

Inocarpus fagifer (Parkinson) Fosberg, 1941 (Châtaignier tahitien)

Identifiants : 16962/inofag

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : *Inocarpus* ;

- Synonymes : *Aniotum fagiferum* Parkinson 1773 (=) basionym, *Inocarpus edulis* J.R.Forst. 1775, *Inocarpus edulis* J. R. Forst. & G. Forst. 1775, *Inocarpus fagiferus* (Parkinson) Fosberg 1941 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN ; synonyme et variante orthographique, selon TPL) ;

- Synonymes français : châtaignier de Tahiti, châtaigne de Tahiti, châtaignier polynésien, châtaignier de Polynésie, aila, mapé ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : aila, Polynesian or Tahitian chestnut, Tahiti-chestnut, mape tree, Ailali, Arau, Bloy, Bl'oy, Booï, Buoy, Dola, Dulafa, Gajam, Gatet, Gayam, Gnuilaba, l'i, lfi, lhi, Isi, lvi, lvi damu, lvi sere, Julapa, Kayam, Keam, Kihrak, Kurak, Maba, Mabe, Mabwe, Mamba, Mamboa, Mambwe, Mape, Marap, Marare, Marau, Mop, Mwaqe, Mwepw, Mworopw, Mwuropw, Namambe, Naqi, Nokomo, Nyia oki, Otaheite chestnut, Paravu, Paravua, Pohon gayam, Rata, Te ibi, Te karaka, Tolok, Zulapa ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (graines^{0(+x),27(+x)} {noix^{0(+x)u/amandesμ(dp*)}}) [nourriture/aliment^{{{(dp*)} : crues ou^{{{(27(+x)} cuites^{0(+x),27(+x)} {torréfiées^(dp*)/grillées ou bouillies^{{{(0(+x))}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Graines^{{{(0(+x))}. Les graines/noix sont consommées^{{{(0(+x)),{{(27(+x))} crues ou^{{{(27(+x))} cuites^{0(+x),27(+x)} ; elles sont généralement grillées même si elles peuvent être bouillies ; trempées, elles peuvent être râpées, mélangées avec du lait de coco et grillées dans des feuilles de bananier ; on peut les conserver en les laissant fermenter partiellement dans des fosses dans le sol ; elles peuvent être stockées pendant un temps considérable, mais une fois écosées ou cuites, elles ne se garderont qu'un court laps de temps.

La couche charnue qui entoure la graine est consommée après cuisson^{{{(0(+x))}.

Les graines sont cuites et mangées. La couche charnue autour de la graine est mangée après la cuisson. Les noix sont généralement grillées bien qu'elles puissent être bouillies. Les noix trempées peuvent être râpées, mélangées avec du lait

de coco et rôties dans des feuilles de bananier. Les graines peuvent être stockées en les fermentant partiellement dans des fosses dans le sol. Les noix peuvent être stockées pendant un temps considérable, mais une fois décortiquées ou cuites, elles ne se conserveront que peu de temps

Partie testée : noix^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Nuts^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
43	1008	241	4.5	0	2	3.0	1.3



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Roxburgh W. (Plants of the coast of Coromandel, vol. 3: t. 263, 1819), via plantillustration.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Ils se produisent dans la plupart des zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée, normalement très proches de la côte. Les fruits sont vendus sur les marchés^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : They occur in most coastal areas of Papua New Guinea, normally very close to the coast. Fruit are sold in markets^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse dans la forêt primaire et secondaire des basses terres du niveau de la mer jusqu'à 390 m d'altitude. Il pousse souvent près des rivières et des marécages et surtout sous forme de touffe d'arbres. Souvent, ils sont très proches du front de mer. Il se produit également dans les îles du Pacifique. C'est généralement dans les zones avec une pluviométrie comprise entre 1500 et 4300 mm par an. Ils réussissent mieux là où il n'y a pas de saison sèche distincte. Il pousse dans des sols avec un pH de 5 à 14. Il peut pousser dans des sols très alcalins. Il peut pousser dans des sols salés et infertiles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in the lowland primary and secondary forest from sea level up to 390 m altitude. It often grows near rivers and swamps and mostly as a clump of trees. Often they are very close to the water front. It also occurs in the Pacific Islands. It is usually in areas with a rainfall between 1500-4300 mm a year. They do better where there is no distinct dry season. It grows in soils with a pH from 5-14. It can grow in very alkaline soils. It can grow in salty and infertile soils^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Samoa américaines, Asie, Australie, Îles Caroline, Chuuk, Îles Cook, Timor oriental, Fidji, FSM, Guam, Hawaï, Indonésie, Kiribati, Kosrae, Malaisie, Mariannes, Marquises, Îles Marshall, Micronésie, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, Pacifique, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Samoa, Asie du Sud-Est, Singapour, Îles de la société, Îles Salomon, Suriname, Tonga, Polynésie française - Îles Australes, Timor-Leste, Truk, USA, Vanuatu, Yap^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : American Samoa, Asia, Australia, Caroline Islands, Chuuk, Cook Islands, East Timor, Fiji, FSM, Guam, Hawaii, Indonesia, Kiribati, Kosrae, Malaysia, Marianas, Marquesas, Marshall Islands, Micronesia, New Caledonia, New Zealand, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Samoa, SE Asia, Singapore, Society Islands, Solomon Islands, Suriname, Tonga, French Polynesia - Austral Islands, Timor-Leste, Truk, USA, Vanuatu, Yap^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 3 espèces d'*Inocarpus*. *Aila Inocarpus fagifer* À quoi ressemble un arbre Aila? Un Aila ou châtaignier de Tahiti est un grand arbre de 20 mètres ou plus de haut et avec des contreforts à la base du tronc. L'écorce est gris foncé et donne une sève rouge lorsqu'elle est coupée. Les branches tombent vers le bas. Les feuilles sont longues (20 cm), coriaces, brillantes et veinées de plumes. Les feuilles ont des tiges courtes et sont l'une après l'autre (alternées) le long de la branche. Les jeunes feuilles sont roses. Ils sont jaune pâle et pendent lâchement sur les rameaux à partir des angles où les feuilles se rejoignent. Ils ont 5 pétales étroits réunis dans un tube. Les fleurs sentent bon. Le fruit est irrégulier ou en forme de rein et a une graine à l'intérieur. L'extérieur de la gousse est épais et coriace avec une surface grumeleuse. Il peut mesurer 8 à 10 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur. Le fruit mûr est jaune. La couche charnue autour de la graine est mangée. La couche charnue autour de la graine est mangée. Souvent, ils sont très proches du front de mer. Ils sont communs sur certaines des îles au large des côtes. Ils peuvent pousser dans les sols marécageux et sont communs dans certains estuaires fluviaux. Les arbres peuvent probablement pousser du niveau de la mer jusqu'à environ 300 m d'altitude. Ils réussissent mieux là où il n'y a pas de saison sèche distincte. Les arbres à noix d'Aila ne sont pas seulement présents en Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais également dans d'autres pays d'Asie du Sud-Est et du Pacifique. La carte montre les endroits où les arbres se produisent naturellement ou pays commonly. Les incluent la Malaisie, les îles du Pacifique et l'Indonésie comme Fidji, Tahiti et Samoa ainsi que la Papouasie-Nouvelle Guinée. Growing Aila Aila nuts. poussent souvent l'auto semée. Les fruits sont distribués par les chauves-souris et d'autres animaux, bien que les graines flottent aussi facilement. Les arbres peuvent être cultivés à partir de graines. Les arbres peuvent commencer à produire des fruits environ 8 ans après la plantation. Il est également possible de faire pousser des arbres à partir de boutures. Les noix d'Aila sont produites de façon saisonnière. La saison est à peu près le début de l'année probablement de janvier à mai. Ails les noix comme nourriture. Les noix sont généralement rôties bien qu'elles puissent être bouillies. Les noix trempées peuvent être râpées, mélangées avec du lait de coco et rôties dans des feuilles de bananier. Les graines peuvent être stockées en les fermentant partiellement dans des fosses dans le sol. Les noix peuvent être stockées pendant un temps considérable, mais une fois décortiquées ou cuites, elles ne se conserveront que peu de temps. Le bois de l'arbre est bon pour le bois de chauffage.^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 3 *Inocarpus* species. *Aila Inocarpus fagifer* What is an Aila tree like? An Aila or Tahitian chestnut is a large tree 20 metres or more tall and with buttresses at the base of the trunk. The bark is dark grey and gives a red sap when cut. The branches droop downwards. The leaves are long (20 cm), leathery, shiny and feather veined. The leaves have short stalks and are one after the other (alternate) along the branch. Young leaves are pink. The flowers of Aila are not obvious. They are pale yellow and hang loosely on the twigs from the angles where leaves join. They have 5 narrow petals joined in a tube. The flowers smell sweetly. The fruit is irregular or kidney shaped and has one seed inside. The outside of the pod is thick and leathery with a lumpy surface. It can be 8-10 cm across and 3 cm thick. The ripe fruit is yellow. The fleshy layer around the seed is eaten. Where do Aila nut trees grow? Aila nut trees grow near sea level. Often they are very close to the water front. They are common on some of the off shore islands. They can grow in swampy ground and are common in some river estuaries. Trees can probably grow from sea level up to about 300m altitude. They do better where there is no distinct dry season. Aila nut trees do not only occur in Papua New Guinea but occur in some other South East Asian and Pacific countries as well. The map shows places where the trees occur naturally or commonly. The countries include Malaysia, Indonesia and Pacific islands such as Fiji, Tahiti and Samoa as well as Papua New Guinea. Growing Aila nuts. Aila nut trees often grow self sown. The fruits are distributed by bats and other animals, although the seeds float easily as well. Trees can be grown from seed. Trees can commence producing fruit about 8 years after planting. It is also possible to grow trees from cuttings. Aila nuts are produced seasonally. The season is about the beginning of the year probably from January to May. Ails nuts as food. The nuts are usually roasted although they can be boiled. Soaked nuts can be grated, mixed with coconut milk and roasted in banana leaves. Seeds can be stored by partly fermenting them in pits in the ground. Nuts can be stored for a considerable time but once shelled or cooked will only keep a short time. The wood of the tree is good for firewood^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Agroforestry.net (en anglais) : <https://agroforestry.net/tti/Inocarpus-Tahitianchestnut.pdf> ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2taignier_tahitien (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Inocarpus_fagifer (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Inocarpus_fagifer ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-34734 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20108> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 162 [*Inocarpus edulis* Forst.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Aila references ; Adlung, , 1918, *Tropenpflanzer* 21, p 196 ; Backer, C.A., 1911, *Schoolflora voor Java* ; Backer, C.A., & Bakhuizen, R.C., v.d. Brink, 1964, *Flora of Java* 1, 619 ; Bailey, F.M., 1909, *Inocarpus in Queensland Ag. J. Mar* 1909, p147 ; Bailey, F.M., 1910, *Inocarpus in Queensland Ag. J. Jan.* 1910, p 21 ; Balgooy, M.M.J. van, 1975, *Inocarpus in Pacific Plant Areas.* p 370-371. ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia.* Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 53 (As *Inocarpus edulis*) ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia.* Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 53 (As *Inocarpus edulis*) ; Barrau, J., 1961, *Inocarpus edulis in Agriculture in Polynesia and Micronesia* p 55 ; Batet, K., Koil, U., and Hertel, H., 1998, *Traditional Plant Use by the Didipa Clan, Baitabag, Papua New Guinea.* GDS. p 29 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica.* Cornstalk publishing, p 582 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea.* Marcellin College, Victoria Australia. p 91, 194 ; Bourke, M., 1995, *Edible Indigenous Nuts in Papua New Guinea.* In *South Pacific Indigenous Nuts.* ACIAR Proceedings No 69, Canberra. p 46 ; Brown, F.B.H., 1933, *Flora of South Eastern Polynesia 3. Dicotyledons.* Bishop Museum Bulletin 130 p 118 ; Brown, ,19 , *Inocarpus edulis in Useful Plants of the Philippines.* p122,123. ; Burkill, I.H., 1935, *Inocarpus in A Dictionary of the Economic Plants of the Malay Peninsula.* p 1260 (As *Inocarpus edulis*) ; Christopherson, E., 1935, *Flowering Plants of Samoa.* Bishop Museum Bulletin No 128. p 102. ; Clarke, W.C. & Thaman, R.R., 1993, *Agroforestry in the Pacific Islands: Systems for sustainability.* United Nations University Press. New York. p 79, 243 ; Corner, E.J.H., 1952, *Wayside Trees of Malaysia.* 1 ed 2 p 395 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines.* IBPGR Newsletter p 7 (As *Inocarpus edulis*) ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor)* www.territorystories.nt.gov.au p 47 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit.* P & S Publishers. p 78 (As *Inocarpus edulis*) ; Elevitch, C.R.(ed.), 2006, *Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use.* Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii. p 407 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 106 (As *Inocarpus edulis*) ; Lepofsky, D., 1992, *Arboriculture in the Mussau Islands, Bismarck Archipelago.* *Economic Botany*, Vol 46, No. 2, pp. 192-211 ; Fosberg, 1941, *Journ Wash. Acad. Sci.* 31:95 ; French, B and Bridle, C., 1978, *Food Crops of Papua New Guinea* p 44 *Vudal Agricultural College* ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium.* Asia Pacific Science Foundation p 180 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium.* Food Plants International Inc. p 193 ; GTZ 1996, *A Guide to some Indigenous Fijian Trees.* GTZ Suva. p 87 ; Guppy, H.B., 1906, *Plant Dispersal.* 421, 422. ; Hartley, T.G., 1973, *A Survey of New Guinea Plants for Alkaloids.* *Lloydia* 36(3):258 ; Havel, J.J., 1975, *Forest Botany, Volume 3 Part 2 Botanical taxonomy.* Papua New Guinea Department of Forests, p 110 ; Hedrick, U.P. (ed), 1919, *Sturtevant's Edible Plants of the World* p 313. (356) ; Henderson, C. P. and I. R. Hancock, 1988, *A Guide to the Useful Plants of the Solomon Islands.* Res. Dept. Min of Ag. & Lands. Honiara, Solomon Islands. p 37 ; Johns, R.J., *Common Forest Trees of PNG.* p Forest College Bulolo. ; J. Wash. Acad. Sci. 31:95. 1941 "fagiferus" - the spelling has been corrected to reflect the proper Latin termination (ICBN Art. 32.5) for the masculine form of this adjectival epithet (see also W. T. Stearn, *Botanical Latin* ed. 4:9 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food.* CUP p 1837 (As *Inocarpus edulis*) ; Kostermans, A.J.G.H., 1950, *A new Species of Inocarpus Forster.* *Bulletin of the Bot. Gard. Buitenzorg.* Ser 3. Vol 18(4) p 446-448. ; Leon, J., 1968, *Fundamentos Botanicos de Los Cultivos Tropicales* p 318 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening.* Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 302 ; Maesen, L. J. G. van der and Sadikin Somaatmadja, eds. 1989. *Pulses.* In: E. W. M. Verheij & R. E. Coronel (eds.), *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA).* (PI Res SEAs) 1:84. ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics.* USDA Handbook 642 p 35 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands.* SPC Technical Paper No 94. Nounea, New Caledonia. p 30 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World* p 95, *Horticultural Books.* ; Merrill, E.D., 1923, *Enum. Philipp. Pl.* 2:292. ; Merrill, 1954, *Inocarpus edulis Chron. Bot.* 14:347 ; Moll and Janssonius, 1914, *Mikrogr. d. Holzes Java*, 3 ; Parham, , , *Plants of the Fiji Is.* p 100 ; Peekel, P. G., (Transl. 1984 by Henty, E), *Inocarpus in Flora of the Bismarck Archipelago.* Division of Botany, Lae. p 245. ; Pijl, v.d., 1957, *Acta Bot. Neerdl.* 6:291-315 ; PROSEA ; Ridley, H.N., 1930, *Dispersal.* 281, 282, 348, 374, 529. ; Rosengarten, F., *The book of edible nuts.* 1984 ; Safford, W.E., 1905, *Useful Plants of Guam.* *Contr. U.S. Nat. Herb.* ; Seeman, B., 1873, *Fl. Viti.* 70, 71 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3* p 159 ; Sotheeswaran, S., and Sharif, M. R. et al, 1994, *Lipids from the seeds of seven Fijian plant species.* *Food Chemistry.* 49:11-13 ; St John, H., 1972, *Biol. J. Linn. Soc.*, 4:305-310. ; Terrell et al. 1986. *Agric. Handb.* no. 505. ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System, University of the South Pacific, Suva, Fiji.* p 405 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Verdcourt, B., 1979, *Inocarpus fagifer in Manual of New Guinea Legumes.* Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 302 ; Versteegh, C., 1971, *Key to the most important native trees of Irian Barat (Indonesia) Based on Field Characters* p 21 *Med. Landb. Wag. Warburg*, Bot. Jahrb. ; Walter, A & Sam, C., 1995, *Indigenous Nut Trees in Vanuatu: Ethnobotany and Variability.* In *South Pacific Indigenous Nuts.* ACIAR Proceedings No 69. Canberra. p 57 ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania.* ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 183 ; Wester, P.J., 1925, *The Food Plants of the Philippines.* Bureau of Ag. Bull. 39 p 122 ; Whistler, W.A., 2004, *Rainforest Trees of Samoa.* Isle Botanica Honolulu, Hawaii. p 71 ; Whitm., ed. 1972-. *Tree flora of Malaya.* ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts.* FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 142 ; Yen, D.E., 1974, *Arboriculture in the Subsistence of Santa Cruz, Solomon Islands.* *Econ. Bot.* 28:252, 261. ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga, Bernice P. Bishop*

