



Le Faux Poivrier *Schinus molle*



Encore appelé poivrier sauvage, ou Arbre à résine du Pérou, cet arbre est originaire des Amériques centrale et du Sud.

C'est une essence qui aime le soleil et les sols bien drainés et ne supporte pas des températures inférieures à -5°. Il s'adapte donc bien aux régions méditerranéennes où il est utilisé pour l'ornement des jardins.

Il peut mesurer jusqu'à 15m et fabrique des rejets dès qu'il est taillé.

Dans les Andes péruviennes, il est planté le long des murets de pierres sèches pour les soutenir, et dans les champs et les pâturages en guise de barrière.

Les habitants l'utilisent aussi comme combustible.

Sa résine servait à embaumer les rois Incas (propriétés astringentes).

L'huile essentielle de faux poivrier, obtenue à partir des baies, est recommandée pour prévenir les refroidissements, la grippe et les infections respiratoires.

Elle est aussi indiquée en cas d'hypertension, ainsi que pour équilibrer le cycle féminin et atténuer les troubles liés à ce cycle. Elle a enfin une action antiseptique.



Ses baies sont utilisées comme condiments en cuisine (les baies roses). Elles ont un goût poivré avec une légère pointe d'anis et de sucre. Elles s'harmonisent avec les poissons, crustacés, noix de St Jacques, et aussi le foie gras et les fruits caramélisés (poires, pêches, ananas...).

Elles sont anti-inflammatoires, antiseptiques et purgatives.

Toxiques à forte dose

Dans les Andes, on fabrique encore de nos jours une boisson fermentée (chicha) à partir de ses baies.