LE POIVRIER NOIR (Piper nigrum)

http://www.fleurdestropiques.net/piper-nigrum-poivrier-mini-

plant-rare-c6x10476739

Le poivre

Le **poivre** est une **épice** obtenue à partir des **baies** du **poivrier noir** (*Piper nigrum*) qui est une plante de la famille des Pipéracées.

Le poivrier est une plante tropicale originaire du sud de l'Inde.



Le poivre est présent dans toutes les cuisines du monde. C'est l'une des épices phares de la côte est de Madagascar.



Le poivrier noir

Le poivrier est une liane grimpante de plus de 10 m de haut.



Elle est dotée de crampons pour s'agripper à un support.



gr/grfr_krsp/piperaceae/p

sont brillantes et ont des nervures marquées.

Elles ne tombent pas : ce sont des feuilles persistantes.

Ses feuilles ovales



En fonction du <u>stade de sa récolte</u> et du <u>type de sa préparation</u>, *Piper nigrum* donne :

⇒ du poivre vert : obtenu par la conservation humide

de baies immatures.

⇒ du poivre blanc : constitué de baies mûres débarrassées

de leur enveloppe (le péricarpe).

⇒ du poivre noir : obtenu à partir de baies parvenues

presque à maturité puis séchées.

⇒ du poivre rouge : constitué de baies arrivées à pleine

maturité qui ont mûri sur pied.



Ses fleurs

Les fleurs du poivrier sont petites et blanches.

Elles sont par groupe de 50 sur une tige de 5 à 8 cm de long

Ses fruits

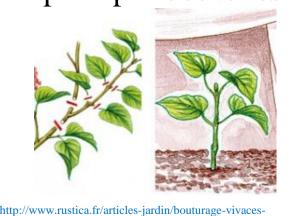
Suite à la pollinisation, les fruits se développent.

Les fruits sont très petits (entre 0,5 cm et 1 cm de diamètre) et ne contiennent qu'une seule graine.



Un poivrier a des fruits tous les 3 ans durant environ 40 ans.

La plante est généralement multipliée par boutures de tiges.







Les boutures sont exposées à proximité :

- d'un **poteau** pour fournir un soutien à la liane

- ou d'un **arbre vivant** qui peut fournir soutien et ombrage modéré

Les lianes commencent à porter des fruits, 2 à 5 ans après la plantation.





Le poivre, une épice qui guérit

Sa multiplication

Le poivre aide à lutter contre les maux de l'hiver (les rhumes, les bronchites) car il a des propriétés anti-microbiennes et antiseptiques : il empêche le développement des microbes, des virus, des bactéries. Il aide aussi à réduire la douleur (lors d'un mal de dos par exemple), il a des propriétés anti-inflammatoires.

La consommation de poivre **améliore la digestion** mais il ne faut pas en abuser car il peut parfois être irritant.

LE POIVRIER NOIR (Piper nigrum)

Fiche documentaire réalisée par Catherine RHIAT



Enseignante, autrice, conceptrice de jeux et présidente de l'association ASLM



Association pour la Sauvegarde des Lémuriens de Madagascar



« La protection de la biodiversité de Madagascar pour les générations futures passe par la connaissance de la faune et de la flore malgaches. »

BIBLIOGRAPHIE

http://www.nature-ile.com/fr/17-poivre-madagascar#.WKqxSPKj_d4

http://benjamin.lisan.free.fr/developpementdurable/fiche-presentation-piper-nigrum.pdf

http://www.mi-aime-a-ou.com/Piper_nigrum_L.php

http://www.naturemania.com/bioproduits/poivre.html

https://www.latoquedor.com/blog/2016/04/05/88-tout-savoir-sur-le-poivre http://www.agriculture-

biodiversite-oi.org/Nature-agriculture/Nouvelles-du-terrain/Articles/Madagascar-le-poivre-

sauvage-en-danger https://fr.wikipedia.org/wiki/Poivrier_noir

http://www.albertvieille.com/fr/produits/132-huile-essentielle-poivre-noir-madagascar.html

http://www.rustica.fr/articles-jardin/bouturage-vivaces-arbustes-autres-plantes,2108.html

http://pmb.sicac.org/opac_css/doc_num.php?explnum_id=1106 http://slideplayer.fr/slide/4866937/

https://www.flickr.com/photos/donnars2/3968717935

http://www.jardiner-malin.fr/sante/poivre-bienfaits-vertus.html

http://www.masantenaturelle.com/chroniques/herbier/poivre-noir.php

http://pagesvertes.info/poivre-article-3258,283,fr.html

http://www.naturalexis.com/vertus_du_poivre_et_sante_10_proprietes_du_poivre_noir.html

http://www.medisite.fr/aliments-et-vertus-sante-le-poivre-lepice-qui-guerit.33392.74.html