

Capsicum annuum L., 1753 cv. 'Cerise Calabrese' **(Piment et poivron)**

Identifiants : 6376/capann6

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 ;**



- **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))}}}.



néant, inconnus ou indéterminés.(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)}}.

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

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

dont classification :