

Pourquoi le poivron est-il creux? Merci d'avance de votre réponse

Réponse apportée le **10/02/2008** par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

Je pourrais vous répondre en paraphrasant Bernardin de Saint-Pierre («Le melon a été divisé en tranches par la nature afin d'être mangé en famille. La citrouille étant plus grosse peut-être mangée avec les voisins.»

[Henri Bernardin de Saint Pierre] – Etude de la nature XI) que le poivron est creux pour que l'on puisse le farcir, mais je doute que ce soit la bonne réponse et même qu'il en existe une.

Vous pouvez poser votre question sur le site suivant :

<http://dispourquoipapa.free.fr/accueil.htm>

ou à la boîte mél :

jaiunequestionsvp@gmail.com

Vu sur le site suivant une description assez complète :

http://www.servicevie.com/01alimentation/alimentvedette/AVf_HTML/HTML_300a/310h.html

Historique et description

Capsicum annum, Solanacées

Fruit d'une plante originaire d'Amérique latine, le poivron appartient à une grande famille qui comprend notamment l'aubergine, la pomme de terre, la tomate, l'alkékenge et le tamarillo. Ce fut une des premières plantes à être cultivée en Amérique du Sud. Des graines de poivron datant de 5 000 ans avant notre ère proviendraient de la variété sauvage du poivron. L'expansion de la culture du poivron est largement

due aux explorateurs espagnols et portugais, et à sa facilité d'adaptation. Le poivron est vivace dans les régions tropicales, et annuel dans les régions tempérées. Les principaux pays producteurs de poivrons sont la Chine, la Turquie, le Nigeria, l'Espagne, le Mexique et la Roumanie.

Le poivron est une gousse plus ou moins charnue qui renferme de multiples graines blanchâtres dans sa cavité intérieure, il pousse sur un plant pouvant atteindre 1 m de haut. Il en existe des dizaines de variétés, de taille, de forme, de couleur et de saveur différentes. Les poivrons sont charnus et leur chair douce est délicatement sucrée. Ils mesurent en général de 7 à 16 cm de long et de 5 à 12 cm de diamètre. La variété la plus populaire en Amérique du Nord a quatre lobes, ce qui lui donne une forme légèrement carrée. En anglais, on nomme ce poivron bell pepper tandis qu'en France on parle de «poivron d'Amérique». Certaines variétés de poivrons ont trois lobes tandis que d'autres sont dépourvues de lobes et effilées.

Les poivrons verts sont cueillis avant la pleine maturité, car un poivron vert laissé sur le plant deviendra jaune puis rouge en mûrissant, tandis que les poivrons pourpres, bruns et noirs redeviennent verts s'ils sont laissés à mûrir sur le plant. Les poivrons mûris sur le plant sont plus sucrés et plus parfumés; en fait, les poivrons rouges et orangés sont les plus sucrés.

Pour une description botanique complète :

Fiche de *Capsicum annum* Sur Tele Botanica

Créé en 2000 dans cet objectif, le site <http://www.tela-botanica.org> est devenu le portail d'information et d'échange privilégié des botanistes de langue française.

<http://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFF/4.02/nn/12801/synthese>
e>

Cordialement,

Eurêkoi

Réponses à distance

Bibliothèque publique d'information

Site internet : <http://www.bpi.fr>