



14

nom vernaculaire	français	Arbre à pain
	créole	Fwiypen
	anglais	Breadfruit
	espagnol	Arbol de pan, fruta de pan
	allemand	Brotfruchtbaum

origine	Océanie (îles de la Sonde et Polynésie).
habitat	Aujourd'hui répandu dans toutes les zones tropicales du globe. Aux Antilles, on trouve un arbre à pain auprès de chaque maison.
type	Arbre de 15 à 20 m de haut à feuillage persistant. La variété à graines « <i>Artocarpus altilis</i> var. <i>seminifera</i> » est appelée < châtaignier > (voir fiche pupitre n°37).

Le fruit à pain est un arbre de la famille des < Moracées >, tout comme le figuier (n°138) et le jacquier « *Artocarpus heterophyllus* » (n°69), espèce proche. Son nom scientifique, latin, « *Artocarpus altilis* » est composé du grec < artos > (pain) et de < karpos > (fruit), car le fruit à pain, riche en amidon, a des propriétés alimentaires similaires au pain.

Au 18ème siècle, le naturaliste anglais Joseph Banks est convaincu que l'arbre à pain, si apprécié à Tahiti, serait d'un bon apport culinaire pour les esclaves en Amérique (*en place du manioc, trop coûteux*). En 1797, la Royal Society affrète le Bounty pour ramener 1000 plants. Au retour de Tahiti, en 1789, l'équipage se plaint que l'essentiel de l'eau disponible à bord du bateau soit destiné aux plants d'arbre à pain : cela contribue à la mutinerie du Bounty. Le Capitaine Bligh, abandonné sur une embarcation survit et peut renouveler, en 1792, le transport de 2126 plants d'arbre à pain, pour l'introduire avec succès en 1793 aux Antilles (St Vincent et Jamaïque); les Français l'acclimatèrent un peu plus tard en Guyane.

Son nom tahitien est < uru >. Au Vanuatu, il est appelé < beta >.



fleur

Presque toute l'année: l'arbre porte à la fois des fleurs des 2 sexes : fleurs mâles allongées (< popote > en Guadeloupe, < totote > en Martinique); fleurs femelles sphériques.



fructification

Presque toute l'année.



fruit

Fruit à pain : les fruits globuleux de 1 à 3 kg, de couleur vert jaunâtre, sont couverts de petites gouttes de latex blanc (sève laiteuse, épaisse).



utilisations

La chair du fruit se consomme cuite (à l'eau, à la vapeur, frite). On réalise ainsi soupes, purées, gratins, croquettes, beignets, frites, « migan » (purée non complètement écrasée en Martinique), « bébélé » (*spécialité de Marie-Galante à base de tripes, dombrés, fruit à pain et bananes vertes*). En pâtisserie, sa chair permet la confection de farine et de gâteaux. La popote de fruit à pain confite au sucre constitue une friandise.

Les fruits frais, coupés en tranches peuvent être séchés afin de les conserver.

Les fruits entiers peuvent être enterrés pour fabriquer « un fromage » fermenté (Asie).

On en fait de la bière traditionnelle appelée « masato », en Amazonie.