

Capsicum chinense Jacq., 1777

cv. 'California'

(Piment enragé de la Jamaïque)

Identifiants : 6475/capchi2

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 oiseaux 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) ;**



- **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)):



Par Nytsuga, via wikimedia

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_habanero_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Piment_habanero_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense_(source_en_anglais)) ;
- [https://es.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-California ;

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