

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

Identifiants : 29340/schmol

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;
- Genre : Schinus ;

- **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, local(aux) et/ou international(aux) :** California peppertree, peppertree, Peruvian peppertree, Peruvian-mastic tree (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°C (-2°C?, -7/-8°C et jusqu'à -10°C?) ;



- **Note comestibilité :** **

- **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 comme épice^{{{(0+X)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+X)}}} 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^{{{(0+X)}}}.(1*)

Les feuilles et les fruits ont un goût poivré. Ils servent à faire un verre. Les baies séchées et torréfiées sont utilisées comme substitut poivré. Une huile distillée à partir du fruit est utilisée comme épice. ATTENTION: Certains rapports indiquent que les grains de poivre sont nocifs. Ils contiennent un alcaloïde. Ils ne doivent pas être consommés en grande quantité. Les fruits sont utilisés pour faire du vin



(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.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : 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^{{{0(+x)}}}.

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) Bot. Mag. vol. 61 (1834) [tt. 3290-3373] t. 3339, via plantillustrations
Par Duhamel du Monceau, H.L., *Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel]* (1800-1819) *Traité arbr. arbust.*, ed. 2 vol. 6 (1815) t. 10, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les fruits sont surtout consommés par les enfants^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : The fruit are eaten especially by children^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Il pousse dans les régions tropicales et subtropicales. Il convient aux climats chauds et secs. Il est endommagé par le gel. Il a besoin de températures supérieures à 10 °C. Il préfère les sols bien drainés mais poussera dans la plupart des sols. Il peut pousser dans les sols sableux. Il est très résistant à la sécheresse. Il poussera dans les zones avec moins de 1 000 mm de précipitations. Il fait mieux dans une position ensoleillée. Sous les tropiques, il pousse à des altitudes plus élevées. Il peut tolérer l'alcalinité et la salinité. En Ethiopie, il passe du niveau de la mer à 2 400 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Arboretum Tasmania^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It grows in tropical and subtropical regions. It suits warm dry climates. It is damaged by frost. It needs temperatures above 10Â°C. It prefers well drained soils but will grow in most soils. It can grow in sandy soils. It is very drought resistant. It will grow in areas with less than 1,000 mm rainfall. It does best in a sunny position. In the tropics it grows at higher elevations. It can tolerate alkalinity and salinity. In Ethiopia it grows from sea level to 2,400 m altitude. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 9-11. Arboretum Tasmania^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Algérie, Andes, Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Botswana, Brésil *, Canada, Amérique centrale, Chili, Colombie, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, Égypte, Érythrée, Éthiopie, Europe, France, Gambie, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Irak, Israël, Italie, Jamaïque, Kenya, Lesotho, Libye, Malawi, Méditerranée, Mexique, Myanmar, Namibie, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Paraguay, Pérou *, Portugal, Slovénie, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Soudan, Tanzanie, Tasmanie, Turquie, Ouganda, Uruguay, USA, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Yémen, Zambie, Zimbabwe^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Algeria, Andes, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Botswana, Brazil*, Canada, Central America, Chile, Colombia, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, Eritrea, Ethiopia, Europe, France, Gambia, Greece, Haiti, Hawaii, India, Iraq, Israel, Italy, Jamaica, Kenya, Lesotho, Libya, Malawi, Mediterranean, Mexico, Myanmar, Namibia, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Paraguay, Peru*, Portugal, Slovenia, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sudan, Tanzania, Tasmania, Turkey, Uganda,

Uruguay, USA, Venezuela, West Africa, Yemen, Zambia, Zimbabwe^{{{(0+X)}}}.

◦ Notes :

Parce que les grains de poivre sont très gras, ils peuvent obstruer le moulin à poivre. Il existe environ 30 espèces de Schinus. Il s'agit d'un hôte alternatif à l'échelle des agrumes noirs^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Because the pepper corns are very oily they can clog the pepper grinder. There are about 30 Schinus species. This is an alternative host to black citrus scale^{{{(0+X)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 28 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Schinus_molle ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2480199 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70668> ;

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 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*. <https://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 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 Herbario, QCA p 61 Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://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)