



69

nom vernaculaire

français	Jaquier ou jacquier
créole	Jak
anglais	Jackfruit
espagnol	Jaca
allemand	Jackfruchtbaum



Son nom scientifique est « *Artocarpus heterophyllus* » de la famille des < Moraceae >, tout comme l'arbre à pain (fiche n°14), le châtaignier (fiche n°37) et le figuier (fiche n°127).

origine	Originaire d'Inde et du Bangladesh.
habitat	Le jaquier est aujourd'hui cultivé, pour ses fruits comestibles, ou présent dans toutes les zones tropicales du globe et particulièrement en Asie du Sud-Est et au Brésil. Sur l'île de la Réunion, il est cultivé depuis 1825 et sert aussi de brise-vent. Il est peu commun aux Antilles.
type	Le jaquier est un arbre trapu, haut de 8 à 10 m. Son tronc est épais. Son feuillage, persistant, est de couleur vert-foncé. Le jaquier peut être taillé (le maintenir à 4m de hauteur). Sur l'île de la Réunion, plusieurs variétés cohabitent : ◆ le jaque < dur > (dont les fruits sont fermes à maturité), ◆ le jaque < sosso > (dont la chair des fruits est plus molle), ◆ le jaque < miel > (dont les fruits mûrs contiennent un jus très sucré).

### fleur

L'arbre est cauliflore : ses fleurs, de couleur blanc verdâtre, apparaissent directement sur le tronc et sur les branches.

### fructification

presque toute l'année

### fruit Pomme de jaque, jaque ou jacque.

C'est le plus gros fruit comestible : fruit de taille énorme (20 à 70 cm de long; poids de 1 à 30 kg), de couleur vert jaunâtre à maturité.

### utilisations

Le fruit a une odeur particulière, mais son goût est agréable.

Sa pulpe est de couleur jaune d'or et a une saveur sucrée.

Le jaque se mange cru ou cuit.

Cuit, il est préparé avant sa complète maturité : épluché, coupé finement et utilisé comme légume dans des spécialités culinaires de l'île de la Réunion: le ti'jaque boucané, ti'jaque saucisses, le carry ti'jaque. Pour ces préparations, il est nécessaire d'obtenir un < ti'jaque battu > (mot réunionnais signifiant < haché >) : le produit est vendu tel quel sur les marchés de l'île de la Réunion.

En Asie, il est consommé nature ou préparé poché dans du lait de coco, en jus, en crème glacée, en confiture, en fruits confits.

Ses graines brunes et ovales sont consommées après avoir été bouillies (tout comme les châtaignes fiche n°106) : elles peuvent être mangées telles quelles ou incorporées à des plats traditionnels (rougails). Crues, elles sont toxiques.

Le jaque peut aussi être poché dans du sirop (fabrication domestique, artisanale ou industrielle) ou être séché.

Le bois du jaquier, serré et veiné, est utilisé en ébénisterie et comme bois de charpente.

Son latex blanc (colle jaque) sert, lui, pour piéger les oiseaux.

**NB : Il faut s'enduire d'huile les mains (et les couteaux) avant de travailler le jaque, pour atténuer les effets collants du latex.**

