

Lycium europaeum

Lycium europaeum

Lyciet d'Europe

Nom binominal

Lycium europaeum

L.

Classification APG III (2009)

Le **lyciet d'Europe** (*Lycium europaeum*) ou olivet est un arbrisseau épineux de la famille des *Solanaceae*, originaire du pourtour de la Méditerranée. Avec *Lycium barbarum* et *Lycium chinense*, c'est une des trois espèces poussant naturellement en France. Il est parfois appelé **couronne du Christ** ou **jasmin bâtard**.

1 Description

Le lyciet d'Europe^[1] est un arbrisseau de 1 à 3 mètres de haut, assez touffu, à rameaux raides, non pendants, très épineux, à épines courtes (1 cm max.) et robustes. Les bourgeons caractéristiques ressemblent à de petits choux-fleurs de 1-3 mm, perpendiculaires au rameau et portant de nombreuses écailles blanchâtres^[2].

Les feuilles d'un vert grisâtre sont un peu charnues, oblongues-lancéolées ou spatulées, longuement atténuées à la base. Elles sont rassemblées en fascicules de 2 à 4.

Les fleurs sont blanchâtres ou rosées, veinées en réseau. Elles portent un calice très court (2 mm), à 5 dents presque égales et une corolle 4 à 5 fois plus longues. Les étamines sont en général saillantes.

Le fruit est une baie subglobuleuse, rouge ou orangée.

2 Écologie

Le lyciet d'Europe est réparti dans tous les pays du pourtour méditerranéen.

Il pousse dans les haies, les broussailles, sur le bord des chemins, les groupements rudéralisés.

Le lyciet d'Europe est planté en haie dans les jardins.

3 Histoire

Au IV^e siècle avant notre ère, le botaniste grec Théophraste puis, au I^{er} siècle de notre ère, Dioscoride et Pline l'Ancien ont décrit des arbustes épineux que l'on pense être des *Lycium*. Dans *Histoire Naturelle* livre XXIV, Pline rapporte :

« Parmi les espèces de ronces il en est une que les Grecs appellent *rhamnos*, plus blanche... Une autre espèce, sauvage, est plus foncée et légèrement rougeâtre et porte des sortes de bourses. Avec sa racine bouillie dans de l'eau on fait un médicament appelé *lycium*. La graine fait sortir l'arrière-faix... Les feuilles de l'une et l'autre espèce, aussi bien crues que bouillies, s'emploient en application avec de l'huile. »

Pour Jacques André^[3], le traducteur de Pline, « il semble que ce soit le lyciet ou olivet, couronne du Christ ».

En France, durant les siècles passés, le lyciet d'Europe, appelé à cette époque 'jasminoïde', servait à faire des haies.

4 Utilisations

- Le lyciet d'Europe sert à faire des haies impénétrables.
- D'après François Couplan^[4] « Les jeunes feuilles des *L. barbarum* (lyciet d'Europe) - région méditerranéenne-...ont été consommées cuites. En Sicile, le lyciet d'Europe est cuit à l'eau et mangé avec de l'huile d'olive et du citron ou poêlé avec des œufs et des oignons. Les petites baies rouges du *L. europaeum*, sucrées mais fades, ont été consommées, cuites en Inde et en Afrique du Nord ».

Il nous met cependant en garde « Mais les fruits de plusieurs lyciets - dont *L. europaeum* et *barbarum*- contiennent des saponines et de la solanine : ils ont parfois été cause d'empoisonnements semblables à ceux que provoquent les morelles (cf *Solanum*), du moins à l'état cru ». Il convient donc d'attendre qu'ils soient bien mûrs pour les consommer.

En 1823, le Dictionnaire des sciences naturelles notait^[5] « Dans les campagnes aux environs d'Aix et de Montpellier, on mange ses jeunes pousses avec de l'huile et du vinaigre, comme des asperges ; et les feuilles sont mises en salades. On en fait les mêmes usages en Espagne ».

5 Références

- [1] Référence Tela Botanica (France métro) : *Lycium europaeum* (fr)
- [2] J.C. Rameau, D. Mansion, G. Dumé, C. Gauberville, Flore forestière française : volume 3, région méditerranéenne, Institut du développement forestier, 2008
- [3] Pline l'Ancien, trad. J. André, Histoire Naturelle, Les Belles Lettres, 2003
- [4] François Couplan, Le régal végétal : Plantes sauvages comestibles, Sang de la Terre, 2009, 527 p.
- [5] plusieurs Professeurs du Jardin du Roi et les principales Écoles de Paris, Dictionnaire des sciences naturelles, tome XXVII, Levrault, Le Normant, 1823 (réimpr.)

Référence GRIN : espèce *Lycium europaeum* (en)



- [Portail de la botanique](#)

6 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

6.1 Texte

- **Lycium europaeum** *Source* : https://fr.wikipedia.org/wiki/Lycium_europaeum?oldid=112521997 *Contributeurs* : Pixeltoo, Piku, Pautard, Hexabot, Ji-Elle, Asabengurtza, Sebleouf, Pancrat, WikiCleanerBot, ZetudBot, Luckas-bot, Gagea, Tomates Mozzarella, WikitanvirBot, OrlodrimBot, BendelacBOT, Addbot et Anonyme : 1

6.2 Images

- **Fichier:Icone_botanique01.png** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icone_botanique01.png *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transféré de fr.wikipedia à Commons par Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original téléversé par Pixeltoo sur Wikipedia français

6.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0