



58

nom vernaculaire	français	Morinda, noni
	créole	Ponm makak
	anglais	Jumbie breadfruit, indian mulbury, rotten cheese fruit, hog apple...
	espagnol	Piña de puerco, mora de la India
	allemand	Noni-Baum

Son nom scientifique est « *Morinda citrifolia* L. » de la famille des < Rubiacées >. L'arbre est aussi appelé pomme macaque, noni, rhubarbe caraïbe, bois douleur, fromagier. En créole : ponm chyen, kowosol chyen, fwomagyé, fèy doulé, kowosol zonbi, et en tahitien < nono > est le nom de l'arbre et de son fruit. Le noni est considéré comme plante sacrée en médecine ayurvédique (*système médical originaire d'Inde*). Son nom est cité dans les textes anciens sous l'appellation « Ashyuka », mot sanskrit signifiant < longévité >.

fleur

Août à octobre.
Fleurs blanches réunies en boule.



fructification

Le morinda donne des fruits moins d'un an après sa plantation. Il atteint sa pleine maturité à 2 ans, et fournit jusqu'à 8 kg de noni, chaque mois, tout au long de l'année.



utilisations

Le morinda est utilisé en médecine traditionnelle polynésienne, indienne et caraïbe pour sa richesse en anti-oxydants et pour soigner douleurs et abcès. Pour ce faire, on utilise les feuilles, les fruits et les racines de l'arbre en cataplasme ou en décoction. Le « noni » est l'appellation commerciale courante du jus extrait de la pulpe du fruit : terme choisi en place de < nono >, à consonance commerciale dépréciative (no-no) en anglais, sachant que le jus de ce fruit est très commercialisé aux USA où il n'est toutefois pas reconnu officiellement comme médicament, mais comme complément alimentaire, car la pomme macaque renferme selon des chercheurs américains des substances immuno-stimulantes, pouvant protéger l'organisme contre les maladies dégénératives telles que le cancer et retarder le vieillissement.

A Tahiti, il a été construit une usine de production de jus et de purée de nono.

Le fruit est utilisé comme aliment dans certains pays; ses feuilles servent à envelopper (papillotes) des poissons avant cuisson au four.

Son écorce produit une teinture rouge.

origine	Asie tempérée (Chine, Japon), Asie tropicale (Inde, Sri Lanka, Thaïlande, Indonésie) et Australie (Queensland).
habitat	Zone sèche et littoral sableux. Le morinda est cultivé en Polynésie française (Tahiti) et est présent dans de nombreux pays au climat tropical du continent américain : Mexique, Costa Rica, République Dominicaine, USA (Hawaï, Floride et Bahamas), Caraïbe, Venezuela..., du Pacifique (îles Fidji, Nouvelle-Calédonie...), et d'Asie (Chine, Taiwan, Japon, Indonésie, Malaisie...) et en Afrique. Ce fruit est consommé depuis fort longtemps par les populations de Polynésie. Les Européens le découvrirent au 17ème siècle : le Capitaine James Cook (navigateur, explorateur et cartographe britannique 1728-1779) en fait mention dans son journal personnel. Durant la deuxième guerre mondiale, les soldats américains basés dans le Pacifique furent vivement incités à en consommer pour augmenter leurs forces.
type	Arbuste à grandes feuilles.

fruit Pomme macaque, noni.

Les fruits globuleux ou ovales sont verts, puis jaunes et deviennent blanchâtres lorsqu'ils sont mûrs. Ils sont reconnaissables à leur odeur particulière et leur goût amer.

