

***Lonicera japonica* Thunb., 1784**

(Chèvrefeuille du japon)

Identifiants : 19037/lonjap

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 :** *Lonicera* ;

- **Synonymes :** *Caprifolium hallianum* hort., *Lonicera brachypoda* DC., *Lonicera flexuosa* Thun., *Lonicera japonica* var. *chinensis* (P.W. Wats.) Baker, *Nintooa japonica* (Thunb.) Sweet ;

- **Synonymes français :** clématite du Japon (erreur ? (qp*)) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Japanese honeysuckle, Chinese honeysuckle, gold-and-silver-flower, caprifoglio giapponese (it), japanisches Geißblatt (de), Japanse Kamperfoelie (nl), Iligabosc japonès (cat), madreselva del Japón (es), madreselva (es), jin yin hua (cn transcrit), ren dong (cn transcrit), nind? (jp romaji), suikazura (jp romaji), slingertry (sv) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Feuille (jeunes feuilles^{{{0(+)}}},²⁶ cuites^{(dp*)(26)} {bouillies²⁶} [nourriture/aliment^{{{0(+)}}} {comme légume^{{{0(+)}}}}] et feuilles séchées^{{{0(+)}}} [base^{(dp*)(0(+)}}} boissons^{0(+)μ/breuvagesμ(dp*)(0(+)}}}]) et fleur (fleurs séchées^{{{0(+)}}} [base^{(dp*)(0(+)}}} boissons^{0(+)μ/breuvages et/ou assaisonnement^{{{0(+)}}}]; et nectar^{0(+)}}}) comestible^{0(+)}}}.}

Détails :

Feuilles, fleurs^{{{0(+)}}}.

Les jeunes feuilles sont utilisées comme légume^{{{0(+)}}} (ex. : potherbe^{{{0(+)}}}).

Les fleurs et les feuilles sont séchées et utilisées pour faire des boissons.

Les fleurs sont utilisées pour aromatiser le thé ; un doux nectar peut être aspiré/sucé à partir de la base de la fleur.

Les racines ont également été décrites comme consommées en période de pénurie alimentaire^{{{0(+)}}}.

ATTENTION: Les baies sont toxiques. Les jeunes feuilles sont utilisées comme légume. Les fleurs et les feuilles sont séchées et utilisées pour faire des boissons. Les fleurs sont utilisées pour parfumer le thé. Un nectar sucré peut être aspiré

à la base de la fleur. Les racines ont également été décrites comme consommées en période de pénurie alimentaire



(1*)ATTENTION : les baies sont toxiques. Les feuilles contiennent des saponines $\mu_{5(+)}$; voir fiche toxine et/ou lien "pfaf" ("5"), pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : les baies sont toxiques $^{(0(+x))}$. Les feuilles contiennent des saponines $\mu_{5(+)}$; voir fiche toxine et/ou lien "pfaf" ("5"), pour plus d'informations $^{(rp)}$.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Andrews H.C. (The botanist's repository, vol. 9: t. 583, 1809-1810), via plantillustrations.org
Curtis's Botanical Magazine (vol. 61 [ser. 2, vol. 8]: t. 3316, 1834) [S.M. Curtis], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est vendu sur les marchés locaux en Chine. Il est cultivé $^{(0(+x))}$ (traduction automatique).

Original : It is sold in local markets in China. It is cultivated $^{(0(+x))}$.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il poussera sur la plupart des sols bien drainés. Il pousse dans les broussailles et les pentes des montagnes entre 800 et 1500 m d'altitude en Chine. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 4-11. Au Sichuan et au Yunnan $^{(0(+x))}$ (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It will grow on most well-drained soils. It grows in scrub and mountain slopes between 800-1,500 m above sea level in China. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It suits hardiness zones 4-11. In Sichuan and Yunnan $^{(0(+x))}$.

- Localisation :

Argentine, Asie *, Australie, Brésil, Chine, Cuba, République dominicaine, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Japon, Corée, Mandchourie, Marquises, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Île Norfolk, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Puerto Rico, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Taiwan, Tasmanie, Thaïlande, Uruguay, USA, Vietnam, Antilles $^{(0(+x))}$ (traduction automatique).

Original : Argentina, Asia*, Australia, Brazil, China, Cuba, Dominican Republic, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Korea, Manchuria, Marquesas, Myanmar, New Zealand, Norfolk Island, North America, Pacific, Pakistan, Puerto Rico, SE Asia, South America, Taiwan, Tasmania, Thailand, Uruguay, USA, Vietnam, West Indies $^{(0(+x))}$.

- Notes :

Il existe environ 150 espèces de Lonicera. C'est devenu une mauvaise herbe dans les endroits frais et humides. La

plante contient de la saponine. Il est disponible séché dans les magasins chinois en Australie. Cela peut être invasif^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 *Lonicera* species. It has become a weed in cool moist locations. Plant contains saponin. It is available dried in Chinese stores in Australia. It can be invasive^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-39891> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/grimpante/ft_lonicera_hal.html ;
- ²⁶"Eat The Weeds and other things too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/honeysuckle-heaven-2/> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lonicera_japonica ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2339716 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22588> ;

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 337 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 652 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 281 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 631 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 266 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 835 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 210 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 72 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 360 ; *Flora of Pakistan*. www.eFlora.org ; 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 126 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 687 ; Jones, D.L. & Gray, B., 1977, *Australian Climbing Plants*. Reed. p 154 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 184 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1786 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 151 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 279 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 169 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 332 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 40 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 36 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 265 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 460 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 13 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 245 ; J. A. Murray, Syst. veg. ed. 14:216. 1784 May-Jun (Fl. jap. 89. 1784 Aug) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 195 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* <https://botany.si.edu> ; READ, ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 83 (Drawing) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 221 (Drawing) ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 18 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 196