



CONSERVATOIRE &  
JARDINS BOTANQUES  
DE NANCY

## *Capsicum annuum* L.

Plante de la famille des *Solanaceae*,  
originaires d'Amérique du sud et centrale.



© CJB Nancy, *Capsicum annuum* "Bolivian Rainbow"

Les Aztèques cultivaient et consommaient le piment régulièrement avant l'arrivée des européens. C'est la plante la plus anciennement cultivée en Amérique (9000 ans).

Découvert par Christophe Colomb alors qu'il pensait avoir trouvé le poivre qu'il cherchait, le piment est introduit en Europe (Espagne) en 1493.

Le piment est une plante appartenant à la même famille que la tomate, la pomme de terre ou encore l'aubergine. Il a des couleurs et des formes de fruits variés : jaunes, rouges, violets, blancs, oranges... Ça peut paraître surprenant, mais le piment et le poivron que nous connaissons aujourd'hui sont une même et unique plante, botaniquement parlant ! Il s'agit du *Capsicum annuum*. Ceux que nous appelons piments sont finalement des poivrons piquants et les poivrons des piments très doux !

L'échelle de Scoville dans le tableau ci-dessous est utilisée pour classer de 0 à 10 les variétés nombreuses actuelles selon leur teneur en capsaïcine (composé actif du piment). Dans la plante cette molécule est présente partout, concentrée essentiellement dans le fruit mais plus encore dans les graines !

Une quarantaine de variétés de *Capsicum annuum* est présentée dans la Potager décoratif, au fond de la collection historique.

Degré	Appréciation	Exemple
0	neutre	Poivron
1	doux	Paprika doux
2	chaleureux	Piment d'Anaheim
3	relevé	Piment Ancho
4	chaud	Piment d'Espelette
5	fort	Piment Chimayo
6	ardent	Paprika fort
7	brûlant	Piment Cascabel
8	torride	Piment de Cayenne
9	volcanique	Piment tabasco
10	explosif	Piment habanero

