

Pink Pepper – fruit du *Schinus terebinthifolius*

Actif associé: *Pink PepperSlim*

Le nom botanique *Schinus terebinthifolius* fait allusion à deux arbres Méditerranéens reconnus depuis l'Antiquité pour leurs résines aromatiques : le lenstique (arbre à mastic), *Pistacia lentiscus* (Grec *schinos*) et le térébinthe ou térébenthine, *Pistacia terebinthus* (Grec *terebinthos*).

Tous deux appartiennent à la même famille de plantes que le Schinus.

Synonymes: Christmasberry, Brazilian Pepper Tree, Florida Holly, Brazilian Holly, Rose Pepper



BOTANIQUE

Famille de Plantes: Anacardiaceae (Famille de l'Anacardier – arbre donnant les noix de Cajou)

Arbuste étendu ou petit arbre, atteignant une taille de 7 à 10 mètres, et qui peut vivre plus de 30 ans. Sa morphologie lui permet de pousser dans tous les écosystèmes : des dunes aux marais, dans lesquels il pousse telle une plante quasi-aquatique.

BRANCHES: Sur un même arbre, certaines branches peuvent être droites, et d'autres inclinées, ou grimpantes.

FEUILLES: Le *Schinus terebinthifolius* se compose de feuilles de tailles différentes. Les grandes feuilles mesurent de 10 à 22 cm. Quant aux petites, elles sont ovales et mesurent de 3 à 6 cm en longueur, et 2 à 3.5 cm en largeur. Leur bord est finement dentelé, leurs extrémités arrondies ou pointues, et leurs nervures jaunes.

FLEURS: Petites, blanches, avec 5 sépales et 5 pétales d'environ 2 mm de longueur. La floraison a lieu toute l'année, mais les périodes de floraison les plus importantes sont en Automne (de Septembre à Novembre), et au Printemps.

FRUITS: Ses fruits à noyaux sont petits, sphériques et rouges, et d'un diamètre de 4 à 5 mm. Ils sont regroupés en grappes de centaines de baies. Les fruits sont d'abord verts, puis deviennent rouge vif quand ils sont mûrs (généralement en Décembre).

GRAINES: Les graines ont une couleur brun foncé, et un diamètre de 0.3 mm.



BIOTOPE

On trouve le *Schinus terebinthifolius* dans les zones subtropicales de nombreux pays, dans des latitudes comprises entre 15° et 30° Nord et Sud. C'est une espèce pionnière qui envahit les environnements humides et les basses terres. On le trouve fréquemment dans des zones particulières telles que canaux, zones humides, champs de jachère et terres agricoles, mais également dans des environnements naturels tels que forêts de pins, hammocks (boisements naturels denses), et palétuviers.

Le *Schinus terebinthifolius* préfère un ensoleillement partiel à un ensoleillement total, pousse sur un certain type de sols, et est reconnu pour être assez tolérant à l'ombre, la haute salinité, les inondations et le feu. Le *Schinus terebinthifolius* est sensible aux températures froides.

DISTRIBUTION GEOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE

Originaire du Brésil, Argentine et Paraguay, le *Schinus terebinthifolius* s'est imposé dans de nombreuses zones en dehors de son domaine natal, telles que l'Australie, l'Afrique du Sud, l'Europe (Méditerranée), l'Asie du Sud et les Etats-Unis, y compris Porto Rico.

Bien que le *Schinus terebinthifolius* ait été introduit aux Etats-Unis en tant qu'ornement du milieu à la fin des années 1800, il ne s'est pas imposé en dehors des cultures en Floride avant les années 1950. On le trouve dans la Floride Centrale et du Sud, y compris les îles près de la côte. Le *Schinus terebinthifolius* a été introduit à Hawaii comme ornement avant 1911.

Le producteur majeur pour le marché Européen est La Réunion, suivi de la Turquie et autres pays Méditerranéens.

USAGES MEDICINAUX

Toutes les parties de cet arbre tropical, y compris feuilles, écorce, graines, résine et oléorésine (ou balsamine) ont été utilisées pour leurs propriétés médicinales, par plusieurs populations indigènes à travers les tropiques. Cet arbre est utilisé et connu depuis très longtemps, et apparaît dans des artefacts antiques et religieux, et sur certaines idoles Chiliennes Amérindiennes.

De nos jours, on utilise toujours le *Schinus terebinthifolius* dans la médecine à base de plantes. A travers l'Amérique du Sud et l'Amérique Centrale, le *Schinus terebinthifolius* est reconnu pour ses effets astringents, antibactériens, diurétiques, toniques, antiviraux, et cicatrisants. Il favorise également la digestion. Au Pérou, la sève est utilisée pour ses propriétés laxatives et diurétiques, et la plante entière est utilisée pour lutter contre les fractures, et comme antiseptique. On utilise l'oléorésine pour cicatriser les blessures, arrêter les saignements, et pour les maux dentaires ; elle est aussi utilisée pour les rhumatismes, et comme purgatif. En Argentine, les feuilles séchées permettent de faire une décoction qui lutte contre les désordres menstruels, et les infections ou troubles urinaires et respiratoires. En Amazonie Brésilienne, les écorces permettent de faire un thé ayant des propriétés laxatives, et un mélange d'écorces et de feuilles est utilisé comme stimulant et antidépresseur. En Afrique du Sud, les feuilles (en thé ou en décoction) permettent de traiter les rhumes, l'hypertension, la dépression, et les battements de cœur irréguliers.

USAGES ALIMENTAIRES

Les fruits du *Schinus terebinthifolius* sont également utilisés dans l'industrie alimentaire. Bien que ce ne soit pas un vrai poivre, les baies séchées sont souvent vendues comme des grains de poivre rose.

Les baies roses sont souvent vendues après avoir été séchées, et sont rose vif. Les grains de poivre rose ont un parfum doux et fruité, combiné d'une saveur délicate, à la fois douce et poivrée. Leur saveur évoque une légère touche de zeste de citron, accompagnée d'un doux mélange de baies. Ils peuvent être utilisés dans des sauces, vinaigrettes, desserts et accompagner les saveurs fruitées.

BEAUTE

Les fruits du *Schinus terebinthifolius* sont également connus pour leur utilisation dans des compositions de parfum. Deux parfumeurs célèbres - Jean-Claude Ellena et Geza Schoen, qui ont créé des fragrances pour Ormonde Jayne – utilisent beaucoup les baies roses. Les baies roses utilisées dans l'industrie de la parfumerie sont cultivées à la Réunion.