

Capsicum annum L., 1753 var. abbreviatum (Piment court conique)

Identifiants : 6380/capanna

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 ;

- **Synonymes français :** piment de Cayenne (ingrédient - poudre séchée), petit piment de Cayenne ? (qp*) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** short-fruited pepper ;



- **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 :