

# Patate Douce à Chair Violette Riche en Antioxydants

Détenteur(s) de la Solution is **Paul Demo** et peut être contacté via **p.demo@cgiar.org**

## Résumé

Des patates douces à chair violette ont été introduites d'Hawaï et du Japon dans les systèmes agricoles et les marchés africains au cours de la dernière décennie. Par rapport aux patates douces blanches ou jaunes, les types à chair violette ont deux à trois fois plus d'activité antioxydante qui stimule la croissance du corps, le système immunitaire et l'activité cérébrale. La consommation de patate douce à chair violette (PDCV) améliore l'équilibre alimentaire et s'attaque aux carences en vitamines qui se produisent largement dans l'agriculture de subsistance et les communautés pauvres en raison de la faible consommation de légumes et de fruits. Les niveaux élevés d'antioxydants contenus dans la PDCV présentent des avantages pour les personnes de tout âge, favorisant le développement de la petite enfance et gardant les adolescents et les personnes âgées en bonne santé et actifs.

## Description Technique

La couleur distincte de la patate douce à chair violette est le résultat de ses niveaux élevés d'anthocyanes, un type de flavonoïde avec un puissant effet antioxydant, neutralisant les composés nocifs dans le corps qui endommagent les cellules. Un apport suffisant de ces agents protecteurs naturels est d'une importance cruciale pour réduire les risques de maladies cardiaques et de cancer, et mener une vie saine et active. Les patates douces à chair violette ont une saveur riche, presque vineuse, avec une texture crémeuse. Elles sont plus denses et plus sèches que les patates douces ordinaires, c'est pourquoi des méthodes de cuisson humides et des temps de cuisson plus longs sont recommandés. Après la cuisson, les tubercules peuvent être conservés plusieurs mois dans des contenants hermétiques, ce qui permet de fournir toute l'année des aliments sains dans les communautés rurales et urbaines.

## Utilisation

Les patates douces à chair violette sont préparées et consommées de la même manière que les patates douces de couleur blanche et orange en les cuisant et en les faisant frire fraîches, ou en les transformant en purée ou en farine qui peut être stockée ou vendue aux boulangeries ou à d'autres fabricants de produits alimentaires. Les tubercules de PDCV ont un index glycémique inférieur, ce qui signifie que la pression artérielle et les niveaux de sucre ne sont pas autant affectés que les autres féculents de base, ce qui les

rend plus adaptés aux personnes atteintes de diabète et d'hypertension. Les résidus de vignes et d'écorces ainsi que les tubercules déformés de PDCV peuvent être transformés en ensilage qui constitue un fourrage nutritif pour tous les types de ruminants et les porcs.

### **Composition**

Il existe des variétés de PDCV à peau blanche et violette qui ont toutes deux à l'intérieur du tubercule une chair pourpre foncé caractéristique. La pigmentation des tubercules provient des anthocyanes qui sont les mêmes que celles trouvées dans les myrtilles, les fraises, les carottes violettes et les tomates bleues, entre autres légumes et fruits. En plus de fournir une source d'énergie et d'anthocyanes, les variétés PDCV contiennent des niveaux élevés de potassium, de fibres, de vitamine C et de vitamine B6.

### **Moyens d'Application**

La multiplication, la plantation, la gestion et la récolte des variétés PSFP sont exactement les mêmes que pour les autres types de patate douce. Le matériel de plantation est propagé à partir de graines, de tubercules ou de vignes. Les boutures de vignes sont le plus souvent utilisées pour la plantation et faciles à faire soi-même. Les greffons de tubercules ou les boutures de vigne sont enracinés en les plantant dans des lits ou en plaçant le bas de la tige dans l'eau. Les tubercules ou les boutures sains sont plantés en les insérant en biais dans le sol, en respectant un espacement de 50 cm entre les rangées et de 30 cm d'un plant à l'autre. Le PDCV commence tout juste à être disponible dans le commerce, souvent par le biais de programmes nationaux.

<b>Agroécologies</b>	Tous les Agroécologies.
<b>Régions</b>	l'Afrique.
<b>Developed in Countries</b>	le Kenya, le Nigeria, l'Ouganda.
<b>Available in</b>	le Kenya, le Nigeria, l'Ouganda.
<b>Forme(s) de la Solution</b>	La Génétique.
<b>Application(s) de la Solution</b>	Variété Améliorée.
<b>Denrées Agricoles</b>	la Patate Douce.
<b>Bénéficiaires Cibles</b>	les Agriculteurs de Petit Échelle, les Agriculteurs Commerciaux.

# **Commercialisation**

## **Catégorie de Commercialisation**

Disponible dans le commerce

## **Exigences de Démarrage**

1) Sensibilisation des agriculteurs et des transformateurs alimentaires sur les avantages nutritionnels de la patate douce à chair violette par rapport aux types non enrichis, 2) Acquisition de variétés améliorées de PDCV, et 3) Formation sur la propagation de matériel végétal sain et la gestion des cultures.

## **Coût de Production**

Lorsqu'il est accessible pour la première fois, la multiplication ou l'achat de boutures de patate douce à chair violette coûte légèrement plus cher que les autres types de patate douce ; mais ces coûts supplémentaires sont compensés par des prix de vente plus élevés. Pour planter un champ mesurant une acre (0,4 hectare), vous avez besoin de 20 sacs de vignes qui peuvent coûter jusqu'à 500 dollars US.

## **Segmentation de la Clientèle**

Sweet potato growers, Sweet potato seed multipliers, Food manufacturers

## **Rentabilité Potentielle**

Il existe une forte demande de patates douces bio-fortifiées sur les marchés locaux et régionaux pour la consommation fraîche ou la transformation en chips, en purée ou en farine qui est ensuite vendue aux boulangeries et autres fabricants de produits alimentaires. Les tubercules des variétés à chair orange sont vendus à 25% de plus que les patates douces à chair blanche et jaune, et le PDCV pourrait bien être encore plus valorisé. Comme pour les autres types de patates douces, les restes de vignes et de tubercules de patate douce peuvent être transformés en ensilage qui fournit un fourrage nutritif à tous les types de ruminants et les porcs pour compléter les régimes à base d'herbe tout au long de l'année. En général, pour chaque dollar investi dans l'amélioration de la nutrition, il y a un retour sur investissement de 30 dollars US grâce à une meilleure santé, une meilleure scolarisation et une meilleure productivité. Les agriculteurs peuvent gagner un revenu en vendant du matériel

## **Exigences de Licence**

Dans certains pays, un certificat est nécessaire pour multiplier et vendre du matériel de plantation pour le PDCV.

## **Solution en tant que Bien Public**

Les variétés PDCV sont un Bien Public Régional, et le CIP est responsable de la sélection et la distribution du PDCV à travers un réseau de systèmes nationaux.

**Solution Images**



***Tubercules bouillis de patate douce à chair violette***





***Boutures de vignes de patates douces violettes  
prêt pour la plantation***

**Institutions**

