

Piper nigrum L., 1753 (Poivrier noir)

Identifiants : 24544/pipnig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- 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 français : poivre vert, poivre blanc, poivre gris, mignonette, poivre rouge, poivre ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black pepper, pepper, white pepper , hu jiao (cn transcrit), Pfeffer (de), pepe (it), kosh? (jp romaji), pimenta (pt), pimenta-da-índia (pt,br), pimenta-do-reino (pt,br), pimienta (es), peppar (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

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

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

-les baies sont utilisées comme épice ;

-le fruit séché est utilisé comme poivre ; le poivre noir est séché avec la peau et le poivre blanc a la peau retirée avant le séchage ; les baies vertes immatures sont vendues dans de la saumure ou séchées^{{{0(+x)}}}.

Les baies sont utilisées comme épice. Les fruits secs sont utilisés comme poivre. Le poivre noir est séché avec la peau et le poivre blanc a la peau imbibée et enlevée avant le séchage. Les baies vertes immatures sont vendues en saumure ou séchées.

Partie testée : graines - noir^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seeds - black^{{{0(+x)}}}

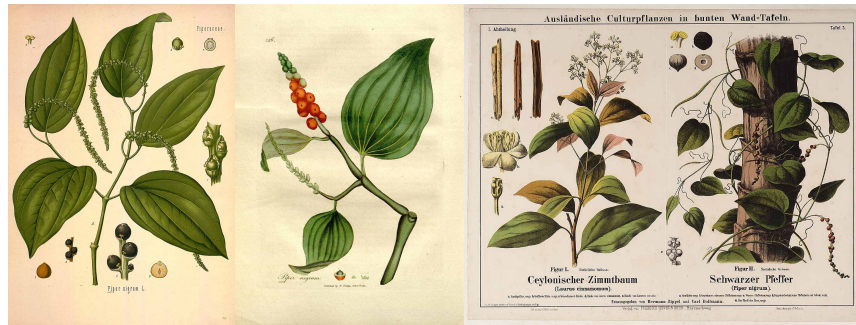
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
10.5	1067	255	11.0	19	21.0	28.9	1.4



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

- **Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 144, via plantillustrations
 Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., Medical Botany, 3th edition (1832) Med. Bot., ed. 3 vol. 4 (1832) t. 246, via plantillustrations
 Par Ausländische Culturpflanzen in bunten Wand-Tafeln t. 3 f. II , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il prend une certaine importance en tant que culture de rapport, mais il est peu utilisé localement comme épice. Environ 80 000 tonnes sont produites chaque année dans le monde. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : In Papua New Guinea it is becoming of some importance as a cash crop but is little used locally as a spice. About 80,000 tons are produced each year worldwide. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à au moins 1100 m d'altitude dans les régions équatoriales. Il convient aux zones avec une température comprise entre 24 ° et 26 ° C. Il ne supporte pas le gel. Il aime une humidité élevée et l'ombre. Il fait mieux avec une pluviométrie comprise entre 1200 et 2500 mm par an. Il a été planté dans des peuplements commerciaux dans quelques zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Dans les jardins botaniques de Cairns. Il est originaire des tropiques de l'Inde. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It grows from sea level up to at least 1100 m altitude in equatorial places. It suits areas with a temperature between 24Â° and 26Â°C. It cannot tolerate frost. It likes high humidity and shade. It does best with a rainfall between 1200 and 2500 mm per year. It has been planted in commercial stands in a few coastal areas of Papua New Guinea. In the Cairns Botanical Gardens. It originally came from the tropics of India. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, République démocratique du Congo, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Éthiopie, Fidji, FSM, Guam, Guyane, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Madagascar, Malaisie, Myanmar, Inde du nord-est, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Suriname, Thaïlande, Timor-Leste, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Ethiopia, Fiji, FSM, Guam, Guyana, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Madagascar, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Sao Tome and Principe, SE Asia, Singapore, South America, Spain, Sri Lanka, Suriname, Thailand, Timor-Leste, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West

Africa, West Indies^{{{{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 :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Piper_nigrum ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2569664 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28589> ;

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 460 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 804 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 283 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 804 ; 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 1776 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 87 ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 236 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1052 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 172 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 163 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 375 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands*. A Compendium. Food Plants International Inc. p 367 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 500 ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 299 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 256 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 333 ; Tseng Yung-chien, Xia Nianhe, Gilbert, M.G., *Piperaceae*. *Flora of China*. ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 177 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 235 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 46 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1832 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices*, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 156 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 313 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 383 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 415 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morton, ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 75 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 71 ; Ochse, ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 63 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 74 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 292 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 502 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 441 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 280 ; Sasi, R. & Rajendran, A., 2012, *Diversity of Wild Fruits in Nilgiri Hills of the Southern Western Ghats - Ethnobotanical Aspects*. *IJABPT*, 3(1) p 82-87 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova*, *Lawaii*, *Kuai*, *Hawaii*, Volume 2 p 59 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 278 ; Sp. pl. 1:28. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, *Hawaii*. p 457 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World*. An illustrated guide. Timber press. p 298 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 88 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique*. *Especies du Cameroun*. CTA p 262 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 18 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 218 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p ; Zeven, A.C., 1979, *Black Pepper*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 234 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 191