

Capsicum annuum L., 1753 var. annuum (Poivron)

Identifiants : 6381/capannb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 doux, piment, poivre d'Espagne, poivre de Cayenne, poivron doux ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bell pepper, capsicum pepper, Cayenne pepper, cherry pepper, chili pepper, cone pepper, green pepper, long pepper, paprika, pimento pepper, red cone pepper, red pepper, sweet pepper, green capsicum (au), Cayennepfeffer (de), Gemüsepaprika (de), spanischer Pfeffer (de), peperoncino (it), peperone (it), peperone dolce (it), t?-garashi (jp romaji), pimentão (pt), ají (es), chile (es), guindilla (es), jalapeno (es), pasilla (es), pimienta (es), poblano (es), serrano (es) ;

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



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité 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)):**



Par Nikodem Nijaki, via wikimedia

• *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=311784> ;