Capsicum annuum L., 1753 var. annuum (Poivron)

Identifiants : 6381/capannb

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
    - ***Genre : Capsicum ;***
- ***Synonymes français : piment doux, piment, poivre d'Espagne, poivre de Cayenne, poivron doux ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bell pepper, capsicum pepper, Cayenne pepper, cherry pepper, chili pepper, cone pepper, green pepper, long pepper, paprika, pimento pepper, red cone pepper, red pepper, sweet pepper, green capsicum (au) , Cayennepfeffer (de), Gemüsepaprika (de), spanischer Pfeffer (de), peperoncino (it), peperone (it), peperone dolce (it), t?-garashi (jp romaji), pimentão (pt), ají (es), chile (es), guindilla (es), jalapeno (es), pasilla (es), pimiento (es), poblano (es), serrano (es) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/0°C ;***

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

  Fruit (fruits[27(+x)] [nourriture/aliment et/ou assaisonnement[{{{(dp*)}}}] : épice[27(+x)]]) comestible.(1*)

  Détails :

  Selon les variétés, le caractère piquant est plus ou moins développé[{{{27(+x)}}}] ; ainsi, on distingue : les piments doux (dont les poivrons) des piments forts[{{{(dp*)}}}]. Plante très cultivée dans le monde ; nombreuses-x variétés et cultivars[{{{27(+x)}}}].

  néant, inconnus ou indéterminés.(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines[{{{(dp*)}}}], peut provoquer des inflammations internes sérieuses[{{{27(+x)}}}], proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu[{{{(dp*)}}}].

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

Par Nikodem Nijaki, via wikimedia

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

  dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=311784 ***;***