

# 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

• **Classification phylogénétique :**

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

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classis~~ae 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-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°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)**<sup>{{(0+\*)}}</sup> : fruit comme épice<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{(0+\*)}}</sup> 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<sup>{{(0+\*)}}</sup>.(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



**Précautions :**

**(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : 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<sup>0(+x)</sup>.**

- **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*

• Nombre de graines au gramme : 28 ;

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Schinus\\_molle](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Schinus_molle) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2480199](http://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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"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](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; <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)