

# Capsicum annuum L., 1753 (Piment et poivron)

Identifiants : 867/capann

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - Famille : Solanaceae ;
- **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 :** piment fort, 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 jalapeño) [Groupe Jalapeño], jalapeño (jalapeno) [Groupe Jalapeño], piment chipotle (fruit séché) [Groupe Jalapeño], chilpotle (fruit séché) [Groupe Jalapeño], chilpotle (fruit séché) [Groupe Jalapeño], piment jalapeño hâtif [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. *leuocarpum*], poivron jaune-pâle [var. *leuocarpum*]... ;
- **Nom(s) anglais 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*], 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) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit (fruits $\mu$ 27(+x) $\mu$  [nourriture/aliment et/ou assaisonnement $\mu$ {{(dp\*) $\mu$  : épice $\mu$ 27(+x) $\mu$ ]) comestible.(1\*) ;

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



**Précautions à prendre :**

**(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.**

- **Catégories : pscf, pcg ;**
- **Nombre de graines au gramme : 100/200 ;**
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

**Par Franz Eugen Köhler (Köhler's Medizinal-Pflanzen : List of Köehler Images, domaine public), via Wikimedia Commons**

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12801> ;

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;
- [MMPND \(en anglais\)](#) ;
- [SysTax \(en allemand\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Capsicum annum" : [pages](#), [images](#) | "Piment et poivron" : [pages](#) ;**

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