

Piper betle L., 1753 (Poivrier bétel)

Identifiants : 24505/pipbet

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

• **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 :** *Chavica betle* Miq ;

• **Synonymes français :** bétel, betel ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** betel pepper , Akabui, Amasi katu, Gabuuy, Hirata, Igisi, Kata, Kebui, Kubaha, Kun, Kun-ywet-pin, Kura, Lou ye, Loupita, Manavasa, Mithi, Nagavalli, Nagurvel, Nup, Ofa, Ofa, Paan, Pan, Pan pata, Panpatta, Pathi, Pita, Plobo, Pupulu, Sanga, Sarapa, Sirih, Sla-tympew, Tamalapaku, Tambula, Tambuli, Trau khong, Vettila, Vettilai, Videchapana, Vilayadele, Vuvulu ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+X)}}} : feuilles, fruit^{{{(0+X)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+X)}}} culinaire(s) :

-il est utilisé comme masticatoire avec la noix de bétel ; les feuilles et/ou les fruits sont utilisés ; la chaux est ajoutée pour rendre le mélange plus alcalin de telle sorte que les composants chimiques soient activés ;

-les feuilles fraîches sont utilisées pour aromatiser les plats chinois et les soupes^{{{(0+X)}}}.

Il est utilisé comme masticatoire avec la noix de bétel. Les feuilles et / ou les fruits sont utilisés. De la chaux est ajoutée pour rendre le mélange plus alcalin afin que les constituants chimiques soient activés. Les feuilles fraîches sont utilisées pour parfumer les plats chinois et les soupes

Partie testée : feuilles^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{(0+X)}}}

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 81.9 | 203 | 49 | 6.4 | 59 | 0 | 0 | 0 |



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Un condiment commun et important dans les basses terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée et de la région de l'Asie du Sud-Est. Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A common and important condiment in the lowlands on Papua New Guinea and the SE Asian region. Leaves are sold in local markets^{{{(0(+x))}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il se produit dans les basses terres et jusqu'à environ 700 m d'altitude. Il a besoin d'une pluviométrie raisonnablement bonne. Dans les jardins botaniques de Cairns. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Chez MARDI^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It occurs in the lowlands and up to about 700 m altitude. It needs a reasonably good rainfall. In the Cairns Botanical Gardens. It suits hardiness zones 10-12. At MARDI^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Cambodge, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Guam, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Micronésie, Myanmar, Inde du nord-est Pacifique, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Îles Salomon, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, États-Unis, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Yap^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, China, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, Guam, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Micronesia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Solomon Islands, Sri Lanka, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam, West Africa, Yap^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe entre 1000 et 2000 espèces de Piper. Ils sont principalement sous les tropiques. Il contient 7,6 mg pour 100 g de poids sec et 4,3 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E)^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are between 1000-2000 Piper species. They are mostly in the tropics. It has 7.6 mg per 100 g dry weight and 4.3 mg fresh weight of alpha-tocopherol (Vitamin E)^{{{(0(+x))}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2559050 ;

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 459 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 803 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 118 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 283 ; 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 1767 ; Cowie, I, 2006, A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor) www.territorystories.nt.gov.au p 52