



CURCUMA LONGA L

Fiche N° 13

Auteurs :
Pierre Cabailon

NOM SCIENTIFIQUE

Genre : Curcuma
Espèce : longa
Auteur : L.
Famille : Zingiberaceae
Synonymes : Amomum curcuma Jacq., Curcuma domestica Valetton, Stissera curcuma Raeusch.
Statut : semble introduite dans le Pacifique par les Océaniens. A ce titre elle pourrait être classée comme le bancoulier (cf Aleurites) parmi les espèces autochtones en NC, puis des variétés peut-être différentes des premières ont été plantées par des missionnaires, notamment des pasteurs anglo-saxons ayant déjà séjourné en Asie.
Spontanée, originaire de l'Inde à l'ouest de la Malaisie. Introduction océanienne.
Description : <http://www.biodiversitylibrary.org/item/95691#page/208/mode/1up>
Répartition et noms communs dans le monde :
<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?id=12676>
L'espèce est originaire d'Asie tropicale et se trouve aujourd'hui sous tous les Tropiques.
Description, usages et illustrations : voir Bourret 1980 : 57-59 ; Suprin 2011 : 469-471.



NOMS COMMUNS

Curcuma, safran des Indes, safran calédonien, aussi safran des îles, safran de montagne, safran du pays, faux safran, safran. Il faut rappeler que le vrai safran est constitué des étamines d'un Crocus absent de NC.
Curry est usité également mais désigne en réalité divers mélanges d'épices contenant du curcuma. On trouve curry sous diverses orthographes, cari, carri etc
Gingembre est cité aussi, mais par erreur, le curcuma étant différent du gingembre.
Niann aurait désigné en NC le curcuma vers 1879, ce mot viendrait du caac (Hollyman 1993 : 105)
Anglais : turmeric

NOMS VERNACULAIRES

EN NOUVELLE-CALÉDONIE

NORD : **nyelâyu** : nyen, kari (aussi la couleur jaune), **nêlêmwa & nixumwak** : kari (aussi la couleur jaune), **caac cawac** : nyan ; **nyan bwauvat** : safran alias curcuma sous forme de condiment orthographié niann, le mot a désigné le curcuma vers 1879 (Hollyman 1993 : 137), **jawe** : nyan, kari, **nemi** (Est) : doongany, **paye-doongany** (tubercule-doongany : "racine de curcuma" ?), **nemi** (Ouest) : dohâny, **fwâi**, pije : dohâny, pae-dohân

CENTRE : **cêmuhi** : nyen : plante (en français : cari) (le nyen-aiu ou nyen-mâle est le Zingiber zerumbet), kari : couleur rouge-orangé
SUD : **nââ drubéa** : nrowâ "curry, gingembre, aussi couleur jaune"

Etant donné la précision finale, il s'agirait du nom du curcuma, parfois désigné par curry, un mélange dont le curcuma fait partie, mais non du gingembre.

LOYAUTÉ : **drehu** : kari, curry (le curry a été importé de l'Inde par les épouses des missionnaires de la London Missionary Society)

Langue polynésienne de NC

fagaueva : lenga, lenga melo (lenga rouge, c'est la même plante que le kari, introduit et utilisé en cuisine, tandis que le lenga ne le serait pas), kari.

USAGES ET PHYTOCHIMIE

« cultivé ou rarement spontané, a des rhizomes aromatiques, stimulants, carminatifs et astringents (préparation du curry), utilisés contre les douleurs et meurtrissures, les maux de ventre, les rhumatismes, en décoction, pour le traitement des ophtalmies et de certaines dermatoses. La plante serait également anthelminthique. La teinture jaune que fournit le rhizome est un réactif de l'oxyde de carbone, des alcalis. » (Rageau 1973 : 25)

Par sa racine, le curcuma est à la fois un condiment, parfois pour assaisonner le magnania, et une source de teinture végétale jaune, ou, rose une fois mélangé à du savon. Il est présent dans toutes les îles hautes du Pacifique.

Du curcuma en poudre est produit et traité en Calédonie (Poindimié) ainsi qu'au Vanuatu (Santo) : ces préparations contiennent des curcumines en quantité intéressante. Une étude IRD-UNC sur du curcuma en provenance de Kouaré dans la région de Thio a montré que la teneur en curcumines était tout à fait satisfaisante. Ces molécules possèdent des liaisons chimiques conjuguées ce qui produit autour d'elles un nuage avide d'électrons ; elles piègent ainsi les radicaux libres, qui par ailleurs interviennent dans la sénescence ou vieillissement de l'organisme et l'apparition de cancers. Les curcumines aident à lutter contre le cancer du sein et à limiter l'hyperplasie bénigne de la prostate et l'évolution cancéreuse de cet organe.

Il existe des normes destinées à spécifier la qualité du curcuma en fonction de la teneur en curcumines : Normes française (AFNOR) :

NF V32 -155 juin 1982 Curcuma entier ou en poudre - Spécifications

NF V32 -156 juin 1982 Curcuma - Détermination du pouvoir colorant - Méthode colorimétrique

ou id : ISO 5562 : 1983 mai 1983

<http://www.boutique.afnor.org/norme/iso-55621983/curcuma-entier-ou-en-poudre-specifications/article/641495/xs008032>

Des études franco-chinoises ont été faites récemment : [:p://ansm.sante.fr/var/ansm_site/storage/original/application/0f01c414859e60791527bd4de3ae2a67.pdf](http://ansm.sante.fr/var/ansm_site/storage/original/application/0f01c414859e60791527bd4de3ae2a67.pdf)

Enfin, une thèse de pharmacie à l'Université de Nancy est une belle synthèse scientifique sur le sujet :

http://docnum.univ-lorraine.fr/public/SCDPHA_T_2010_HOMBOURGER_CHRISTELLE.pdf