

Piper longum L., 1753 (Poivre long)

Identifiants : 24532/piplon

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Piperales ;
- Famille : Piperaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Piperales ;
- Famille : Piperaceae ;
- Genre : Piper ;

- Synonymes : *Chavica roxburghii* Miquel, According to PROSEA *Piper longum* does not occur in Malesia and has been confused with *P. sarmentos* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Indian long pepper, jaborandi pepper, long pepper , bi bo (cn transcrit), langer Pfeffer (de), pimenta-longa (pt), lãngpeppar (sv) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, herbe, épice, feuilles^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les fruits sont utilisés comme aromatisant ; ce sont des baies qui sont séchées et utilisées comme épice ; elles sont ajoutées aux currys et pickles ;

-les feuilles sont consommées crues, frites avec de la viande ou dans les soupes^{{{0(+x)}}} ; feuilles cuites comme potherbe^{{{0(dp*)}}}.

Les fruits sont utilisés comme arôme. Ce sont des baies séchées et utilisées comme épice. Ils sont ajoutés aux currys et aux cornichons. Les jeunes fruits sont consommés crus. Les feuilles sont consommées crues, frites avec de la viande ou utilisées dans les soupes.



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

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



De gauche à droite :

Par Blanco, M., Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3 t. 362, via plantillustrations

Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., Medical Botany, 3th edition (1832) Med. Bot., ed. 3 vol. 4 (1832) t. 247, via plantillustrations

Par Zorn, J., Oskamp, D.L., Afbeeldingen der artseny-gewassen (1796-1800) Afb. Arts.-Gew. vol. 6 (1800) t. 575, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Il est vendu sur les marchés^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant. It is sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale et subtropicale. Au Népal, il atteint environ 800 m d'altitude. En Chine, il pousse à environ 600 m d'altitude dans le Yunnan. Il est cultivé dans d'autres provinces du sud. Dans XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical and subtropical plant. In Nepal it grows to about 800 m altitude. In China it grows at about 600 m altitude in Yunnan. It is cultivated in other provinces in the south. In XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Philippines, Asie du Sud-Est, Sikkim, Sri Lanka, Thaïlande, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Philippines, SE Asia, Sikkim, Sri Lanka, Thailand, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe entre 1000 et 2000 espèces de Piper. Ils sont principalement sous les tropiques. Il est utilisé en médecine. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are between 1000-2000 Piper species. They are mostly in the tropics. It is used in medicine. It has anticancer properties^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2568895 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400109> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 460 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 283 ; 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 1766, 1774 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 171 ; Ghorbani, A., et al, 2012, A comparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed Nature Reserve, Yunnan, SW China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 8:17 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 500 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 299 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 256 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 235 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 333 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 62 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. *Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1789 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices*, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 160 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 384 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 365 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 297 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 118 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 436 ; Ramachandran, V.S., 1987, *Further Notes on the Ethnobotany of Cannanore District, Kerala*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 47- ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. *Natural Product Radiance* Vol. 6(5): p 420 ; Sp. pl. 1:29. 1753 ; Tseng Yung-chien, Xia Nianhe, Gilbert, M.G., *Piperaceae*. *Flora of China*. ; Uprety, Y., et al, 2012, *Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal*. *Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine* 8:16 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 298 ; Zeven, A.C., 1979, *Black Pepper*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 234