

# ***Capsicum baccatum L., 1767***

## **(Aji)**

**Identifiants : 6426/capbac**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 26/04/2024**

- **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 cerasiflorum* Link 1821, *Capsicum chamaecerasus* Nees 1837, *Capsicum ciliare* Willd. 1809, *Capsicum conicum* Vell. 1829, *Capsicum frutescens* L. var. *baccatum* (L.) Irish. [*Capsicum baccatum* L. var. *baccatum* L.], *Capsicum microcarpum* Cav. 1803 [*Capsicum baccatum* L. var. *baccatum*], *Capsicum praetermissum* Heiser & P.G.Sm. 1958 [*Capsicum baccatum* var. *praetermissum* (Heiser & P.G.Sm.) Hunz.], *Capsicum umbilicatum* Vell. 1827-1831 [*Capsicum baccatum* L. var. *umbilicatum* (Vell.) Hunz. & Barboza] ;
- **Synonymes français :** locoto, piment sauvage de Bolivie [var. *baccatum* L.], piment ornemental du Pérou [var. *baccatum* L.], cumari [var. *praetermissum*], piment chien [var. *pendulum*], piment du Pérou à petits fruits [var. *microcarpum*], piment jaune de Cuzco [var. *pendulum*] ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** aji [var. *pendulum*], bishop's-hat [var. *umbilicatum*], Brown's pepper [var. *pendulum*], Christmas bell [var. *umbilicatum*], Peruvian pepper [var. *pendulum*], peruanischer Pfeffer [var. *pendulum*], chinchi uchu [var. *pendulum*], ají [var. *pendulum*], piris [var. *pendulum*], locoto [var. *baccatum*], escabeche [var. *pendulum*], bärpeppar (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Fruit (fruits<sup>27(+x)</sup> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement<sup>27(+x)</sup> : épice<sup>27(+x)</sup>]) comestible.(1\*)**

**Détails :**

**Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé<sup>27(+x)</sup>.**

**Les fruits sont séchés et jaunissent. Ils sont chauds et épicés. Ils sont utilisés pour l'assaisonnement**

**Partie testée : fruit<sup>27(+x)</sup> (traduction automatique)**

**Original : Fruit<sup>27(+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



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

- **Note médicinale :** \*\*\*

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

Descourtilz M.E. (*Flore médicale des Antilles*, vol. 6: t. 423, 1828) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*C'est un légume cultivé commercialement*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

*Original : It is a commercially cultivated vegetable*<sup>(((0(+x))</sup>.

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à 1600 m d'altitude en Argentine. Il a besoin d'une température supérieure à 4-13 ° C selon le cultivar*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

*Original : A tropical plant. It grows from sea level up to 1600 m altitude in Argentina. It needs a temperature above 4-13°C depending on cultivar*<sup>(((0(+x))</sup>.

- **Localisation :**

*Andes, Argentine, Bolivie, Brésil, Amérique centrale, Colombie Costa Rica, République dominicaine, Équateur, Europe, Guatemala, Haïti, Hawaï, Inde, Japon, Mexique, Amérique du Nord, Pacifique, Paraguay, Pérou, Amérique du Sud, Turquie, Uruguay, USA, Venezuela, Antilles*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

*Original : Andes, Argentina, Bolivia, Brazil, Central America, Colombia Costa Rica, Dominican Republic, Ecuador, Europe, Guatemala, Haiti, Hawaii, India, Japan, Mexico, North America, Pacific, Paraguay, Peru, South America, Turkey, Uruguay, USA, Venezuela, West Indies*<sup>(((0(+x))</sup>.

- **Notes :**

*Il existe 10 espèces de Capsicum*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

*Original : There are 10 Capsicum species*<sup>(((0(+x))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

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

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698448](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698448) ;
  - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8907> ;
  - [MMPND \(en anglais\)](#) ;

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

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

Bortolotto, I. M., et al, 2018, *Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil.* Iheringia, Serie Botanica, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses.* DK Books. p 154 ; Castillo, R. O., 1995, *Plant Genetic Resources in the Andes: Impact, Conservation, and Management.* Crop Science 35:355-360 ; Descr. pl. 2:371. 1802 (As *Capsicum microcarpum*) ; Ekman Herbarium records Haïti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 232 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 154 ; 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 ; 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 ; Kinupp, V. F., 2007, *Plantas alimenticias nao-convencionais da regiao metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil* p 100 ; Kinupp, V. F. & Bergman, I., 2008, *Protein and minerals of native species, potential vegetables and fruits.* Cienc. Tecnol. Aliment. Vol. 28 No. 4 Campinas Oct/Dec. ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food.* CUP p 1715 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition.* Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 376 ; Mant. pl. 1:47. 1767 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics.* Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 219 ; Montani, M. C. & Scarpa, G. F., 2016, *Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del noreste de la provincia de Salta, Argentina.* Darwiniana, nueva serie vol.4 no.1 San Isidro jul. 2016 ; Plant Ecology - Reviews of Research. 1955, *Arid Zone Research VI.* UNESCO p 97 (As *Capsicum microcarpum*) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison.* Journal of Applied Botany and Food Quality 83:90-101 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy.* Springer. p 83 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora.* Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 532 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 117 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz.* p 222 (As *Capsicum microcarpum*) ; [www.theplantlist.org](http://www.theplantlist.org)