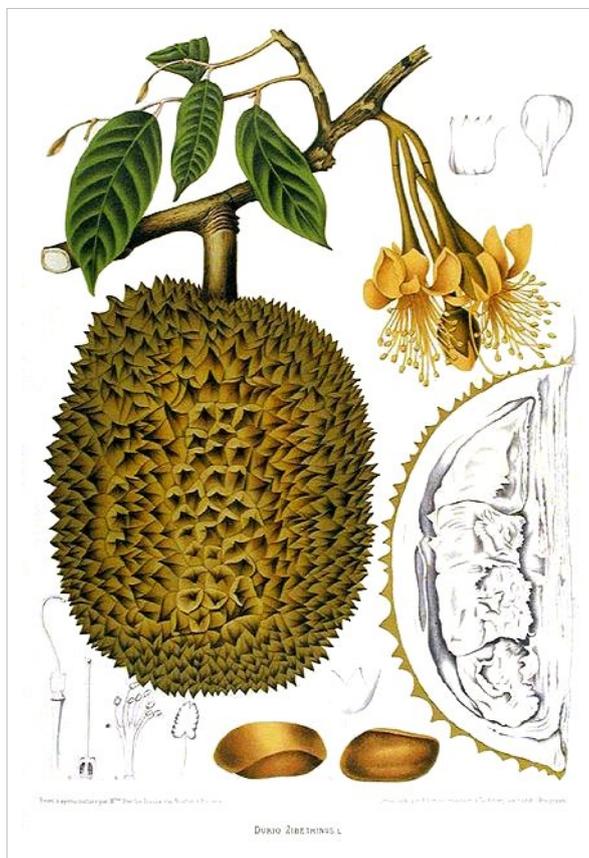


Durian

🔗 Pour les articles homonymes, voir Projet Durian.

Durian



Durio zibethinus

Classification de Cronquist (1981)

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Dilleniidae
Ordre	Malvales
Famille	Bombacaceae
Genre	Durio

Nom binominal

Durio zibethinus

Murray, 1774

Classification APG III (2009)

Classification APG III (2009)

Ordre Malvales

Famille Malvaceae

Le **Durian** (prononcer duʀjā) ou **Durion** (prononcer dyʀjɔ̃), *Durio zibethinus* (Murray) est un arbre tropical à feuillage persistant de la famille des *Bombacaceae* (classification classique) ou des *Malvaceae* (classification phylogénétique) qui produit des fruits comestibles.

Ce fruit, lui aussi appelé durian, est récolté dans le sud-est de l'Asie mais également en Amérique du Sud, on en trouve par exemple sur les marchés de Guyane fin mars début avril. Il se présente comme une grosse baie ovoïde (parfois plus de 40 cm de longueur), pesant jusqu'à 5 kg, avec une carapace de grosses épines, et poussant en haut de grands arbres. Il est connu pour son goût particulier et sa forte odeur (à tel point qu'il est interdit dans les lieux publics et dans les transports en commun par de nombreux pays d'Asie du Sud-Est).

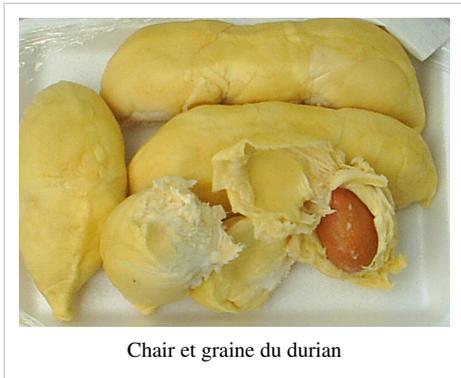


Une dame hollandaise, ses domestiques et des durian (Indes néerlandaises, 1890-1900)

Le genre *Durio* compte 30 espèces, toutes originaires du sud-est asiatique. Au moins neuf d'entre elles produisent des fruits comestibles. L'espèce *Durio zibethinus* est la seule disponible sur le marché international, la vente des autres espèces reste confinée aux régions où elles sont produites.

Le nom vient du malais *duri*, qui signifie « épine ».

Description



Chair et graine du durian

C'est un grand arbre, qui peut atteindre 25 m de haut.

Les feuilles alternes, entières, sont de forme oblongue acuminée et mesurent environ 10 centimètres.

Les fleurs sont hermaphrodites et fixées directement sur le tronc (cauliflorie). Elles dégagent une odeur âcre et forte de beurre rance. Cette émanation est typique pour les fleurs qui sont pollinisées par une certaine espèce de chauve-souris : un macroglosse exclusivement nectarivore, nommé *Eonycteris spelea*. Elles apparaissent groupées en cymes de 3 à 30 fleurs qui poussent sur les grosses branches et le tronc.

Elles comportent de 3 à 5 pétales (rarement 4 ou 6) et un nombre indéterminé d'étamines, soudées à la base par leurs filets. L'ovaire à cinq loges renferme un nombre variable d'ovules. Les arbres fleurissent une ou deux fois par année et la période dépend de l'espèce et du lieu. Un arbre porte des fruits dès sa quatrième ou cinquième année.

Le fruit, très volumineux, avec une longueur et un diamètre de respectivement 30 et 15 centimètres, se lignifie à maturité. Il faut trois mois après la pollinisation pour qu'il soit mûr. Il est de couleur verdâtre et est hérissé de nombreuses épines coniques. Selon les espèces, cette

teinte peut varier et tirer sur le brun, le rouge ou le jaune. Il s'ouvre en cinq valves contenant chacune jusqu'à cinq graines noyées dans une pulpe blanche onctueuse comme de la crème et à l'odeur puissante. Ces graines à gros cotylédons sont comestibles.

Les neuf espèces comestibles connues à ce jour sont :

- *Durio zibethinus*
- *Durio dulcis*
- *Durio grandiflorus*
- *Durio graveolens*



Fruit du Durian, vendu en bord de route en Indonésie (Muara Lawa, Kutai Barat, Kalimantan oriental)

- *Durio kutejensis*
- *Durio lowianus*
- *Durio macrantha*
- *Durio oxleyanus*
- *Durio testudinarum*

Il est possible toutefois que certaines espèces qui n'ont jamais été découvertes, récoltées ou étudiées soient également comestibles.

L'espèce *Durio zibethinus* est la seule espèce vendue à grande échelle et disponible en dehors de sa région. Le terme *Zibethinus* est une référence à la civette indienne, *Viverra zibetha*. Il existe une discorde quant à la signification de cette association que l'on doit à Carl von Linné : elle pourrait être une allusion à l'odeur de la civette ou à la civette qui apprécie particulièrement les durians et qui servaient de piège pour les attraper.

Pollinisation

Comme les espèces se pollinisent entre elles, le durian présente une grande richesse en termes de couleur, d'odeur, de consistance de la chair, de taille ou de forme des graines. La phénologie des arbres est également très variable.

D'après une étude menée dans les années 1970 en Malaisie, les durians sont pollinisés presque exclusivement par les chauves-souris de l'espèce *Eonycteris spelaea*. Une étude parue en 1996 indique que deux espèces du fruit *Durio grandiflorus* et *Durio oblongus* étaient pollinisées par des oiseaux de famille *Nectariniidae* et que d'autres espèces comme *Durio kutejensis*, étaient fécondées grâce aux abeilles, aux oiseaux et aux chauves-souris. La floraison du durian ne dure qu'environ 3 semaines par an. Les chauves-souris pollinisatrices s'alimentent pendant le reste de l'année avec les fleurs trouvées dans la mangrove mais celle-ci est souvent détruite par l'homme, ce qui a une influence sur la population des chauves-souris et donc sur la pollinisation des durians.

Cultivars



Cultivar de *Durio zibethinus*, le *Mao Shan Wang* de Malaisie

Un certain nombre de cultivars du durian sont apparus dans le sud-est asiatique au cours des siècles. La sélection s'opérait en triant les graines. Désormais, le durian est cultivé selon les techniques modernes, avec notamment des greffes sur des espèces robustes. Les cultivars peuvent être distingués d'après la forme du fruit et de ses pointes. Les habitudes des consommateurs et la recherche de certaines saveurs font que les cultivars peuvent atteindre un prix élevé sur le marché.

La plupart des cultivars ont un nom commun et un code qui commence avec la lettre *D*. On peut notamment citer le *Kop* (D99), le *Chanee* (D123), le *Tuan Mek Hijau* (D145), le *Kan Yao* (D158), le *Mon Thong* (D159), le *Kradum Thong*. Certaines variétés n'ont pas de nom comme le D24. On compte plus de 200 cultivars de *Durio zibethinus* en Thaïlande, le *Chanee* étant apprécié pour supporter les greffes en raison de sa robustesse et de sa résistance à *Phytophthora palmivora* (un champignon du genre *Phytophthora*). Parmi les variétés susmentionnées, seules quatre d'entre elles sont vendues à une plus large échelle : *Chanee*, *Kradum Thong*, *Mon Thong* et *Kan Yao*. En Malaisie, on compte plus de 100 cultivars et certains cultivars de très bonne qualité participent à des concours organisés lors du salon annuel de l'agriculture, de l'horticulture et de l'agrotourisme malais. Au Viêt Nam, le même genre de sélection a lieu lors de compétitions organisées par le *Southern Fruit Research Institute*.

Un scientifique thaïlandais, Songpol Somsri, a croisé 90 variétés de durian pour obtenir la variété *Chantaburi N°1*, un cultivar sans l'odeur caractéristique du durian. Ce croisement doit encore être approuvé par le ministère de l'agriculture. Un autre hybride, le *Chantaburi N°3*, ne développe pas tout de suite son odeur après la récolte. Ce n'est qu'après trois jours qu'il exhale le parfum du durian classique. Ce type d'hybride permet de transporter le fruit sans incommoder d'éventuels passagers, tout en satisfaisant la demande pour un fruit plus odorant.

Production et économie

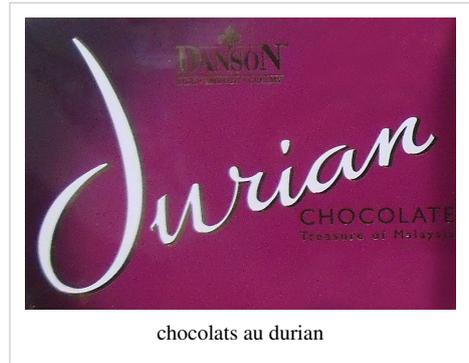
Le durian est natif d'Indonésie, de Malaisie et de Brunei. Sa présence aux Philippines demeure mystérieuse et on ne sait pas s'il y a été importé ou si des espèces peuplaient déjà l'archipel. Le durian est cultivé dans des zones tropicales et cesse sa croissance si la température descend en dessous de 22 °C.

La plus grande diversité de durians se rencontre sur l'île de Bornéo avec sur les marchés locaux les variétés *D. zibethinus*, *D. dulcis*, *D. graveolens*, *D. kutejensis*, *D. oxleyanus* et *D. testudinarium*. Au Brunei, *D. zibethinus* n'est pas cultivée, les consommateurs lui préférant d'autres espèces comme *D. graveolens*, *D. kutejensis* et *D. oxleyanus*. Elles sont présentes un peu partout au Brunei et contribuent à une riche diversité génétique auprès d'autres espèces comme *D. testudinarium* et *D. dulcis*. Aux Philippines, la production est concentrée dans la région de Davao. Le festival de Kadayawan consacré au durian a lieu chaque année à Davao City.



Vente de durians à Singapour

La production mondiale de Durian s'élevait à 1.4 mio de tonnes en 1999. Il est cultivé principalement dans 3 pays : Thaïlande, Indonésie et Malaisie. Si le durian n'est pas natif de Thaïlande, ce pays est le principal producteur du fruit, avec 781 000 tonnes. L'Indonésie et la Malaisie suivent avec respectivement 267 000 et 265 000 tonnes. La production philippine s'élève elle à 26 700 tonnes. La production du durian existe aussi dans d'autres pays et régions mais en quantité très restreinte : Cambodge, Laos, Viêt Nam, Birmanie, Inde, Sri Lanka, Floride, Hawaï, Nouvelle-Guinée occidentale, Polynésie, Madagascar, Chine et Australie.



Au niveau des exportations, la Thaïlande est en tête avec 111 000 tonnes, suivie de la Malaisie (35 000 tonnes).

Le fruit a été introduit en Australie au début des années 1960 et des hybrides arrivèrent en 1975. La Chine est un importateur majeur avec 65 000 tonnes en 1999, suivi par Singapour (40 000 tonnes) et Taïwan (5 000 tonnes). Les États-Unis en ont importé 2 000 tonnes, la plupart du temps sous forme congelée et l'Union européenne environ 500 tonnes. Les durians peuvent être achetés en Europe dans des magasins asiatiques. Au Japon, on peut également trouver des durians dans les supermarchés.

Odeur et saveur

En 1856, le naturaliste britannique Alfred Russel Wallace donne une description des saveurs du durian :

« Les cinq quartiers du fruit sont d'un blanc soyeux au dedans, et sont constitués d'une texture à la pulpe ferme de couleur crème, contenant environ trois noyaux chacun. Il y a parfois des apparitions occasionnelles d'une saveur qui rappelle une crème au fromage, une sauce à l'oignon, du xérès et d'autres plats aux saveurs choquantes. Il y a une substance visqueuse dans la pulpe. La chair est acide, et non sucrée ou juteuse. Le Durian peut produire nausées et autres mauvais effets. En fait, manger du durian est une nouvelle sensation, très désagréable, mais qui vaut à lui-même un voyage vers l'Asie, tant ce fruit est unique et particulier. »

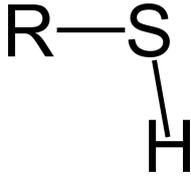
Wallace avertit que l'odeur du fruit mûr est nauséabonde. Des descriptions récentes sont plus crues et plus précises. Anthony Bourdain décrit sa rencontre avec le fruit de la façon suivante^[réf. nécessaire] :

« son goût et sa saveur ne peuvent être décrits que par le qualificatif... d'indescriptible... Votre haleine ressemblera à celle que vous auriez si vous aviez embrassé intensément votre grand-mère morte depuis des lustres. »

L'écrivain féru de gastronomie et de voyages Richard Sterling a employé des mots bien plus durs :

« ... son odeur peut être décrite comme celle des excréments de porc, de térébenthine et d'oignons, le tout garni par une vieille chaussette. On peut le sentir loin à la ronde. Le fruit est interdit dans certains établissements comme les hôtels, les métros et les aéroports (y compris les bagages à main et autres valises, accompagnés ou non), ainsi que les transports publics du sud-est asiatique. »





Le thiol, l'un des composants organosulfurés qui est en partie responsable de l'odeur du durian

L'odeur nauséabonde, presque putride, moisie et pourrie, force les gens à trouver des comparaisons pour la décrire. Des analogies avec les égouts, le vomi, l'odeur du putois. La large gamme d'odeurs du durian fait que les comparaisons sont nombreuses. Les espèces ne dégagent pas toutes la même odeur, par exemple le durian rouge (*D. dulcis*) a des relents de caramel avec de la térébenthine alors que le durian à chair rouge (*D. graveolens*) émet des senteurs proches des amandes grillées. Le degré de maturité contribue grandement à l'odeur. Trois études scientifiques de la composition de l'arôme du durian ont eu lieu (en 1972, 1980 et 1995). À chaque fois, le mélange détecté était différent, avec des esters, cétones et différents composés organosulfurés, sans toutefois arriver à déterminer le composant qui a la plus grande responsabilité dans l'odeur distinctive du fruit.

L'odeur peut être détectée à plus d'un kilomètre par les animaux. Le fruit est très apprécié par les écureuils, les cochons, les orang-outans, les éléphants et même certains carnivores comme le tigre. Si certains de ces animaux mangent le fruit et laissent les graines de côté, d'autres avalent tout le fruit et rejettent les graines dans leurs excréments, contribuant à la dispersion du durian. Il est possible que le fruit ait évolué au cours du temps avec l'apparition des pointes ayant découragé les petits animaux, moins susceptibles de transporter les graines que les gros animaux.

Utilisation

Ce fruit arrivé à maturité, c'est-à-dire quand son enveloppe commence à s'ouvrir, se consomme généralement frais, mais exhale une forte odeur alliagée, qui augmente avec le temps et devient carrément putride quand le fruit se gâte. Elle est moins forte immédiatement après la récolte, et est moins accentuée chez certaines variétés améliorées. On s'en sert aussi pour préparer des glaces, des confiseries ou des pâtisseries.

Les graines du durian sont également comestibles une fois grillées. Pilées, elles servent à préparer des gâteaux.



Panneau en Malaisie

Nom vernaculaire

- Ne pas confondre avec le *ti jac* ou jacquier que l'on rencontre entre autres en Asie du Sud, ni avec l'arbre à pain, que l'on rencontre dans les régions tropicales.

Références

Liens externes

- Référence Catalogue of Life : *Durio zibethinus* Murray (<http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Durio/species/zibethinus/match/1/match/1>) (en)
- Référence ITIS : *Durio zibethinus* Murray (http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=506099) (fr) (+ version anglaise (http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506099)) (en))
- Référence NCBI : *Durio zibethinus* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=66656) (en)

- Référence GRIN (<http://www.ars-grin.gov/>) : espèce *Durio zibethinus* L. (<http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/taxon.pl?14755>) ([en](#))
- ([en](#)) « **présentation** » (http://agrolink.moa.my/doa/bdc/fruits/durtek_bi.html) (^{Archive} ([http://web.archive.org/web/*/http://agrolink.moa.my/doi/bdc/fruits/durtek_bi.html](http://web.archive.org/web/*/http://agrolink.moa.my/doa/bdc/fruits/durtek_bi.html)) • ^{Wikiwix} (http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http://agrolink.moa.my/doi/bdc/fruits/durtek_bi.html) • ^{Que faire ?}). Consulté le 2013-03-29
- ([en](#)) Durian On Line (<http://www.ecst.csuchico.edu/~durian/>)
-  Portail de l'agriculture et l'agronomie
-  Portail de la botanique
-  Portail des plantes utiles
-  Portail des odeurs, des senteurs et du parfum

Sources et contributeurs de l'article

Durian *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=95752541> *Contributeurs*: Abrahami, Baronnet, Black Sabbath4343, Bouligab, CHEFALAIN, CLEF, Callisto, Cassiopella, Celestina, Coyau, Dake, Dfeldmann, DocteurCosmos, Elisemariou, Emmanuel JARRI, En passant, Esprit Fugace, FDo64, Fafnir, Freewol, Gribeco, Groom Da Oger, Humboldt, IAlex, Immanuel Giel, Jarfe, Jeffdelongue, Jill-Jënn, JmCor, K'm, Kenshiro1980, Lamiot, Leag, Liné1, Litlok, Lomita, Ma'ame Michu, Malta, Mandariine, Manuguf, Marigollotte, MetalGearLiquid, Mirgolth, Mutichou, Neisseria, NeqO, Okram, Orthogaffe, Pamputt, Pancrat, Philibre, Pierrot Lunaire, Pixeltoo, Pontauxchats, R, Remihh, Rhadamante, Romanc19s, Rémi, Saibo, Salix, Spedona, Steff, Stéphane33, Sylveno, TAKASUGI Shinji, Tanzania, Thedreamstree, Tpa2067, Turb, Urhixidur, Vincnet, VonTasha, Xentyr, Yelkrokoyade, Yougo, Zen 38, Zetud, Zyzomys, 68 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Disambig colour.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Disambig_colour.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Bub's

Fichier:Durio Zibethinus Van Nooten.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Durio_Zibethinus_Van_Nooten.jpg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Bunchofgrapes, CarolSpears, Liftarn, Rotational

Fichier:COLLECTIE TROPENMUSEUM Mevrouw Ponce met bediendes en durians TMnr 60028961.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:COLLECTIE_TROPENMUSEUM_Mevrouw_Ponce_met_bediendes_en_durians_TMnr_60028961.jpg *Licence*: inconnu *Contributeurs*: Docu, Humboldt, J 1982

Fichier:Durianpack01.JPG *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Durianpack01.JPG> *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: User:Markalexander100

Fichier:Durio zibeth F 070202 138 malw.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Durio_zibeth_F_070202_138_malw.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs*: W.A. Djatmiko (Wie146)

Fichier:Durian Pulp 2.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Durian_Pulp_2.JPG *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: User EquatorialSky on en.wikipedia

Fichier:Durian stall.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Durian_stall.JPG *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs*: User Eli the Bearded on en.wikipedia

Fichier:DurianChocolateBox logo.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:DurianChocolateBox_logo.jpg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: repro photo: GuillaumeG, logo: / Danson

Fichier:Singapore MRT Fines.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Singapore_MRT_Fines.jpg *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: BorgQueen, BrightRaven, Jacklee, Mailer diablo, Rocket000, Taivo, ŠJů, 1 modifications anonymes

Fichier:Thiol-group.png *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Thiol-group.png> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Benjah-bmm27, Bryan Derksen, Edgar181, EugeneZelenko, Grendelkhan, Hystrix

Fichier:Durion-interdit-malaysia.jpg *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Durion-interdit-malaysia.jpg> *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: Liftarn, Pixeltoo, Sarang, Taivo

Fichier:Tractor icon.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tractor_icon.svg *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Spedona

Fichier:Icône botanique01.png *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs*: Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:Sunflowers.JPG *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sunflowers.JPG> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Trojanbackoncommons

Fichier:Pomander 1518 (2).png *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pomander_1518_\(2\).png](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pomander_1518_(2).png) *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: TouzaxA (nouveau fichier); CORNELISZ VAN OOSTSANEN, Jacob (fichier original).

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
 //creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/