

## *Morinda citrifolia* Linné

Monographie simplifiée Anne Lindsey 2005



**Synonymes :** *Morinda tinctoria* Noronha ; *Psychotria chrysorrhiza* Thonn. ; *Sarcocephalus leichhardtii* F. Muell. ; *Coffea volubilis* Blanco

**Famille :** Rubiaceae

**Noms vernaculaires :** Morindier, rhubarbe caraïbe, fromager

*Anglais* – Awl tree, Indian mulberry

*Hawaii* – Noni

*Inde* – bilimbi

*Nouvelle Calédonie* – yalotri

**Description botanique :** (Wagner, 1990 ; Walter, 1999)

Le morindier est un petit arbre ou arbuste mesurant généralement 3 à 6 m de haut, parfois jusqu'à 15 m, à écorce glabre. Les racines contiennent des colorants, qui tendent à disparaître avec l'âge.

Les feuilles sont simples et opposées, de forme elliptique, et atteignent en général 31 cm de long. Elles sont brillantes, de couleur vert foncé, glabres, et aux nervures épaisses.

Les fleurs sont groupées par 75 à 90 en capitules axillaires. Elles présentent une corolle de couleur blanche, à 5 lobes recourbés qui sont soudés à la base, et comportent 5 étamines.

Les fruits, ou syncarpes, sont de couleur vert clair et deviennent jaune clair lorsqu'ils sont à maturité, puis jaune paille. Ils ont une forme globulaire ou allongée, et mesurent entre 3 et 6 cm de long. Ils sont recouverts de protubérances, et sont charnus et durs initialement pour devenir mous et à odeur fétide quand ils sont mûrs.

Une coupe transversale du fruit présente les graines disposées en couronne, et comportant une chambre à air bien distincte.

Par rapport à sa forme sauvage, le morindier cultivé possède des feuilles plus grandes, et des fruits plus gros sans protubérances.

**Biotope :**

Le morindier est originaire de la région recouvrant l'Asie du sud-est jusqu'à l'Australie, et a été introduit dans la zone orientale des îles du Pacifique, ainsi qu'aux Seychelles. Il pousse en basse altitude, entre 0 et 450 m, sur un sol sec, généralement dans des endroits ensoleillés, forestiers ou herbacés, sur le littoral. (Walter, 1999 ; Wagner, 1990)

**Données ethnobotaniques :**

Les fruits du morindier se consomment crus ou cuits dans les îles du Pacifique, généralement en temps de disette. Ils sont également à la base des currys indiens, lorsqu'ils sont encore verts. A Tonga, les feuilles sont ajoutées aux viandes ou aux poulpes, pour les attendrir.

Le bois du morindier est employé en Polynésie pour construire des charpentes.

Les racines sont utilisées pour en extraire différents colorants (de couleur jaune en milieu acide, ou rouge en milieu basique), servant à teindre les cheveux. Une teinture de couleur jaune à brun rouge est également obtenue, à base d'écorce râpée ou d'épiderme des racines mélangés à d'autres plantes ou à un mordant, et est utilisée pour teindre les fibres végétales.

Le fruit du morindier contient une huile fétide qui est appliquée sur les cheveux en tant qu'insecticide, à Hawaii. (Walter, 1999 ; Wagner, 1990)

Feuilles, fruits, écorce, et racines du morindier possèdent différentes propriétés, utilisées en médecine populaire. En Polynésie, le fruit est notamment consommé en tant que fortifiant lors des longs déplacements en pirogue et des sorties de pêche.

Le jus des fruits du morindier serait utilisé à Hawaii pour préparer une boisson pouvant traiter la tuberculose. Le fruit cru est utilisé dans les îles du Pacifique, en usage interne, contre les grosses rates, ou encore contre les furoncles de l'aisselle.

La pulpe des fruits et les feuilles s'emploient également en médecine populaire, en Nouvelle Calédonie, pour panser les plaies ainsi que pour faire mûrir les abcès. De même en usage externe, les feuilles sont utilisées en Polynésie pour soigner les piqûres de poissons, et pour traiter maux de tête, et ulcères. (Rageau ; Wagner, 1990 ; Walter, 1999)

On attribue également des propriétés mystiques au morindier, qui varie selon les endroits. Notamment à Tonga, des bouquets de feuilles sont brandis ou agités en vue d'éloigner les mauvais esprits qui viennent hanter les gens la nuit, surtout près de cimetières ou de plages. Au Vanuatu, le morindier est protégé car on lui accorde une importance culturelle. (Walter, 1999)

### **Culture :**

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

### **Mesures de protection :**

Le morindier n'est pas une espèce menacée d'extinction, et est largement présente à l'état sauvage ou cultivé.

### **Parties utilisées :**

Racines, écorce, feuilles, fruits.

### **Conditionnement :**

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

### **Pharmacognosie :**

Les racines du morindier contiennent des colorants, dont le principal se nomme la morindone. (Walter, 1999)

### **Propriétés pharmacologiques :**

Le morindier est une plante qui possède des propriétés vulnérables.

L'écorce et les feuilles sont fébrifuges et toniques.

Les feuilles et racines ont des propriétés astringentes, antidiarrhéiques, apéritives, emménagogues, et toniques.

Les fruits sont diurétiques, émollients, fortifiants, et immunostimulants.

(Boullard, 2001 ; Rageau ; Walter, 1999)

**Utilisation thérapeutique :**

La littérature consultée ne donne pas d'informations sur la validation scientifique des usages traditionnels.

**Toxicologie :**

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

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

- La pulpe des fruits et les feuilles écrasées du morindier s'appliquent sur les plaies et les abcès.
- Les feuilles sont chauffées à la flamme et utilisées en cataplasmes sur les piqûres de poissons, les abcès et les ulcères.
- Le fruit cru se mange pour soigner les grosses rates, et les furoncles de l'aisselle.

**Références principales :**

Boullard, B., 2001.- *Dictionnaire. Plantes médicinales du monde. Réalités et Croyances*, Editions Estem, Paris, 636 p.

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.

Wagner, W.L., Herbst, D.R., Sohmer, S.H., 1990.- *Manual of the flowering plants of Hawaii*, Vol. 1-2, University of Hawaii, Honolulu, 1853 p.

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