

*Aleurites moluccana* (L.) Willdenow

**Monographie scientifique résumée par Anne Lindsey (2010)**

**Synonymes principaux :** *Aleurites lobata* Blanco, *A. triloba* Forster ; *Camerium moluccanum* Kuntze ; *Jatropha moluccana* L.

**Famille :** *Euphorbiaceae*

**Noms vernaculaires :** Noix de Bancoul (bancoulier), *Candlenut*, *Candleberry tree*

*Vanuatu* – *fange, wopliu, in-hac, naseslam, ne-tuo, naru, fu-fanke, ne-pa, nasibonbon, nø-vak*

*Fiji* - *lauci, toto*

*Samoa* – *lama*

*Tonga* – *tuitui*

**Description botanique :** (M.N.H.N., 1967-99 ; Walter, 1999)

Le bancoulier est un arbre dont la taille varie en fonction des régions, entre 6 et 35 m de hauteur. Il sécrète un latex clair et gluant, et produit des fruits verts devenant marrons à maturité, de forme arrondie (3 à 7 cm de diamètre). Les fruits contiennent un à deux noyaux très durs, arrondis et un peu aplatis latéralement, couverts de sillons, et qui renferment une amande blanche, huileuse et ronde.

Les feuilles du bancoulier sont simples, alternes, et recouvertes de denses poils étoilés formant un fin duvet blanchâtre. Elles sont ovales ou trilobées, au pétiole mesurant 5 à 16 cm de long.

Les fleurs sont nombreuses et regroupées en grappes dernières en cymes, de couleur verdâtre. Le bancoulier possède des fleurs mâles et des fleurs femelles, les premières au calice de 3 mm, et pétales lancéolés-obovés de 6-9 mm, et les secondes au calice de 6 mm et pétales linguiformes de 7-9 mm. La floraison a lieu en général de décembre à février.

**Biotope :**

Cet arbre des forêts secondaires est introduit depuis l'Inde jusqu'aux îles Marquises, et de Guam à l'Australie. Il se trouve à l'état sauvage dans le Sud de l'Inde, et est présent surtout sur les pentes rocheuses, à basse et moyenne altitude. C'est une espèce indigène des îles à l'est de l'archipel de Malaisie et du groupe de Samoa.

**Données ethnobotaniques :**

Les graines du bancoulier sont comestibles à l'état cru, mais ont un effet toxique lorsqu'on en mange plus de 2 ou 3. Elles sont consommées cuites sous différentes formes dans les Iles du Pacifique (rôties, en sauce, etc.).

Un usage ancien, et tendant à disparaître aujourd'hui, consiste à enfiler les noix de bancoul sur la nervure centrale d'une foliole de palme de cocotier, et de les enflammer, apportant ainsi une lumière de lente consommation.

Les fruits, l'écorce et les racines sont également sources d'un colorant de couleur brune ou noire, dont on se sert dans les Iles du Pacifique pour teindre étoffes et filets de pêche, ou encore pour les cosmétiques. Ce dernier usage se retrouve aussi par l'huile que l'on extrait des graines, et servant à la fois comme élément de base pour fabriquer du savon, des cosmétiques pour adoucir et parfumer les cheveux et la peau, pour faire des tatouages, et pour fabriquer des peintures et des vernis.

Alors que la coque des noix peut s'utiliser pour l'artisanat de bijoux, le bois de l'arbre peut servir à la construction de pirogues.

Finalement, l'usage médicinal de l'écorce, des feuilles, des graines et des fruits du bancoulier est principalement celui de désinfectant, aussi bien interne qu'externe. (Walter, 1999)

**Culture :**

Le bancoulier croît naturellement en bord de mer, jusqu'à 200 m d'altitude, sur un sol de type calcaire ou un terrain humide. C'est une espèce abondante, qui est cultivée dans la région indo-malaise, en Polynésie et à Hawaï. La germination des graines est lente, menant à une technique de culture qui vise à la protection des plantules plutôt qu'à la plantation.

**Mesures de protection :**

L'espèce est présente en abondance dans les Iles du Pacifique, et ne comporte donc pas de risque d'extinction.

**Parties utilisées :**

Noix, pulpe, écorce interne, graines, racines.

**Conditionnement :**

La littérature consultée ne présente pas d'éléments concernant le conditionnement.

**Pharmacognosie :**

La littérature consultée ne présente pas d'éléments concernant la pharmacognosie.

**Propriétés pharmacologiques :**

La littérature consultée ne présente pas d'éléments concernant les propriétés pharmacologiques.

**Utilisation thérapeutique :**

Les usages internes des feuilles et de l'écorce du bancoulier ont trait au traitement d'ulcérations buccales, de fièvres et diarrhées. Des propriétés laxatives, ainsi qu'expectorantes sont également reconnues ; et un remède contre l'angine de poitrine est préparé en partie avec l'écorce du bancoulier. Elle serait aussi utilisée pour le soin des tuberculeux.

En usage externe, les graines du bancoulier soignent les lésions cutanées.

(Rageau ; Walter, 1999)

### **Toxicologie :**

Les graines du bancoulier provoquent des nausées, vomissements, et douleurs abdominales, lorsqu'elles sont consommées crues en quantité supérieure à 2 ou 3 graines. Cet effet toxique peut être diminué, voire supprimé, par la cuisson. (Walter, 1999)

### **Forme pharmaceutique et posologie :** (Walter, 1999 ; Rageau)

- Les feuilles ou l'écorce traitent les ulcérations buccales sous forme d'infusion.
- L'écorce en infusion sert à soigner les fièvres et les diarrhées.
- Les graines broyées sont appliquées aux lésions cutanées. Ces différents usages sont en vigueur surtout à Fiji.
- Le fruit est placé dans la bouche du nouveau-né, lors de l'accouchement, ce qui amène le jus à nettoyer sa gorge, et l'aide ainsi à crier.
- Les graines sont laxatives.
- Le fruit est expectorant.
- L'écorce, qui est astringente et résolutive, sert à préparer, avec un *Elaeocarpus*, un remède contre l'angine de poitrine.

### **Références principales :**

Rageau, J., (non daté).- *Les plantes médicinales de la Nouvelle-Calédonie*, Travaux et Documents de l'O.R.S.T.O.M., O.R.S.T.O.M., 139 p.

Walter, A., Sam, C., 1999.- *Fruits d'Océanie*, Editions de l'I.R.D., Paris, 310 p.