

Poivrons à petits fruits - une variété d'espèces, de couleurs, de formes et de saveurs. Importance.

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА; докторант Дарина Аргирова, Институт по зеленчукови култури "Марица", Пловдив, ССА

Дата: 05.03.2026 Брой: 3/2026



Résumé

Le poivron, genre *Capsicum*, est une culture importante dans le monde entier en raison des applications diverses de ses fruits, qui se déclinent en une multitude de formes, tailles, couleurs, saveurs et degrés de piquant variables (allant de mortellement forts à non piquants/doux). Ils sont présents dans l'alimentation de la plupart des nations. Ils sont utilisés non seulement comme légume frais et transformé mais aussi comme épice. Ils trouvent également une application en

pharmacie et en médecine, tandis que la substance capsaïcine, extraite des piments forts, est utilisée comme ingrédient dans les armes d'autodéfense. Les poivrons se trouvent partout dans le monde, et même s'ils ne sont pas consommés, ils sont inclus dans divers paysages comme plantes ornementales. Plus de 40 espèces ont été identifiées dans le genre *Capsicum*, dont la plupart sont à petits fruits. La découverte de nouvelles espèces dans les centres d'origine primaires se poursuit. Beaucoup d'entre elles sont une source précieuse de résistance aux facteurs de stress biotiques et peuvent être utilisées dans les programmes de sélection pour créer des lignées et des variétés résistantes.



En Bulgarie et dans les Pays Voisins de la Péninsule Balkanique

Principalement, les poivrons appartenant à l'espèce *Capsicum annuum* L. sont cultivés. L'académicien Pavel Popov a établi une classification des variétés, formes et populations locales de poivrons en fonction de la forme du fruit. Il a distingué trois sous-espèces : à gros fruits, à petits fruits et en bouquet. Plus tard, cette classification pour la sous-espèce du poivron en bouquet a été complétée et élargie par Hristov et Todorov [1]. La sous-espèce à gros fruits comprend deux groupes - à fruits larges et à fruits longs, chacun avec trois types. Cette sous-espèce a la plus grande importance économique, c'est pourquoi la sélection se concentre principalement sur la création de lignées et de variétés à gros fruits. En conséquence, il existe un plus grand nombre de variétés de poivrons enregistrées, qui sont assez diversifiées, différant par la forme du fruit, l'orientation de la production et de la consommation, la croissance du buisson, la coloration, l'orientation et le goût du fruit, ainsi que d'autres caractéristiques de la plante et du fruit.

Une partie plus petite de *Capsicum annuum* L. constitue la sous-espèce du poivron à petits fruits, qui, selon la forme du fruit, est divisée en le groupe du poivron cerise et le groupe Shishka avec les types : à bout émoussé, ordinaire (conique), fusiforme et shishkas fines et longues. À partir des poivrons à petits fruits, les variétés 'Shipka Sladka' et 'Dzhyulyunska Shipka 1021' ont été créées à l'Institut des cultures maraîchères Maritsa, cette dernière ayant été pendant de nombreuses années l'une des principales variétés de cette sous-espèce cultivée en Bulgarie. À l'Institut, la production de semences d'une autre variété-population locale largement répandue - 'Byala Shipka' - est réalisée depuis un certain nombre d'années. Cette sous-espèce comprend également les poivrons 'Ribki', qui sont recherchés par les consommateurs, bien qu'en quantités plus faibles. La consommation de poivrons à petits fruits, principalement de goût piquant, a ses traditions mais n'a pas une telle importance économique pour le pays et cette région. La sous-espèce du poivron en bouquet, qui est la moins nombreuse, est à son tour également divisée en deux groupes - le premier à gros fruits et le second à petits fruits.



Dans le monde entier, parmi les poivrons à petits fruits appartenant à l'espèce *C. annuum*, sont largement répandues les variétés de type piment de Cayenne, jalapeño et pimienta. Le premier type a des fruits très piquants, étroits, longs, et selon la classification de l'acad. P. Popov, ils sont similaires au groupe shishka jusqu'au type en forme de corne, qui sont utilisés principalement à maturité botanique. Le deuxième type est originaire du Mexique et forme des fruits modérément

piquants, similaires aux shishkas à bout émoussé, qui sont récoltés et consommés principalement à l'état vert. Les variétés de type pimiento ont des fruits de type cerise, doux à légèrement piquants, et sont utilisées à maturité botanique.



De plus, le piment sauvage à petits fruits *C. annuum* var. *glabriusculum* (appelés piments oiseau, œil d'oiseau, chile tepin) appartient également à l'espèce *Capsicum annuum* L., dont les centres primaires se trouvent dans les parties nord de l'Amérique du Sud et les parties sud de l'Amérique du Nord. La plante est un arbuste vivace, très ramifié, formant un très grand nombre de fruits (de 100 à 250), qui sont très petits (de 0,5 à 2,5 g), ronds, légèrement allongés à coniques, très piquants, et attachés à de fins et longs pédoncules[2]. Elle peut également être cultivée avec succès à des fins ornementales. Dans une étude d'un spécimen de cette espèce dans les conditions bulgares, un poids de 1,28g a été établi [3].



Identification et Diversité des Espèces

Les premiers restes de poivrons découverts datent de 8000 avant J.-C., et la culture a commencé au plus tôt vers 6000 avant J.-C. Initialement, cinq espèces de poivrons ont été introduites en culture – *C. annuum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. pubescens* et *C. baccatum*. Les trois premières sont répandues dans le monde entier, et les deux dernières – principalement en Amérique du Sud. L'espèce aux fruits les plus piquants est *C. chinense*, incluant le habanero mortellement fort. La célèbre sauce Tabasco est préparée à partir des fruits de *C. frutescens*. *C. pubescens* a des fruits très piquants, à paroi épaisse, cultivés par les Incas depuis des millénaires. L'espèce la plus largement cultivée et avec la plus grande diversité variétale est *C. annuum* L., qui est également la principale pour la Bulgarie et la région des Balkans.



Il y a même 20 ans, il était rapporté que plus de 36 espèces avaient été identifiées, dont *C. cardenasi*, *C. chacoense*, *C. eximium*, *C. praetermisum*, *C. galapagoense*, *C. tovarii*, *C. ciliatum* et autres [4]. Des spécimens de *C. chacoense* ont été identifiés comme résistants à la tache bactérienne, à l'antracnose, à l'oïdium et à la pourriture racinaire par *Phytophthora*, ce qui met en évidence les mécanismes de défense naturels puissants inhérents aux espèces sauvages de *Capsicum* et leurs applications potentielles comme sources de résistance pour la sélection. Les espèces *C. baccatum* s'avèrent également être une source prometteuse de résistance aux principales maladies du poivron [5].



Intéressantes pour l'évolution et les caractéristiques botaniques du genre, sa taxonomie, et aussi en lien avec la recherche de sources génétiques possédant une résistance aux maladies et ravageurs économiquement significatifs, de nouvelles espèces sauvages continuent d'être découvertes dans les centres d'origine primaires du poivron - les zones tropicales de l'Amérique du Nord (Mexique), de l'Amérique centrale (les Caraïbes) et de l'Amérique du Sud (dans les basses terres de Bolivie, le nord de l'Amazonie et les niveaux intermédiaires des Andes du sud) [6]. Cela est soutenu par le fait qu'au cours des dernières années, un total de 43 espèces ont été classées et décrites [7]. Certaines de ces espèces sauvages sont très difficiles à cultiver mais sont caractérisées moléculairement pour les distinguer les unes des autres, pour connaître leur profil génétique et leur potentiel. Des travaux sont en cours sur leur classification, et des relations de parenté entre les espèces sont recherchées.

Diversité des Couleurs, Formes et Saveurs

Le manque général de caractérisation phénotypique détaillée est probablement le plus grand facteur de l'utilisation insuffisante de ces sources importantes de variabilité génétique, suivi par l'accès limité au matériel végétal, les barrières d'hybridation et de pollinisation entre elles, etc. Les efforts pour conserver ces espèces à la fois *in situ* et *ex situ* sont limités, et en conséquence,

une espèce, *C. lanceolatum* (Greenm.) C. V. Morton et Standl., est déjà éteinte en Amérique du Nord [8].

La caractérisation phénotypique détaillée des espèces comprend la hauteur de la plante et de la tige, l'épaisseur et la pilosité de la tige, les dimensions de la feuille, sa forme et sa pilosité, etc., mais les traits les plus significatifs sont ceux décrivant les parties florales et le fruit.

Les fleurs du poivron sont bisexuées, situées seules ou groupées en grappes (dans les formes en bouquet) sur des pédicelles dressés, orientés horizontalement ou recourbés vers le bas. La corolle est blanche, jaune pâle, violette ou vert pâle, sans ou avec des taches sur les pétales. Les étamines sont bleuâtres, violettes ou jaune pâle.



La coloration des parties florales aide à déterminer et à distinguer certaines espèces de poivrons. Par exemple, *C. pubescens* est caractérisé par des pétales bleu-violet avec une tache blanche au centre et des étamines partiellement blanches, partiellement violettes. *C. eximium* forme des fleurs dont les pétales sont colorés dans diverses nuances de violet, tandis que chez *C. pereirae* – la corolle a des taches verdâtres ou jaunâtres à la base et des taches rouge-violet au-dessus, et chez *C. baccatum* les pétales sont blancs avec une tache jaune-vert pâle au milieu.



Le fruit est une baie charnue (poivron). En forme, taille, couleur et goût, il varie extraordinairement selon l'espèce, la variété et les conditions de croissance. La couleur du fruit est déterminée par la quantité et le rapport des différents pigments. La couleur rouge est principalement due à la présence de capsanthine, de carotène et de capsorubine. La couleur jaune est déterminée par les substances lutéine et zéaxanthine, l'orange - par le bêta-carotène, et le violet - par les anthocyanes, etc. Avant maturité, il peut être blanc verdâtre, blanc cireux, jaune, vert et violet, et pendant la maturité du fruit - blanchâtre, jaune, orange, rouge, brun.

Image 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27

Les fruits sont caractérisés par de faibles niveaux de calories et de graisses et sont riches en antioxydants. Ils contiennent de nombreuses vitamines, minéraux, sucres et autres substances précieuses. Les plus significatives sont les vitamines C, P, A, B, E, et parmi les minéraux - le potassium et l'acide folique. En termes de teneur en vitamine C (de 50 à 400 mg%), le poivron égale le cassis et dépasse presque tous les légumes, le citron et l'orange. Il a été établi que les poivrons rouges contiennent 300 - 450 mg% de rutine, possédant une activité vitaminique P. Un composant très précieux du poivron rouge est également le carotène. La consommation de 1/2 cuillère à soupe (3 - 4 g) de poivron moulu peut satisfaire les besoins quotidiens du corps en vitamine A.

Les fruits du poivron ont un certain nombre d'avantages nutritionnels et pour la santé. Dès le 17ème siècle, les médecins le prescrivaient sous forme de poudre à ceux souffrant de sciatique, ainsi que pour les problèmes digestifs. Les médecins modernes ont prouvé qu'ils stimulent les sécrétions gastriques et agissent comme un puissant vasodilatateur sur le système circulatoire. Ils ont des propriétés antimicrobiennes et bactéricides.