

Leycesteria formosa Wall., 1824

(Arbre aux faisans)

Identifiants : 18565/leyfor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Caprifoliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Caprifoliaceae ;
- Genre : Leycesteria ;

- Synonymes français : arbre à faison (= erreur), chèvrefeuille de l'Himalaya, leycester de Formose, leycesteria ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Himalayan honeysuckle (Himalaya-honeysuckle), pheasant-berry, schöne Leycesterie (de), Leycesterie (de), axtry (sv), leycesteria (it), ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -20°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)} {baies} fraîches^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{{{(dp*)(0(+x)),{{{27(+x)}}}}}]] comestible^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

Fruit^{0(+x)}, Fruits comestibles^{{{27(+x)}}}. Les baies rouges sont consommées fraîches ; elles ont la saveur de chocolat amer^{{{0(+x)}}}.

Les fruits rouges sont consommés frais. Ils ont la saveur du chocolat amer



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

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 65 [ser. 2, vol. 12]: t. 3699, 1839) [W.H. Fitch], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il peut tolérer de légères gelées. Il pousse mieux dans un sol moyennement fertile et bien drainé. Il peut pousser en plein soleil ou à mi-ombre. Il pousse entre 1 500 et 3 000 m d'altitude dans l'Himalaya. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It can tolerate light frosts. It grows best in moderately fertile well drained soil. It can grow in full sun or part shade. It grows between 1,500-3,000 m altitude in the Himalayas. It suits hardiness zones 7-10. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Bhoutan, Grande-Bretagne, Chine, Europe, Himalaya *, Inde, Myanmar, Népal, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Asie du Sud-Est, Tasmanie, Tibet, États-Unis*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Bhutan, Britain, China, Europe, Himalayas, India, Myanmar, Nepal, New Zealand, North America, Pacific, Pakistan, SE Asia, Tasmania, Tibet, USA*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 6 espèces de Leycesteria. Cela peut être invasif^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 6 Leycesteria species. It can be invasive^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38837> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/fbg_leycesteria_formosa.html ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/leycesteria-formosa.php> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Leycesteria_formosa (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Sch%C3%B6ne_Leycesterie (source en allemand) ;

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-6000255 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22019> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 327 ; Bricknell, C., 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of garden Plants. Covent Garden Books. p 608 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 817 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 438 ; Facciola, S.,

1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 72 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 182 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 148 ; Ju, Y., et al, 2013, *Eating from the wild: diversity of wild edible plants used by Tibetans in Shangri-la region, Yunnan, China*, *Journal of Ethnobiology and Ethno medicine* 9:28 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 243 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 459 ; Perry, F., 1972, *Flowers of the World*. Hamlyn. p 68 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; W. Roxburgh, *Fl. ind. 2*:182. 1824 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 18 ; Whiting, J. et al, 2004, *Tasmania's Natural Flora*. Tasmania's Natural Flora Editorial Committee PO Box 194, Ulverstone, Tasmania, Australia 7315 p 366