

Capsicum annuum L., 1753 (Piment)

Identifiants : 6333/capann

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Capsicum ;

- Synonymes : *Capsicum abyssinicum* A.Rich. 1850, *Capsicum angulosum* Mill. 1768, *Capsicum axi* Vell. 1829, *Capsicum cerasiforme* Mill. 1768 [*Capsicum annuum* L. var. *annuum*], *Capsicum grossum* L. 1753 [*Capsicum annuum* L. var. *annuum*], *Capsicum petenense* Standl. 1935 [*Capsicum annuum* L. var. *annuum*], *Capsicum ustulatum* Paxton 1838, *Capsicum violaceum* Desf. 1804 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;

- Synonymes français : poivron, piment fort, piment doux, poivre des Indes, poivre d'Inde, poivre de Tabaco, piment vrai, piment enviagé (erreur ? (qp*)), poivre du Brésil, poivre de Guinée (plutôt attribué à *Piper guineense*), poivre du Mexique, poivre du Portugal, poivre rouge, corail des jardins, corne, piment doux [*Capsicum annuum*, var. *annuum* et var. *grossum*], Piment Capsiane, piment annuel, poivron annuel, paprika [var. *cuneatum*], paprika de Hongrie [var. *cuneatum*], poivre d'Espagne [*Capsicum annuum*, var. *annuum* et var. *grossum*], poivre de Cayenne [var. *annuum*], poivron doux [var. *annuum*], piment [var. *annuum*], poivron [var. *annuum* et var. *grossum*], piment pepperoncini (piment pepperoncini = erronée ?) [cv. 'Pepperoncini'], piment queue de singe [cv. 'Pimento'], piment enragé du Pérou [cv. 'Pimento'], piment court conique [var. *abbreviatum*], piment de Cayenne à petits fruits [var. *abbreviatum* ? (qp*)], piment ancho [Groupe Ancho et cv. 'Mexican Ancho'], piment à sécher du Mexique [Groupe Ancho : cv. 'Mexican Ancho' et cv. 'Mulato'], piment à sécher à fruit rouge [Groupe Ancho cv. 'Mexican Ancho'], piment poblano [Groupe Ancho cv. 'Mexican Ancho'], piment ancho de Turquie [Groupe Ancho cv. 'Dolmalik'], piment dolmalik [Groupe Ancho cv. 'Dolmalik'], piment à sécher à fruit chocolat, piment mulato [Groupe Ancho cv. 'Dolmalik'], piment à sécher à fruit chocolat [Groupe Ancho cv. 'Mulato'], piment mulato [Groupe Ancho cv. 'Mulato'], piment banane [Groupe Banana et cv. 'Hungarian Wax'], poivron banane [Groupe Banana cv. 'Sweet Banana'], piment hongrois noir [cv. 'Hungarian black'], piment noir de Hongrie [cv. 'Hungarian black'], piment banane noir [cv. 'Hungarian black'], piment de Cayenne [Groupe Cayenne et cv. 'Red Cayenne'], poivron fort de Cayenne [cv. 'Red Cayenne'], poivre de Cayenne (ingrédient sous forme de poudre) [cv. 'Red Cayenne'], piment de Cayenne jaune [Groupe Cayenne cv. 'Yellow Cayenne'], piment Cayenne jaune [Groupe Cayenne cv. 'Yellow Cayenne'], piment du Mexique [cv. 'De Arbol'], piment long du Mexique [cv. 'De Arbol'], piment safran du Mexique [cv. 'Mirasol'], piment dressé du Mexique [cv. 'Mirasol'], piment jalapeño (piment jalapeno) [Groupe Jalapeño], jalapeño (jalapeno) [Groupe Jalapeño], piment chipotle (fruit séché) [Groupe Jalapeño], chilpocle (fruit séché) [Groupe Jalapeño], chilpotle (fruit séché) [Groupe Jalapeño], piment jalapeño hâif [cv. 'Early Jalapeño'], piment Jalapeño à large fruit [cv. 'Jumbo Jalapeño'], piment jalapeño tam [cv. 'Tam Jalapeño'], piment d'Espelette [Groupe Gorria], piment extra-long du Mexique [cv. 'Pasilla'], piment chocolat extra-long [cv. 'Pasilla'], piment de Hongrie [var. *cuneatum* et var. *annuum* Groupe 'Banana'], piment hongrois [var. *cuneatum* et var. *annuum* Groupe 'Banana'], poivron rouge, paprika [var. *cuneatum*], piment tepin [var. *glabriusculum*], piment oiseau [var. *glabriusculum*], piment des oiseaux [var. *glabriusculum*], chiltepin [var. *glabriusculum*], poivron doux [var. *grossum*], poivron California wonder golden [cv. 'Golden California Wonder'], poivron jaune carré d'Asti [cv. 'Quadrato Asti Giallo'], poivron blanc [var. *leucocarpum*], poivron jaune-pâle [var. *leucocarpum*]... ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bell pepper [var. *annuum*], capsicum pepper [var. *annuum*], Cayenne pepper [var. *annuum*], cherry pepper [var. *annuum*], chili pepper [var. *annuum*], cone pepper [var. *annuum*], green pepper [var. *annuum*], long pepper [var. *annuum*], paprika [var. *annuum*], pimento pepper [var. *annuum*], red cone pepper [var. *annuum*].

annuum], red pepper [var. annuum], sweet pepper [var. annuum], green capsicum (au) [var. annuum], red capsicum, sweet pepper, la liao (cn transcrit), Cayennepfeffer (de) [var. annuum], Cayenne (de) [var. parvo-acuminatum], Gemüsepaprika (de) [var. annuum], spanischer Pfeffer (de) [var. annuum], peperoncino (it) [var. annuum], peperone (it) [var. annuum], peperone dolce (it) [var. annuum], t?-garashi (jp romaji) [var. annuum], pimentão (pt) [var. annuum], ají (es) [var. annuum], chile (es) [var. annuum], guindilla (es) [var. annuum], jalapeno (es) [var. annuum], pasilla (es) [var. annuum], pimiento (es) [var. annuum], poblano (es) [var. annuum], serrano (es) [var. annuum], gochu (ko transcrit), spanskpeppar (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/0°C ;



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

Fruit (fruits^{27(+x)} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))} : épice^{27(+x)}]) comestible.(1*)

Détails :

Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé^{(((27(+x)))} ; ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts^{(((dp*))}. Plante très cultivée dans le monde ; nombreuses-x variétés et cultivars^{(((27(+x)))}.



(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu.(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines^{(((dp*))}, peut provoquer des inflammations internes sérieuses^{(((27(+x)))}, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu^{(((dp*))}.

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



De gauche à droite :

Par Arn, via wikimedia

Par Franz Eugen Köhler (Köhler's Medizinal-Pflanzen : List of Koehler Images, domaine public), via wikimedia

- Nombre de graines au gramme : 100/200 ;
- Liens, sources et/ou références :
 - Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12801> ;
 - ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum_annuum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698415 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8904> ;
- MMPND (en anglais) ;
- SysTax (en allemand) ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 67, par Louis Bubenicek) ;