

# ***Capsicum chinense* Jacq., 1777**

## **cv. 'Biquinho'**

### **(Piment)**

**Identifiants : 6464/capchi1**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 07/05/2024**

- **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 : *Capsicum chinence* (nom invalide), *Capsicum sinense* Murray 1784, *Capsicum sinense* Jacq 1776 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), *Capsicum toxicarium* Poepp. ex Fingerh. 1832 ;**

- **Synonymes français : piment chien, habanero, piment habanero, piment antillais, piment de la Jamaïque, piment lampion, piment javanais, javanero, piment coiffe d'évêque, piment enragé du Pérou [var. charapa, var. chinchi-uchu et var. pucomncho], piment cerise sauvage du Pérou [var. charapa], piment cerise des Charapas [var. charapa], piment enragé de Bolivie [var. chinchi-uchu], piment sauvage du Brésil à fruits jaunes [var. microcarpa], piment des oiseaux du Brésil [var. microcarpa], piment oiseaux du Brésil [var. microcarpa], piment sauvage de Chanchamayo [var. pucomncho], piment habanero chocolate [cv. 'Chocolate Habañero'], piment de la Jamaïque à fruit chocolat [cv. 'Chocolate Habañero'], piment des caraïbes à large fruit [cv. 'Congo'], piment date de Floride [cv. 'Datil'], piment lanterne jaune [cv. 'Habañero'], piment lanterne de Cuba [cv. 'Habañero'], piment lanterne du Mexique [cv. 'Habañero'], piment habanero jaune [cv. 'Habañero'], piment lanterne rouge [cv. 'Habañero Rojo'], piment lanterne de la Jamaïque [cv. 'Habañero Rojo'], piment enragé long du Pérou [cv. 'Panca'], piment lie-de-vin du Pérou [cv. 'Panca'], piment lanterne rouge [cv. 'Red Savina' et cv. 'Red Squash'], piment lanterne ornemental [cv. 'Red Savina' et cv. 'Red Squash'], piment bonnet de la Jamaïque [cv. 'Rocotillo'], piment bonnet rouge [cv. 'Rocotillo'], piment rocotillo [cv. 'Rocotillo'], piment bonnet jaune [cv. 'Scotch Bonnet'], piment habañero à fruit jaune [cv. 'Yellow Habañero'] ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bonnet pepper, squash pepper, datil pepper, habanero pepper, piri-piri pepper, yellow squash pepper, pimenta-de-cheiro (pt,br), rocotillo (es), havannapeppar (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4°C (voire au delà, sous abris) ? ;**



- **Note comestibilité : \*\*\***

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

**Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup>] : légume<sup>0(+x)</sup> ; et/ou assaisonnement : épice<sup>(((dp\*))</sup>]) comestible<sup>0(+x)</sup>.(1\*)**

Détails :

Fruit - aromatisant<sup>0(+x)</sup>.

Partie testée : fruit - saveur<sup>0(+x) (traduction automatique)</sup>  
Original : Fruit - flavour<sup>0(+x)</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



Précautions :

(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<sup>0(dp\*)</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*\*

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



De gauche à droite :

Par , via x  
Par inconnu, via ecoumene

- Liens, sources et/ou références :

- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment\\_habanero\\_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_habanero_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum\\_chinense\\_\(source en anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_(source_en_anglais)) ;
  - [https://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum\\_chinense\\_\(source en anglais\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_(source_en_anglais)) ;

◦<sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum\\_chinense-Biquinho](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum_chinense-Biquinho) ;

- dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698475](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698475) ;
    - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8910> ;
    - [MMPND \(en anglais\)](#) ;

◦ dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

◦ dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 154 Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. Economic Botany 50(1) pp 71-107 Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 327 Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 182

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 232 Heiser, C.B., 1979, *Peppers, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 265 Herklots, Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 13 Hort. bot. vindob. 3:38, t. 67. 1777 Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1714, 1783 Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 376 Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 220