

Piment

Capsicum annuum L.

Solanaceae

NOMENCLATURE

Français : piment, gros piment, piment rouge, poivron, paprika

Brezhoneg : *pimant, pebr Spagn*

English : *hot pepper, chilli pepper, paprika*

Español : *pimiento, chile*

BOTANIQUE

Le piment est une herbacée annuelle ou semi arbrisseau qui peut atteindre 2 mètres de hauteur. Ses feuilles sont simples, alternes ou groupées par 2 ou 3. Il porte des fleurs blanches qui donnent des fruits, baies creuses allongées coniques rouges ou orangées à maturité, pouvant dépasser les 15 cm de longueur. Ils contiennent des graines en forme de cercle, aplaties d'un jaune pâle.

Des variétés innombrables, douces et fortes, se rattachent à cette espèce annuelle et à *Capsicum frutescens* L., dit tabasco, piment oiseau, poivre de Cayenne, arbustif, souvent à petits fruits très forts.

Il existe une multitude d'hybrides, de variétés, de cultivars de piments de par le monde, plus ou moins doux (poivrons, paprikas), de couleurs et de formes différentes.

Le piment est originaire d'Amérique et cultivé un peu partout dans le monde.



ETHNOBOTANIQUE

Le piment était consommé en Amérique centrale 7 000 ans avant notre ère où il était cultivé sous le nom de Chili.

Le mot piment qui vient de pigment, avait au Moyen Âge le sens d'aromate, d'épice.

A partir de 1132 les statuts des monastères interdisent aux moines d'en consommer.

Il s'agissait alors d'une boisson aux épices, miel et vin.

Colomb le décrit comme un poivre consommé par les indigènes.

Il est de culture facile et accessible à tous et a servi de substitut aux épices plus chères comme le poivre.

Les piments sont rapidement cultivés en Europe, au début pour l'ornement puis dans la cuisine. Rapidement ils font le tour du monde, surtout grâce à Magellan. Le piment joue actuellement un rôle très important dans les cuisines du monde sous forme de légume ou d'épice.

En Europe, le piment a été employé en médecine pour le soin de la variole, rougeole, scarlatine et les fièvres. Mais c'est surtout sous la forme de cataplasme, de lotion en friction, qu'il a été utilisé pour le soin des rhumatismes et des points douloureux.

Il a été souvent associé aux armes tant pour la chasse que pour la guerre.



CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

Le fruit du piment contient des alcaloïdes (capsaïcine, jusqu'à 1 %), des saponines stéroïdiques, des coumarines, des flavonoïdes, des acides organiques, des caroténoïdes (capsanthine, capsorubine, zéaxanthine, cryptoxanthine), de nombreuses vitamines et sels minéraux.

Le piment rouge a plus de vitamines et autres substances que le piment vert.



PROPRIÉTÉ PHARMACOLOGIQUE

Le piment protège et favorise les différentes fonctions de l'organisme, il active la salivation, la sécrétion des sucs gastriques, la digestion, stimule la circulation sanguine et sert à réguler la température du corps. Analgésique, il atténue la sensibilité à la douleur et désensibilise les terminaisons nerveuses.

En usage externe, il est vasodilatateur, analgésique, rubéfiant, décongestionnant et révulsif.

USAGE THÉRAPEUTIQUE ET POSOLOGIE

En usage externe, le piment est utile pour le soin des rhumatismes, des douleurs articulaires, d'arthrite et de contractures musculaires.

Un usage modéré du piment est recommandé dans la cuisine. Le bon sens fera la dose.

TOXICITÉ

Le piment est toxique à forte dose, par voie interne et en usage externe où il provoque des ulcérations et des nécroses.

Sa consommation est à éviter chez les personnes présentant des gastrites et des ulcères gastro-intestinaux.