

# Schinus molle L., 1753 (Faux-poivrier odorant)

Identifiants : 5812/schmol

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 30/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Anacardiaceae ;

- **Synonymes français :** faux-poivrier (faux poivrier), poivrier de Californie, poivrier d'Amérique, poivrier à baies roses, poivrier sauvage, poivre rose, molée des jardins ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** California peppertree, peppertree, Peruvian peppertree, Peruvian-mastictree (Peruvian mastic tree), peruanischer Pfefferbaum (de), Pfefferbaum (de), aroeira-do-Amazonas (pt,br), aroeira-folha-de-salso (pt,br), aroeiro-mole (pt,br), corneiva (pt,br), pimenteira-do-Peru (pt,br), aguaribai (es), molle (es), pimientero falso (es), pirul (es), rosépeppar (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5/-4 (-2?, -7/-8 et jusqu'à -10?) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fruit comme épice.  
**Utilisation(s)/usage(s) culinaires :**
  - les feuilles et les fruits ont un goût poivré ; ils sont utilisés pour faire une boisson ;
  - les baies séchées, grillées sont utilisées comme un substitut poivré ; les fruits sont utilisés pour faire du vin ;
  - une huile distillée à partir du fruit est utilisée comme une épice.



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : il y a quelques rapports que les grains de poivre sont nocifs ; ils contiennent un alcaloïde ; ils ne doivent pas être consommés en grandes quantités.

- **Nombre de graines au gramme :** 28 ;

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Schinus molle" : [pages](#), [images](#) | "Faux-poivrier odorant" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "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 556 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 368 ; Bekele-Tesemma A., Birnie, A., & Tengnas, B., 1993, *Useful Trees and Shrubs for Ethiopia*. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 5. p 408 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 128 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 914 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society*

A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 942 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1322 ; Dharani, N., 2002, *Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa*. Struik. p 155 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ethiopia: *Famine Food Field Guide*. <http://www.africa.upenn.edu/faminefood/category3.htm> ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 10 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Hall, N. et al, 1972, *The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia*, AGPS, Canberra. p 395 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 293 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 288 ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya*. p 552 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1811 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 212 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 59 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 72 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 185 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 79 ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, *Useful Trees and Shrubs for Tanzania. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6*. p 432 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 144 ; Quintana, C. M., 2010, *Wild Plants in the Dry Valleys Around Quito Ecuador. An Illustrated Guide*. Publicaciones del Harbario, QCA p 61 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 28th March 2011] ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 168 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 278 ; Sp. pl. 1:388. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 106 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 278 ; Woodson, R. E. et al, 1967, *Flora of Panama. Part 6. Family 101. Anacardiaceae*. Annals of the Missouri Botanical Gardens, Vol. 54, No. 3 p 361 (Drawing)