

# ***Pimenta dioica* (L.) Merr., 1947**

## **(Piment de la jamaïque)**

**Identifiants : 24354/pimdio**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 09/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : *Pimenta* ;

- **Synonymes :** *Myrtus dioica* L. 1753 (=) basionym, *Myrtus pimenta* L. 1753, *Pimenta officinalis* Lindl. 1821, *Pimenta pimenta* (L.) H. Karst. 1882, *Pimenta vulgaris* Lindl. 1829 ;

- **Synonymes français :** quatre-épices, poivre de la Jamaïque, tout-épice (tout-épices), piment-giroflée (piment girofle), poivrier-giroflée (poivre girofle), poivre aromatique, bois d'inde, myrte-piment ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** allspice, clover-pepper, Jamaica-pepper, pimenta, pimento , Nelkenpfeffer (de), Pimentbaum (de), Piment (de), pimenta-de-jamaica (pt,br), malaqueta (es), kryddpeppar (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -1/-1,5 à -2,5°C (selon plantogram) ;



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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{0(+x)}}</sup> : fruit, graines, feuilles, épice, herbe, feuilles - thé<sup>{{0(+x)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{0(+x)}}</sup> **culinaire(s) :**

-les graines sèches sont utilisées pour parfumer les aliments ;

-le fruit vert est séché rapidement pour produire le tout-épice (allspice, all-spice) ;

-le fruit contient une huile utilisée en aromatisation ;

-il est utilisé pour aromatiser les plats de viande, pickles, sauces et farces ; il peut être utilisé dans des plats de légumes<sup>{{0(+x)}}</sup> (s'agit-il des graines, du fruit vert et/ou de l'huile ? (qp\*)) ;

-les feuilles peuvent être utilisées comme condiment ; elles peuvent également être utilisées pour le thé<sup>{{0(+x)}}</sup>.

Les graines sèches sont utilisées pour aromatiser les aliments. Les fruits non mûrs sont séchés rapidement pour produire du piment de la Jamaïque. Le fruit contient une huile utilisée dans l'arôme. Il est utilisé pour parfumer les plats de viande, les cornichons, les sauces et les farces. Il peut être utilisé dans les plats de légumes. Les feuilles peuvent être utilisées comme condiment. Ils peuvent également être utilisés pour le thé

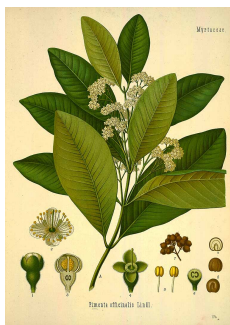
Partie testée : graine<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique)  
 Original : Seed<sup>{{{0(+x)}}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 8.5             | 1099         | 263            | 6.1           | 54                   | 39.2             | 7.1      | 1.0       |



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

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



Par Ko&#776;hler, F.E., Ko&#776;hler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 123, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale. Il est originaire d'Amérique tropicale. Il convient aux forêts et aux savanes humides des basses terres. Il peut tolérer la chaleur et la sécheresse. Les arbres matures peuvent résister au gel léger. Il se trouve souvent sur des sols calcaires bien drainés jusqu'à 1000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native to tropical America. It suits humid, lowland woodland and savannah. It can tolerate heat and drought. Mature trees can withstand light frost. It is often on well-drained limestone soils up to 1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 10-12<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- Localisation :

Afrique, Antilles, Asie, Australie, Belize, Bermudes, Amérique centrale, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, El Salvador, Éthiopie, Fidji, Géorgie, Ghana, Guatemala, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indonésie, Jamaïque, Marquises, Mexique \*, Nauru, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Pohnpei, Porto Rico, Réunion, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Timor-Leste, USA, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : Africa, Antilles, Asia, Australia, Belize, Bermuda, Central America, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, El Salvador, Ethiopia, Fiji, Georgia, Ghana, Guatemala, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indonesia, Jamaica, Marquesas, Mexico\*, Nauru, Nicaragua, North America, Pacific, Pohnpei, Puerto Rico, Reunion, SE Asia, South America, Sri Lanka, Suriname, Timor-Leste, USA, Venezuela, West Africa, West Indies<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- Notes :

Il existe environ 15 espèces de Pimenta. Ils poussent en Amérique tropicale<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are about 15 Pimenta species. They grow in tropical America<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- Nombre de graines au gramme : 45 ;

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-156136](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-156136) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28390> ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 456 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 322 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 798 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 74 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1757 (*As Pimenta officinalis*) ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 243 ; Contr. Gray Herb. 165:37. 1947 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 32 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 159 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 163 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 495 (*As Pimenta officinalis*) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 12 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 233 ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential*. *Economic Botany*, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1716 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 150 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 289 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 373 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 207 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 83 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 24 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 409 ; Smith, P.M., 1979, *Pimento*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 317 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 427 (Drawing) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 295 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 222