

***Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl., 1821**

(Néflier du japon)

Identifiants : 12949/erijap

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Eriobotrya ;

- **Synonymes : *Mespilus japonica* Thunb, *Photinia japonica* Gray ;**

- **Synonymes français : loquat, bibacier (bibassier), nèfle du Japon {fruit}, bibace (bibasse) {fruit} ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese-medlar, loquat, lukwart (af), pi ba (cn transcrit), japanische Mispel (de), japanische Wollmispel (de), nespereira (pt), níspero (es), níspero del Japón (es), nispolero (es), japansk mispel (sv), bibasse (local) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8/-10/-12°C ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {chair/pulpe^{{{(dp*)}}}} mûrs frais^{{{(0(+x)}}} : crus^{27(+x)} ou cuits^(dp*) ; et graines grillées^{{{(0(+x)}}} [base boissons/brevages^{{{(dp*)}}} {substitut de café^{{{(0(+x)}}})}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les fruits sont utilisés pour la production d'alcool (attention : l'alcool est une cause de cancer).

Les fruits sont également utilisés en confitures, gelées, sauces, compotes et tartes ; s'ils sont cuits, les graines doivent être enlevées car elles donnent un goût amer^{{{(0(+x)}}}. Plante cultivée dans les zones favorables du monde : pays d'origine et zones de l'oranger^{{{(27(+x)}}}.

Le fruit mûr se mange frais. Si le fruit est cuit, les graines doivent être enlevées car elles donnent un goût amer. Le fruit est utilisé pour la production d'alcool. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Fruit sont également utilisés pour la confiture, les gelées et les sauces. Ils peuvent être cuits ou utilisés dans les tartes. Les graines torréfiées sont utilisées comme substitut du café. ATTENTION Les feuilles sont toxiques. Les graines sont également toxiques

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.7	197	47	0.4	153	1	0.3	0.1



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Botanical Register (vol. 5: t. 365, 1819) [S. Edwards], via plantillustrations

Par Siebold, P.F. von, Zuccarini, J.G., Flora Japonica (1842-1870) Fl. Jap., via plantillustrations

Par Jacquin N.J. von (Fragmenta botanica, figuris coloratis illustrata, t. 136, 1809), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

En Papouasie-Nouvelle-Guinée, on ne voit actuellement que des arbres occasionnels. C'est un fruit populaire^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : In Papua New Guinea, at present only occasional trees are seen. It is a popular fruit^{{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Il est originaire de Chine et du Japon. Ils conviennent aux zones subtropicales et tempérées chaudes. Il peut pousser dans les hautes terres sous les tropiques. Les arbres poussent mieux entre 750 et 1750 m d'altitude sous les tropiques, et mieux à environ 1000 m. Il n'est pas adapté aux tropiques côtières et ne supporte pas les fortes gelées sur les fleurs ou les fruits. Il fait mieux dans les zones plus sèches et nécessite un bon drainage. Une pluviométrie bien répartie d'environ 100 cm par an convient. Les arbres bien établis peuvent tolérer une température basse de -11 ° C. La température de destruction du bouton floral est d'environ -7 ° C et celle de la fleur mature d'environ -2 ° C. À -4 ° C, la graine est tuée, ce qui fait tomber le fruit. Les arbres ont besoin d'un bon drainage et fonctionnent mieux en plein soleil. Les arbres peuvent supporter la sécheresse mais donnent le meilleur rendement avec de l'eau à la floraison et au développement des fruits. Il peut pousser dans des endroits arides. Dans les jardins botaniques de Brisbane. Au Népal, ils poussent entre 1300 et 2000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is native to China and Japan. They suit subtropical and warm temperate areas. It can grow in the highlands in the tropics. Trees grow best between 750 and 1750 m altitude in the tropics, and are best about 1000 m. It is not suited to the coastal tropics and can't stand heavy frosts on the flowers or fruit. It does better in drier areas and needs good drainage. A well distributed rainfall of about 100 cm per year is suitable. Well established trees can tolerate a low temperature of -11Â°C. The killing temperature for the flower bud is about -7Â°C, and for the mature flower about -2Â°C. At -4Â°C the seed is killed, causing the fruit to fall. Trees need good drainage and do best in full sunlight. Trees can stand drought but yield best with water at flowering and fruit development. It can grow in arid places. In Brisbane Botanical Gardens. In Nepal they grow between 1300-2000 m altitude. It suits hardiness zones 8-11. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Africa, Albania, Algeria, Angola, Armenia, Argentina, Asia, Australia, Bermuda, Bolivia, Brazil, Britain, Cambodia, Cameroon, Canary Islands, Caucasus, Central Africa, Chile, China*, Colombia, Congo, Cook Islands, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, France, French Guiana, Germany, Ghana, Greece, Guatemala, Guianas, Guyana, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Iraq, Italy, Japan, Kenya, Korea, Laos, Lebanon, Libya, Madagascar, Malawi, Malaysia, Malta, Marquesas, Mediterranean, Mexico, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, Nicaragua, Norfolk Island, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Portugal, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Trinidad & Tobago, Turkey, Uganda, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Algeria, Angola, Armenia, Argentina, Asia, Australia, Bermuda, Bolivia, Brazil, Britain, Cambodia, Cameroon, Canary Islands, Caucasus, Central Africa, Chile, China*, Colombia, Congo, Cook Islands, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, France, French Guiana, Germany, Ghana, Greece, Guatemala, Guianas, Guyana, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Iraq, Italy, Japan, Kenya, Korea, Laos, Lebanon, Libya, Madagascar, Malawi, Malaysia, Malta, Marquesas, Mediterranean, Mexico, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, Nicaragua, Norfolk Island, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Portugal, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Trinidad & Tobago, Turkey, Uganda, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe 30 espèces d'Eriobotrya. Les feuilles sont utilisées en médecine pour stimuler l'insuline et réduire le diabète^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 30 Eriobotrya species. The leaves are used in medicine to boost insulin and lower diabetes^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,7 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbre/ft_neflier.html ;
- "Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 309 à 310, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/loquat.html> ;
- auJardin.info : https://www.aujardin.info/plantes/neflier_japon.php ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Eriobotrya_japonica (en français) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Loquat> (source en anglais) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27801732 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15602> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 127, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 201 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 165 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 134 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 78 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 396 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 411 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 182 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 203 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 952 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 191 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 6, 9 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 556 ; Etherington, K., &

Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 289 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 198 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 163 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 140 ; Forest Inventory and Planning Institute, 1996, *Vietnam Forest Trees*. Agriculture Publishing House p 613 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 83 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 268 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 46 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 292 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 94 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 208 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 432 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 135 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 181 ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities*. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 276 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1803 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 94 ; Trans. Linn. Soc. London 13(1):102. 1821 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 226 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 482 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 192 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 281 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 222 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 54 ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, *Useful Trees and Shrubs for Tanzania*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6. p 248 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 103 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 28 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 512 ; Perry, F., and Hay, R., 1982, *Guide to Tropical and Subtropical Plants*. Sun Books p 56 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 776 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 277 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 162 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 10th June 2011] ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, *The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas*. Lorenz Books. p 159 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 84 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 132 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3* p 41 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 223 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 474 (Drawing) ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of Major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 100 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 110 ; 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) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 283 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 190 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 277 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 347 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 127