

Litchi chinensis Sonn., 1782 (Litchi)

Identifiants : 18826/litchi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;
- Genre : Litchi ;

- Synonymes : Litchi sinensis Sonner 1782 (basionyme et nom retenu, selon Xycol) (= basionym, Litchi litchi (Cambess.) Britton 1918 (synonyme mais nom invalide, selon Xycol) ;

- Synonymes français : cerisier de Chine, litchi de Chine, letchi, litchi ponceau, lytchee ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : leechie, litchi, lychee, Litchi (de), Litchibaum (de), Litchiplanze (de), lici (it), litchia (pt), lichia (pt,br), litchi (sv), alupag [subsp. philippinensis] (local) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2,5/-3°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)} {pulpe/arille^{{{0(+x)}}} } {frais^{0(+x),27(+x)} ou séchés^{{{0(+x)}}} } [nourriture/aliment : crus {bruts ou transformés} ou cuits ; et base boissons/brevages^{μμ{{dp*}(0(+x),27(+x))}} {vin^{0(+x)}, jus^(dp*)}] comestible^{0(+x)}

Détails :

Fruit, arille^{{{0(+x)}}}. Fruits^{27(+x)} consommés frais^{{{0(+x)},{27(+x)}}} (la pulpe charnue autour des graines est mangée^{{{0(+x)}}}) ou en préparation^{{{27(+x)}}} (en conserves ou séchés) ; ils sont marinés, mis en conserves, utilisés dans les confitures, sauces, salades de fruits, glaces et transformés en vin.

Des feuilles de thé séchées sont trempées dans du jus de litchi, puis séchées à nouveau pour donner une saveur de litchi^{{{0(+x)}}}.

La pulpe charnue autour des graines est mangée. Ils sont consommés frais, conservés ou séchés. Ils sont marinés, en conserve, utilisés dans les confitures. sauces, salades de fruits, glaces et vinification. Les feuilles de thé séchées sont trempées dans du jus de litchi puis à nouveau séchées pour donner une saveur de litchi

Partie testée : fruits - crus^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

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

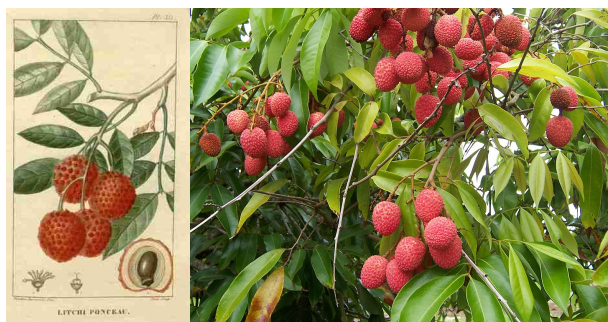
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80.6	286	68	1.1	0	49	0.5	0.1



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 5: t. 332, 1827) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations
Par B.navez, via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un fruit important en Asie et est exporté. Il a été introduit en Papouasie-Nouvelle-Guinée et les arbres poussent bien mais la fructification est rare probablement parce que les arbres devraient se trouver dans des zones de moyenne altitude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is an important fruit in Asia and is exported. It has been introduced into Papua New Guinea and trees grow well but fruiting is rare probably because trees should be at mid altitude zones^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante subtropicale. Il est originaire d'Asie de la Chine à la Malaisie. Il convient aux hautes terres tropicales. Il pousse de manière satisfaisante dans les zones côtières équatoriales humides mais ne fructifie pas. Pour la fructification, il doit être à une altitude ou à une latitude plus élevée, car il a un besoin de refroidissement à froid. La plupart des variétés nécessitent entre 100 et 200 heures de refroidissement standard (0 ° et 7 ° C). Il a besoin d'un sol profondément humide et exempt de gel. Les arbres peuvent supporter des températures jusqu'à -2 ° C à maturité. Les températures inférieures à 5 ° C à la floraison perturbent l'ouverture normale de la fleur. Les climats frais et secs sont importants. Les températures entre 20 et 38 ° C conviennent à une bonne fructification. Bien que le litchi pousse sur une gamme de sols, les sols bien drainés sont les meilleurs. Un pH compris entre 5,5 et 7,5 convient. Dans les jardins botaniques de Brisbane. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 10-11^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A subtropical plant. It is native to Asia from China to Malaysia. It suits the tropical highlands. It grows satisfactorily in the humid equatorial coastal areas but does not fruit. For fruiting it needs to be at a higher altitude or latitude because it has a cold temperature chilling requirement. Most varieties need between 100 and 200 hours of standard chilling (0Â° and 7Â°C). It needs a deep moist soil and freedom from frost. Trees can stand temperatures down to -2Â°C when mature. Temperatures below 5Â°C at flowering upset normal flower opening. Cool dry climates are important. Temperatures between 20-38Â°C suit good fruiting. Although litchi will grow on a range of soils, well drained soils are best. A pH between 5.5 and 7.5 is suitable. In Brisbane Botanical Gardens. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 10-11^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Andamans, Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine *, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Israël, Jamaïque, Laos, Madagascar, Malawi, Malaisie, Marquises, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Réunion, Asie du Sud-Est, Singapour, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Suriname, Taiwan, Thaïlande, Timor-Leste, Trinidad, USA, Vanuatu, Vietnam, Antilles, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China*, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Israel, Jamaica, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marquesas, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Reunion, SE Asia, Singapore, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Trinidad, USA, Vanuatu, Vietnam, West Indies, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il n'y a qu'une seule espèce de Litchi^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There is only one Litchi species^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,5 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Jardin ! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbre/nmauric_litchi_sinensis.html ;
- auJardin.info : <https://www.aujardin.info/plantes/litchi-sinensis.php> ;
- Wikipedia :
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Litchi> ; <https://en.wikipedia.org/wiki/Lychee> (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Litschibaum> (source en allemand) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-28600857 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22399> ;
- Xycol ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 178, par Louis Bubenicek) ;

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

AAK, 1980, Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Jogjakarta. p 70 Alexander, D.M., Scholefield, P.B., Frodsham, A., 1982, Some tree fruits for tropical Australia. CSIRO, Australia. p 31 Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 (As Nephelium litchi) Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 332 Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 214 Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 250 Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 172 Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 645 Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. (As Nephelium litchi)