

## LE PIMENT, FRUIT AMÉRICAIN QUI A DONNÉ DE LA SAVEUR AU MONDE

«Bien plus qu'un simple ingrédient culinaire, le piment constitue un pilier vivant du patrimoine bioculturel et de l'identité mésoaméricaine.»

• *The chili pepper, an American fruit that gave flavor to the world* •



**Dr. Víctor Manuel Almaraz Valle**

Auteur Principal • Phytopathologie

Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo

ORCID: 0000-0002-3673-8002 almaraz.victor@colpos.mx



**Dr. Rafael Robles Pérez**

Coauteur • Agriculture

Universidad Autónoma de Nayarit

ORCID: 0000-0002-2836-2340 rafael.robles@uan.edu.mx



**Dra. Adriana Bautista San Juan**

Auteure Correspondante

Universidad Autónoma de Chiapas

ORCID: 0009-0002-3281-1150 adriana.bautista@unach.mx



**Dr. Carlos Eduardo Aguilar Castillo**

Coauteur • Agroécosystèmes

Colegio de Postgraduados, Campus Córdoba

ORCID: 0000-0002-9823-3683 aguilar.carlos@colpos.mx

### Historique Éditorial :

Reçu : 21 août 2026 • Accepté : 25 août 2026 • Publié :  
1er sept. 2026 • Licence : CC BY 4.0

### Comment citer cet article :

Almaraz-Valle, V. M., Robles-Pérez, R., Bautista-San Juan, A., & Aguilar-Castillo, C. E. (2026). Le piment, fruit américain qui a donné de la saveur au monde. *Lider Agropecuario*, 1, article e-0002.

### RÉSUMÉ

Le piment (*Capsicum* spp.) est l'un des fruits d'origine américaine ayant eu le plus grand impact sur l'alimentation mondiale. Domesticqué il y a des milliers d'années par les peuples de Mésoamérique, sa sélection a donné naissance à une immense diversité de formes, de couleurs, d'arômes et de forces piquantes. Parmi les espèces cultivées, *Capsicum annuum* se distingue par son importance agricole et commerciale, avec le chiltepin comme ancêtre sauvage clé. La diversité des piments mexicains constitue un patrimoine bioculturel inestimable.

**Mots-clés :** *Capsicum* ; piment ; capsaïcine ; échelle de Scoville ; patrimoine bioculturel.

### 1. UN FRUIT PIQUANT

Rares sont les plantes qui ont exercé une influence aussi profonde et universelle sur les habitudes alimentaires de l'humanité que le piment. Originaire des Amériques et domestiqué il y a plusieurs millénaires par les civilisations autochtones de Mésoamérique, il s'est imposé comme un élément incontournable des cuisines de tous les continents. L'importance de ce fruit ne réside pas seulement dans son rôle culinaire essentiel, mais aussi dans l'extraordinaire diversité morphologique, aromatique, chromatique et gustative développée par des siècles de sélection humaine attentive (Hernández-Pérez et al., 2020).

Alors que certaines variétés traditionnelles se révèlent douces et dénuées de piquant, d'autres atteignent des niveaux vertigineux de force grâce à la capsaïcine, le composé alcaloïde responsable de la sensation de brûlure. Les programmes de sélection moderne ont même produit des cultivars « super-piquants » franchissant les deux millions d'unités sur l'échelle de Scoville, bien que les variétés patrimoniales demeurent universellement prisées pour leur harmonie gastronomique et leur richesse aromatique.

Au-delà de son rôle central dans les arts de la table, le piment a rempli d'éminentes fonctions thérapeutiques, rituelles et symboliques dès l'époque précolombienne, et suscite aujourd'hui un intérêt scientifique soutenu pour ses molécules bioactives, notamment les capsaïcinoïdes, les caroténoïdes et une large gamme d'antioxydants naturels (Hernández-Pérez et al., 2020).

## 2. ORIGINE, DOMESTICATION ET DIFFUSION MONDIALE

Les données archéologiques et phylogénétiques démontrent sans ambiguïté que le genre *Capsicum* a vu le jour dans les régions tropicales et subtropicales du continent américain. La découverte de microfossiles d'amidon et de graines sur divers sites préhistoriques mésoaméricains et sud-américains prouve que les communautés de chasseurs-cueilleurs récoltaient déjà des piments sauvages il y a 6 000 à 8 000 ans (Perry et al., 2007 ; Kraft et al., 2014).

Sur la trentaine d'espèces botaniques identifiées, cinq ont fait l'objet de domestications indépendantes par les sociétés amérindiennes : *Capsicum annuum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. baccatum* et *C. pubescens* (Ibiza et al., 2012). Parmi elles, *Capsicum annuum* a été domestiquée en Mésoamérique et s'est imposée au fil des siècles comme l'espèce la plus largement dispersée et commercialisée à travers le monde.

Dès les premiers voyages transatlantiques à la fin du XVe siècle, le piment s'est propagé avec une rapidité exceptionnelle en Europe, en Afrique et en Asie via les réseaux commerciaux maritimes. Dans des pays comme l'Inde, la Thaïlande, la Chine, la Corée ou l'Italie, le fruit s'est ancré si durablement dans les habitudes culinaires que beaucoup ignorent son origine exclusivement américaine.

«Le piment n'apporte pas seulement saveur et piquant ; il constitue un témoignage vivant de l'agrobiodiversité des Amériques.»



**Figure 1.** Diversité des espèces de piments du genre *Capsicum* : *Capsicum annuum* (Jalapeño), *Capsicum chinense* (Habanero), *Capsicum frutescens* (Tabasco), *Capsicum baccatum* (Aji Amarillo), *Capsicum pubescens* (Rocoto).

### 3. LE CHILTEPÍN : L'ANCÊTRE SAUVAGE

Au sein du complexe génétique de *Capsicum annuum*, le chiltepín (*Capsicum annuum* var. *glabriusculum*) revêt une importance écologique et culturelle singulière. Reconnu comme l'ancêtre sauvage direct du piment cultivé, il pousse à l'état spontané dans les maquis arides, les savanes semi-arides et les forêts tropicales sèches s'étendant du sud des États-Unis jusqu'au nord de l'Amérique du Sud (Kraft et al., 2014).

Ses baies minuscules, globuleuses et d'un piquant foudroyant demeurent récoltées par les populations rurales et indigènes, en particulier dans le nord-ouest du Mexique. Outre sa valeur économique, le chiltepín représente un réservoir génétique irremplaçable pour l'amélioration variétale face aux stress hydriques et aux pathogènes émergents.

### 4. BOTANIQUE DU PIMENT

Sur le plan botanique, le piment appartient à la famille des Solanacées, au même titre que la tomate, la pomme de terre et l'aubergine. Le fruit est anatomiquement une baie renfermant de nombreuses graines fixées à une structure centrale charnue appelée placenta (Hernández-Pérez et al., 2020).

Le piquant caractéristique provient de la synthèse enzymatique de capsaïcinoïdes, des alcaloïdes lipophiles sécrétés par les glandes épidermiques du placenta et non par les graines elles-mêmes, réfutant ainsi une idée reçue tenace (González-Zamora et al., 2013). La capsaïcine et la dihydrocapsaïcine génèrent à elles seules plus de 90 % de l'ardeur ressentie.

### 5. ÉCOLOGIE ET ÉVOLUTION DU PIQUANT

D'un point de vue évolutif, les capsaïcinoïdes ne sont pas apparus pour agrémenter les mets humains, mais comme un mécanisme d'adaptation chimique visant la dissuasion ciblée des prédateurs. La capsaïcine agit comme un puissant répulsif contre les mammifères, dont l'appareil masticateur et les sucs digestifs détruisent les graines embryonnaires.

À l'inverse, les oiseaux sont dépourvus du récepteur sensible TRPV1 sensible à la capsaïcine, ce qui leur permet de dévorer les fruits sans éprouver d'inconfort. En expulsant les graines intactes à grande distance dans des fientes fertilisantes, les passereaux constituent les disperseurs mutualistes idéaux de l'espèce (Tewksbury & Nabhan, 2001). De surcroît, la capsaïcine exerce une action antifongique contre les moisissures du genre *Fusarium*.

### 6. ETHNOBOTANIQUE : ALIMENTS, REMÈDE ET SYMBOLE

En Mésoamérique, le piment n'était pas un simple assaisonnement mais un pilier nutritionnel indispensable, complétant harmonieusement le maïs et le haricot. Il fournissait un apport précieux en vitamines A et C, facilitait l'assimilation des glucides complexes et stimulait les sécrétions gastriques (Aguilar-Meléndez et al., 2021).

Les chroniques coloniales, à l'instar du Codex de Florence rédigé par Bernardino de Sahagún, témoignent de son recours médical pour soigner les affections respiratoires, les courbatures et les désordres intestinaux, sans oublier ses fonctions protectrices lors des rites sacrificiels et initiatiques.

## 7. PIMENT, CACAO ET BOISSONS RITUELLES MÉSOAMÉRICAINES

L'une des associations gastronomiques et sacrées les plus raffinées de l'Amérique précolombienne fut l'union du piment et du cacao (*Theobroma cacao*). Bien loin de la confiserie sucrée contemporaine, les dignitaires mayas et aztèques savouraient des breuvages amers, mousseux et tonifiants préparés en broyant des fèves de cacao avec de l'eau, de la vanille sauvage, des pétales aromatiques, une émulsion de pâte de maïs et du piment finement moulu (Almaraz-Valle et al., 2026). La vivacité du piment équilibrait la richesse lipidique du cacao et procurait une exaltation énergétique très prisée lors des traités d'alliance et des liturgies impériales.

## 8. LE PIMENT LE PLUS POPULAIRE AU MONDE

En dépit de l'existence de centaines de variétés locales, le jalapeño (*Capsicum annuum*) s'est imposé comme le piment le plus largement cultivé, transformé et consommé sur la scène internationale. Son triomphe découle d'un compromis gustatif idéal : un piquant modéré accessible au plus grand nombre, une chair épaisse et croquante propice à la conserve et à la mise en bocal, et une agréable fraîcheur végétale herbacée (Lozada et al., 2022).

Le jalapeño se déguste aussi bien frais que mariné au vinaigre, ou déshydraté par fumage selon une méthode mésoaméricaine séculaire qui donne naissance au renommé piment chipotle.

## 9. QU'EST-CE QUE L'ÉCHELLE DE SCOVILLE ?

Afin de quantifier la force thermique des piments, le pharmacologue américain Wilbur Scoville mit au point en 1912 un protocole de dilution organoleptique qui fonda les Unités de Chaleur Scoville (SHU). Le procédé consistait à diluer une solution de piment dans de l'eau sucrée jusqu'à ce que la sensation piquante s'estompe pour un jury d'experts (Scoville, 1912). Désormais, la teneur en capsaïcinoïdes est analysée avec une extrême rigueur par chromatographie en phase liquide à haute performance (HPLC), les résultats demeurant transcrits en unités Scoville pour la lisibilité commerciale.

## 10. LES PIMENTS LES PLUS PIQUANTS DE LA PLANÈTE

Ces dernières décennies, horticulteurs et sélectionneurs se sont livrés à une véritable surenchère agronomique pour concevoir des variétés aux concentrations inégalées de capsaïcine. Des cultivars comme le Ghost Pepper (Bhut Jolokia), le Trinidad Moruga Scorpion et le Carolina Reaper franchissent aisément le million et demi d'unités Scoville, déclenchant des réponses neurophysiologiques spectaculaires qui stimulent les thermorécepteurs corporels (González-Zamora et al., 2013).

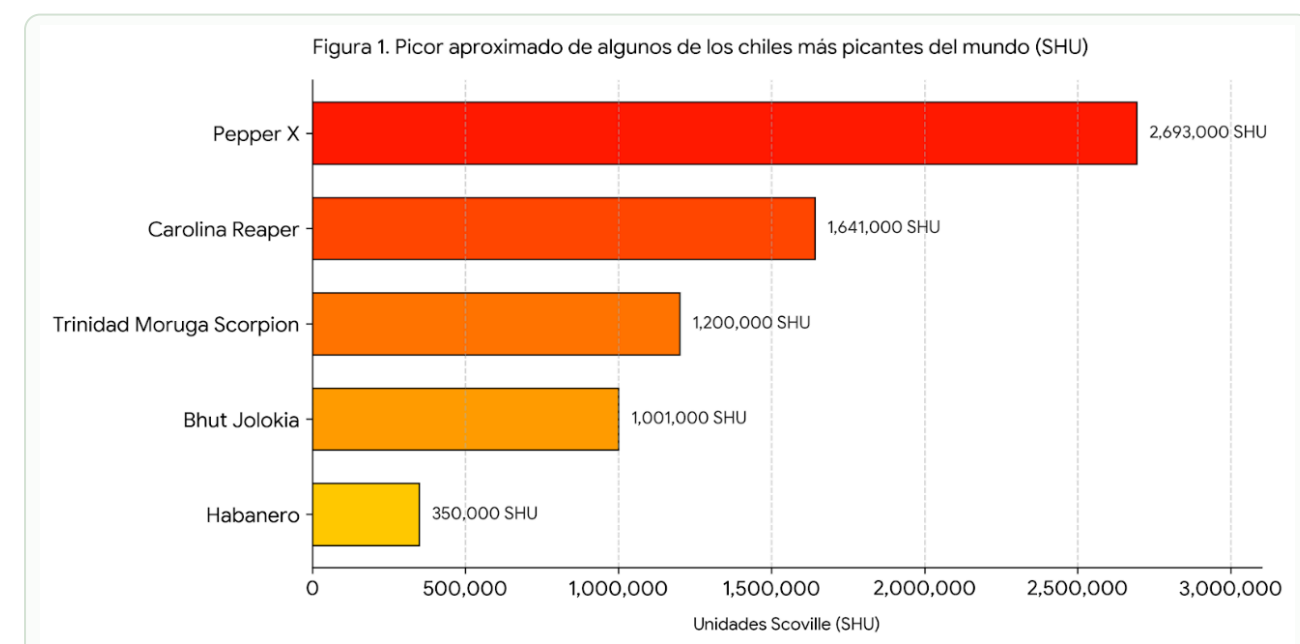


Figure 2. Force piquante approximative des piments les plus forts du monde sur l'échelle de Scoville (Carolina Reaper, Trinidad Moruga Scorpion, Bhut Jolokia / Ghost Pepper, Habanero).  
Líder Agropecuario • <https://lideragropecuario.org>  
editorial@lideragropecuario.org

## 11. OÙ SE SITUENT LES PIMENTS MEXICAINS DANS LE CLASSEMENT ?

La confrontation des piments mexicains traditionnels avec les records artificiels contemporains met en lumière un principe fondamental : la cuisine mexicaine n'a jamais érigé le piquant extrême en finalité destructrice, mais a privilégié l'équilibre délicat des arômes, du fruité et de la chair. Le piment le plus fort traditionnellement cultivé au Mexique est le habanero (*Capsicum chinense*), oscillant entre 100 000 et 350 000 SHU, bénéficiant d'une Appellation d'Origine protégée dans la péninsule du Yucatán.

Viennent ensuite le chiltepín (50 000–100 000 SHU), le serrano (10 000–25 000 SHU), le jalapeño (2 500–8 000 SHU) et le poblano (1 000–2 000 SHU). S'ils ne rivalisent pas avec les variétés de laboratoire, les piments mexicains demeurent inégalés pour leur complexité gustative.

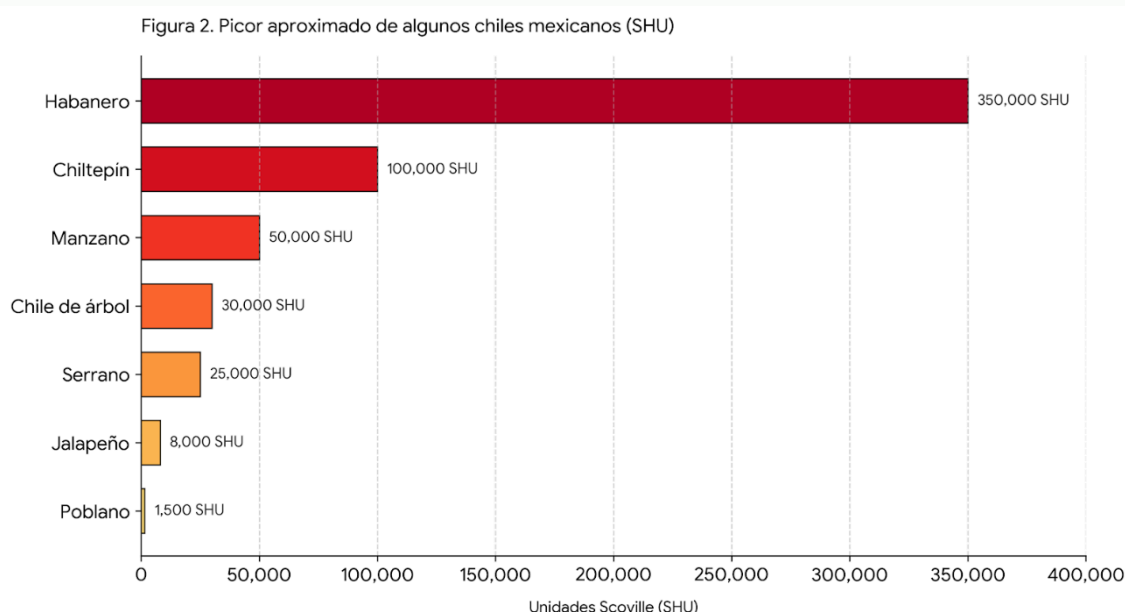


**Figure 3.** Force piquante approximative de quelques piments mexicains sur l'échelle de Scoville (Habanero : 350 000 SHU ; Chiltepín : 100 000 SHU ; Serrano : 25 000 SHU ; Jalapeño : 8 000 SHU ; Poblano : 2 000 SHU).

## 12. DIVERSITÉ DES PIMENTS MEXICAINS

Au fil des millénaires, les agriculteurs mésoaméricains ont sélectionné des terroirs et des écotypes admirablement adaptés : jalapeño, serrano, poblano, guajillo, ancho, pasilla, chiltepín, habanero, manzano et chile de árbol. La dualité botanique et culinaire entre états frais et séchés est fascinante : le jalapeño séché devient chipotle, tandis que le poblano déshydraté donne l'ancho (Lozada et al., 2022).

*«Bien plus qu'un simple ingrédient culinaire, le piment constitue un pilier vivant du patrimoine bioculturel et de l'identité mésoaméricaine.»*

## 13. IDÉES REÇUES ET MYTHES COURANTS

Le piment véhicule de nombreuses croyances populaires erronées. La plus répandue affirme que les graines concentrent la force du fruit ; or, la synthèse maximale de capsaïcine siège dans le placenta interne (González-Zamora et al., 2013). De même, il est faux d'affirmer que le piment provoque systématiquement des ulcères gastriques : l'action biologique dépend de la tolérance individuelle et du dosage (Mandal et al., 2022), exerçant même un rôle cytoprotecteur à dose modérée.

## 14. CONCLUSIONS

Le piment constitue l'un des exemples les plus éclatants du patrimoine bioculturel américain et mexicain. Son immense biodiversité génétique demeure indissociable des savoirs agronomiques, culinaires et rituels façonnés au fil de multiples générations.

Préserver ces ressources phylogénétiques in situ et ex situ équivaut à défendre non seulement un capital biologique stratégique, mais aussi la mémoire vivante et l'identité des peuples qui en assurent la garde. En ce sens, le piment n'est pas seulement un ingrédient emblématique inscrit au patrimoine de l'humanité, mais un legs biologique vivant forgé collectivement à travers l'histoire.

### Déclarations de Transparence

**Contribution des auteurs (CRediT) :** Víctor Manuel Almaraz Valle : Conceptualisation, Rédaction – version originale, Méthodologie. Rafael Robles Pérez : Rédaction – révision et édition, Validation. Adriana Bautista San Juan : Rédaction – révision et édition, Visualisation. Carlos Eduardo Aguilar Castillo : Recherche, Ressources.

**Financement :** Aucun financement externe n'a été reçu pour la réalisation de cette étude.

**Conflit d'intérêts :** Les auteurs déclarent n'avoir aucun conflit d'intérêts.

**Utilisation de l'Intelligence Artificielle (Obligatoire) :** Les auteurs déclarent avoir utilisé Gemini (Google) comme outil d'intelligence artificielle générative auxiliaire pour soutenir la structuration et l'organisation du manuscrit. Tous les contenus générés ont été vérifiés, amendés et validés sous l'entière responsabilité des auteurs.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Aguilar-Meléndez, A., Vásquez-Dávila, M. A., Manzanero-Medina, G. I., & Katz, E. (2021). Chile (*Capsicum* spp.) as food-medicine continuum in multiethnic Mexico. *Foods*, 10(10), 2502. <https://doi.org/10.3390/foods10102502>
- Almaraz-Valle, V. M., Juárez-Maya, M. Á., & Bautista-San Juan, A. (2026). El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural para las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica [Le cacao : graine sacrée, monnaie vivante et héritage culturel pour les civilisations préhispaniques de Mésoamérique]. *Bioagrociencias*, 19(1), 91–99. <http://dx.doi.org/10.56369/BAC.6876>
- González-Zamora, A., Sierra-Campos, E., Luna-Ortega, G., Pérez-Morales, R., Rodríguez-Ortiz, J. C., & García-Hernández, J. L. (2013). Characterization of different *Capsicum* varieties by evaluation of their capsaicinoids content. *Molecules*, 18, 13471–13486. <https://doi.org/10.3390/molecules181113471>
- Hernández-Pérez, T., Gómez-García, M., Valverde, M. E., & Paredes-López, O. (2020). *Capsicum annuum* (hot pepper): An ancient Latin-American crop with outstanding bioactive compounds. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19, 2972–2993. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12634>
- Ibiza, V. P., Blanca, J., Cañizares, J., & Nuez, F. (2012). Taxonomy and genetic diversity of domesticated *Capsicum* species in the Andean region. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 59, 1077–1088. <https://doi.org/10.1007/s10722-011-9744-z>
- Kraft, K. H., Brown, C. H., Nabhan, G. P., Luedeling, E., Luna Ruiz, J. J., d'Eeckenbrugge, G. C., Hijmans, R. J., & Gepts, P. (2014). Multiple lines of evidence for the origin of domesticated chili pepper, *Capsicum annuum*, in Mexico. *PNAS*, 111(17), 6165–6170. <https://doi.org/10.1073/pnas.1308933111>
- Lozada, D. N., Bosland, P., Barchenger, D., Haghshenas-Jaryani, M., Sanogo, S., & Walker, S. (2022). Chile pepper (*Capsicum*) breeding and improvement in the multi-omics era. *Frontiers in Plant Science*, 13, 879182. <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.879182>
- Mandal, S., Rath, S. K., Logesh, R., Mishra, S., Devkota, H., & Das, N. (2022). *Capsicum annuum* L. and its bioactive constituents: A critical review. *Phytotherapy Research*, 37, 965–1002. <https://doi.org/10.1002/ptr.7660>
- Perry, L., Dickau, R., Zarrillo, S., Holst, I., Pearsall, D. M., Piperno, D. R., Berman, M. J., Cooke, R. G., Rademaker, K., Ranere, A. J., Raymond, J. S., Sandweiss, D. H., Scaramelli, F., Tarble, K., & Zeidler, J. A. (2007). Starch fossils and the domestication and dispersal of chili peppers in the Americas. *Science*, 315, 986–988. <https://doi.org/10.1126/science.1136914>
- Tewksbury, J. J., & Nabhan, G. P. (2001). Seed dispersal: Directed deterrence by capsaicin in chilies. *Nature*, 412, 403–404. <https://doi.org/10.1038/35086653>