

Capsicum chinense Jacq., 1777 (Piment habanero)

Identifiants : 6463/capchi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- 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 : Capsicum chinense (nom invalide), Capsicum sinense Murray 1784, Capsicum sinense Jacq 1776 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), Capsicum toxicarium Poepp. ex Fingerh. 1832 ;

- Synonymes français : piment enragé de la Jamaïque, piment chien, habanero, piment antillais, piment de la Jamaïque, piment lampion, piment javanais, javanero, piment coiffe d'évêque, piment enragé du Pérou [var. charapa, var. chinchu-uchu et var. pucomncho], piment cerise sauvage du Pérou [var. charapa], piment cerise des Charapas [var. charapa], piment enragé de Bolivie [var. chinchu-uchu], piment sauvage du Brésil à fruits jaunes [var. microcarpa], piment des oiseaux du Brésil [var. microcarpa], piment oiseaux du Brésil [var. microcarpa], piment sauvage de Chanchamayo [var. pucomncho], piment habanero chocolat [cv. 'Chocolate Habanero'], piment de la Jamaïque à fruit chocolat [cv. 'Chocolate Habanero'], piment des caraïbes à large fruit [cv. 'Congo'], piment date de Floride [cv. 'Datil'], piment lanterne jaune [cv. 'Habanero'], piment lanterne de Cuba [cv. 'Habanero'], piment lanterne du Mexique [cv. 'Habanero'], piment habanero jaune [cv. 'Habanero'], piment lanterne rouge [cv. 'Habanero Rojo'], piment lanterne de la Jamaïque [cv. 'Habanero Rojo'], piment enragé long du Pérou [cv. 'Panca'], piment lie-de-vin du Pérou [cv. 'Panca'], piment lanterne rouge [cv. 'Red Savina' et cv. 'Red Squash'], piment lanterne ornemental [cv. 'Red Savina' et cv. 'Red Squash'], piment bonnet de la Jamaïque [cv. 'Rocotillo'], piment bonnet rouge [cv. 'Rocotillo'], piment rocotillo [cv. 'Rocotillo'], piment bonnet jaune [cv. 'Scotch Bonnet'], piment habanero à fruit jaune [cv. 'Yellow Habanero'] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bonnet pepper, squash pepper, datil pepper, habanero pepper, piri-iri pepper, yellow squash pepper, pimenta-de-cheiro (pt,br), rocotillo (es), havannapepper (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4°C (voire au delà, sous abris) ? ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit^{0(+x)} (fruits [nourriture/aliment^{(((dp*))} : légume^{0(+x)} ; et/ou assaisonnement : épice^{(((dp*))}]) comestible^{0(+x)}. (1*)

Détails :

Fruit - aromatisant^{(((0(+x)))}.

Les fruits très chauds sont utilisés comme épice. Il est utilisé dans les ragoûts et les sauces

Partie testée : fruit - saveur^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Fruit - flavour^{{{{0(+x)}}}}

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



(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu.(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu^{{{{0dp}}}}.

• Note médicinale : ****

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



Par Manuel Hölss, via wikimedia

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. C'est une plante cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is a cultivated plant^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Distribution :

Une plante tropicale. Dans les Andes, il passe du niveau de la mer à 1 600 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Ils ont besoin d'une température supérieure à 4-13 ° C selon le cultivar. À ECHO, en Floride^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. In the Andes it grows from sea level to 1,600 m above sea level. It suits hardiness zones 10-12. They need a temperature above 4-13°C depending on cultivar. At ECHO, Florida^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Amazonie, Andes, Argentine, Asie, Australie, Belize, Bolivie, Brésil, Burkina Faso, Caraïbes, Amérique centrale, Îles Cook, Cuba, Ghana, Inde, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Pérou, Puerto Rico, Sikkim, Amérique du Sud, USA, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Andes, Argentina, Asia, Australia, Belize, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Caribbean, Central America, Cook Islands, Cuba, Ghana, India, Jamaica, Mexico, Nicaragua, Nigeria, North America, Pacific, Peru, Puerto Rico, Sikkim, South America, USA, West Africa, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

Il existe 10 espèces de Capsicum^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 10 Capsicum species^{{{0(+x)}}}.

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

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_habanero (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense (source en anglais) ;
- https://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum_chinense ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698475 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8910> ;
- [MMPND](#) (en anglais) ;

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

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

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 154
Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107
Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386
Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 327
Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 182
Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 232
Heiser, C.B., 1979, *Peppers*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 265
Herklots, Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. *FAO Plant Production and Protection Series No 26*. FAO, Rome. p 13
Hort. bot. vindob. 3:38, t. 67. 1777
Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152
Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1714, 1783
Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 376
Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 220