

Morinda citrifolia

Pour les homonymes, voir *Noni* [↗](#) et la page d'homonymie *Nono* [↗](#).

Nono



Morinda citrifolia

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Asteridae
Ordre	Rubiales
Famille	Rubiaceae
Genre	Morinda

Nom binominal

Morinda citrifolia

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Clade	Angiospermes
Clade	Dicotylédones vraies
Clade	Astéridées
Clade	Lamiidées
Ordre	Gentianales
Famille	Rubiaceae

Le **nono** ou **pomme-chien** (*Morinda citrifolia*) est un arbre tropical de la famille des *Rubiaceae*, originaire d'Asie (Inde) ou d'Australie. « **Noni** » est l'appellation commerciale courante du jus extrait de la pulpe du fruit.

« Nono » est le nom de l'arbre et de son fruit, en tahitien. Le terme « noni » est une création récente, utilisée pour la commercialisation du jus extrait de la pulpe du fruit. Ce terme a été pour éviter la consonance avec « *no - no* » en anglais (« non - non »), jugée dépréciative pour la commercialisation dans les pays anglophones, le marché américain étant le principal et premier marché historique de consommation sous sa forme de distribution moderne.

L'arbuste *Morinda citrifolia* donne des fruits moins d'un an après sa plantation. Il atteint sa pleine maturité à deux ans et fournit jusqu'à 8 kg de nono chaque mois, tout au long de l'année. Ses fruits sont verts, puis jaunes, et deviennent blanchâtres lorsqu'ils sont mûrs. Ils sont reconnaissables à leur odeur particulière et leur goût amer.

Le jus extrait du fruit est commercialisé sous le nom de noni comme complément alimentaire aux USA, où il n'est pas reconnu officiellement comme médicament. Le principal distributeur sur le marché américain est *Tahitian Noni International*, dont le siège est à Provo (Utah).

Qualités médicinales arguées

L'arbre et son fruit sont utilisés comme plante médicinale dans la culture traditionnelle polynésienne. La plus ancienne référence concernant le nono proviendrait d'écrits sanskrits indiens énonçant son utilisation en médecine ayurvédique. Le jus de nono est parfois surnommé « aspirine des Anciens ». ^[réf. nécessaire]

Le nono renferme, selon un petit groupe de chercheurs américains, des substances pouvant retarder le vieillissement de la peau ^[1], les inflammations arthritiques ^[2], ou protéger l'organisme contre les maladies dégénératives telles que le cancer ^[réf. nécessaire].

Néanmoins, ces "vertus" du jus de nono sont controversées, et l'Union Européenne ne lui a pas accordé d'agrément pharmaceutique ni d'allégation de santé. Elle a autorisé la vente de jus de fruit au noni, ou sous formes de capsules, et cætera, relevant de la législation alimentaire comme "simple jus de fruits". La publicité arguant de propriétés médicinales lui est donc interdite en Europe.

« L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) souhaite attirer également l'attention des consommateurs de jus de noni sur le respect des conditions d'emploi proposées par le fabricant du produit lors de son évaluation, à savoir une recommandation de consommation de 30 millilitres par jour.

L'Afssa souligne par ailleurs qu'aucune allégation de bénéfice pour la santé n'a été revendiquée ni documentée lors de l'évaluation de ce nouvel aliment, présenté comme un simple jus de fruit sur le plan nutritionnel. Les éventuelles propriétés bénéfiques du jus de noni, qui sont avancées pour divers troubles de la santé ou pathologies dans certains circuits d'information (via Internet notamment), n'ont pas été évaluées ni *a fortiori* validées par les autorités de sécurité sanitaire, que ce soit en tant qu'aliment ou en tant que médicament ^[3]. »

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a rendu ses conclusions sur le jus de noni, un aliment autorisé au titre du règlement novel food en 2003. En effet des suspicions d'hépatite aiguë suite à la consommation de jus de noni avaient conduit l'EFSA à étudier plus précisément la question. Le panel de l'EFSA a donc rendu ses conclusions et indique qu'il n'y a pas de relation de cause à effet entre le noni et les hépatites aiguës ^[4]. »

Culture du nono en Polynésie Française

Au début des années 1990, un grand nombre d'agriculteurs de Polynésie française se lancent dans la culture du nono^[5]. L'arbuste est déjà présent sur ce territoire, où il pousse naturellement. Parfaitement adapté au climat polynésien, sa culture est rapide et peu contraignante. Le gouvernement de Polynésie Française accorde des aides à la société américaine *Tahitian Noni International* et sa filière locale Morinda, afin de construire une usine de production de jus et de purée de nono dans la commune de Papara, sur l'île de Tahiti.

Le marché de consommation se développe fortement, et des exploitations sont créées dans de nombreux pays au climat tropical, en particulier au Mexique et au Costa Rica. D'autres pays suivent, comme les îles Fidji ou la République dominicaine. Les prix pratiqués dans ces pays tombent rapidement aux alentours de 15 Francs Pacifique (environ 12,6 centimes d'euro) le kilogramme, contre 60 Francs Pacifique (environ 50 centimes d'euro) le kilogramme en Polynésie Française. La production en Polynésie française chute : elle passe de 8 200 tonnes en 2005, à 6 401 tonnes en 2006, puis 2 089 tonnes en 2007. Le volume des exportations passe de 2 578 tonnes en 2007 à 1 924 tonnes en 2008. Pour la société *Tahitian Noni International*, l'approvisionnement continue à se faire entièrement en Polynésie française.

En 1998, Vatea Quesnot fonde la société *Royal Tahiti Noni*. Face aux difficultés de la filière, il opte pour la production « bio », et obtient cette certification entre 2002 et 2004. Le volume des exportations de jus de nono bio de cette société tourne aux alentours de 150 à 200 tonnes par an à la fin des années 2000.

Notes

- [1] Brett J. West et Rachel A. Sabin, ' ', 4(3): 310-314, 2012. ISSN: 2041-0778
- [2] {en} C.D. Saraswathi, ' ', Vol 5, No 2 - 2012. Lire le résumé en ligne (<http://jpronline.info/index.php/jpr/article/view/Article/11950>).
- [3] Communiqué de l'[[Agence française de sécurité sanitaire des aliments (<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/32100-32101.pdf>)] du 13 octobre 2005].
- [4] Communiqué de l'[[Agence européenne de sécurité des aliments (http://www.efsa.europa.eu/etc/medialib/efsa/press_room/press_release/pr_nda_noni_juice.Par.0003.File.dat/pr_nda_noni_juice_fr.pdf)] du 6 septembre 2006].
- [5] CF, *Fenua Economie*, 2009-2010, n°7, page 49



Un nono à maturité.






Différents stades d'évolution de la plante de noni

Liens externes

- Référence FloraBase (Australie-Occidentale) (<http://florabase.calm.wa.gov.au>) : classification *Morinda citrifolia* (<http://florabase.calm.wa.gov.au/search/quick?q=Morinda+citrifolia>) (en)
- Référence Catalogue of Life : *Morinda citrifolia* (<http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Morinda/species/citrifolia/match/1/match/1>) (en)
- Référence ITIS : *Morinda citrifolia* L. (http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=35071) (fr) (+ version anglaise (<http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/>

SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=35071) ([en](#))

- Référence NCBI : *Morinda citrifolia* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=43522) ([en](#))
- Référence GRIN (<http://www.ars-grin.gov/>) : espèce *Morinda citrifolia* L. (<http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/taxon.pl?318237>) ([en](#))
- Nonibio site généraliste à propos du noni (<http://www.nonibio.fr>)
- NONI Research (<http://www.noniresearch.com>)
- ([en](#))[\[PDF\]](#) Comité scientifique de la Commission Européenne à propos du jus de Noni (http://ec.europa.eu/comm/food/fs/sc/scf/out151_en.pdf)
-  Portail de la botanique
-  Portail de la biologie
-  Portail de la pharmacie

Sources et contributeurs de l'article

Morinda citrifolia *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=97507365> *Contributeurs*: Abaabab, Askywhale, Chaoborus, Coyau, Dhatier, Fils du Soleil, Fitonutri, Fylyp22, Henri Pidoux, Lilyu, Lmaltier, Michaelsc, Moyogo, Nguyenld, Nono64, Phyto-Santé, Qmehdi89, Racconish, Redecke, Remihh, Saga70, Salix, Steff, The Titou, Thedreamstree, Trassiorf, Veill-alim, Vickk, Vincnet, Vlaam, Zyzomys, 28 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:P Morc D1252.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:P_Morc_D1252.JPG *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: Marshman

File:Morinda citrifolia Fruit.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Morinda_citrifolia_Fruit.jpg *Licence*: Creative Commons Zero *Contributeurs*: Wilfredo Rodríguez

File:Noni Tikehau.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Noni_Tikehau.JPG *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:Saga70

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:BU Bio5c.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:BU_Bio5c.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs*: Original uploader was Elapied at fr.wikipedia

Fichier:Coupe d'Hygie.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coupe_d'Hygie.svg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Vallat David Vallatd

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)