

Piper aduncum L.

Identifiants : 24498/pipadu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Piperales ;
- Famille : Piperaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Piperales ;
- Famille : Piperaceae ;
- Genre : Piper ;

- Synonymes : *Artanthe adunca* (L.) Miq, *Artanthe celtidifolia* (Kunth) Miq, *Piper aduncifolium* Trel, *Piper aduncum* var. *laevifolium* C. DC, *Piper anguillaespicum* Trel, *Piper celtidifolium* Kunth, *Piper disparispicum* Trel, *Piper elongatum* Vahl var. *laevifolium* (C. DC.) Trel, *Piper fatoanum* C. DC, *Piper flavescens* (C. DC.) Trel, *Piper hebecarpum* C. DC, *Piper intersitum* Trel, *Piper intersitum* var. *porcecitense* Trel, *Piper martinicense* C. DC, *Piper martinicense* var. *genuinum* Stehle, *Piper martinicense* var. *montis-pilati* C. DC, *Piper multinervium* var. *amplum* Trel, *Piper multinervium* var. *kantelolense* Trel, *Piper multinervium* M. Martens & Galeotti, *Piper multinervium* var. *skutchii* Trel, *Piper oblancheolatum* var. *fragilicaule* Trel, *Piper pseudovelutinum* var. *flavescens* C. DC, *Piper stehleorum* Trel, *Piper submolle* Trel, *Piper subrectinerve* C. DC, *Steffensia adunca* (L.) Kunth, *Steffensia celtidifolia* (Kunth) Kunth ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Spiked pepper*, *Hooked pepper*, , *Aduncum*, *Aperta-ruao*, *Biritac*, *Bwa majo*, *Bwa siwo*, *Cow's foot*, *False Kava*, *False Matico*, *Higuillo*, *Jaborandiba*, *Jointwood*, *Matico*, *Pimenta-do-mato*, *Seuseureuhan*, *Spanish elder*, *Wild pepper* ;



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

Parties comestibles : fruits, épices, feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Spice, Leaves^{{{{0(+x)}}}} Les fruits poivrés sont utilisés comme épice. Les fruits sont doux lorsqu'ils sont noirs et très mûrs. Les feuilles peuvent être utilisées comme potasse



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Bortolotto, I. M., et al, 2018, Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil. *Iheringia, Serie Botanica*, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116 ; Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. <http://www.b4fn.org/countries/brazil/> ; 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 1766 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1052 ; Duke, ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 171 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 500 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 664 ; Kinupp, V. F., 2007, Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil p 91 ; Peres, M. K., 2011, Diasporos do Cerrado Atrativos para Fauna: Chave Interativa Caracterizacao Visual e Relacoes Ecologicas. Masters thesis. Universidade de Brasilia. ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 260 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 34 ; Sieges, T. A., Hartemink, A. E., Hebinck, P., & Allen, B. J., 2005, The invasive shrub *Piper aduncum* and rural livelihoods in the Finschafen area of Papua New Guinea. *Human Ecology* 33(6): 875-893 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 275 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. Plate 37 (Photo) ; Sp. pl. 1:29. 1753 ; Thaman, R. R., 2016, The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 106 ; www.colecionandofrutas.org