



Capsicum annuum L.

Solanaceae

Noms vernaculaires

Français : piment

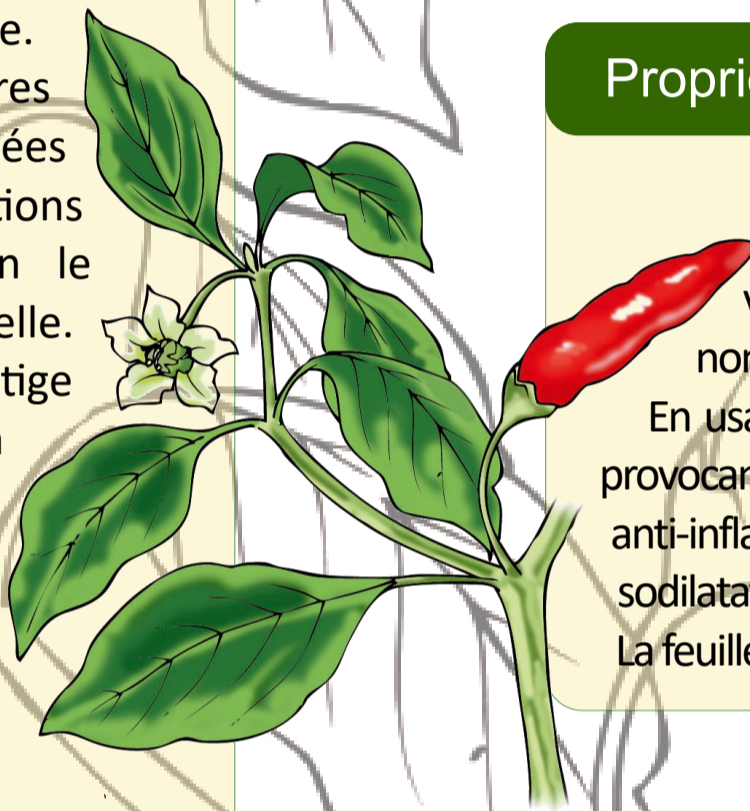
Mooré : kiparé

Lyle : yãmwĩ



Botanique

Le piment est originaire d'Amérique et cultivé un peu partout dans le monde. Ce petit arbuste peut atteindre 3 mètres de hauteur et persister quelques années s'il se trouve dans des conditions suffisantes pour survivre, sinon on le considère comme une plante annuelle. Son allure est caractéristique avec sa tige qui se divise en deux parties égales à chaque ramification. Ses fleurs ne dépassent pas la taille d'1 cm, elles ont des pétales blancs en forme d'étoile. Ses fruits sont des baies de forme et de couleur variables, le plus souvent allongées coniques, rouges ou orangées et pouvant dépasser les 10 cm de longueur. Ce sont eux que l'on consomme pour leur saveur et leur piquant.



Médecine traditionnelle burkinabè

Les feuilles de piment sont appliquées sur les champignons de peau et les furoncles.

Le fruit utilisé comme condiment est considéré comme fortifiant pour l'organisme.

Propriétés pharmacologiques

Le fruit contient principalement des alcaloïdes, caroténoïdes, flavonoïdes, huiles, saponines et de nombreuses vitamines.

En usage externe (compresse), tonique, provoquant la sueur, il a la particularité d'être anti-inflammatoire, décongestionnant, vasodilatateur, rubéfiant et révulsif.

La feuille a des propriétés antiseptiques.

Toxicité

Le piment est toxique à forte dose, par voie interne et en usage externe où il provoque des ulcérations et des nécroses. Sa consommation est à éviter chez les personnes atteintes de gastrites et d'ulcères gastro-intestinaux.

Usages thérapeutiques et posologie

Partie utilisée : fruit.

Nous recommandons l'usage externe du fruit pour soigner les rhumatismes et les douleurs articulaires. On met une quantité raisonnable de piment broyé sur un linge que l'on applique sur les parties douloureuses.

Que ce soit par voie interne (alimentation) ou externe, un usage modéré du piment est recommandé. Le bon sens fera la dose.

