

Capsicum chinense Jacq., 1777 cv. 'Biquinho'

(Piment)

Identifiants : 6464/capchi1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- 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 chien, habanero, piment 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 oiseau du Brésil [var. microcarpa], piment sauvage de Chanchamayo [var. pucomncho], piment habanero chocolat [cv. 'Chocolate Habañero'], piment de la Jamaïque à fruit chocolat [cv. 'Chocolate Habañero'], piment des caraïbes à large fruit [cv. 'Congo'], piment date de Floride [cv. 'Datil'], piment lanterne jaune [cv. 'Habañero'], piment lanterne de Cuba [cv. 'Habañero'], piment lanterne du Mexique [cv. 'Habañero'], piment habanero jaune [cv. 'Habañero'], piment lanterne rouge [cv. 'Habañero Rojo'], piment lanterne de la Jamaïque [cv. 'Habañero 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 habaño à fruit jaune [cv. 'Yellow Habañero'] ;

- 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)}}}.

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



Précautions :

(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^{{{{0(dp*)}}}.

• Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par , via x

Par inconnu, via ecoumene

• 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-Biquinho ;

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*