

Poivre noir Inde

Piper nigrum

HUILE ESSENTIELLE

À PROPOS DU POIVRE NOIR

Le poivrier est une liane vivace grimpante dont les racines adventives s'accrochent sur un support. Les tiges souples et ligneuses portent des feuilles coriaces d'un vert foncé brillant. Les petites fleurs sessiles sont groupées en longs épis pour ensuite former des baies globuleuses. La couleur des fruits dépend de leur maturation et permet de distinguer différents types de poivre. Le poivre vert correspond aux baies immatures et le poivre noir représente les baies cueillies à maturité. Les grappes de baies rougissantes sont récoltées et mises à sécher au soleil pendant quelques jours. Les fruits brunissent et se rident avec le soleil ; ils sont prêts pour la distillation. L'huile essentielle obtenue exhale une odeur fraîche et épicée-poivrée avec un accent boisé. La qualité Inde possède une facette terreuse, différente de la qualité Madagascar, plus résineuse.

Le nom botanique du poivre provient du latin « piper », « piperis », dérivé du Grec « peperi », lui-même emprunté au sanscrit « pippali ». Le poivre noir est natif de la côte indienne de Malabar rebaptisée la « côte du Poivre ». Le poivrier s'épanouit au cœur des forêts asiatiques, au côté de la cardamome qui partage son origine. L'Inde, berceau du poivre, est aujourd'hui le principal producteur de cette épice, réputée dans le monde entier. Surnommé l'« or noir » au Moyen -Âge en raison de sa cherté, il fut l'enjeu de nombreuses batailles. Il était utilisé comme monnaie d'échange pour payer des taxes, des impôts ou encore la dot d'une mariée. A cette période, la richesse d'un homme se mesurait au volume de poivre en sa possession.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



ÉPICÉE
Poivrée

CÔTÉ FRAGRANCE

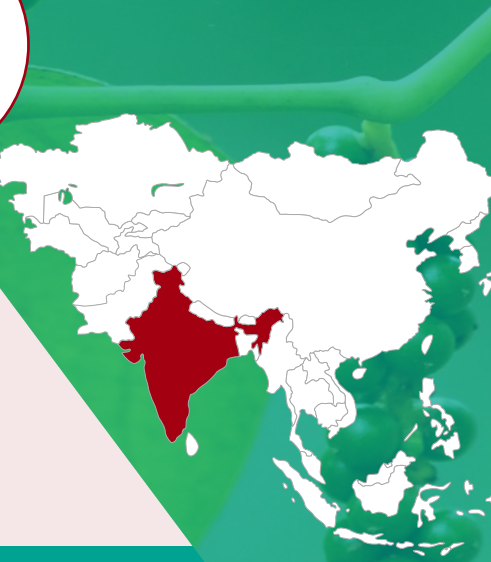
L'huile essentielle de poivre noir s'utilise en parfumerie fine. On la retrouve souvent en tête des orientaux épicés mais également au sein des chypres ou des fougères au départ frais. Le poivre permet de développer des notes explosives et intenses, souvent au sein des parfums masculins.



40 kg
de fruits de poivre
noir

Distillation à la
vapeur d'eau
 $\eta = 2,5 \%$

1 kg
d'huile essentielle



Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

Traçabilité

Pays

Région

Parcelles
de culture

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Épicé, poivré, piquant, boisé, citronné.

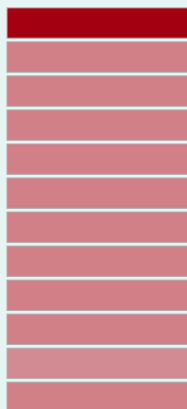
Tête

Cœur

Fond

TÉNACITÉ

1 heure
2 heures
3 heures
6 heures
1 jour
2 jours
3 jours
4 jours
1 semaine
2 semaines
3 semaines
1 mois



* Tenacité des notes caractéristiques

DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8006-82-4

CAS EINECS : 84929-41-9

EINECS : 284-524-7

FEMA : 2845

FDA : 182.200

CoE : 347n

INCI : Piper nigrum fruit oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Fruits

Procédé de transformation : Distillation à la
vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore à jaune verdâtre

Constituants principaux : Bêta-caryophyllène,
limonène, pinènes



ALBERT VIEILLE