

Piper guineense Schumach. & Thonn., 1827 (Poivre de guinée)

Identifiants : 24525/pipgui

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- 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 : *Cubeba clusii* Miq, *Piper clusii* (Miq.) C. DC, *Piper famechonii* C. DC ;

- Synonymes français : poivre Ashanti, poivre du Bénin ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Guinea pepper, West African pepper , Abeka, Acachat, Adua, Ashanti pepper, Ashoesie, Beka, Benin pepper, Boloko, Bololoko, Fufop, Iketu, Iyeyeh, Kakwale, Kandase, Kapidi, Kechu, Keshu, Ketsu, Ketu, Kumpidi, Masoro, Mbeka, Mbikondi, Mtambuu mwitu, Ndong, Nhamaco, Nkefu, Ohaya, Oleleko, Olokoloko, Rukokota, Tambuu, Taquale, Tokesu, Toketchu, Toketu, Uda, Uziza, Zenbeleh, Zenbeleh-leh ;



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

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

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

-les fruits frais ou séchés sont utilisés pour aromatiser les soupes, le riz et d'autres aliments ; ils sont semblable au poivre doux ;

-les feuilles sont ajoutées aux soupes^{{{0(+x)}}} (utilisées cuites comme potherbe^{{{0(dp*)}}}) ; les feuilles sont également cuites et utilisées comme un substitut pour le thé ; les feuilles sont mâchées avec la noix de bétel comme un substitut pour Piper betle ;

-les cendres provenant de la plante sont utilisées comme substitut du sel^{{{0(+x)}}}.

Le fruit frais ou séché est utilisé pour aromatiser les soupes, le riz et d'autres aliments. C'est comme du poivre doux. Les feuilles sont ajoutées aux soupes. Les feuilles sont également cuites et utilisées comme substitut du thé. Les feuilles sont mâchées avec de la noix de bétel en remplacement du Piper betle. Ash des plantes est utilisé comme substitut du sel

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)
78.6	0	0	18.5	0	0	6.1	2.1



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 :**

Il est vendu sur les marchés locaux et à l'international^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is sold in local markets and internationally^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les forêts, les bois et le long des rivières^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It grows in forests, woodland and along rivers^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Bénin, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, RD Congo, Congo R, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Libéria, Nigéria, Sao Tomé-et-Principe, Sénégal, Sierra Leone, Tanzanie, Togo, Ouganda, Afrique de l'Ouest^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Benin, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Congo DR, Congo R, East Africa, Equatorial-Guinea, Gabon, Gambia, Ghana, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Liberia, Nigeria, Sao Tome and Principe, Senegal, Sierra Leone, Tanzania, Togo, Uganda, West Africa^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe entre 1000 et 2000 espèces de Piper. Ils sont principalement sous les tropiques^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are between 1000-2000 Piper species. They are mostly in the tropics^{{{0(+x)}}.}

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2558170 ;

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

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

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 40 ; Atato, A., et al, 2012 Especies lianescentes a fruits comestibles du Togo. Fruits. 67(5): 353-368 ; Bouba, A. A., et al, 2012, Proximate Composition, Mineral and Vitamin Content of Some Wild Plants Used as Spices in Cameroon. Food and Nutrition Sciences 3:423-432 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Busson, 1965, ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Danforth, R.M., & Boren, P.D., 1997, Congo Native fruits. Twenty-five of the best. Privately published. p 70 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 1. p 165, 172 ; Dibong, S. D., et al, 2011, Inventory and

Biodiversity of species edible wild fruits sold in the markets of Douala, Cameroon. International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology. 2(3). ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 171 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development.* p 33 ; Hoare A. L., 2007, *The Use of Non-timber Forest Products in the Congo Basin. Constraints and Opportunities.* Rainforest Foundation. p 13 ; Kunkel, ; Liengola, I. B., 2001, *A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo.* Syst. Geogr. Pl. 71:687-698 ; Meregini, O. A., 2005, *Some endangered plants producing edible fruits and seeds in Southeastern Nigeria.* Fruits, Vol. 60 pp 211-220 ; Morton, ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, *Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo.* FAO. p 34 ; Okigbo, B.N., *Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADCC countries.* Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 44 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa.* Kew. p 161 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 436 ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, *Edible Wild Plants of Tanzania.* RELMA p 524 ; C. F. Schumacher, *Beskr. Guin. pl.* 19. 1827 ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants, District Tshopo, DR Congo, Gen Resourc Crop Evol.* 58:585-618 ; Uphof, ; Zeven, A.C., 1979, *Black Pepper, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution.* Longmans. London. p 234 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especies du Cameroun.* CTA p 262