

# LE POIVRIER NOIR (*Piper nigrum*)

## Le poivre



<http://www.fleurdestropiques.net/piper-nigrum-poivrier-mini-plant-rare-c6x10476739>

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.

ASLM  
Valenciennes



GERP

## Le poivrier noir

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



[http://www.ri-aine.com/ou.com/Piper\\_nigrum\\_L.php](http://www.ri-aine.com/ou.com/Piper_nigrum_L.php)

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



[http://www.ourfood.nl/ingr/grfr\\_krsp/piperaceae/piper-nigrum.html](http://www.ourfood.nl/ingr/grfr_krsp/piperaceae/piper-nigrum.html)

Ses **feuilles** ovales sont brillantes et ont des nervures marquées.

Elles ne tombent pas : ce sont des **feuilles persistantes**.

La poivrière



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

La liane



La graine

NE PEUT ÊTRE VENDU

## Le poivre et ses couleurs



<https://mediatheques.montpellier3m.fr/DEFAULT/grainotheques.aspx>

En fonction du **stade de sa récolte** et du **type de sa préparation**, *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



[http://www.ourfood.nl/ingr/grfr\\_krsp/piperaceae/piper-nigrum.html](http://www.ourfood.nl/ingr/grfr_krsp/piperaceae/piper-nigrum.html)

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**.



[http://www.ourfood.nl/ingr/grfr\\_krsp/piperaceae/piper-nigrum.html](http://www.ourfood.nl/ingr/grfr_krsp/piperaceae/piper-nigrum.html)

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

## Sa multiplication

La plante est généralement multipliée par **boutures de tiges**.



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



[http://jardins122.rssing.com/channel-6221199/all\\_p7.html](http://jardins122.rssing.com/channel-6221199/all_p7.html)

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**.



<http://www.jaogulanvietnam.com/m-91-galerie>



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

## Le poivre, une épice qui guérit

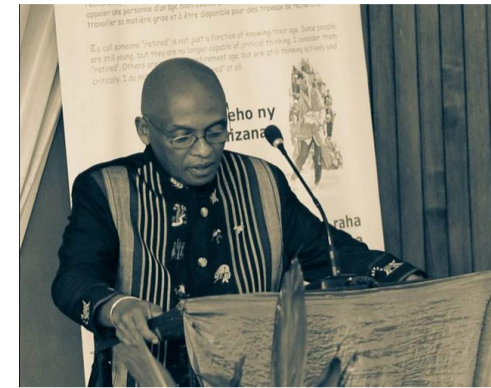
Le poivre aide à lutter contre les maux de l'hiver (les rhumes, les bronchites) car il a des propriétés **anti-microbiennes et antiseptiques** : il empêche le développement des microbes, des virus, des bactéries. Il aide aussi à **réduire la douleur** (lors d'un mal de dos par exemple), il a des propriétés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

## REMERCIEMENTS

Je remercie les membres du **GERP** pour l'aide précieuse qu'ils m'ont apportée :

➤ **Jonah Ratsimbazafy**, Primatologue et Président du GERP



➤ **José Myriel Ralison**, Primatologue, Expert-fauniste et Membre scientifique du GERP



GERP

**Groupe d'Etude et de Recherche sur les Primates de Madagascar**

[www.gerp.mg](http://www.gerp.mg)

[gerp.squarespace.com](http://gerp.squarespace.com)

Fiche documentaire réalisée par Catherine RHIAT

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



ASLM  
Valenciennes

## BIBLIOGRAPHIE

[http://www.nature-ile.com/fr/17-poivre-madagascar#.WKqxSPKj\\_d4](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.mi-aime-a-ou.com/Piper_nigrum_L.php)

<http://www.naturemania.com/bioproducts/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](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://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.naturalexix.com/vertus\\_du\\_poivre\\_et\\_sante\\_10\\_proprietes\\_du\\_poivre\\_noir.html](http://www.naturalexix.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>