

Capsicum frutescens L., 1753 (Piment)

Identifiants : 6501/capfru

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- 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 annuum L. 1753 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL), Capsicum annuum var. frutescens (L.) Kuntze 1891, Capsicum minimum Roxb., Capsicum minimum Blanco 1768 (synonyme mais nom illégitime) ;

- Synonymes français : piment oiseau, piment des oiseaux, piment enragé, tabasco [var. tabasco], piment tabasco [var. tabasco], poivre rouge, piment de Cayenne ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bird's eye chillies, bird pepper, chili pepper, goat pepper, hot chili, pungent pepper, spur pepper, chilli, bird's-eye chilli, Cayenne pepper (ingrédient - poudre séchée), capsicum, hot pepper, red chili, Tabasco pepper, fan jiang (cn transcrit), Chillies (de), kidachi-t?-garashi (jp romaji), pimenta-malagueta (pt), ají (es), chile (es), guindilla (es), tabascopeppar (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-4°C ;



- Note comestibilité : ***

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

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

Fruit - aromatisant^{(((0(+x)))} ; herbe, épice, légume^{(((0(+x)))}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Fruits – crus ou cuits. Très piquant et normalement utilisé comme arôme. Le fruit peut être séché et réduit en poudre pour être utilisé comme arôme. Le fruit mesure jusqu'à 7,5 cm de long et 1 cm de large.

Graine – séchée, moulue et utilisée comme poivre.

Feuilles - cuites comme herbe potagère^{{{{5(+)}}}. Une certaine prudence est de mise^{{{{5(K)}}}.(1*) (cf. précautions)

Les feuilles se mangent cuites. Le fruit peut être utilisé en très petites quantités pour épicer les aliments. Les petits fruits rouges sont très chauds à manger en raison d'un produit chimique appelé capsaïcine. Ils sont donc utilisés pour ajouter des épices et de la saveur à d'autres aliments. Ils sont utilisés pour rendre de nombreux aliments et sauces piquants et épicés. Ils peuvent également être séchés et stockés

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)
74	395	94	4.1	7140	121	2.9	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.

Bien qu'aucun rapport n'ait été observé pour cette espèce, de nombreuses plantes de cette famille produisent des toxines dans leurs feuilles. La sève de la plante peut provoquer des cloques sur la peau. À éviter chez les patients prenant des antidépresseurs inhibiteurs de la monoamine oxydase et des antihypertenseurs.(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^{{{{dp*}}}}.

Bien qu'aucun rapport n'ait été observé pour cette espèce, de nombreuses plantes de cette famille produisent des toxines dans leurs feuilles. La sève de la plante peut provoquer des cloques sur la peau. À éviter chez les patients prenant des antidépresseurs inhibiteurs de la monoamine oxydase et des antihypertenseurs^{{{{5(+)}}}.

• Note médicinale : ****

• Usages médicaux : Le fruit séché est un puissant stimulant local sans effet narcotique, il est surtout utile dans l'atonie des intestins et de l'estomac[4]. Il s'est avéré efficace pour dilater les vaisseaux sanguins et ainsi soulager la congestion chronique des personnes dépendantes à l'alcool[4]. Il est parfois utilisé comme tonique et serait inégalé pour prévenir les maladies[4] (probablement en raison de sa teneur élevée en vitamine C[K]). Il convient toutefois d'être prudent, car de fortes doses sont extrêmement irritantes pour le système gastro-intestinal[268]. Utilisé en externe, le fruit est un puissant rubéfiant qui stimule la circulation, facilite l'élimination des déchets et augmente le flux de nutriments vers les tissus[254]. Il est appliqué sous forme de cataplasme ou de liniment[4]. Il a également été réduit en poudre et placé dans les chaussettes comme remède traditionnel pour les personnes sujettes aux pieds froids[254]. Une infusion faible peut être utilisée en gargarisme pour traiter les maux de gorge[268]. Le fruit est également antihémorroïdaire, antirhumatismal, antiseptique, carminatif, diaphorétique, digestif, sialagogue et stomacal[7, 165, 171]. Ces poivrons aux fruits piquants sont importants sous les tropiques comme détoxifiants gastro-intestinaux et conservateurs alimentaires[238]. Les fruits contiennent 0,1 à 1,5 % de capsaïcine[254]. Cette substance stimule la circulation et modifie la régulation de la température. Appliqué sur la peau, il désensibilise les terminaisons nerveuses et a donc été utilisé comme anesthésique local[254]. La graine contient des capsicidines[254]. On pense que ceux-ci ont des propriétés antibiotiques[254]. Les monographies de la Commission E allemande, un guide thérapeutique de phytothérapie, approuvent Capsicum pour les tensions musculaires et les rhumatismes (voir [302] pour les critiques de la commission E). ;

The dried fruit is a powerful local stimulant with no narcotic effect, it is most useful in atony of the intestines and stomach[4]. It has proved efficacious in dilating blood vessels and thus relieving chronic congestion of people addicted to drink[4]. It is sometimes used as a tonic and is said to be unequalled in warding off disease[4] (probably due to the high vitamin C content[K]). Some caution should be employed, however, since large doses are extremely irritating to the gastro-intestinal system[268]. Used externally, the fruit is a strong rubefacient stimulating the circulation, aiding the removal of waste products and increasing the flow of nutrients to the tissues[254]. It is applied as a cataplasm or liniment[4]. It has also been powdered and placed inside socks as a traditional remedy for those prone to cold feet[254]. A weak infusion can be used as a gargle to treat throat complaints[268]. The fruit is also antihemorrhoidal, antirheumatic, antiseptic, carminative, diaphoretic, digestive, sialagogue and stomachic[7, 165, 171]. These pungent fruited peppers are important in the tropics as gastrointestinal detoxifiers and food preservatives[238]. The fruits contain 0.1 - 1.5% capsaicin[254]. This substance stimulates the circulation and alters temperature regulation. Applied to the skin it desensitizes nerve endings and so has been used as a local anaesthetic[254]. The seed contains capsicidins[254]. These are thought to have antibiotic properties[254]. The German Commission E Monographs, a therapeutic guide to herbal medicine, approve Capsicum for muscular tension, rheumatism (see [302] for critics of commission E).

• Usages médicaux : La plante en croissance repousse les insectes^{{{{5(+)}}} ;

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



Par "indéterminé", via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Originaires d'Amérique tropicale. Les plantes poussent du niveau de la mer jusqu'à environ 1800 m d'altitude dans les tropiques équatoriales. Ils ne supportent ni l'engorgement ni le gel. Ils sont tolérants aux températures élevées et à une large gamme de précipitations. De très fortes précipitations entraînent une mauvaise nouaison et une pourriture des fruits. Le sol doit être bien drainé et de préférence fertile avec une matière organique adéquate. Les sols limoneux légers riches en chaux sont les meilleurs. Cela ne marche pas bien sur les atolls. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. A native of tropical America. The plants grow from sea level up to about 1800 m altitude in the equatorial tropics. They can't stand water-logging or frost. They are tolerant to high temperatures and a wide range of rainfall. Very high rainfall leads to poor fruit set and rotting of fruit. Soil needs to be well drained and preferably fertile with adequate organic material. Light loamy soils rich in lime are best. It does not do well on atolls. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Afrique, Samoa américaines, Angola, Asie, Australie, Bangladesh, Bénin, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Îles Caroline, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, RD Congo, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, Dominique, République dominicaine, Est Afrique, Timor oriental, Équateur, Eswatini, Éthiopie, Fidji, FSM, Gabon, Grenade, Guam, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kazakhstan, Kiribati, Corée, Madagascar, Malaisie, Maldives, Marquises, Mexique *, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Sikkim, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tokelau, Tonga, Tuvalu, Ouganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, American Samoa, Angola, Asia, Australia, Bangladesh, Benin, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Caroline Islands, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Fiji, FSM, Gabon, Grenada, Guam, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kazakhstan, Kiribati, Korea, Madagascar, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mexico, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, Nicaragua, Niger, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Sikkim, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tokelau, Tonga, Tuvalu, Uganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Yap, Zambia, Zimbabwe*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

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

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

- **Nombre de graines au gramme : 150 ;**

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12806> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Capsicum_frutescens \(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Capsicum_frutescens_(en_fran%C3%A7ais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Capsicum_frutescens \(source en anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Capsicum_frutescens_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Capsicum_frutescens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2698515 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8913> ;

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

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

Agea, J. G., et al 2011, *Wild and Semi-wild Food Plants of Bunyoro-Kitara Kingdom of Uganda: etc. Environmental Research Journal* 5(2) 74-86 Ali, A. M. S., 2005, *Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India*. p 103 Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press*. p 205 Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems* 77:159-179 Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany*, 43(2): 307-369 Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins*. p 237 Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books*. p 153 Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila*. p 150 Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House* p 53 Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press*. p 84 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 Ekman Herbarium records Haiti 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 Flora of Pakistan. www.eFloras.org French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation* p 66 French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc.* p 155 Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 155 Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 154 (As *Capsicum minimum*) 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 Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 60 Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press*. p 660 Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House* p 94 Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 63 (As *Capsicum minimum*) Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 432 Lalfakzuala, R., 2007, *Ethnobotanical usages of plants in western Mizoram. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 6(3) pp 480-493 Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 47 Lembogi Biologi Nasional, 1980m Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 20 Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian*. p 211 Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur*. p 376 Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico*. p 219 Molla, A., *Ethiopian Plant Names. https://www.ethiopic.com/aplants.htm* (As *Capsicum minimum*) Msuya, T. S., et al, 2010, *Availability, Preference and Consumption of Indigenous Foods in the Eastern Arc Mountains, Tanzania, Ecology of Food and Nutrition*, 49:3, 208-227 Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings. Tiger Books, London*. p 32 Musinguzi, E., et al, 2006, *Utilization of Indigenous Food Plants in Uganda: A Case Study of South-Western Uganda. AJFAND Vol. 6(2): Nathan, A., & Wong Y Chee, 1987, A Guide to Fruits and Seeds, Singapore Science Centre*. p 52 Ochse, Omawale, 1973, *Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown* p 70 Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints*. p 51 Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 132 *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/* Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) Pursglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons, Longmans*. p 525 Sasi, R. & Rajendran, A., 2012, *Diversity of Wild Fruits in Nilgiri Hills of the Southern Western Ghats - Ethnobotanical Aspects. IJABPT, 3(1) p 82-87 Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 89 Sp. pl. 1:189. 1753 Swaziland's Flora Database https://www.sntc.org.sz/flora**

Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants, District Tshopo, DR Congo, Gen Resourc Crop Evol. 58:585-618 Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 35 Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System, University of the South Pacific, Suva, Fiji*. p 386 Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics, Macmillan* p 352 van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press*. p 117 Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa, Macmillan*. p 87 Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. p 259 Whistler, W. A., 1988, Ethnobotany of*

Tokelau: The Plants, Their Tokelau Names, and Their Uses. Economic Botany 42(2): 155-176 Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia. Pustaka Kartini. p 45 Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 50 Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 237 Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, Les legumes-feuilles spontanés et cultivés du Sud-Dahomey, Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 39