

Lycium barbarum L., 1753 (Lyciet commun)

Identifiants : 2096/lycbar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Solanaceae ;
- Synonymes : *Lycium halimifolium* Mill. 1768 ;
- Synonymes français : lyciet de Barbarie, goji, baie de goji {fruit}, arnivé blanc, épine du Christ, lyciet à feuilles d'obione, lyciet à feuilles d'halimione, lyciet jasminoïde, lyciet du Ningxia, lyciet ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Chinese boxthorn, boxthorn (box thorn), common matrimony vine, duke of Argyll's teaplant (duke of Argyll's teaplant), Duke of Argyll's teatree, barbary wolfberry, Barbary matrimony-vine, Chinese wolfberry, goji-berry, Himalayan goji, Tibetan goji, Boksdooorn (nl), Bocksdorn (de), gemeiner Bocksdorn (de), gewöhnlicher Bocksdorn (de), lycium (it), spina-santa di Barberia (it), spina Cristi (it), Teufelszwirn (de), ning xia gou qi (cn transcrit), bocktörne (sv), gangro (local), kangu (local), ganger (local), chirchitta (local), khatai (local), chirmethi (local) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -22/-23°C ;



- Note : ****
- Note perso : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit $\mu_{0(+x)}\mu$ (fruits $\mu_{0(+x)}\mu$ mûrs $\mu_{(dp^*)}\mu$ déshydratés $\mu_{\sim 0(+x)}(dp^*)\mu$ [nourriture/aliment et base boissons/brevages $\mu_{\{((dp^*)0(+x))\mu}$ {tisanes $\mu_{0(+x)}\mu$ }] ; et graines $\mu_{27(+x)}\mu$ [base boissons/brevages $\mu_{\{((dp^*)27(+x))\mu}$ {succédané du thé $\mu_{\{27(+x)}\mu$ }] et feuille (feuilles $\mu_{0(+x),27(+x)}\mu$ [nourriture/aliment $\mu_{\{((dp^*)0(+x))\mu}$ {comme légume $\mu_{\{27(+x)}\mu$ et base boissons/brevages $\mu_{\{((dp^*)0(+x))\mu}$ {tisanes $\mu_{0(+x)}\mu$ et/ou assaisonnement $\mu_{(dp^*)0(+x)}\mu$ {aromatisant $\mu_{\sim 0(+x)}\mu$ }] comestibles $\mu_{0(+x)}\mu$;

Fruit, feuilles $\mu_{\{0(+x)}\mu$. Feuilles consommées en Chine comme légume $\mu_{\{27(+x)}\mu$ (potherbe $\mu_{\{((dp^*)}\mu$) et utilisées pour aromatiser $\mu_{\{0(+x)}\mu$.

Les fruits rouges séchés sont consommés dans les soupes toniques et ragoûts de volaille, de viande ou de tortue.

Les feuilles et les fruits sont utilisés pour faire du thé $\mu_{\{0(+x)}\mu$.

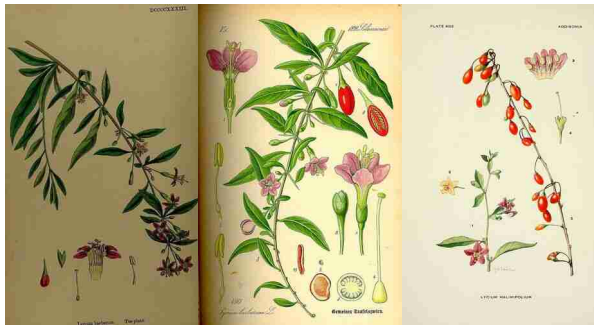
Graines utilisées comme succédané du thé $\mu_{\{27(+x)}\mu$;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : bien qu' aucune trace de toxicité n'ait été observée, certaines précautions doivent être prises avec cette espèce, en particulier à l'égard de ses feuilles comestibles, car il appartient à une famille qui contient souvent des toxines ; cependant, l'utilisation des feuilles est bien documentée et assez répandue dans certaines régions. Le fruit vert peut aussi être suspect alors que le fruit mûr est sain $\mu_{<5(+)}\mu$.

- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed.*, vol. 6: t. 933, 1866), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 4: t. 490, 1885), via plantillustrations.org

Addisonia (vol. 18: t. 602, 1933-1934) [M.E. Eaton], via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Lycium_barbarum (en français) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40437> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : <https://nature.jardin.free.fr/1111/lycium-barbarum.html> ;
- **Garrigue Gourmande** : https://garrigue-gourmande.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1251&Itemid=102 ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/lycium-barbarum.php> ;
- **Goji de NingXia** : <https://www.baiesgoji.com/goji-encyclopedie.html> ;
- **Rustica** : <https://www.rustica.fr/articles-jardin/arbres-et-arbustes/goji-fruit-lyciet-lycium-chinense-et-barbarum.5116.html> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Lycium barbarum" : [pages](#), [images](#) / "Lyciet commun" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 181 [*Lycium halimifolium* Mill.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 341 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 403 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 639 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 267 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 449 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 233 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press*. p 661 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 126 (Fruit listed as poisonous) ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 67 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 153 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 245 ; Peng, Y et al., 2005, *Quantification of Zeaxanthin Dipalmitate and Total Carotenoids in Lycium Fruits*. *Plant Foods for Human Nutrition*. 60: 11-164 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group*. Athens. p 184 ; Sp. pl. 1:192. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 56 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 233 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 91

