

# ***Pimenta dioica* (L.) Merr., 1947**

## **(Piment de la jamaïque)**

**Identifiants : 2565/pimdio**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 29/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Myrtaceae ;
- **Synonymes :** *Myrtus dioica* L. 1753 (= basionym, *Myrtus pimenta* L. 1753, *Pimenta officinalis* Lindl. 1821, *Pimenta pimenta* (L.) H. Karst. 1882, *Pimenta vulgaris* Lindl. 1829 ;
- **Synonymes français :** quatre-épices, poivre de la Jamaïque, tout-épice (tout-épices), piment-giroflée (piment girofle), poivrier-giroflée (poivre girofle), poivre aromatique, bois d'inde, myrte-piment ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** allspice, clover-pepper, Jamaica-pepper, pimenta, pimento , Nelkenpfeffer (de), Pimentbaum (de), Piment (de), pimenta-de-jamaica (pt,br), malaqueta (es), kryddpeppar (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -1/-1,5 à -2,5°C (selon plantogram) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : fruit, graines, feuilles, épice, herbe, feuilles - théμ{{0(+x)μ.  
**Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) :**
  - les graines sèches sont utilisées pour parfumer les aliments ;
  - le fruit vert est séché rapidement pour produire le tout-épice (allspice, all-spice) ;
  - le fruit contient une huile utilisée en aromatisation ;
  - il est utilisé pour aromatiser les plats de viande, pickles, sauces et farces ; il peut être utilisé dans des plats de légumesμ{{0(+x)μ (s'agit-il des graines, du fruit vert et/ou de l'huile ? (qp\*)) ;
  - les feuilles peuvent être utilisées comme condiment ; elles peuvent également être utilisées pour le théμ{{0(+x)μ.



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Nombre de graines au gramme :** 45 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "*Pimenta dioica*" :** [pages](#), [images](#) | "*Piment de la jamaïque*" : [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL " (en anglais) ;

**dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 456 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 322 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 798 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 74 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.

Vol 2 (I-Z) p 1757 (*As Pimenta officinalis*) ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 243 ; Contr. Gray Herb. 165:37. 1947 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 32 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 159 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 163 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 495 (*As Pimenta officinalis*) ; 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 12 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 233 ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential*. *Economic Botany*, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1716 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 150 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 289 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 373 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 207 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 83 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 24 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 409 ; Smith, P.M., 1979, *Pimento*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 317 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 427 (Drawing) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 295 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 222