

Artocarpus heterophyllus Lam., 1789 (Jacquier)

Identifiants : 630/arthe

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Rosales ;
 - **Famille :** Moraceae ;
 - **Sous-famille :** x ;
 - **Tribu :** Artocarpeae ;
 - **Sous-tribu :** x ;
 - **Sous-genre :** x ;
 - **Section :** x ;
 - **Nom complet :** ? ;
- **Synonymes :** x (=) *basionym*, *Artocarpus brasiliensis* Ortega 1812, *Artocarpus brasiliensis* Gomez, *Artocarpus maximus* Blanco 1837, *Artocarpus integer* auct. (synonyme selon GRIN), *Artocarpus integrifolius* auct. (synonyme, selon GRIN), *Artocarpus nanca* Noronha 1790 (synonyme mais synonyme mais nom invalide selon TPL), *Artocarpus philippensis* Lam. 1789 ;
- **Synonymes français :** jacquier, pomme de jacque {fruit}, jacque {fruit}, jaque {fruit} ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** jack, jackfruit (jack fruit), jak , jack (br), bo luo mi (cn transcrit), Jackfruchtbaum (de), Nangka (de), nathal (id), jaca (pt), jaqueira (pt,br), arbol del pan (es), jaca (es), jaqueiro (es), jackfrukt (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** 0,857142857 ;

Fruit μ 27 μ

- **Note :** ****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit (fruits μ 2(+),27(+x),65(+x) μ (périanthes) immatures (pulpe et graines) cuits (bouillis) μ {{{65(+x) μ [nourriture/aliment μ {{{2(+) μ (légume μ 65(+x) μ et/ou assaisonnement μ {{{(dp*) μ {soupes, currys, marinades, conserves, confits, vinaigre, épices}}] ou mûrs μ {{{65(+x) μ crus μ {{{27(+x) μ (pulpe μ (dp*) μ [nourriture/aliment μ {{{2(+) μ : fruit μ (dp*) μ ; et graines μ 2(+),27(+x) μ crues μ 65(+x) μ ou cuites μ (dp*) μ (bouillies ou torréfiées/grillées μ 27(+x),{{{\mu}65(+x) μ [nourriture/aliment μ {{{2(+) μ : chataigne μ 65(+x),farine μ 27(+x) μ] comestible. ;

Plante importante localement ; cultivée μ {{{27(+x) μ . En Inde et au Sri Lanka, le jaque jeune et vert est pelé, coupé et mariné dans la saumure puis ajouté au vinaigre et aux épices. Cuits, il est savouré dans les cuisines de l'Inde, du Sri Lanka, du Bangladesh, de la Malaisie, de l'Indonésie, du Vietnam et du Cambodge μ {{{65(+x) μ . ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Petite géo :** Aire d'origine : Asie tropicale<2(+x). :: Plus de détails : voir GRIN ("2"). ;
- **Catégories principales :** fruit, nourriture graines ;
- **Nombre de graines au gramme :** 0,25 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Artocarpus heterophyllus" : [pages](#), [images](#) / "Jacquier" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 36 [Artocarpus brasiliensis Gomez], par Louis Bubenicek)*, 65*"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 3, pages 318 à 336, par T.K. Lim)* ;