



Poivre du Sichuan

☰ Nom botanique	<i>Zanthoxylum simulans</i>
☰ Famille	Rutaceae
☰ Strate	Arbrisseau
⌵ Hauteur	3 à 5 m
⌵ Largeur	1 à 3m
☰ Durée de vie	50 à 150 ans
☰ Système racinaire	
☰ Feuillage	Caduc
☰ Partie Utilisé	Feuille Fruits
☰ Fonction	Alimentaire Utilisation traditionnelle
☰ Periode de récolte	Octobre Septembre
☰ Exposition	4/5
☰ Besoin en eau	2/5

☰ Le sol	Drainé Riche Sableux
☰ Multiplication	Bouture semi-ligneuse Drageon Marcottage Semis stratifié
☰ Période de multiplication	Été
☰ Rusticité	-20
☰ Couleur des fleurs	Vert
☰ Période floraison	Avril Mai Mars
⊖ Croissance	Moyen à Rapide
☰ Pollinisation	Dioïque

Fiche descriptive du Poivre du Sichuan (*Zanthoxylum simulans*)

Aa Nom	🕒 Date de création	☰ Étiquettes
<u>FRUITS</u>	@4 septembre 2024 10:36	
<u>PORT</u>	@4 septembre 2024 10:36	
<u>Page 3</u>	@4 septembre 2024 10:36	

Fiche Botanique : Poivre du Sichuan (*Zanthoxylum piperitum*)

Nom scientifique : *Zanthoxylum piperitum*

Nom commun : Poivre du Sichuan, poivre chinois, poivre japonais (Sancho)

Famille : Rutaceae

Strate : Arbustive à arborescente

Port : Buissonnant ou arborescent

Hauteur : 3 à 6 m

Largeur : 2 à 4 m

Durée de vie : 50 ans et plus

Description

Le poivre du Sichuan est un arbuste ou petit arbre originaire d'Asie de l'Est, particulièrement de Chine et du Japon. Connu pour ses baies épicées et aromatiques, il se distingue par son feuillage caduc, ses branches épineuses et ses petites fleurs jaune-vert en grappes. À l'automne, il produit des fruits rouge foncé à coque dure qui s'ouvrent pour libérer des graines noires non utilisées en cuisine, tandis que la coque est récoltée comme épice. C'est une plante rustique qui peut s'adapter à divers climats.

Utilité

- **Alimentaire** : Les coques séchées des fruits, utilisées comme épice, apportent une saveur unique légèrement citronnée avec un effet engourdissant sur la langue. Elles sont indispensables dans la cuisine chinoise, notamment pour les plats épicés comme le célèbre "poisson au poivre du Sichuan" ou les plats de hotpot. Les jeunes feuilles sont également utilisées comme condiment frais dans certaines régions.
 - **Utilisation traditionnelle** : En médecine traditionnelle chinoise, le poivre du Sichuan est utilisé pour stimuler la digestion, réchauffer le corps en cas de froid, et traiter les douleurs abdominales ou les nausées. Ses propriétés antimicrobiennes et anti-inflammatoires en font un remède populaire pour les infections mineures et les inflammations des gencives.
 - **Écologique** : Les fleurs attirent les pollinisateurs tels que les abeilles et les papillons, tandis que les fruits nourrissent certains oiseaux. Sa rusticité en fait une excellente option pour stabiliser les sols dans les zones dégradées.
 - **Ornementale** : Avec ses feuilles aromatiques et ses grappes de fruits rouges décoratifs, il ajoute un attrait visuel au jardin.
-

Parties comestibles et caractéristiques

- **Parties utilisées** : Coques des fruits, jeunes feuilles
- **Goût** : Parfumé, citronné, légèrement boisé, avec une sensation anesthésiante unique
- **Période de récolte** : Août à octobre (fruits mûrs)

- **Rendement** : 1 à 3 kg de fruits secs par arbuste mature
-

Culture

- **Sol** : Préfère un sol bien drainé, riche en matière organique, légèrement acide à neutre, mais tolère les sols pauvres.
 - **Exposition** : Note de 4/5 - Soleil à mi-ombre
 - **Arrosage** : Note de 2/5 - Tolère la sécheresse une fois établi, mais apprécie un sol frais en été.
 - **Résistance au froid** : Jusqu'à -20°C ; zones USDA 5 à 9
 - **Vitesse de pousse** : Moyenne
-

Entretien

- **Taille** : Tailler les branches mortes ou encombrantes à la fin de l'hiver. Les jeunes pousses peuvent être taillées pour contrôler la forme de l'arbuste ou stimuler la production de fruits.
 - **Protection** : Peu sensible aux maladies, mais peut être attaqué par les pucerons ou les cochenilles. Un traitement à base de savon noir est efficace.
 - **Engrais** : Un apport de compost au printemps enrichit le sol et favorise une meilleure fructification.
-

Pollinisation

- **Type** : Plante dioïque, nécessitant un pied mâle et un pied femelle pour produire des fruits. Toutefois, certaines variétés sont partiellement autofertiles.
-

Multiplication

- **Semis** : Possible, mais les graines nécessitent une stratification froide pour germer.
 - **Bouturage** : Boutures ligneuses en hiver ou semi-ligneuses en été.
 - **Dragons** : Les dragons racinaires peuvent être divisés et replantés au printemps.
-

Compagnonnage (Guilde)

- **Plantes compagnes** : Peut être associé avec d'autres arbustes fruitiers comme les cassissiers, les groseilliers, ou les noisetiers.
 - **Association avec les arbres** : Convient à des jardins-forêts avec des arbres de moyenne taille, comme le pommier ou le cerisier.
-

Autres informations

Le poivre du Sichuan est une plante clé dans les jardins-forêts et les permacultures grâce à ses multiples usages. En plus de ses qualités aromatiques et médicinales, il est rustique, peu exigeant, et favorise la biodiversité. Introduire cet arbuste dans un jardin est une excellente façon de cultiver une épice unique tout en profitant d'une plante ornementale et écologique.



📌 Ressources pour aller plus loin :

👉 La plateforme du Jardin-Forêt :

<https://ecolejardinforet.fr>

👉 Rejoins la communauté sur Discord :

<https://discord.gg/8CABpGWQVh>

👉 Le média du Jardin-Forêt 🎙️ :

[YALINNOVE - YouTube](#)

💚 Rejoindre les batisseurs :

<https://www.helloasso.com/associations/yalinnove/collectes/l-ecole-jardin-foret>