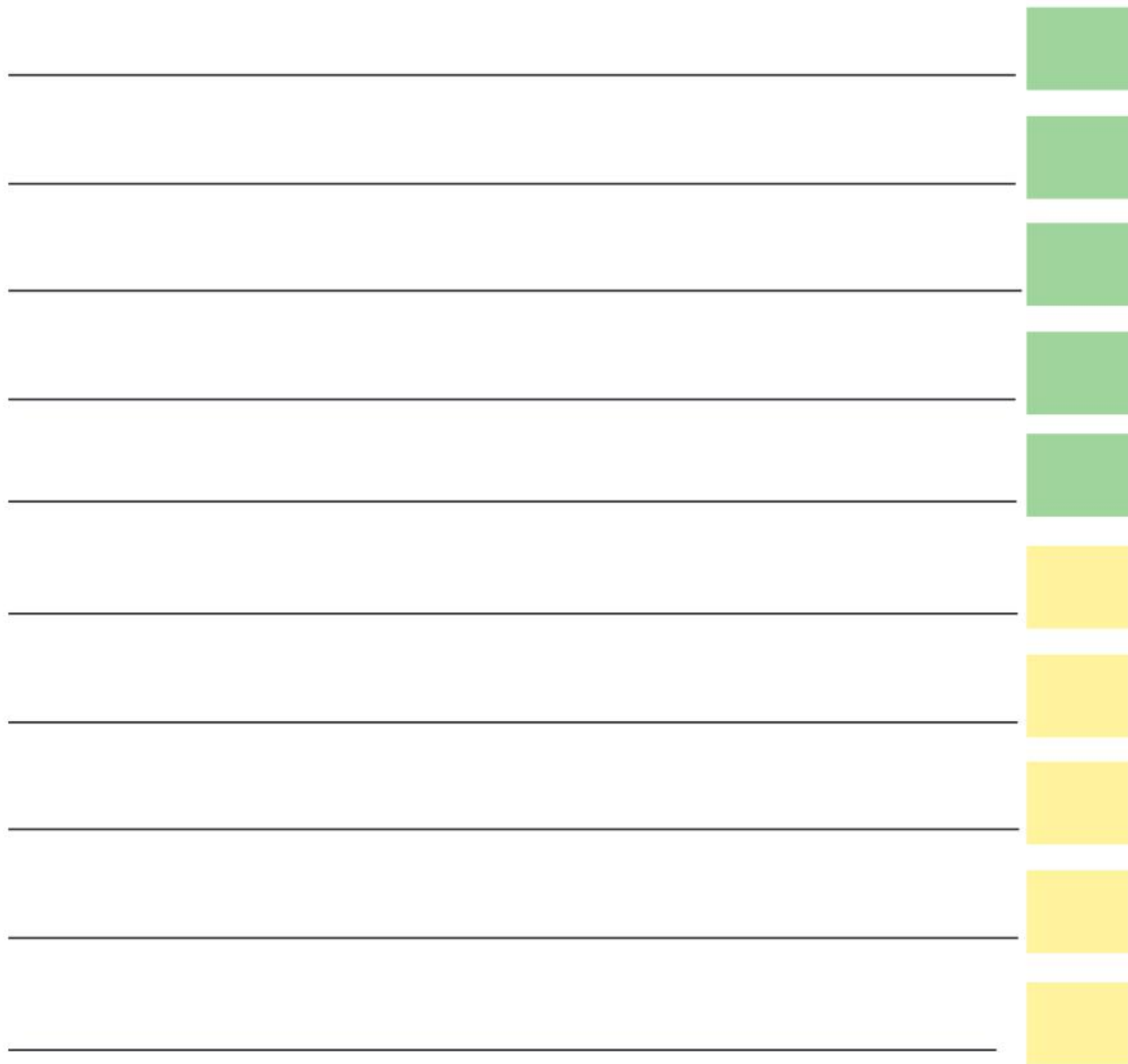
---



---

---





---

---



---

---

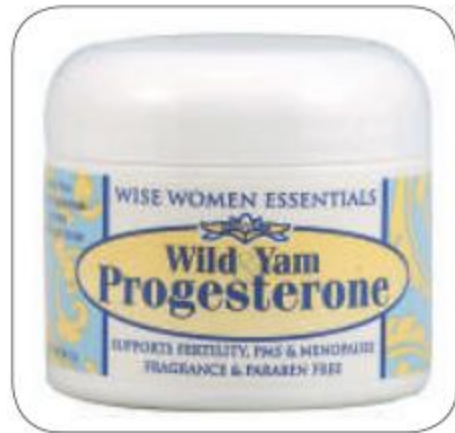
---

---

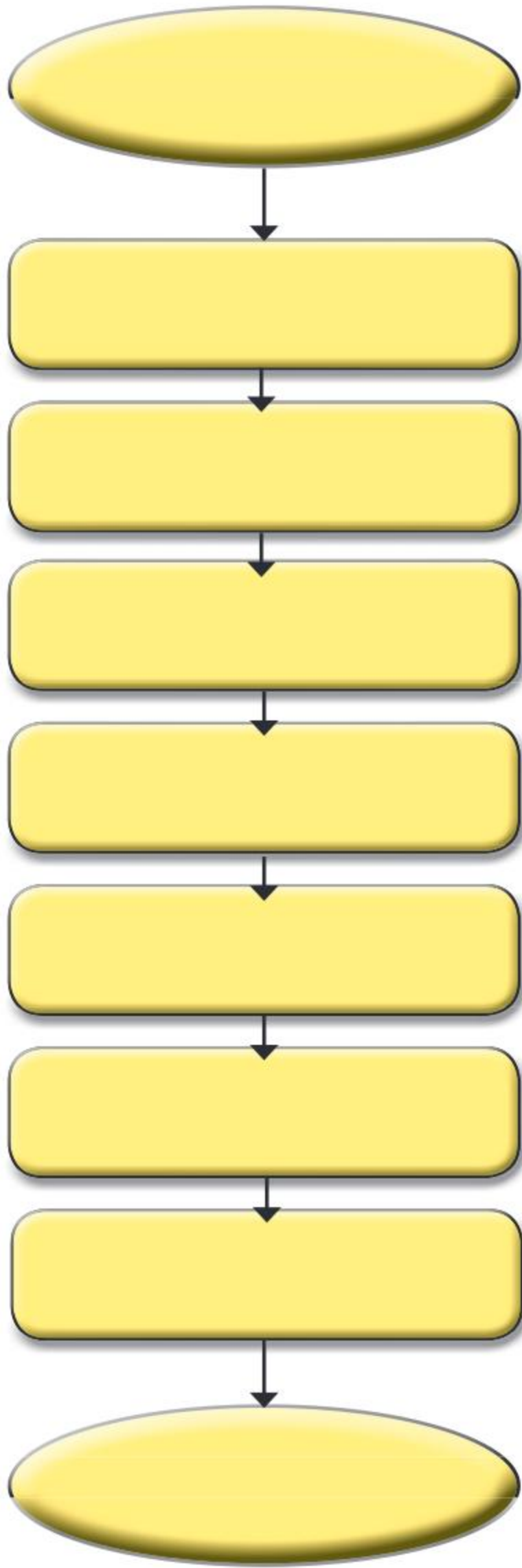




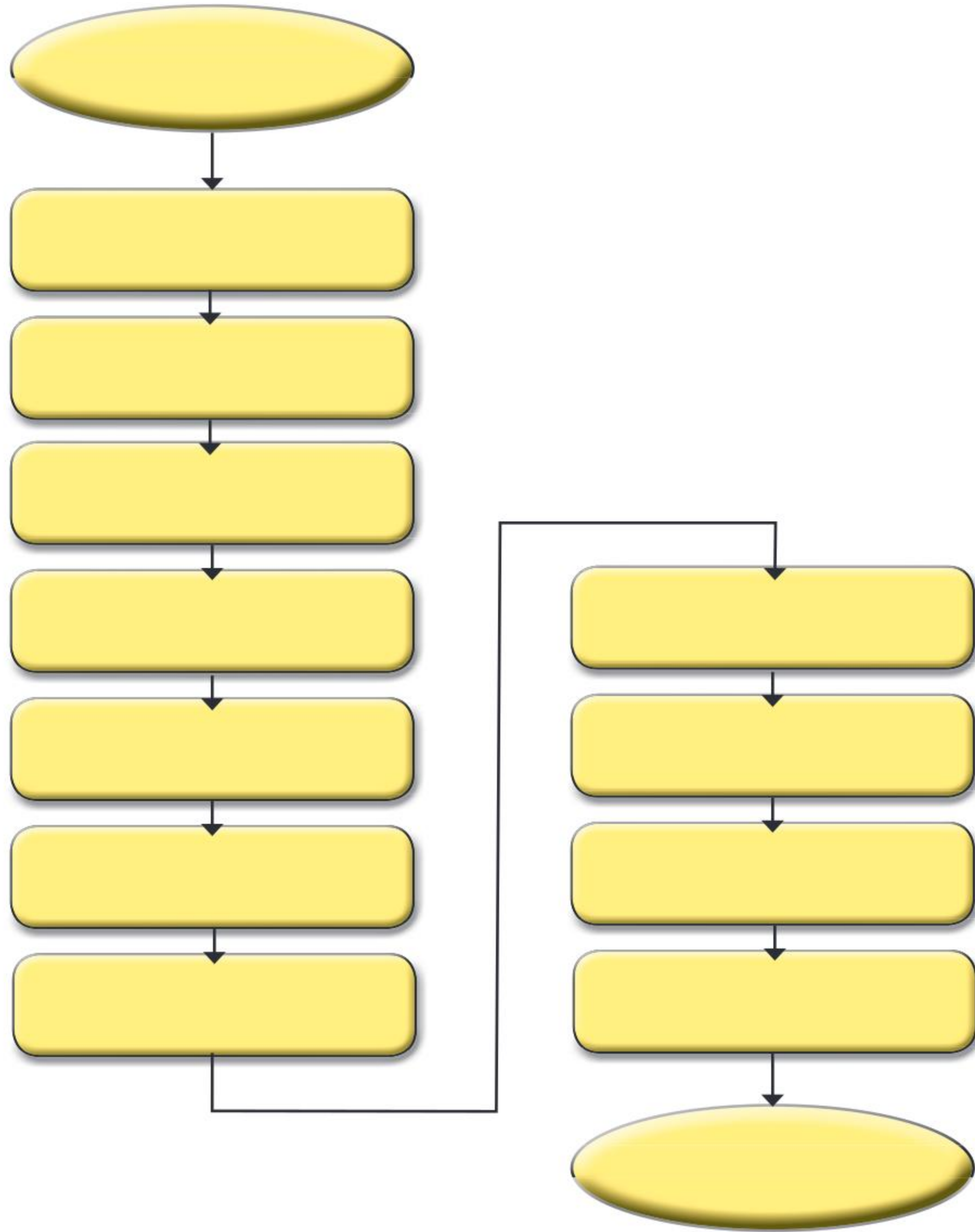




---

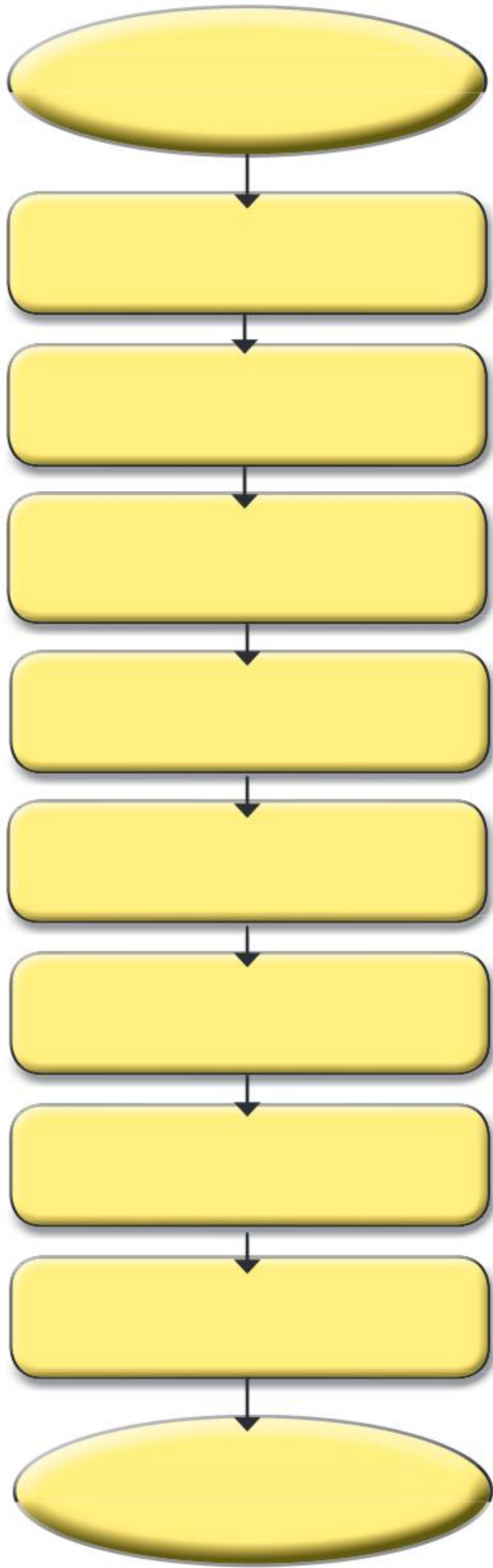


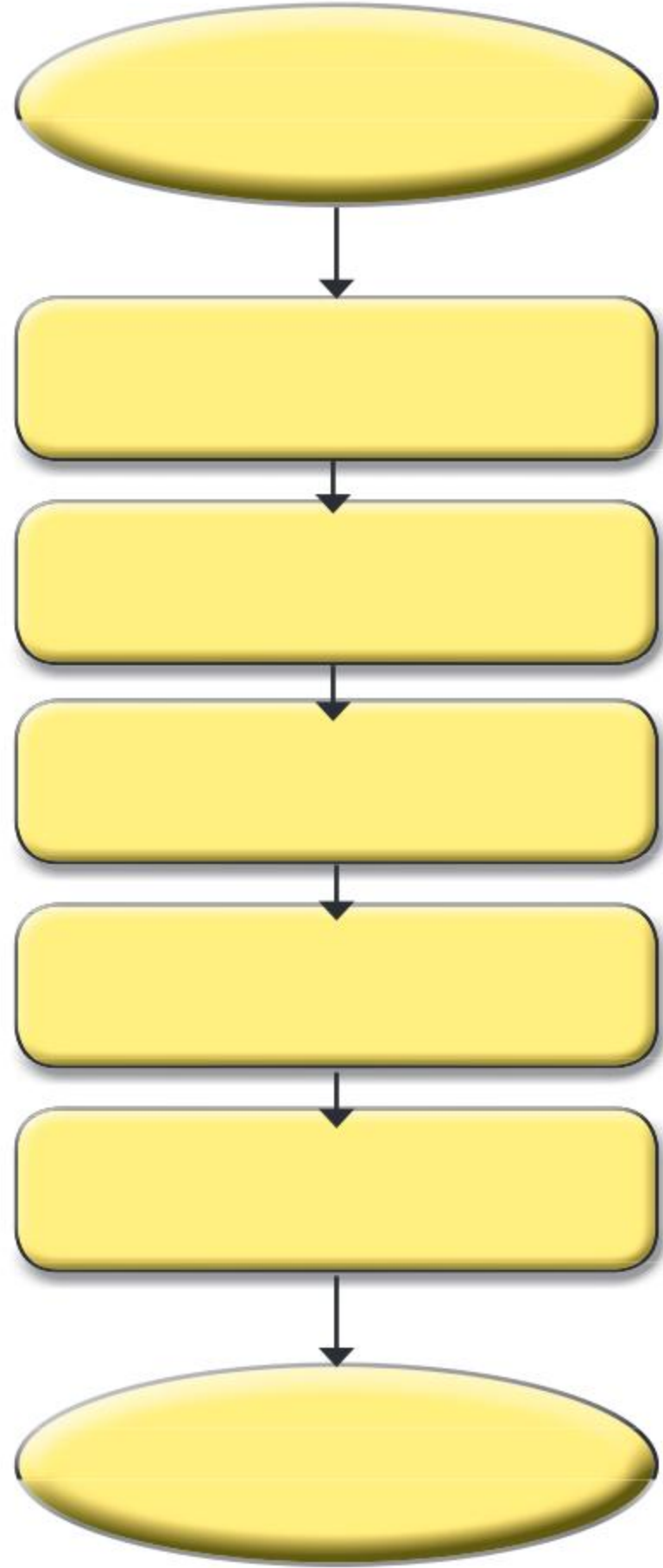
---



---





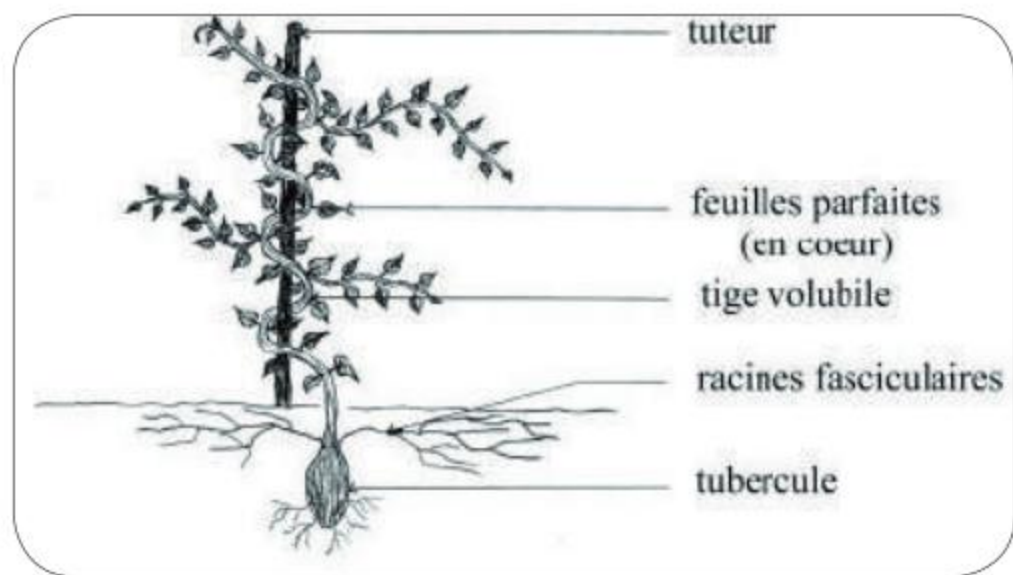


---

---

---

---



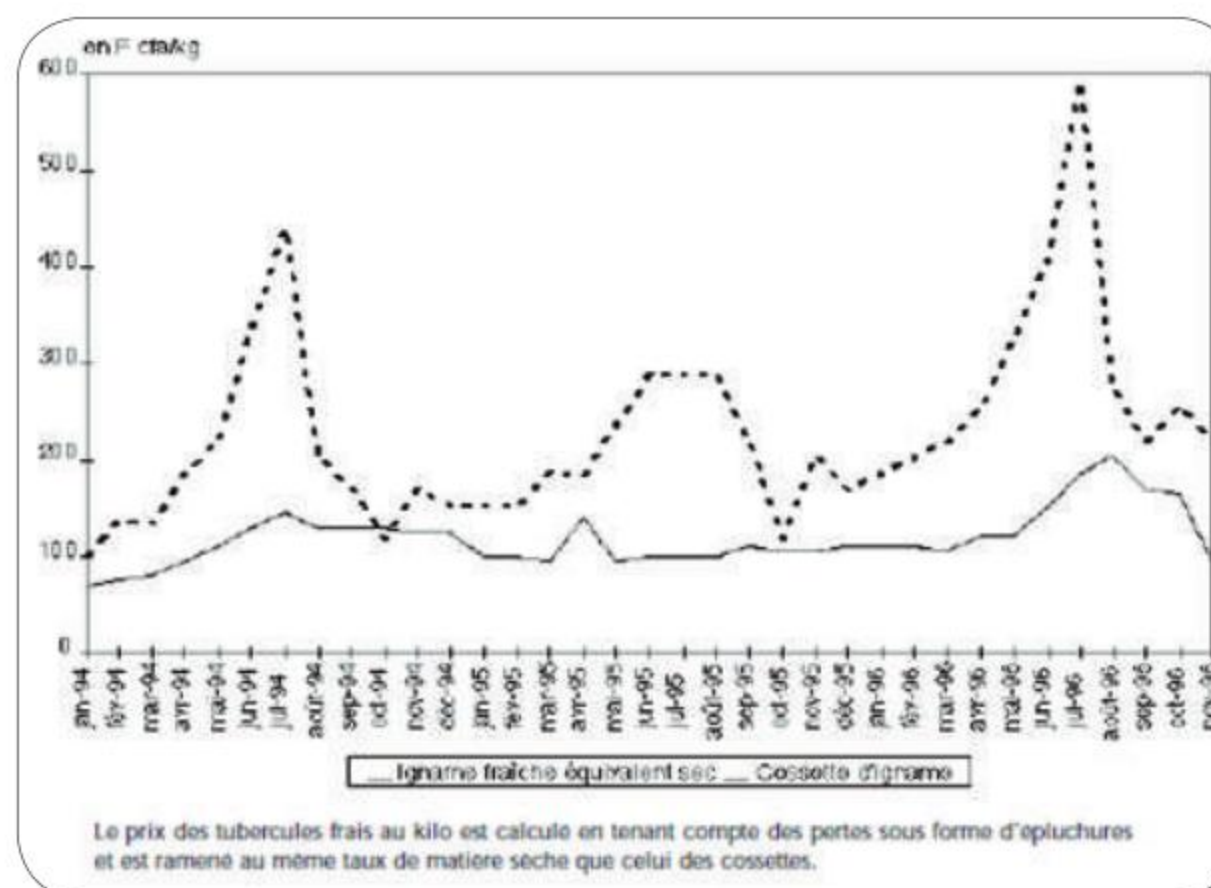
©

---

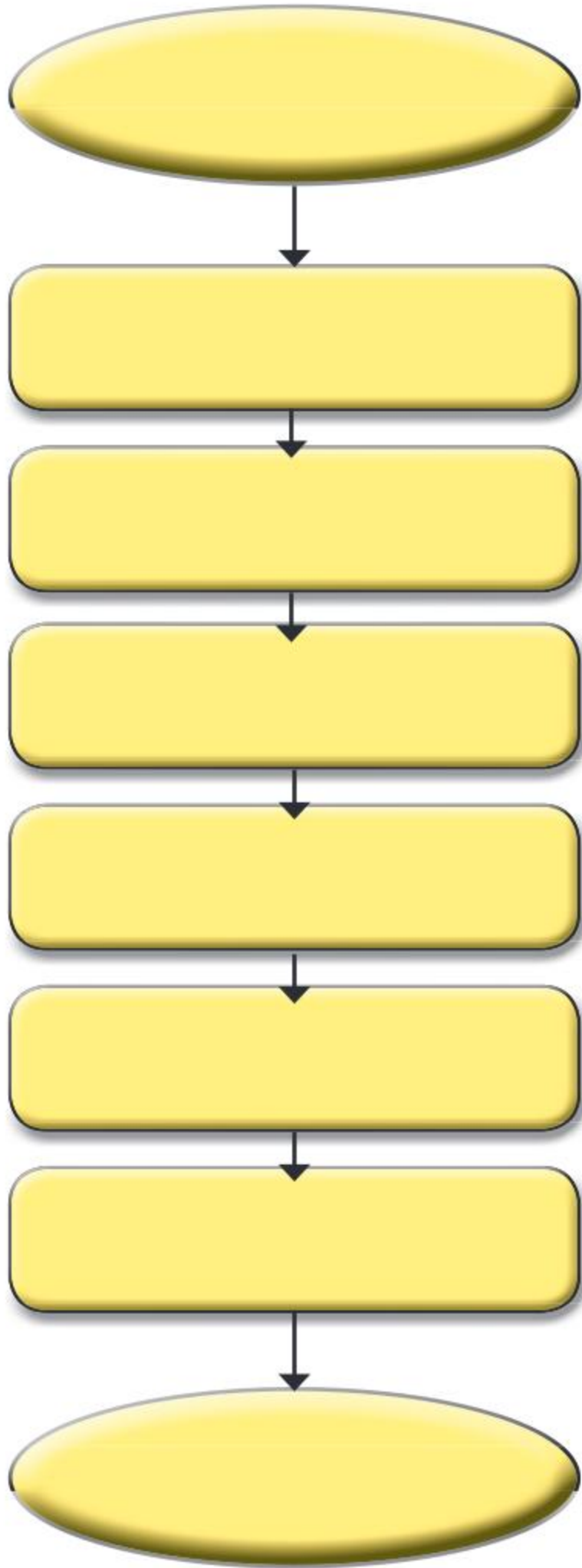
---

## Comparaison des filières des tubercules frais et des cossettes d'igname

Filière des tubercules frais	Filière des cossettes
Variétés à gros tubercules	Variétés à multiples petits tubercules (kokoro). Variétés tardives.
Variétés exigeantes en fertilité, en particulier pour les ignames de bonne qualité culinaire (tête d'assolement)	Variétés moins exigeantes en fertilité et de bonne qualité culinaire (système cultural en rotation)
Forte proportion de la production réservée aux semences	Faible proportion de la production réservée aux semences
Buttes ou billons de grande taille Main d'œuvre importante pour le buttage	Buttes ou billons de taille plus réduite
Production possible en zones humides	Transformation nécessitant une période d'air sec
Mauvaise valorisation des variétés à faible qualité culinaire pour l'obtention de pâte pilée	Valorisation d'une plus large gamme variétale, y compris celles à faible qualité culinaire pour l'obtention de pâte pilée
Pertes post-récolte importantes	Pertes post-récolte réduites
Coût de transport élevé	Coût de transport réduit
Contraintes d'une commercialisation rapide des tubercules frais	Moindre contrainte de commercialisation car les cossettes peuvent être stockées facilement
Fortes variations saisonnières de la disponibilité et des prix (1 à 6)	Meilleure régularité de la disponibilité et des prix (1 à 2)
Prix au consommateur élevé	Prix au consommateur deux fois moins élevé 9 mois sur 12
Utilisations culinaires limitées à partir des tubercules frais, pénibles et exigeantes en savoir-faire (pilage) Bouilli, frit, pâte pilée (foutou)	Diversité des utilisations culinaires à partir de la farine et facilité d'utilisation (pas de pilage, cuisson rapide) Pâte de farine (amala), couscous







---

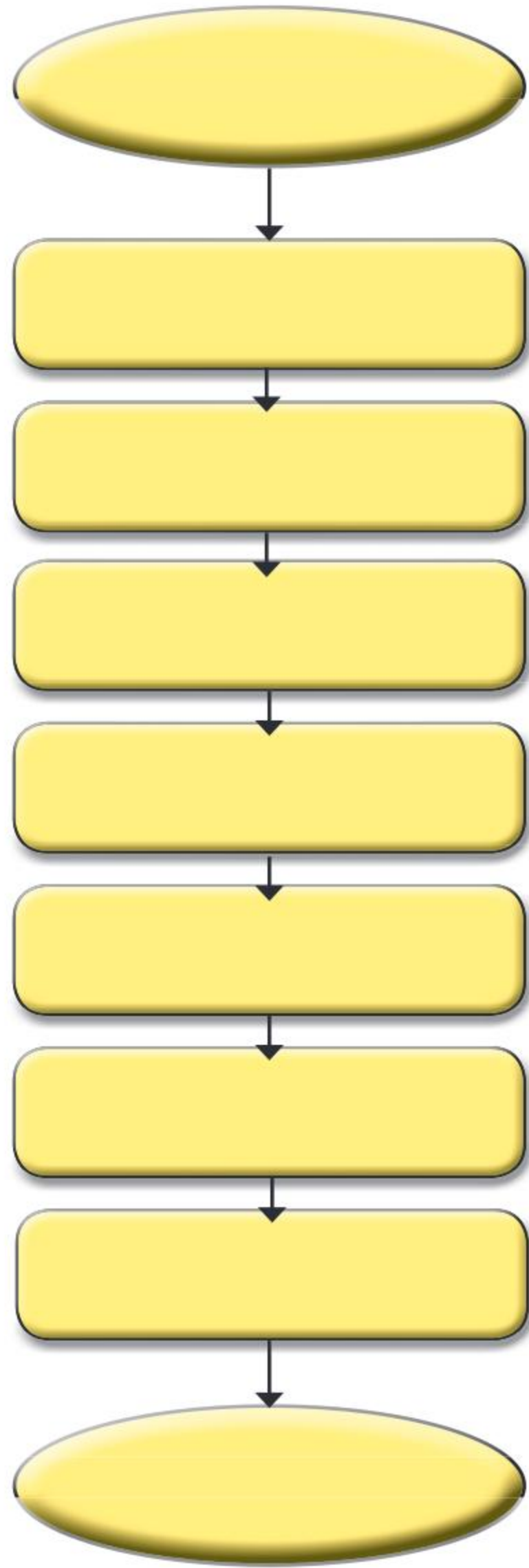
---



---

---

---

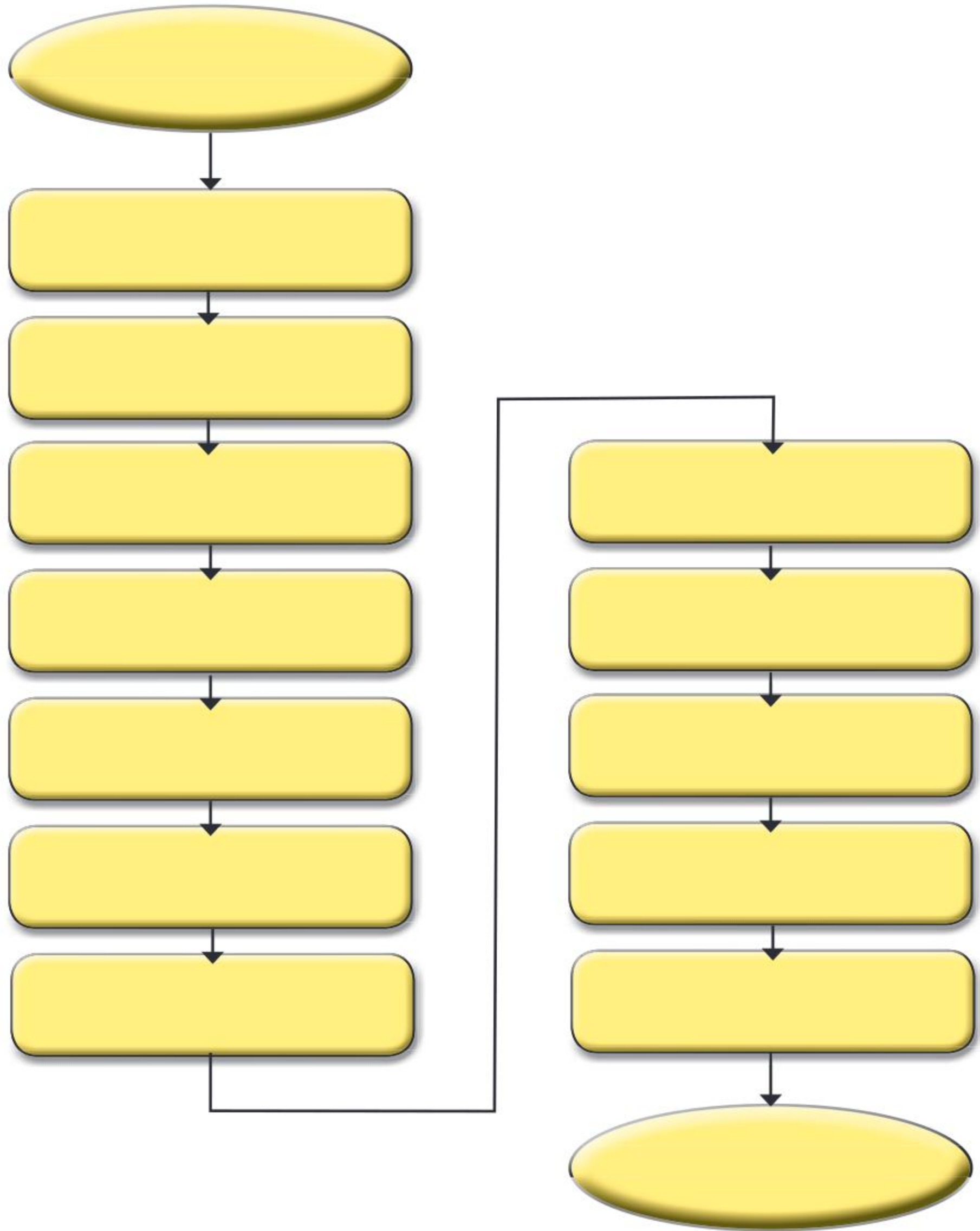




---

---

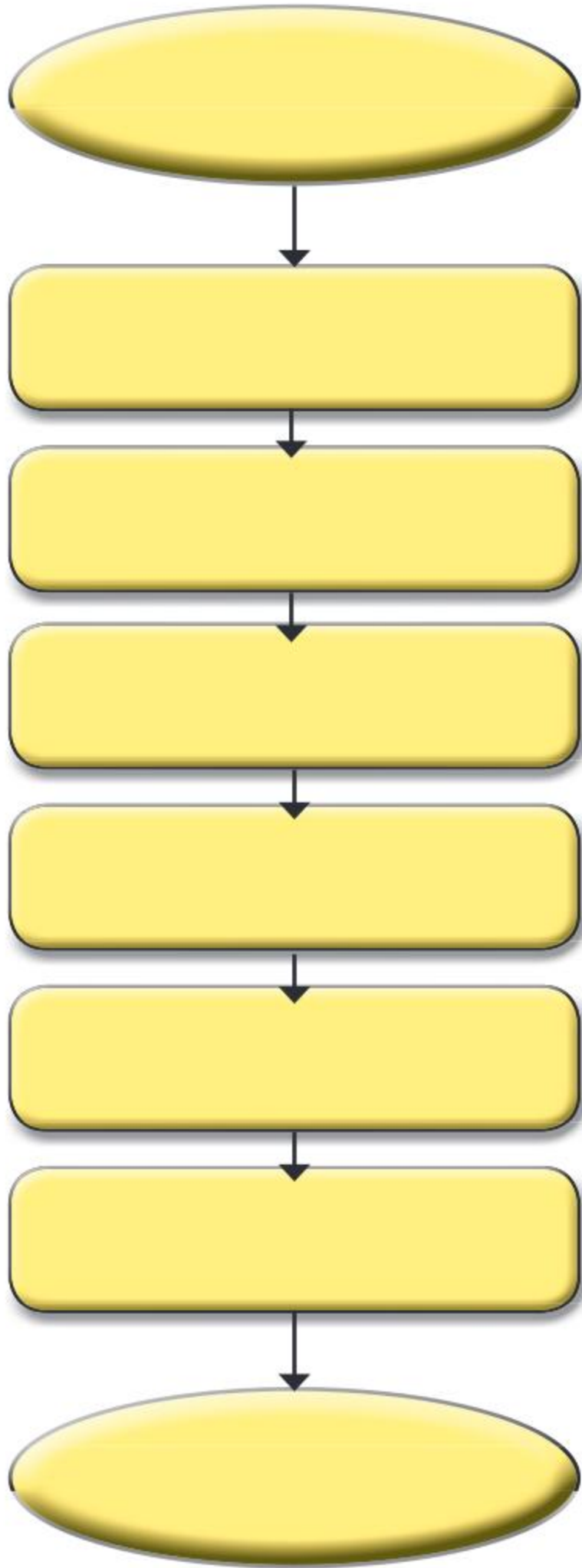
---



---

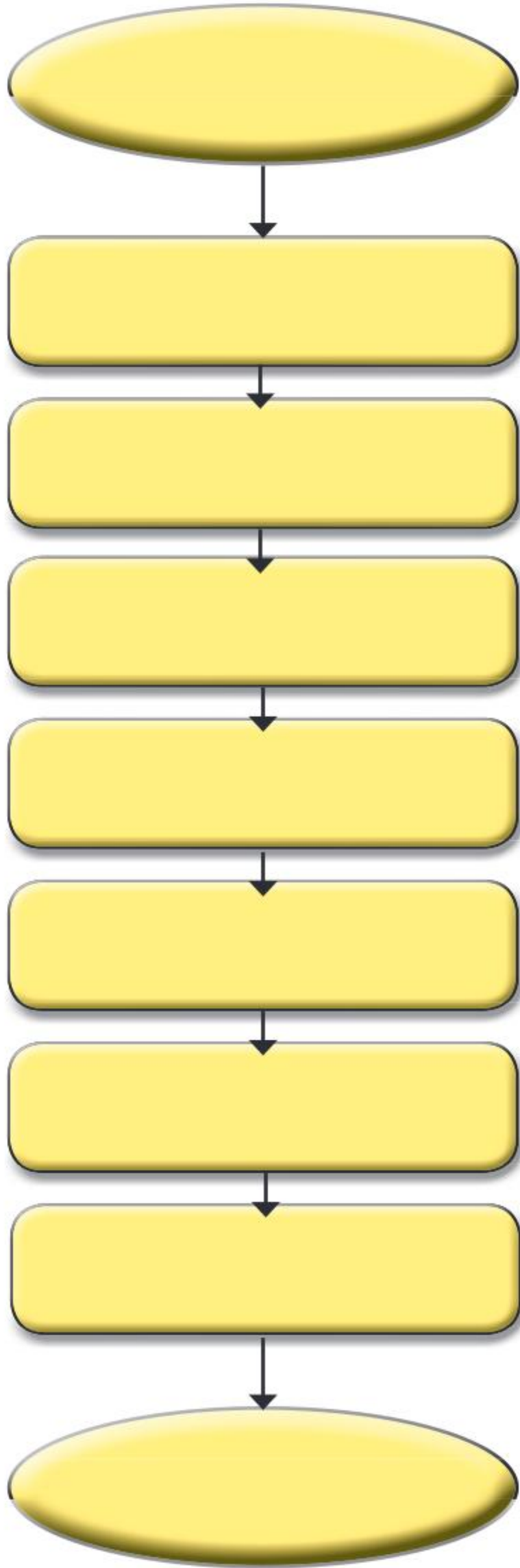
---

---

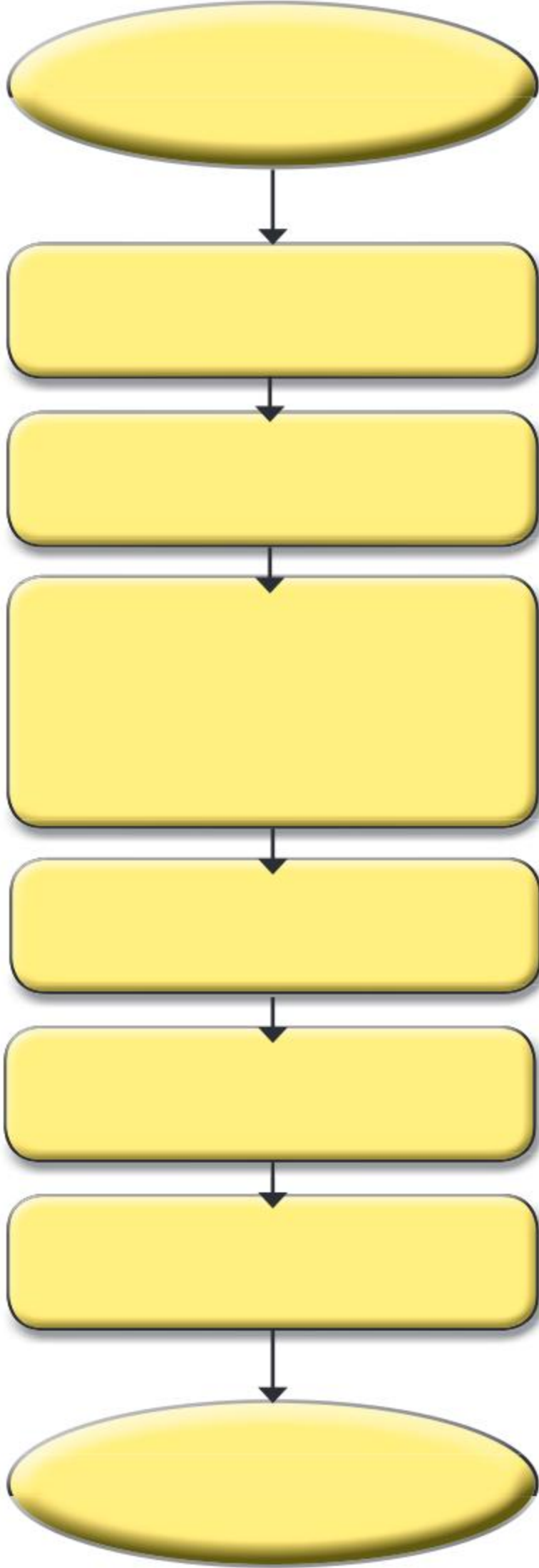




---

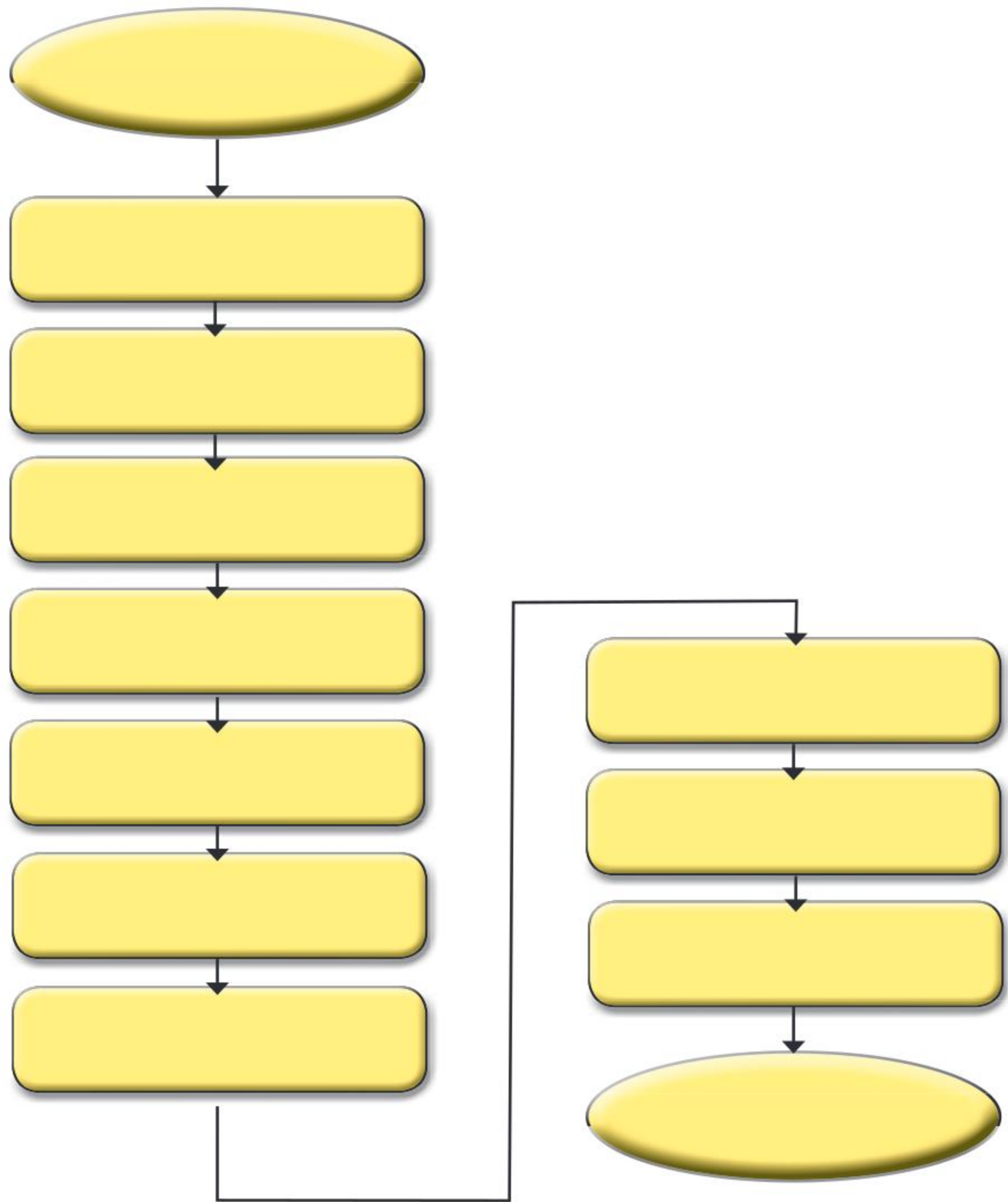


---





---

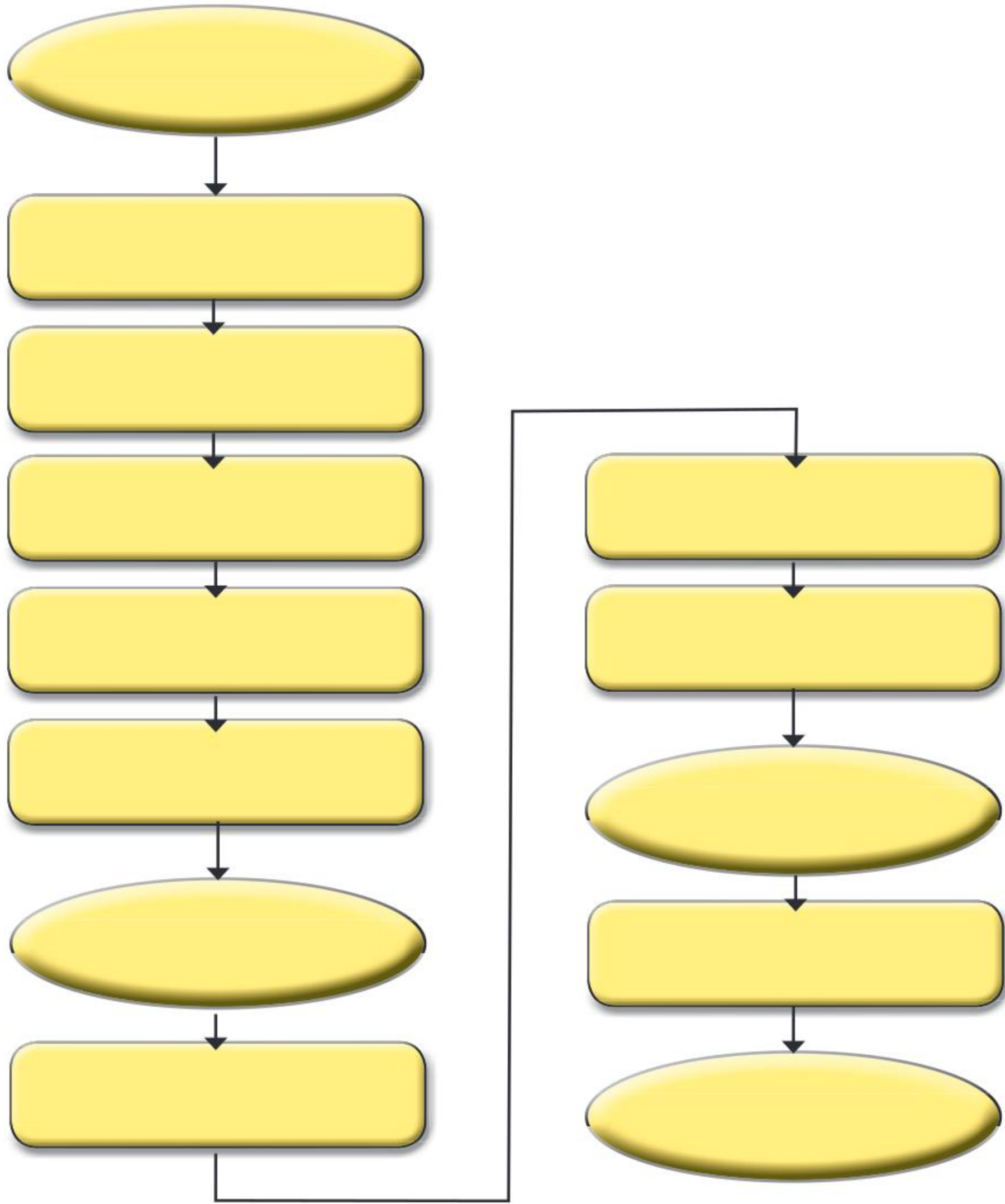


---

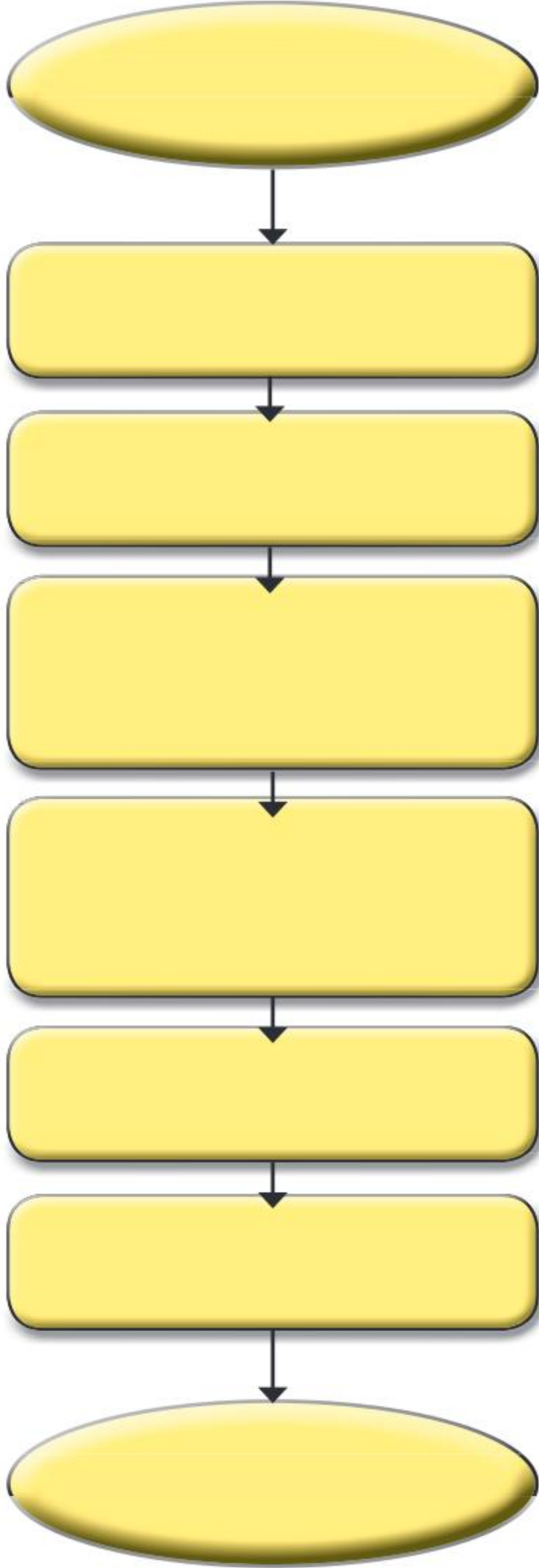


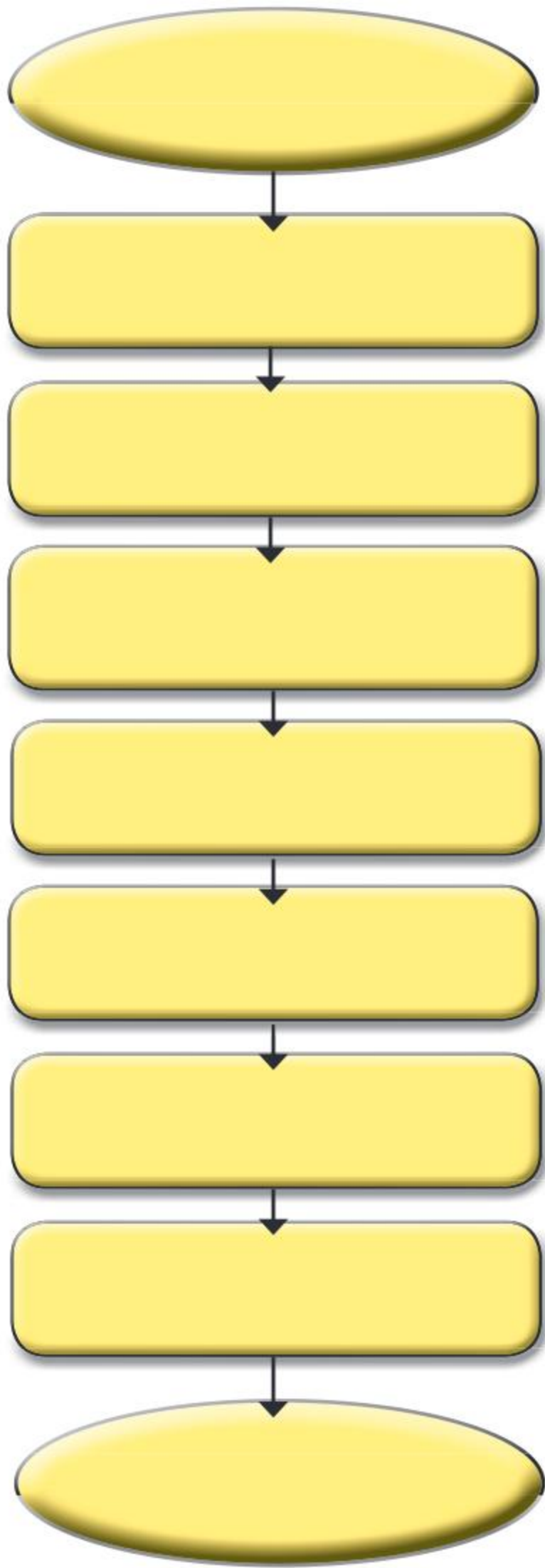
---

---



---





---







Puissance	2kw	2.2kw/380v	4kw/380v
Capacité	150-200kg/h	300kg/h	500kg/h
Poids	55kg	60kg	85kg
Dimension	560*300*700mm	690*330*930mm	850*520*1130mm

**Dimension :**

**L x l x h = 152 X 57 X 105**

**Moteur :**

**Electrique ou thermique 5.5 CV**

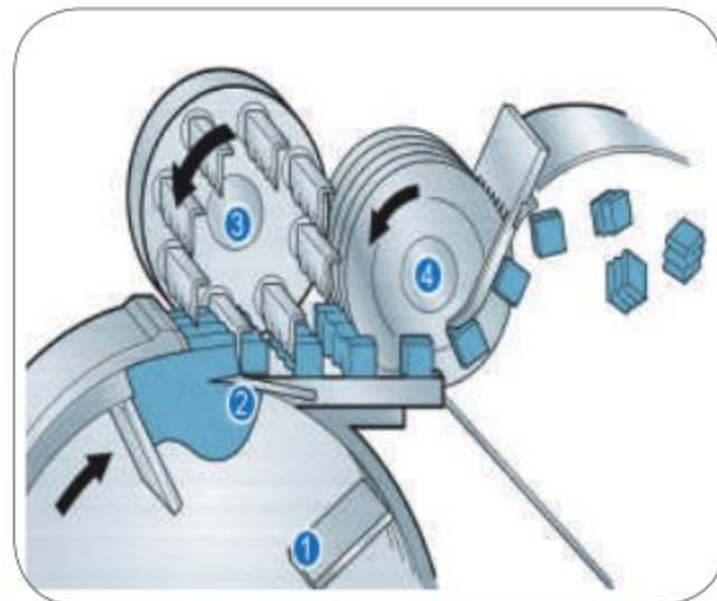
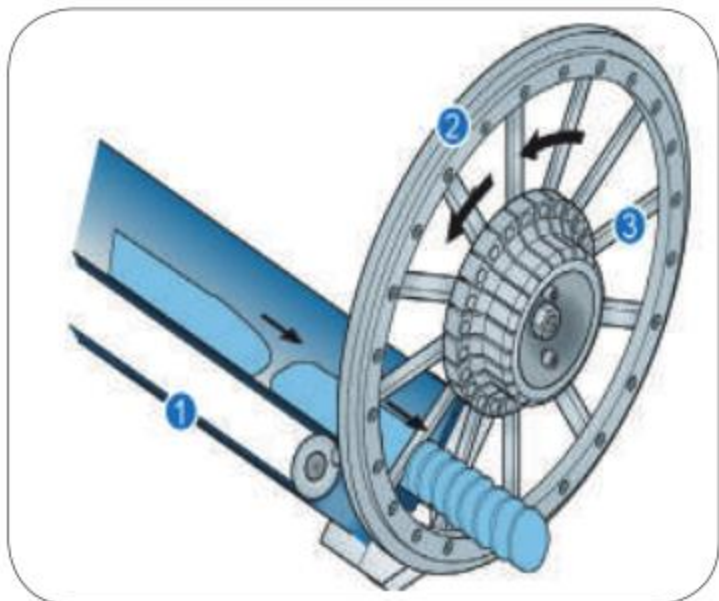
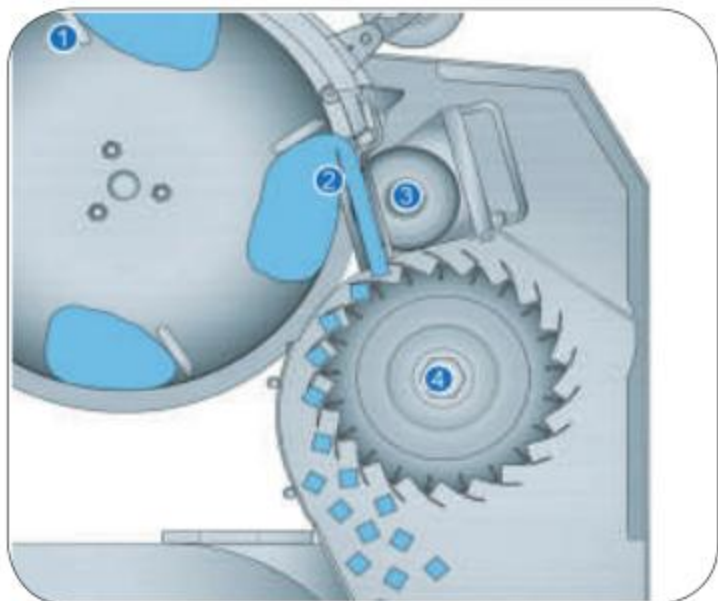
**Capacité :**

**1.000 kg de noix par heure**

**Performance :**

**90 à 98% minimum**

---



---



---



**Capacité**

150 Kg

**Dimensions**

1 850 x 1 100 x 1 900  
mm

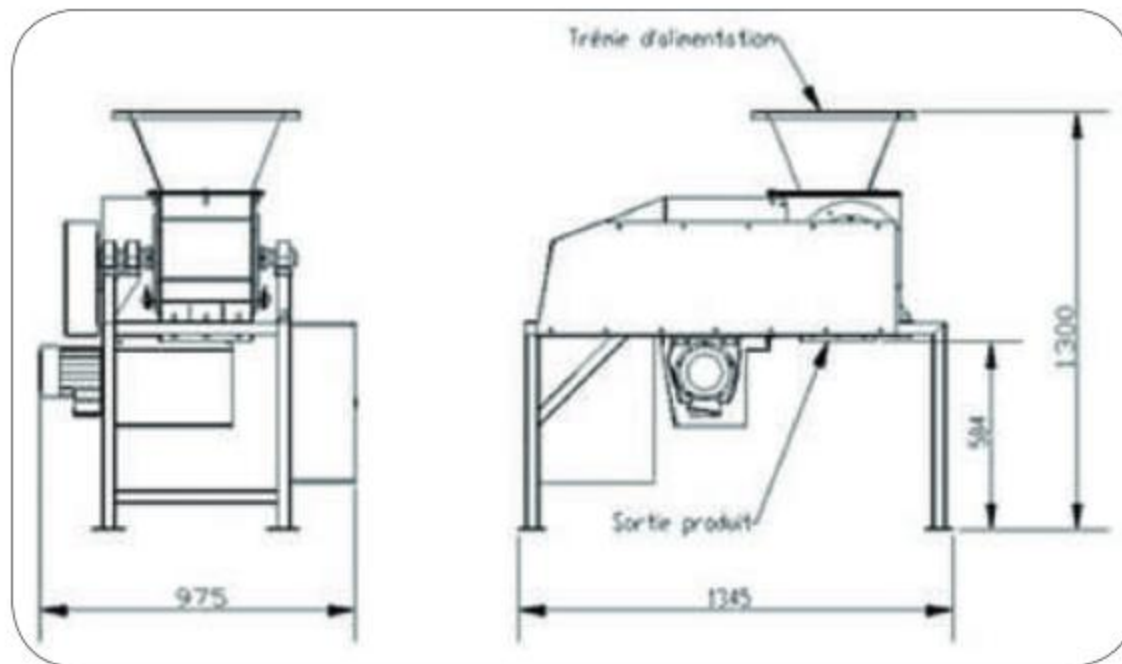
**Poids**

350 Kg

**Energie**

400 V tri 50 Hz





Capacité	Dimensions	Poids	Energie
500 à 750 Kg/h	1 350 x 1 540 x 1 800 mm	450 Kg	8 kW 400 V tri + T + N

**Dimension :**

**$L \times l \times h = 100 \times 40 \times 110$**

**Moteur :**

**Electrique ou thermique 5,5 CV**

**Capacité :**

**1.000 kg par heure**

**Bonne uniformité des grains**

**de la pulpe**



---

