

# Capsicum pubescens Ruiz & Pav., 1794 (Rocoto)

Identifiants : 6518/cappub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- **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 grandiflorum* Kuntze, *Capsicum lanceaefolium* (Miers) Kuntze, *Capsicum violaceum* Kunth 1818 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;

- **Synonymes français :** piment rocoto [*Capsicum pubescens* et cv. 'Rocoto'], locoto, manzano (piment-pomme), peron (piment-poire), arbre à poivrons, piment rocoto à fruit jaune [cv. 'Canario'], piment canary [cv. 'Canario'], rocoto jaune [cv. 'Canario'], rocoto orange [cv. 'Orange Rocoto'], rocoto [cv. 'Rocoto'], piment d' Arequipa [cv. 'Rocoto'] ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** rocoto, tree pepper, black-seeded pepper, large-flowered pepper , chile jutiapa (es), manzana (es), llata (es) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C ;



- **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<sup>(((dp\*))</sup> : épice<sup>0(+x)</sup>]) comestible<sup>0(+x)</sup>. (1\*) Les fruits sont utilisés comme épice. Ils sont également utilisés comme légume. Les graines sont enlevées puis farcies de fromage ou de saucisse et cuites au four

Partie testée : fruit<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<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



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*\*

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



Par Adam mckenna, via wikimedia

- **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. En Amérique du Sud, il pousse à 1500-3300 m d'altitude. En Indonésie, il est cultivé au-dessus de 1400 m d'altitude. Il ne donne pas bien ses fruits dans certaines régions des tropiques. Il convient aux zones de rusticité 10-12**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

**Original :** *A tropical plant. In South America it grows at 1500-3300 m altitude. In Indonesia it is cultivated above 1400 m altitude. It does not set fruit well in some parts of the tropics. It suits hardiness zones 10-12*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Andes, Asie, Australie, Andes, Bolivie, Amérique centrale, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Guatemala, Honduras, Indonésie, Mexique, Amérique du Nord, Pérou, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Venezuela**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

**Original :** *Andes, Asia, Australia, Andes, Bolivia, Central America, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Honduras, Indonesia, Mexico, North America, Peru, SE Asia, South America, Venezuela*<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 :**

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment\\_rocoto\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_rocoto_(en_français)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Capsicum\\_pubescens\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Capsicum_pubescens_(source_en_anglais)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum\\_pubescens\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_pubescens_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698612](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698612) ;

◦ [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" :

Anguilar-Stoen, M, et al, 2009, Home Gardens Sustain Crop Diversity and Improve Farm Resilience in Candelaria Loxicha, Oaxaca, Mexico. *Human Ecology*, 37:55-77 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 155 ; 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 ; *Fl. peruv.* 2:30. 1799 ; 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 ; Joyal, E., 1987, *Ethnobotanical Field Notes from Ecuador: Camp, Prieto, Jorgensen, and Giler*. *Economic Botany* 41(2): 163-189 ; 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 1810 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 377 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 248 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 526 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; 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 ; [www.theplantlist.org](http://www.theplantlist.org)