

Piper sarmentosum Roxb., 1820 (Poivre sarmenteux)

Identifiants : 24562/pipsar

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 hainana* C.DC, *Chavica sarmentosa* (Roxburgh) Miquel, *Piper albispicum* C DC, *Piper brevicaule* C DC, *Piper gymnostachyum* C DC, *Piper lolot* C DC, *Piper pierrei* C DC, *Piper saigonense* C DC ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : wild pepper, vegetable pepper, lolot pepper, Aimanas ai leten, 'i: le:d, Bo la lot, Cabean, Cha phlu, Cha plu, Chabai, Chaphlu, Chhiplou, Chi phlu, Chiaobiouluo, Daun kadok, Jia ju, Julo, Kadok batu, Karuk, l(oos)t tat ph(aws)t, La lot, Lot, Morech ansai, Nom wa, Pa dan, Pake, Pak ereart, Patai-butu, Phak i leut, Phlu ling, Poivre lolot, Sirih tanah, Tat bat, Ti(ee)u, ;



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

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

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

-la feuille est légèrement piquante et est consommée crue ; elles sont également ajoutées aux currys ou blanchies et consommées comme potherbe ; les feuilles sont utilisées pour envelopper un plat collation asiatique ; elles sont également utilisées dans les soupes ;

-le fruit séché est utilisé comme épice^{{{0(+x)}}}.

La feuille est légèrement piquante et se consomme crue. Ils sont également ajoutés aux currys ou blanchis et consommés comme potasse. Les feuilles sont utilisées pour envelopper un plat de collation asiatique. Ils sont également utilisés dans les soupes. Le fruit séché est utilisé comme épice. Les feuilles sont mâchées avec de la noix de bétel. Les feuilles sont utilisées comme arôme pour les plats de viande

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
81.1	321	0	4.0	0	0	0	0



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les forêts dans les endroits humides à proximité des villages et du niveau de la mer jusqu'à 1000 m d'altitude dans le sud de la Chine. Il fait mieux dans les endroits ombragés. Il pousse dans les endroits humides des forêts. À Hawaï, il est cultivé sous une toile d'ombrage. Les vents secs font brunir les feuilles et gâchent leur apparence. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in forests in wet places near villages and from near sea level to 1000 m altitude in S China. It does best in shady places. It grows in humid locations in forests. In Hawaii it is grown under shade cloth. Dry winds turn the leaves brown spoiling their appearance. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Cambodge, Chine, Timor oriental, Inde, Indochine, Indonésie *, Laos, Malaisie, Marquises, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Thaïlande, Timor-Leste, Vietnam^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).*

Original : Asia, Australia, Cambodia, China, East Timor, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Marquesas, Pacific, Philippines, SE Asia, Singapore, Thailand, Timor-Leste, 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 peut-être des propriétés anticancéreuses. Il contient 10,1 mg pour 100 g de poids sec et 6,0 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E)^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are between 1000-2000 Piper species. They are mostly in the tropics. It is used in medicine. It possibly has anti-cancer properties. It has 10.1 mg per 100 g dry weight and 6.0 mg fresh weight of alpha-tocopherol (Vitamin E)^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-25004425 ;

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

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

Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 218 ; 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 1782 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 95 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 172 ; Fl. ind. 1:162. 1820 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 660 ; 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 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 46 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 63 ; Miesan, K. H. & Mohamed, S., 2001, Flavonoid (Myricetin, Quercetin, Kaempferol, Luteolin, and Apigenin) Content of Edible Tropical Plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49:3016-3112 ; MARDI Malaysia ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 81 ; Ogle, B. M., et al, 2003, Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam. *Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 301 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 261 ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, *Herbs of Malaysia*, Marshall Cavendish. p 188 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 38, 71 ; Tseng Yung-chien, Xia Nianhe, Gilbert, M.G., Piperaceae. *Flora of China*. ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 113 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. *Economic Botany*. 58(4): 647-667. ; Yeoh, H. and Wong, P. F., 1993, Food value of lesser utilised tropical plants. *Food Chemistry* 46:239-241