Lycium barbarum L., 1753
(Lyciet commun)

Identifiants : 19173/lycbar

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
    - ***Genre : Lycium ;***
- ***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 jasminoide, lyciet du Ningxia, lyciet ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese boxthorn, boxthorn (box thorn), common matrimony vine, duke of Argyll's teaplant (duke of Argyle's teaplant), Duke of Argyll's teatree, barbary wolfberry, Barbary matrimony-vine, Chinese wolfberry, goji-berry, Himalayan goji, Tibetan goji , Boksdoorn (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 comestibilité : *******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

Fruit$^{0(+x)}$ (fruits$^{0(+x)}$ mûrs$^{(dp*)}$ déshydratés$^{\sim\sim0(+x)(dp*)}$ [nourriture/aliment et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et graines$^{27(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(27(+x))}$ {succédané du thé$^{\{\{\{27(+x)}$}]) et feuille (feuilles$^{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x)}$ {comme légume$^{\{\{\{27(+x)}$} et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$} et/ou assaisonnement$^{(dp*)(0(+x))}$ {aromatisant$^{\sim\sim0(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

Détails :

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

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Les fruits rouges séchés sont consommés dans les soupes toniques et le ragoût de volaille, de viande ou de tortue. Les feuilles et les fruits sont utilisés pour faire du thé. Le fruit peut être consommé frais ou séché pour une utilisation ultérieure. Ils sont utilisés pour les jus, les confitures, les tartes, les desserts et les sauces

Précautions :

(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[{{{5(+)}}].

- ***Note médicinale : ******

- ***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 :***

  - ***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 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lycium_barbarum (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2499019 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22939 ***;***

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 [0]"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