

Huile essentielle Poivre noir Inde

Piper nigrum L.



Épicée
Poivrée



Famille botanique : Piperaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Fruits

CAS TSCA : 8006-82-4
INCI : Piper nigrum fruit oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide incolore à jaune verdâtre
Constituants : Bêta-caryophyllène, limonène, pinènes

Période de récolte

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



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 « peperis », 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.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019