

Lapageria rosea Ruiz & Pav., 1802 (Lapageria rose)

Identifiants : 17946/lapros

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Philesiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;
- Genre : Lapageria ;

- **Synonymes :** *Lapageria alba* Decne, *Lapageria hookeri* Bridges ex Hook, *Lapageria rosea* var. *albiflora* Hook, *Lapageria rosea* var. *rubra* Schelle, ;

- **Synonymes français :** copihue, lapagerie, clochette du Chili ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chilean bellflower, copihue , chileklocka (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -2 à -6/-7°C (premiers dégâts/dommages dès 5°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^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*)0(+x),27(+x))}]) comestible^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

Fruit^{0(+x)}. Fruits comestibles^{(((27(+x))}) ; les fruits sucrés sont consommés ; la pulpe est également utilisée pour les desserts ou les jus^{(((0(+x))}).

Les fruits sucrés sont consommés. La pulpe est également traitée. Il peut être utilisé pour les desserts ou les jus



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

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



Par Houtte L. van (*Flore des serres et des jardin de l'Europe*, vol. 5: p. 491, 1849), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *It is a cultivated food plant*^{{{{0+xx}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tempérée. C'est une plante rustique. Il peut supporter de légères gelées. Il a besoin d'un sol drainant et d'un pH neutre. Il convient aux endroits humides et ombragés. Il convient aux zones de rusticité 8-9. Arboretum Tasmania^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *A temperate plant. It is a hardy plant. It can stand light frosts. It needs a free draining soil and a neutral pH. It suits shady moist places. It suits hardiness zones 8-9. Arboretum Tasmania*^{{{{0+xx}}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Chili *, Pérou, Amérique du Sud, **Tasmanie**^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *Argentina, Australia, Britain, Chile**, Peru, South America, **Tasmania**^{{{{0+xx}}}}.

- **Notes :**

C'est la fleur nationale du Chili. Il n'y a qu'une seule espèce de Lapageria^{{{{0+xx}}}} (traduction automatique).

Original : *This is the national flower of Chile. There is only one Lapageria species*^{{{{0+xx}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/grimpante/nmauric_lapageria_rosea.html ;

- **GardenBreizh** : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-542-lapageria-rosea.html> ;

- **Wikipedia** :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Copihue_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Copihue_(en_français)) ;

- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lapageria_rosea ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-280757 ;

- "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21455> ;

dont livres et bases de données : ⁰"**Food Plants International**" (en anglais), **27Dictionnaire des plantes comestibles** (livre, page 170, par Louis Bubenicek) ;

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

Cundall, P., (ed.), 2004, **Gardening Australia: flora: the gardener's bible**. ABC Books. p 796 ; Facciola, S., 1998,

Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 168 ; Fl. peruv. 3:65, t. 297. 1802 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 93 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 370 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 178 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 183 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 332 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 256 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 213 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 77 ; www.chileflora.com