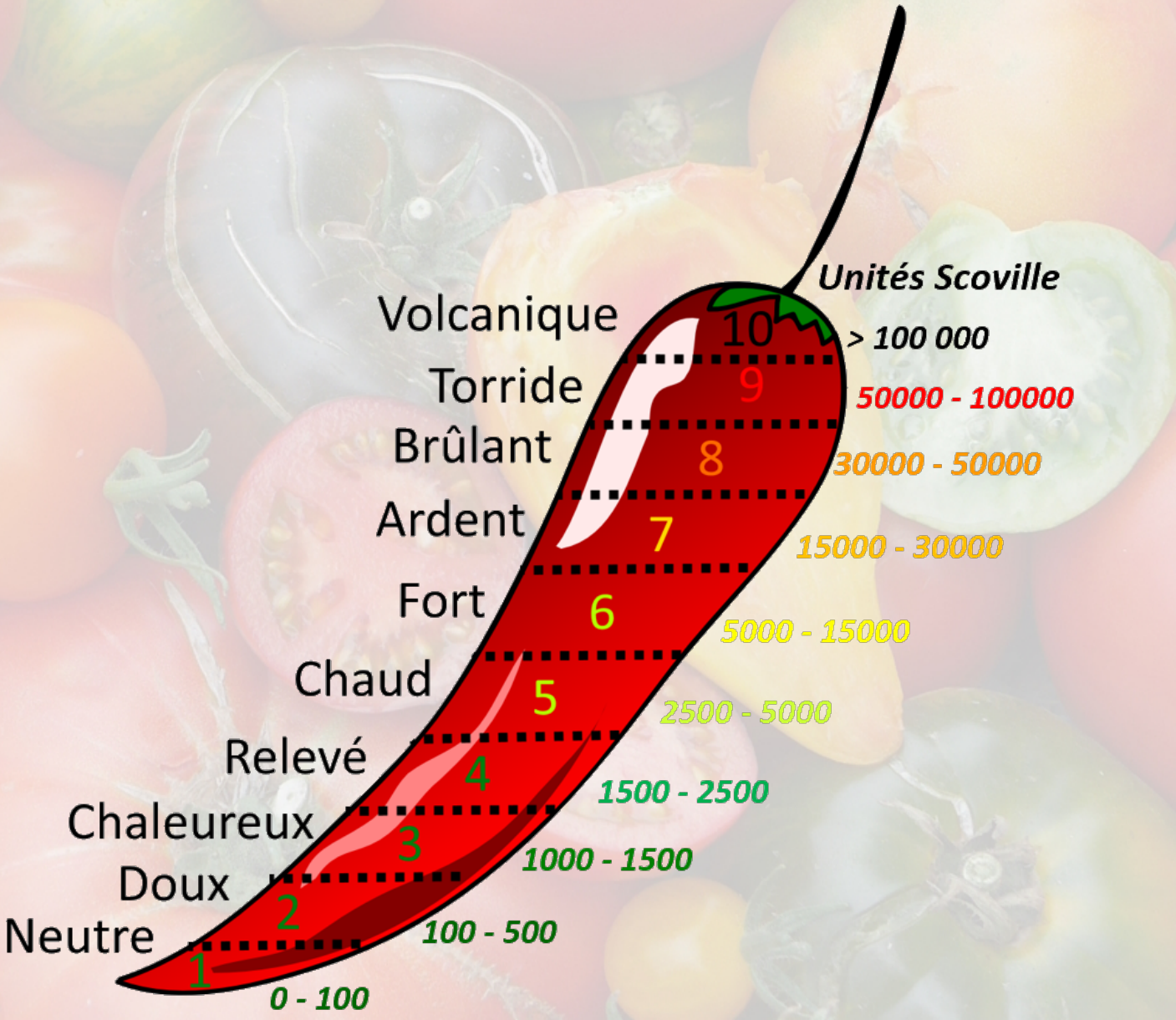
PIMENTS

128 variétés | Cultive ta rue

Édition du 10/11/2026 | www.cultivetarue.fr

Comprendre la force des piments

L´échelle de Scoville est une échelle de mesure de la force des piments inventée en 1912 par le pharmacologue Wilbur Scoville. Elle va de 0 à 16 000 000 000 unités Scoville. Pour la mesurer, il réduisit en purée chaque piment puis dilua la solution. Chaque dilution représente 1 unité Scoville. La valeur finale correspond au nombre de dilution nécessaire pour que le piment perde toute chaleur. La chaleur du piment est due à la présence d´une molécule, la capsaïcine. C´est donc elle dont on mesure la quantité indirectement par l´intermédiaire de ce procédé de dilutions successives donnant ainsi le nombre d´unité Scoville.
L´échelle existe également en version simplifiée, utilisée couramment et ici même, attribuant à chaque piment, une note de 0 à 10, chaque pallier correspondant à une fourchette d´unité de Scoville (US).



Aci kil menderes



Calibre : Petit fruit
Origine : Turquie
Scoville : 10-explosif

Piment en provenance de Turquie. La plante est très décorative à cause des beaux fruits et ne dépasse pas 50 cm. Les fruits mesurent jusqu'à 20 cm de long et passent de vert à rouge à maturité.

Aji benito



Calibre : Petit fruit
Origine : Bolivie
Scoville : 4-chaud

Variété qui nous vient de Bolivie. Gousse conique allongée, le fruit murit du vert au rouge. Bonne production qui s'étale tard dans la saison le plant résistant bien au froid.

Aji charapita



Calibre : Petit fruit
Origine : Pérou
Scoville : 6-ardent

Réputé le piment le plus cher au monde, recherché par les restaurateurs, ce petit piment rond d'un beau jaune d'or dégage des arômes d'agrumes.

Il pousse naturellement au nord du Pérou ou on le surnomme la mère de tous les piments.

Le plant peut atteindre 1 mètre de haut et son fruit donnera sa pleine saveur lorsqu'il se récolte Jaune.

Entre 30000 et 50000. SHU il parfumera vos plats de poissons, de poulets et tous les plats exotiques.

8 semences par sachet.

Aji charapita yellow



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 8-torride

Version jaune du célèbre piment le plus cher du monde.

Petites boules jaunes vives portées sur un plant vigoureux et prolifique.

Saveur comparable à la version d'origine.

Aji Fantasy



Calibre : Fruit moyen
Origine : Finlande
Scoville : 4-chaud

Piment en forme de cloche qui serait originaire de Finlande.

saveur fruitée très agréable notes citronnées et tropicales.

piquant moyen entre 5.000 et 10.000 SHU soit force 4

murît du vert au jaune citron avec quelques petites rayures orangées

Le piquant est plus élevé au fur et à mesure que l'on est sur le haut du fruit, surtout les épaules.

Très bonne production le plant est assez élevé.

Aji habanero gelb



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 10-explosif

L'Aji Habanero est originaire d'Amérique du sud et plus particulièrement des Andes.

Son nom découle de sa chaleur vive et à son aspect: les fruits ont la forme d'un habanero.

Il murit du vert au jaune puis légèrement orangé à complète maturité.

Plants vigoureux pouvant être cultivé en extérieur.

Arôme fruité convient à la consommation fraîche pour ceux qui ont une bonne résistance et à la confection de sauces.

Sèche très facilement.

Aji mango



Calibre : Fruit moyen
Origine : Pérou
Scoville : 6-ardent

Il tient son nom de sa couleur, celle de la mangue. Fruits coniques à belle robe orange vif. Saveur sucrée de fruits tropicaux avec un léger piquant. Entre 30 000 et 50 000 unités sur l'échelle de Scoville. Belle productivité.

Aji Mochero



Calibre : Petit fruit
Origine : Pérou
Scoville : 5-fort

Variété originaire du Pérou.

Les Fruits de 5/6 cm sont coniques et effilés.

La couleur des fruits passe de vert à jaune à maturité et présence une saveur d'agrume.

Les plants sont généreux en fruit.

Aji verde



Calibre : Fruit moyen
Origine : Pérou
Scoville : 8-torride

Piment originaire des vallées côtières Lambayeque et Piura au nord du Pérou.

Comme son nom l'indique il se consomme principalement vert et frais dans les sauces et salsas ou sur les pizzas, à ce stade le piquant est plus fort qu'a pleine maturité.

Saveur sucrée et piquante, la force est 8 sur l'échelle de scoville.

Mûrit du vert au rouge, il se fait sécher facilement et peut être réduit en poudre.

Plant vigoureux la production est bonne.

Aji white fantasy



Calibre : Petit fruit
Origine : iles canaries
Scoville : 3-relevé

Mutation suivie par Peter Mert aux Canaries à partir du poivron jaune Aji Fantasy de la société finlandaise Fatalii. Les fleurs sont jolies avec certaines des pétales ont des taches brun jaune et des anthères jaunes, les autres pétales sont blancs. Plant mesurant environ 150 cm de haut de type arbustif. La couleur varie du vert au blanc selon la maturité. Fruit juteux et croquant avec une douce touche d'agrumes. Les enfants peuvent aussi le goûter. Joli piment tant par le goût que par la forme. Il peut être utilisé comme légume mais il est aussi très décoratif pour ajouter aux salades, au pain et à la viande. Cuisiné au four il est très doux, délicieux et tendre. 10 semences par sachet.

Aleppo



Calibre : Fruit moyen
Origine : Syrie
Scoville : 6-ardent

Variété héritage ancestrale, cultivée dans la région d'Alep en Syrie où il est très utilisé en cuisine, ainsi que dans toute les régions. Méditerranéennes et d'Orient. Fruit allongé, légèrement bosselé, rouge intense à complète maturité. Chair à saveur fruitée et complexe. Sa complexité s'exprime au mieux, utilisé séché ou en poudre. Plante buissonnante et productive cultivable en pot. Synonymes: Piment d'Alep, Halaby Pepper.

Ampuis



Calibre : Fruit moyen
Origine : France
Scoville : 1-doux

Piment doux à la chair fruitée. Plant de taille intermédiaire. Culture en pot possible. Production abondante.

Anaheim



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 2-chaleureux;3-relevé;4-chaud

Variété développée à partir de la variété "Pasilla" du Nouveau Mexique, et déjà cultivée vers les années 1900 à Anaheim en Californie. Consommés le plus souvent lorsqu'ils sont encore verts par conséquent moins forts. Mûrit de vert à rouge. Plant vigoureux et productif de 75 cm à 1 mètre de haut au feuillage et aux tiges vertes. Aptitude au séchage - longue conservation, farcis, conserves. Synonymes : New Mexican, Numex, Aji Colorado, Piment de Californie, Piment du Nouveau Mexique, Piment du Rio Grande.

Ancho san Luis



Calibre : Gros fruit
Origine : Mexique
Scoville : 4-chaud

Fruit rouge de forme conique et allongée. Plant généreux au feuillage vert. Production importante

Apocalypse scorpion



Calibre : Fruit moyen
Origine : Italie
Scoville : 10-explosif

Cultivar développé par "The Italian Pepper Lover's Association" est un des piments les plus piquants au monde. Il est le résultat de cinq années de croisements et de recherches pour l'obtention d'un piquant intense, 1 500 000 unités sur l'échelle de Scoville. Fruits coniques, pointus, devenant rouge intense à maturité. Saveur fruitée, mais le piquant engourdi les lèvres et la langue !

Apple crisp



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 2-chaleureux

Piment doux à l'origine inconnue.

Les fruits murissent du vert pale au rouge orangé.

Les fruits sont comme gonflés tellement la peau est fine, il donne l'impression d'être presque transparent.

La chair est épaisse et croquante comme une pomme.

saveur douce et fruitée.

Plant vigoureux nécessitant un tuteurage.

400 à 1.000 SHU Force 2.

Astrakanskiy



Calibre : Fruit moyen
Origine : Russie
Scoville : 2-chaleureux

Variété rare. Très beaux fruits mesurant plus ou moins 15 centimètres. Chair très fine. Variété à faire sécher et à réduire en poudre pour agrémenter les plats. Plante très décorative et productive.

Atomic heart



Calibre : Petit fruit
Origine : Australie
Scoville : 5-fort

Piment originaire d'Australie. Son nom signifie coeur atomique, il a un aspect cordiforme mais il n'est pas de puissance atomique. Les fruits sont d'un joli rouge larvé de noir.

Australian broome



Calibre : Fruit moyen
Origine : Australie
Scoville : 4-chaud

Variété originaire d' Australie, plus précisément autour de Broome à l'ouest de l'Australie, on le mentionne parfois comme originaire des zones tropicales proche de Darwin.

Fruits allongés à chair épaisse, vert à maturité virant au rouge à maturité.

Note fruitée rappelant le raisin vert, acidulée et fruitée.

En cuisine il est utilisé cru, en marinade, en sauce, cuit, utilisé dans les salsas, chutney, sautés ou pour accompagner les viandes, légumes ...

le piquant est variable suivant la culture et la saison ainsi que la maturité entre 2.500 et 30.000 SHU soit force 3 à 5.

Bessler cherry



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 4-chaud

Variété de piment de type cerise à fruits ronds et rouges.

connu depuis le XVII eme siécle, illustré par le botaniste Basilius Besler dans son ouvrage "Hortus Eystettensis".

saveur sucrée avec un piquant léger à moyen.

Utilisé cru, farci avec du fromage, marinés en pickle, ou en sauce ou encore en conserve.

5.000 à 10.000 SHU force 4.

Synonyme : Besler's cherry

Bhut Jolokia ou Ghost



Calibre : Fruit moyen
Origine : Indes
Scoville : 10-explosif

Fait partie des piments dits "extrêmes", 800 000 à 1 000 000 unités Scoville. Très largement utilisé pour créer de nouveaux piments. Chair à saveur subtile, non fruitée. Utilisé raisonnablement, il est délicieux dans la préparation de sauces. Plante très prolifique.

Big black mama



Calibre : Petit fruit
Origine : USA
Scoville : 11-nucléaire

Piment qui nous vient des. USA, issu d'un croisement entre Naga Morich et un 7 Pot Douglah, créé par Troy Primo ayant déjà créé 7 Pot Douglah.

Piment extrêmement fort qui dépasse le millions d'unités de Scoville, d'une belle couleur chocolat et de productions généreuse bien que les fruits contiennent majoritairement peu de graines.

Les fruits pendent sur les plants qui sont de formes coniques/cylindriques d'environ cm de long et se terminant par une pointe.

Biquinho rouge



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 2-chaleureux

Petit piment mignon de forme unique tout rond se reconnaît à son bec saillant le faisant ressembler à une goutte d'eau. Il mûrit du vert au rouge vif. Très aromatique, très peu piquant la saveur est fruitée et fumée. Plant d'environ 80 cm de haut, à l'excellente production. Il est employé dans son pays d'origine comme condiment après avoir mariné dans du vinaigre, il porte aussi le nom de chupetinho. Il contient de la capsaïcine , reconnue pour ses vertus antibactériennes ,antiseptiques, diurétiques, dépuratives et digestives. Contenant également des vitamines. A, E et. C, c'est un puissant antioxydant. Enfin, ses fibres réduisent l'appétit, on parle d'un effet minceur.

Biquinho yellow



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 2-chaleureux

Variété rare originaire du Brésil. Plus connue dans sa version rouge le Biquinho (petit bec) ressemble à une gousse d'eau. Vert à maturité puis jaune pâle, il termine avec un beau jaune doré à maturité. Saveur d'agrume, fruit sucré légèrement piquant il sera un excellent allié en cuisine pour assaisonner vos plats ou confit au vinaigre comme les cornichons. Abondante récolte. Très décoratif il peut être mis en pot sur un balcon ou dans un parterre de fleurs

Black hungarian



Calibre : Petit fruit
Origine : Hongrie
Scoville : 6-ardent

Variété rare les fruits sont noirs immatures et virent au rouge profond à pleine maturité. 5000 à 10000. SHU. Feuillage à veinage pourpre et fleurs violettes. Fruits charnus brulants et sucrés de type jalapeno. Espèce :Capsicum annuum 10 graines par sachet

Black panther



Calibre : Fruit moyen
Origine : Australie
Scoville : 10-explosif

Nouvelle variété en provenance d'Australie.

C'est un croisement de Neyde et du Bhut Jolokia.

Les fruits immatures sont verts avec un voile noir.

Piment puissant et fruité.

La production est abondante.

Black panther orange black pepper



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 5-fort

Variété récente. Les plants présentent des feuilles sombres et des tiges brunes. Les fruits immatures sont verts foncés/noirs et mûrissent en orange vif avec un voile violet/noir. Ce qui fait de cette variété une très belle plante ornementale. Les fruits séchés donne une excellente poudre fruitée avec une très belle couleur orange. La production est importante.

Blue christmas



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 5-fort

Le piment Blue Christmas doit son nom à sa ressemblance à un arbre de Noël, par la forme mais aussi par la multitude de couleur que prends le fruit au fur et à mesure de sa maturité. Toute la plante est de couleur vert foncé tirant sur le violet, les fruits mûrissent du vert au rose au violet à l'orange et enfin au rouge presque pourpre.

Bolivian rainbow



Calibre : Petit fruit
Origine : Bolivie
Scoville : 5-fort

Variété rare et très originale issue du patrimoine de la Bolivie

Petits fruits conique au port érigé qui lors de leur croissance changent de teinte violet puis jaune puis orange pour terminer par un beau rouge ce qui lui donne un coté décoratif très impressionnant d'autant que son feuillage varie du vert soutenu au noir.

Relevé, de 20 000 à 30 000 SHU suivant la maturité des fruits, il s'utilise en cuisine et plus particulièrement pour relever les sauces dans les recettes exotiques.

Nous vous le conseillons également en culture dans un parterre de fleur, il saura vous émerveiller par toutes ses couleurs.

force 5

Synonyme : piment arc en ciel

Boulette de Turquie



Calibre : Fruit moyen
Origine : Mexique
Scoville : 6-ardent

Variété très productive qui produit des fruits de la taille d’une tomate cerise d’un joli rouge vif. La saveur est forte. Se cultive aussi bien en pot qu’en pleine terre. Hauteur à maturité 60 cm, récolter les fruits. Dès qu’ils commençent à se colorer. Plus ils sont colorés plus ils sont forts. Synonyme : Red cherry smale

Bulgarian carrot



Calibre : Fruit moyen
Origine : Croatie
Scoville : 7-brûlant

Cette variété est également connue sous le nom de "Shipkas". Les plants forment des fleurs blanches, et mesurent environ 60 cm de haut. Ils poussent rapidement et conviennent aux climats plus frais. Ces piments commencent par une couleur verte, suivie par un jaune et finissent sur une couleur orangée. Production importante.

Burundi



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 3-relevé

Piment à port compact qui lui confère un coté ornemental certains d'autant que les fleurs sont d'un joli mauve et blanc.

Nombreux fruits colorés qui changent de couleur tout au long de leur maturité.

s'utilise cru dans les salsas ou salade, cuit dans sauces et marinades mais également séchés et réduit en poudre.

Chair épaisse et sucrée, très gouteuse.

2.500 à 5.000 SHU force 3.

Calita orange



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 8-torride

Piment de type Habanero qui a été stabilisé.

Fruit de forme typique des habaneros, passant de vert à un un orange pêche.

La saveur est puissante aux notes d'agrumes.

force 8

Très bonne production, le plant est vigoureux et les fruits éclairent le feuillage bien vert.

Carolina Reaper



Calibre : Petit fruit
Origine : USA
Scoville : 11-nucléaire

L'un des piments les plus forts au monde inscrit au Guiness Records avec plus de 2 millions. SHU, soit bien plus que la plupart des piments de force 10 sur l'échelle simplifiée de Scoville, d'où son classement en force 11. Il a été détrôné en 2017. Initialement nommé "H. P22. BNH", il est né en Caroline du Sud aux sud des Etats-Unis. Usage décoratif, peut se faire sécher. Dans certains pays il peut se vendre jusqu'à plusieurs milliers d'euro le kilo de poudre de piment. Avis aux amateurs de sensations (très) fortes, notre équipe ne s'est pas portée volontaire pour le goûter, il aurait une saveur légèrement citronnée. Il est issu du croisement entre Bhut Jolokia et Habanero. A besoin d'une température élevée supérieure à 25°C 24h/24h pour germer. Du fait du nombre très faible voire nulle de graines dans chaque fruit, le stock n'est pas élevé et les sachets ne contiennent que 5 graines.

Attention : veuillez prendre vos précautions lors de la manipulation des graines !

Synonyme : Faucheuse de la Caroline.

Cayenne chocolat



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 6-ardent

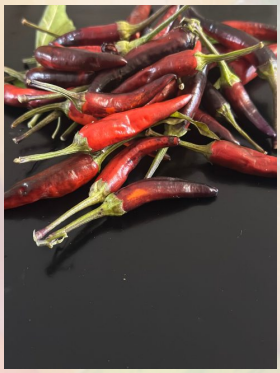
Variante couleur chocolat du piment de cayenne.

un peu moins piquant que le rouge les saveurs sont identiques.

Un très bon piment pour cuisiner sans trop de piquant.

C. Annuum.

Cayenne mauve



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 7-brûlant

Piment de type cayenne d'origine inconnue, il est d'un joli mauve immature et va changer de couleur au cours de son évolution jusqu'à devenir brun foncé

20 000 SHU soit force 7 sur Scoville, il est légèrement moins piquant que le célèbre cayenne classique mais tout aussi gouteux.

10 graines par sachet

Chernobyl jalapeno



Calibre : Gros fruit
Origine : Italie
Scoville : 2-chaleureux

Piment issu du croisement d'un Jalapeño et d'une autre variété inconnue créée par un Producteur Italien.

Gros fruit rouge allongé virant du vert au rouge, pouvant mesurer plus de 30 cm de long.

Chair épaisse, saveur fruitée qui n'est pas trop typée jalapeno.

Plant très vigoureux nécessitant un bon tuteurage.

800 à 1.500 SHU force 2.

Synonyme : Jalapeno chernobyl, Jalapeno tchernobyl, Tchernobyl jalapeno.

Chili pumpkin



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 5-fort

Très belle variété qui ressemble à de petites citrouilles. Les fruits sont côtelés ils murissent du noir au brun. Très bonne production. La saveur est chaude et épicée, idéal pour sécher et réduire en poudre. 10 graines par sachet.

Chupetinho peach



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 4-chaud

piment de type chupetinho ou biquinho en portugais qui doit son nom à la couleur pêche à maturité.

Très joli fruit qui passe du violet au crême.

très décoratif, il en jette dans les rangs de culture.

La saveur est marquée et douce, un peu plus forte que ses homonyme rouge et jaune.

Entre 8.000 et 10.000 SHU force 4

Chupetinho white



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 2-chaleureux

Nous pouvons trouver cette variété Brésilienne sous le nom de "Biquinho White".

Chair juteuse à la saveur fumée et fruitée. Plant de grande taille.

Comstock purple



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 5-fort

Les plants peuvent atteindre environ un mètre de haut. Au départ, les fruits sont verts/violets et finissent par prendre une couleur rouge foncée/violette. Une variété absolument époustouflante avec ces piments frais à croissance verticale, mesurant 6 cm de long et 2 cm de large.

De Padrone



Calibre : Fruit moyen
Origine : Espagne
Scoville : 3-relevé

Célèbre piment d'Espagne (Calice). Nous pouvons le trouver sous le nom "Padron". Très utilisé dans les tapas à l'état immature (vert). Les fruits à maturité sont rouges et gagnent en puissance. Les plants mesurent environ 0. 5 m et le feuillage est vert.

Death spiral



Calibre : Fruit moyen
Origine : Angleterre
Scoville : 9-volcanique

Ce piment n'est pas destiné aux amateurs de douceur, contrairement aux" Habanero" qui ont une saveur fruitée, "Death Spiral" a une saveur plutôt sauvage et piquante, 1 600 00 unités sur l'échelle de Scoville. Fruits torturés, leur apparence incite à la prudence. Plante à belle production.

Dent de coyote



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 7-brûlant

Petit piment originaire du Brésil.

Petits fruits en forme de goutte d'eau allongée qui virent du vert au blanc crème puis au blanc pur.

Plant très prolifique vous promettant une récolte abondante.

Saveur fruitée le piquant est progressif, il est idéal séché ou en sauce piquante originale par sa couleur blanche.

60 000 à 100 000 SHU soit force 7 sur l'échelle de Scoville.

synonyme : coyote zan white, dente di coyote, white fang chili.

Doux des Landes



Calibre : Fruit moyen
Origine : Mexique
Scoville : 1-doux

Tantôt appelé poivron doux des Landes ou piment doux des Landes, c'est en fait un piment doux comme un poivron.

Piment très populaire dans le sud ouest de la France il est allongé vert immature puis rouge à maturité par sélection vous pourrez obtenir des piments plus ou moins fort.

Aujourd'hui on ne le trouve plus à l'état sauvage mais il semblerait qu'il ait été cultivé et obtenu dans sa forme actuelle par les peuples indigènes du Mexique il y a 5000 ans avant d'être amené en europe au XVème siècle.

Il est cultivé comme plante annuelle, mais dans les zones tropicales, il devient vivace et peut produire pendant plusieurs années.

Il est utilisé en cuisine ou confit dans le vinaigre.

Ecuador purple



Calibre : Petit fruit
Origine : Equateur
Scoville : 8-torride

Variété ornementale originaire d'Equateur. Les fruits sont petits et donnent un aspect magnifique a ce plant tant ils changent de couleur au court de sa maturité du noir au rouge en passant par le violet clair, jaune, orangé. Les feuilles sont pourpres ce qui réhausse encore la beauté de cette variété magnifique en pot ou dans un parterre.

Synonyme : Ecuadorian Purple ou purple Ecuadorian

Elefanten russel gelb



Calibre : Fruit moyen
Origine : Allemagne
Scoville : 5-fort

Fruit allongé faisant ressembler à une trompe d'éléphant. Espèce originaire de. RDA. Plant robuste, à haut rendement il est très décoratif. Les fruits sèchent facilement même sur le pied. Synonyme : Elephants Trunk

Ethiopian brown



Calibre : Fruit moyen
Origine : Ethiopie
Scoville : 8-torride

Variété d'Éthiopie. Les piments de 9 à 12 cm de long mûrissent du vert au brun chocolat foncé. Ces piments forts sont parfaits pour le séchage et l'utilisation comme poudre naturellement parfumée.

Fanendy



Calibre : Petit fruit
Origine : Madagascar
Scoville : 8-torride

Piment originaire de Madagascar qui nous a été confié par un ami de notre association vivant sur place et s'investissant dans la formation des cultivateurs locaux.

Petit piment pointu et allongé qui fournit de très nombreux fruits.

Farmer's jalapeno



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 1-doux

Variété originaire des USA, il est peu connu.

Fruit long brodé en forme de corne, la peau est rugueuse, parcourue de fils "liégeux".

Mûrit du vert au rouge.

Saveur douce et très parfumée, légèrement terreux, un plaisir de le cultiver, il amène une touche exotique sans le piquant, si vous aimez les jalapenos, celui-là vous séduira.

100 à 500 SHU, force 1.

Synonyme : Jalapeno farmer

Fiesta



Calibre : Petit fruit
Origine : Mexique
Scoville : 8-torride

Originaire du Nord du Mexique et de la Louisiane. Petits fruits allongés et pointus au port érigé et compact sur le haut de la plante. En 90 jours le fruit passe de l'ivoire à jaune, puis à orange pour être rouge a mûrissement complet. Fleur blanche sur un plant de 45 à 60 cm de haut. Le feuillage et les tiges sont vert foncé.

Filius Blue



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 7-brûlant

Piment en forme conique lisse au bout légèrement arrondi et de petite taille. La couleur des fruits immatures est violette noire pour ensuite devenir rouge à maturité. Plant de 60 cm de haut au feuillage et aux tiges pourpres.

Früher dickfleischiger



Calibre : Fruit moyen
Origine : Russie
Scoville : 1-doux

Variété originaire de Russie. Fruit rouge à maturité et de forme cubique et conique. Saveur fruitée et de chaleur douce. Bonne production dés le début de saison.

Goronong



Calibre : Fruit moyen
Origine : Malaisie
Scoville : 8-torride

Cultivar de type Habanero très rare.

Très beaux fruits tordus à robe jaune canari à complète maturité.

La saveur est celle des Habanero, fruitée.

La chaleur de 250 000 à 400 000 unités sur l'échelle de Scoville.

Plante facilement cultivable en pot et à belle production.

Gorria



Calibre : Fruit moyen
Origine : incertaine
Scoville : 4-chaud

Originaire d'Amérique du Sud les fruits sont coniques et pointus entre 10 et 15 cm de long. D'abord vert il se teinte d'un joli rouge à maturité il est historiquement cultivé dans le pays basque à Espelette. Beaucoup plus parfumé que le poivre et moins piquant que le piment cayenne il est de force 4, on peut l'utiliser frais, en purée, en conserve dans l'huile ou le vinaigre ou en poudre. Il rehaussera vos plats de poissons, les volailles et le gaspacho. Il est indispensable dans le célèbre axoa basque.

Greek pepperoni



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 5-fort

Petit fruit rouge à maturité, allongé. Saveur fruitée et de chaleur douce. Récolte dés le début de saison.

Grenada Seasoning



Calibre : Gros fruit
Origine : incertaine
Scoville : 1-doux

Gros fruit jaune à maturité et conique. Saveur fruitée et de chaleur douce. Production dès la mi-saison.

Habanero grenada seasoning



Calibre : Fruit moyen
Origine : incertaine
Scoville : 5-fort

Fruit rouge à maturité allongé de taille moyenne. Saveur fruitée de chaleur intense.

Habanero manzano



Calibre : Petit fruit
Origine : Mexique
Scoville : 8-torride

Variété originaire du Mexique issue d’un croisement entre un Habanero Orange et un Rocoto Manzano. Les plants donnent des fruits orange de petite taille. Le goût est frais et aromatique avec élément de fruits tropicaux.

Habanero martinique jaune



Calibre : Fruit moyen
Origine : Mexique
Scoville : 10-explosif

Déclinaison jaune du fameux Bondamanjak.

piment moyen bosselé, il passe du vert au jaune orangé.

Très parfumé il est fruité, floral avec des points d'agrumes, il est néanmoins très relevé.

On peux l'utiliser avec prudence dans les sauces créoles, les marinades et tous les plats épicés.

100.000 à 350.000 SHU force 8

Hangijao 3 solar flare



Calibre : Fruit moyen
Origine : Chine
Scoville : 5-fort

Piment originaire de chine.

En 1987, un scientifique de l'Académie chinoise des sciences, Jiang Xingcuna à envoyer des graines de piments et d'autres légumes dans l'espace pour les exposer aux effets de l'apesanteur, il a constaté que cela multipliait les taux de mutations par cent et d'augmenter le rendement et la taille des piments.

Piment allongé de plus de 10 cm le plus piquant de la série des Hangijao.

Il fait partie des 10 variétés testées dans ce programme spatial, il passe du vert à l'orange pale.

Parfumé et facile à sécher il sera un bon allié culinaire passe partout.

10.000 à 20.000 SHU force 5

Hot Portugal



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 4-chaud;5-fort

Ce piment ne viendrait pas du Portugal malgré son nom , mais des États-Unis connu depuis 1935. Développé à l'origine par Joseph Harris/co de coldwater New York,. C'est une grande et belle variété productive. Les fruits varient entre 12 et 15 centimètres, ils mûrissent du vert foncé au rouge. Peu fort entre 5000 et 30 000 sur l'échelle de scoville,. Taille du plan 80 cm,. Apte au séchage, grâce à sa peau très fine

Hungarian yellow hot wax



Calibre : Fruit moyen
Origine : Hongrie
Scoville : 6-ardent

Variété ancienne originaire de Hongrie. Les fruits passent de la couleur verte puis jaune pour finir rouge à maturité. Très bonne production jusque fin de saison. Très précoce et facile à cultiver. Il est idéal dans tout type de jardin. Les fruits sont allongés et pointus

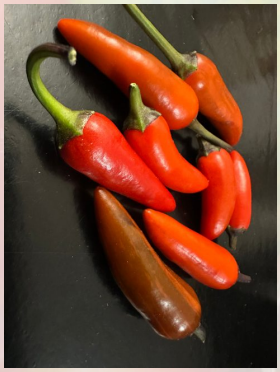
Jalapeno brown



Calibre : Fruit moyen
Origine : incertaine
Scoville : 3-relevé

Une belle variété Jalapeno de couleur brune et unique. Goût très sucré et juteux. Bonne production sur un plant compact. Étonnamment rapide à mûrir pour un Jalapeno. Niveau de chaleur très doux. Idéal pour la farce !

Jalapeno jes's purple orange variegata



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville :

Version à feuilles panachées du Jes's purple orange jalapeno.

l'origine est inconnue, plant à feuillage variégata et à tiges noires, d'un effet décoratif indéniable, d'autant qu'il est vigoureux.

Petit fruits murissant du mauve, au marron puis au rouge.

La force et la saveur n'ont pas été testés.

Jalapeno m



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 4-chaud

Variété originaire des USA ou elle est populaire en cuisine.

Amélioration de la variété Jalapeno.

fruits charnus à la saveur typique des jalapeno, ils mesurent entre 5 et 7 cm et murissent du vert au rouge.

Plant vigoureux et productif.

5.000 shu force 4.

Jalapeno white



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 4-chaud

L'un des meilleurs Jalapenos ! Les fruits sont savoureux, sucrés, moyennement piquants et ils ont des arômes typiques de Jalapeno. Les plants sont prolifiques malgré leur taille compacte ! Un incontournable si vous aimez les Jalapenos !. Ils mûrissent du vert blanc pâle au jaune pâle et enfin au rouge.

Jimmy nardello



Calibre : Petit fruit
Origine : Italie
Scoville : 1-doux

Piment originaire du village de Ruoti dans le sud de l'Italie.

En 1887 Giuseppe Nardello a émigré avec sa famille aux États-Unis à Naugatuck ou il a cultivé ce piment qu'il avait amené avec lui.

Piment doux et savoureux.

0 à 500 SHU soit force 1.

Synonyme : Nardello rouge

Jwala indian



Calibre : Fruit moyen
Origine : Indes
Scoville : 7-brûlant

L'un des plus populaire piment cuisiné en Inde.

Il est originaire de la région du Tamil Nadu au bengale, son nom signifie volcan en hindi.

Traditionnellement Il se consomme vert mais est aussi utilisé à maturité.

Tout comme le piment d'Espelette on peux le faire sécher enfilé sur un fil, il pourra être réduit en poudre.

20 000 à 30 000 SHU, de force 6 à 7 il reste consommable pour des palais qui ne sont pas trop habitué au piquant.

Bonne production.

Synonyme : Jwala, Indian jwala, indien jwala, mirchi, Finger Hot Indian Pepper

Keckeszarv



Calibre : Fruit moyen
Origine : incertaine
Scoville : 4-chaud

Piment dont l'origine est incertaine, Turque pour certains, Hongrois pour d'autre et même basque puisque sa traduction est corne de chèvre et que la variété corne de chèvre est populaire au pays basque. Piment allongé vert immature il deviendra rouge à pleine maturité la puissance augmente au fur et à mesure qu'il murit. Il peut être séché facilement. Très bon rendement.

Korean Maraca



Calibre : Petit fruit
Origine : Corée du Sud
Scoville : 7-brûlant

Cette variété est originaire de Corée. Les plants produisent des fruits allongés et minces pouvant atteindre environ 5 cm de longueur. Ils passent du vert au rouge à maturité. La plante atteint environ 0. 5 cm de haut. Le goût des fruits devient plus vif à mesure qu'ils mûrissent. Quand ils ne sont pas encore mûrs (verts), ils sont frais et épicés. Ils ne sont pas encore si chauds. Une fois qu'ils commencent à prendre leur couleur rouge, le goût devient plus citronné et ils sont plus chauds. Ces piments sont typiques de la cuisine asiatique.

Krasny drakon



Calibre : Fruit moyen
Origine : Russie
Scoville : 1-doux

Piment originaire de la russie et de l'europe de l'est

Saveur douce et fruitée.

à consommer frais, en salade ou à cuisiner, il peut être séché et réduit en poudre.

force 1

Synonyme ; Red dragon, krasnyy drakon

La fournaise



Calibre : Petit fruit
Origine : France
Scoville : 11-nucléaire

C’est au pied du fameux volcan de la réunion qu'est née cette variété.

il est issu du croisement qu’a effectué Valentin k’bidi entre un ghost pepper (l'un des plus fort au monde) et un 7 Pot Brain Strain, qui lui a légué ce coté fripé.

il se teintera d'un beau vert, puis se parera brièvement d'un joli jaune avant de se parer de sa jolie couleur rouge

La Fournaise est un piment extrême. Son classement su l'échelle de Scoville n'est pas encore connu en l'absence de test de laboratoire.

Il semblerait qu'il dépasse incontestablement la barre du million !, nous préférons croire cela que de gouter ce monstre!

il semblerait que sa saveur ressemble à celle d'un bhut jolokia en plus fruité.

Son "heat " est à retardement, alors ne vous étonnez pas de ne rien ressentir durant les 3 premières secondes... c'est une bombe à retardement.

Peut être encore un peu instable.

ATTENTION : à manipuler avec précaution.

Lanterna de foc orange



Calibre : Petit fruit
Origine : Kosovo
Scoville : 6-ardent

Variété originaire du Kosovo.

Plant très productif rempli de petits piments vert puis orange ressemblant à de petites flammes.

Légèrement sucré immature, il prendra de la force à mesure qu'il murira, saveur poivrée et épicée, idéal pour les sauces ou au vinaigre.

Production très étalée. Les fruits sèchent facilement même sur le pied.

Adapté à la culture en extérieur.

Synonyme : chili lanterna de foc

Little 11



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 5-fort;10-explosif

Petits piments très décoratifs. Idéal pour culture en pot, les fruits sont érigés en haut du plant et la multitude de couleur suivant la maturité du fruit le rende très attrayant. Production abondante.

Madame jeanette



Calibre : Fruit moyen
Origine : Surinam
Scoville : 10-explosif

Piment populaire originaire du surinam.

Piment de type habanero d'un jaune vif.

Fruits lobés ressemblants à de mini poivrons

Arôme d'agrumes à la fois sucrée et épicée typique des habanero.

Largement utilisé en cuisine aux Antilles, au Surinam et en Afrique. Notamment dans les sauces, salsa, ragoût, cevice...

Bonne production, mais contient peu de graines.

Il est parfois confondu avec l'habanero adjuma mais ce dernier est plus piquant et moins fruité.

Force 10.

Synonyme : lemon habanero, habanero lemon

Manganji



Calibre : Fruit moyen
Origine : Japon
Scoville : 1-doux

Piment doux originaire du japon développé début du XXe siècle, traditionnel de la cuisine japonaise, notamment à Kyoto, et plus particulièrement le quartier Manganji à Maizuru.

Piment long de 10 à 20 cm, peau lisse et brillante de couleur rouge.

chair épaisse, juteuse et croquante.

se consomme cru, cuit, grillé, rôti, en tempura, yakatori, tsukemono (pickle), il peut également être farci.

Au japon on l'utilise également associé au chocolat.

labélisé "produit de marque de kyoto" en 1989.

.Synonymes : Manganji togarashi, manganji amato

Maui purple



Calibre : Petit fruit
Origine : Hawaï
Scoville : 7-brûlant

Variété originaire de Hawaii. Les fruits sont allongés (env. 5 cm) immature de couleur violette foncée pour ensuite passés à rouge à maturité. Les fleurs sont violettes. Le feuillage est vert sombre avec des reflets violet.

Monkey nipple



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 8-torride

Petit piment orange à maturité, le plant est trapu et rempli de ces petites merveilles.

La forme est plutôt ronde et légèrement ovoïde et plissé, la traduction de son nom est littéralement mamelon de singe.

Saveur puissante et piquante.

150.000 SHU soit force 8

Mutant Xion 2



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 6-ardent

Variété très rare et peu connue. Très originale avec ses feuilles fines et denses. Une merveille, très spectaculaire à voir grandir. Petits fruits en forme d'ogive. Vert immature puis rouge vif à pleine maturité. Peut être cultivé en pot avec un coté décoratif indéniable. Bon goût de poivron avec un coté piquant.

Naga colt red



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 11-nucléaire

Variété originaire du Brésil.

Petit fruits allongés et plissés.

saveur piquante bien sur et acidulée.

Piment super fort il ne se consomme pas cru.

force 11.

ATTENTION : à manipuler avec précaution

Naga yaki pink panther



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 11-nucléaire

Petit piment en forme de goutte d'eau passant du vert au rouge.

Comme tous les naga,le piquant est extrême.

La saveur est fruitée.

production importante

Force 11.

ATTENTION : à manipuler avec précaution

Numex big Jim



Calibre : Gros fruit;Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 3-relevé

Considéré comme le plus grand piment du monde (jusque 35 cm), cette variété a été développée par le Dr Nakayama et libérée en 1975. Murit du vert au rouge, saveur fruitée il titre à 1000-2500. SHU soit force 3. Parois épaisses, plant pas très haut moins de 1m. Espèce : Capsicum annuum 10 graines par sachet

Numex Joe E. Parker



Calibre : Gros fruit
Origine : USA
Scoville : 1-doux

Variété créée au Nouveau Mexique et nommée en l'honneur de Joe E. Parker qui a contribué à son développement. Gros fruit en forme de corne vert immature il passe au rouge lorsqu'il est mûr. Parois épaisses et croquantes, saveur puissante utilisé souvent immature farci ou grillé légèrement piquant il relève vos plats en douceur. Très bon rendement.

Numex pinata jalapeno



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 6-ardent

Variété de jalapeño développée par l’Université d’État du Nouveau-Mexique.

Les fruits passent du vert au jaune, puis à l’orange et enfin au rouge à pleine maturité.

La taille des fruits est d'environ 6 à 8 cm.

Saveur riche, fruitée et aromatique complexe, riche et aromatique.

4 000 à 8 000 SHU suivant la maturité du fruit force 6. il peut parfois atteindre les 45 000 et 50 000 SHU

Synonyme : Jalapeno numex pinata

Numex sunset



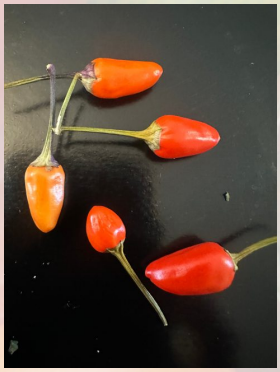
Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 3-relevé

Variété de piment peu fort, il produit des fruits passant de vert à l'orange d'une longueur de 10 à 15 cm.

Il peut être consommé frais ou séché.

Bonne productivité.

Numex twilight



Calibre : Petit fruit
Origine : USA
Scoville : 8-torride

Piment développé par l'université du nouveau-mexique (nu-mex).

petits fruits très décoratif, ils passent du violet au jaune puis à l'orange et enfin au rouge, à la saveur piquante équivalent à un cayenne.

30 000 à 50 000 SHU force 8.

Orange Peter pepper ou piment pénis orange



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 5-fort

Variété ancienne, originaire du Texas tout comme le Peter Pepper qui lui est rouge. Tout comme lui, la forme très irrégulière évoque celle du pénis. Arrive tardivement en saison ! La maturation se fait en général en automne vers fin septembre dans les régions les plus fraiches où une culture sous serre est conseillée. Similaire jusqu'à présent à la version rouge, le orange est cependant un peu moins fort (force 4 jusqu'à 7) mais ses usages restent similaires : à utiliser sécher ou en décoration. La température de germination doit être également supérieure à 26°C. A noter qu'une version jaune existe également

Synonyme : Pénis Orange

Oranjevi ribki



Calibre : Fruit moyen
Origine : Bulgarie
Scoville : 2-chaleureux

Nouvelle variété bulgare de piment doux semi-précoce, à développement semi-déterminé, adaptée à la culture en serre et en plein champ. Les plants sont vigoureux et atteignant une hauteur moyenne de 55-60 cm. Les fruits coniques allongés à maturité sont orange vif. Le goût est agréable et peu épicé.

Papryka ostra koral



Calibre : Petit fruit
Origine : Pologne
Scoville : 8-torride

Originaire de Pologne il est très populaire dans tout le pays.

Appelé "poivre cerise", il est assez fort, de force 8, il est titré à 35000. SHU, sa culture est simple pour un piment de cette force.

Les fruits sont parfaitement ronds, blancs immatures, ils passent à l'orange puis au rouge, la puissance augmente avec la maturité.

Très joli de part sa forme et la multitude de nuance au fur et à mesure de la maturité des fruits. Très prolifique.

Espèce :Capsicum annuum

10 graines par sachet

Peach moruga



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 7-brûlant

Croisement à partir de Red Moruga.

Peut encore montrer de l'instabilité.

Forme typique du piment de Moruga avec une très belle couleur pêche.

Saveur fruitée tropicale.

Peter Pepper ou Piment pénis rouge



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 8-torride

Variété ancienne, originaire du Texas. La forme très irrégulière évoque celle du pénis. Arrive tardivement en saison ! La maturation se fait en général en automne vers fin septembre dans les régions les plus fraiches où une culture sous serre est conseillée. Piment très fort, à utiliser sécher ou en décoration. La température de germination est supérieure à 26°C. Existe aussi des variétés jaunes et orange.

Synonyme : Pénis Rouge

Pilo lava



Calibre : Petit fruit
Origine : Madagascar
Scoville : 8-torride

Piment originaire de Madagascar qui nous a été confié par un ami de notre association vivant sur place et s'investissant dans la formation des cultivateurs locaux.

Piment allongé parfois un peu recourbé d'un joli rouge brillant.

Plant robuste à forte production.

Saveur piquante et complexe.

Piment bonnet d'evêque



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 6-ardent

Probablement rapporté du brésil par les Portugais au. XVIII ème siècle. Fruit en forme de lanterne de couleur d'abord vert puis rouge à maturité, le gout est très fruité. Piment peu fort, assez rustique et très productif, plant de 80/ 120 cm de hauteur. 6 sur 10 sur l'échelle de Scoville. Principalement destinée à être consommée, cette plante porte un intérêt ornemental certain de par son originalité. Synonyme : Bishop crown

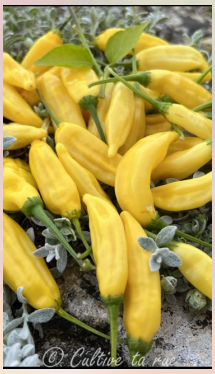
Piment de Cayenne



Calibre : Fruit moyen
Origine : Mexique
Scoville : 8-torride;10-explosif

Originaire du Mexique et du Panama c'est l'un des piments les plus connus et consommés dans le monde , appelé aussi improprement poivre de Cayenne et surnommé le piment du diable. Le piment de couleur rouge à maturité à peau lisse ,mesure plus ou moins 10 à 12 cm de long , il est noté 8/10 sur l'échelle de Scoville

Piment lemon drop ou aji limon



Calibre : Petit fruit;Fruit moyen
Origine : Pérou
Scoville : 5-fort

Piment originaire du. Pérou , cette variété est connue dans le monde entier depuis les années 1990. Plante magnifique de hauteur moyenne (en pot) a grande en pleine terre , chargée de fruits originaux jaunes épicés avec un arrière-goût acide citronné.

Ce piment est de force moyenne mais peut-être tout de même atteindre les 15 000 à 30 000 unités sur l'échelle de Scoville. Parfait pour les sauces pimentées et pâtes de piment moulues , convient parfaitement aux plats de poisson et de poulet. Dans sont pays d'origine, il couramment utilisé comme assaisonnement acidulé , amène une surprenante sensation de fraicheur fruité citronnée.

Piment oiseau



Calibre : Petit fruit
Origine : Afrique du Sud;non renseigné
Scoville : 8-torride

Piment Oiseau ou Piment Z'oiseaux ou Piment Martin est un petit Piment rouge ou vert , originaire de la. Réunion et de l'Ile Maurice et Rodrigues qui est une variété issue principalement des des mascareignes (archipel)

Il est classé à un degré 8 (torride) légèrement plus fort que le piment de Cayenne. Utilisation dans de nombreuses préparations culinaires. Le piment oiseau peut être directement mis au cours d'une cuisson ,soit émincé ou entier pour parfumer un plat sans pour autant lui donner une note extrêmement piquante. Il faudra veiller toutefois à ce que le piment n'éclate pas en cours de cuisson.

Piment oiseau de Thaïlande



Calibre : Petit fruit
Origine : Thailande
Scoville : 7-brûlant

Petit piment que l'on trouve dans beaucoup de pays, notre souche est cultivée en Thaïlande. Plant très ornemental couvert de petits fruits très chauds. Il est renommé dans la cuisine Thaïlandaise comme son cousin des Mascareignes dans nos. DROM-C. OM.

Piment piquant d’Algérie



Calibre : Fruit moyen
Origine : Algérie
Scoville : 3-relevé

Classique de la cuisine algérienne, piment de type allongé d’environ 5 à 10 cm.

Très connu de tous les Algériens il est classé parmi les piments doux et peu piquant.

Il parfume et apporte aux plats cuisinés du Maghreb, son arôme, que tous les algériens reconnaissent.

Certains les croquent vert. Idéal pour la confection de la harissa.

Idéal pour les salades, grillé, marié à l'huile et l'ail, dans les traditionnels chakchouka ou felfel mchermel.

Synonymes : Niaouli d'Algérie, felfel har.

Piri piri



Calibre : Petit fruit
Origine : Brésil
Scoville : 8-torride

Piment originaire du Brésil, il a été découvert par les explorateurs portugais courant du XVIème siècle, il a été ramené au Portugal et au Mozambique

Utilisé au Brésil dans la recette du feijoada.

Petits piments fin et allongés de 4 à 5 cm

100 000 SHU force 9

Ne pas confondre avec le piment melegueta.

Synonyme : pilipili, Malagueta, malaguetão

Portokolova fifironka

NOUVEAUTE 2026



Calibre : Fruit moyen
Origine : Macédoine
Scoville :

Variété rare originaire de Macédoine.

Les plants sont buissonnants et atteignent environ 80 cm de hauteur et produisent de nombreux piments oblongs, d'une belle couleur crème puis saumon.

Les fruits sont très piquants et possèdent une délicieuse saveur typique des piments de cayenne.

Ils conviennent à la préparation de sauces, d'assaisonnements, au séchage et à la production de poudre de piment.

SHU non connu

Prairie Fire



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 9-volcanique

Les fruits jaunes immatures deviennent rouges à maturité. Les plants de environ 50 cm donnent un nombre important de fruits.

Pulla



Calibre : Fruit moyen
Origine : Mexique
Scoville : 6-ardent

Piment mexicain apparenté au guajillo.

Notes fruités de fruits rouge très particulière.

S'utilise surtout séché dans les tamales, moles, soupes et ragout.

5 000 à 12 000 SHU force 6

Synonyme : Puya, chille pulla

Purple delight



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 4-chaud

Variété, très ornementale, au feuillage vert avec des reflets violets. Magnifique petit piment conique au bout rond. Les fruits immatures sont violets pour ensuite passer par un jaune violacé pour enfin finir sur un rouge sombre à maturité. Plant de 50 cm. Magnifique, très décoratif.

Purple flash



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 6-ardent

Variété très ornementale. Les fruits ovales sont noirs puis se teintent lentement d'un rouge très profond. Le feuillage est très foncé avec parfois des traces blanches ou vertes.

Red cap mushroom



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 10-explosif

Cette variété peut être appelée aussi Red Squash Pepper, culture facile même en pot. Les plants sont généreux en fruits. Ces derniers sont verts puis deviennent rouges à maturité. Leur saveur piquante.

Rezha Macédonian



Calibre : Fruit moyen
Origine : Macédoine
Scoville : 5-fort;10-explosif

Rezha macedonian est une variété de piment ancienne originaire de Macédoine. Le mot rezha signifiant ‘gravé’, en référence aux lignes sur sa peau. La force varie entre 5 et 10 suivant la maturité du fruit, il peut être consommé cru ou sauté lorsqu’il est vert. A pleine maturité il peut être séché et réduit en poudre pour relever vos plats. Récolte abondante et durable.
Espèce :Capsicum annuum

RH lilac



Calibre : Petit fruit
Origine : Danemark
Scoville : 5-fort

Jolie variété originaire du Danemark qui porte de petits fruits lobés et multicolores suivant le stade de maturité, en plus au stade immature les fruits sont verts rayés de jaune, ils se teintent de rouge à pleine maturité.

Pour couronner le tout, le feuillage est panaché vert, blanc-crême et mauve, sont coté ornemental est indéniable

15.000 à 30.000 SHU soit force 5

Royal black



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 7-brûlant

Magnifique plant avec des feuilles vertes violettes. Il en est de même pour les fleurs, elles sont blanches violettes. Les fruits immatures sont noirs pour finir rouge bordeau à maturité. Bref, une belle plante d'ornement. De plus, la production de piment est abondante !.

Scarlett's variegated chili



Calibre : Fruit moyen
Origine : Australie
Scoville : 4-chaud

Variété issue du croisement de Purple Tiger x Jalapeno réalisé par Graeme Chaplin. Semblerait être stable. Saveur douce rappelant un jalapeno. Murit du violet au rouge en passant par toutes les nuances de rayures vert, jaune et orange très joli. Feuillage panaché très décoratif en pot aussi bien pour le feuillage que les fruits. Force 4 soit 5000 à 10000. SHU.

Shishito



Calibre : Petit fruit
Origine : Japon
Scoville : 2-chaleureux

Piment d'allure fripé originaire du Japon.

Fruit allongé et plat avec une petite fossette sur la partie apicale.

Forte production.

se consomme traditionnellement vert, c'est à cette période qu'ils sont les plus doux et sucrés, puis ils deviendront plus épicés lorsqu'ils seront rouge et à maturité.

100 à 1.000 SHU force 1à 2 mais attention parfois l'un d'entre peux être plus piquant (surprise, surprise)

Sigaretta di Bergamo



Calibre : Petit fruit
Origine : Italie
Scoville : 0-neutre

Variété originaire de Bergame. La production de fruits effilés de env. 15 cm est importante. Immature, les fruit sont vert pour ensuite devenir rouge à maturité. 12 graines par sachet

Sladki ribkti



Calibre : Petit fruit
Origine : Bulgarie
Scoville : 4-chaud;5-fort

Variété Bulgare petit fruit vert immature de la forme d'un petit poisson devient rouge foncé à maturité. Très prolifique.

Sucette de provence



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 2-chaleureux

La hauteur des plants est d'environ 0. 6 m. Ils produisent des fruits effilés de 10 cm de long rouge à maturité à chairs dures et sucrées.

Sugar rush cream



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 4-chaud

Les Plants produisent de nombreux fruits. Les fruits immatures sont blancs pour ensuite passés à crème à maturité. Le feuillage est vert.

Sugar rush peach



Calibre : Fruit moyen
Origine : Pays de Galles
Scoville : 4-chaud

Cultivar issu d'un croisement accidentel, découvert par Chris FowLer. Fruit cylindrique, de 8 à 10 centimètres de long, vert immature, devenant couleur pêche. Saveur assez douce de fruits tropicaux. Plante à grand développement et à très belle production.

Tasmanian red



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 7-brûlant

Plant de 0. 5 m environ au feuillage vert. Les fruits sont en forme de toupie et rouge à maturité.

Thunder mountain longhorn



Calibre : Petit fruit
Origine : Chine
Scoville : 5-fort

Originaire des Montagnes du Tonnerre en Chine au sud-ouest de Guizhou, c'est l'un des piments les plus longs, étranges, curieux et magnifiques au monde, la longueur de la gousse atteint 30 cm. Il a une saveur fumée agréable, certainement unique dans tous les sens du terme. Piment idéal pour le séchage. Hauteur 75 cm de haut le rendant apte à la culture en pot. 8 semences par sachet

Trinidad scorpion sunrise



Calibre : Fruit moyen
Origine : Vénézuela
Scoville : 10-explosif

Superbe variété qui serait originaire de Trinidad.

Fruits moyen qui mûrissent en passant du vert à l'orange, puis au rouge à complète maturité. Chair très épicée, de l'ordre de 700 000 à 800 000 sur l'échelle de Scoville.

Très bonne conservation, apte au séchage.

Plante de 60 à 100 centimètres, très productive.

Bon comportement en culture dans les régions humides.

Vampire



Calibre : Fruit moyen
Origine : Roumanie
Scoville : 1-doux

Variété extrêmement productive au vu de la taille de la plante. Les fruits se conservent longuement arrivés à maturité et sont aptes au séchage. Chair peu épicée pour un piment, qui permet d'agrémenter les plats.

Venezuela purple



Calibre : Petit fruit
Origine : Vénézuela
Scoville :

Petit piment originaire du Vénézuela.

Les fruits sont assez petit et de forme allongés.

La force n'a pas été testée.

Volante peach



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 6-ardent

Piment à l'origine mystérieuse mais la plus fort probabilité est qu'il serait stabilisé et issu d'un hybride commercial de couleur rouge et qui a donné ce phénotype de couleur pêche, orangée.

Saveur agréable douce et terreuse.

Peut être utilisé en ornement car la plante compacte est remplie de petites fleurs blanches.

force 5 à 6

White BBG



Calibre : Petit fruit
Origine : Inconnue
Scoville : 10-explosif

Variante blanche du fameux piment BBG 7 pot créé par Bleeding Bubba Genetics .

Il sera apprécié pour son piquant intense et son coté floral.

il est utilisé en sauces piquantes, les marinades et les plats épicés.

850.000 à 1.000.000 SHU force 9

Synonymes : BBG White, bubble gum white, white bubble gum.

White bhut jolokia



Calibre : Petit fruit
Origine : Indes
Scoville : 9-volcanique

Variation du "Bhut Jolokia Red".

Fruits coniques, de 4/6 centimètres de long à épiderme rugueux.

Devient blanc crémeux à complète maturité.

Saveur fruitée, avec des notes d'agrumes, malgré le piquant de 800 000 unités sur l'échelle de Scoville.

Belle production tardive.

Yalova Çorbaci ou Çorbaci



Calibre : Petit fruit
Origine : Turquie
Scoville : 2-chaleureux

Variété originaire de Turquie. Longs piments fins et tortueux qui sont doux malgré ce que laisserait penser sa forme entre 500 et 1000. SHU. Murit du vert pâle au rouge avec des teintes intermédiaires orangées.

Yellow Peter pepper ou piment pénis jaune



Calibre : Fruit moyen
Origine : USA
Scoville : 5-fort

Variété ancienne, originaire du Texas tout comme le Peter Pepper qui lui est rouge. Tout comme lui, la forme très irrégulière évoque celle du pénis. Arrive tardivement en saison ! La maturation se fait en général en automne vers fin septembre dans les régions les plus fraiches où une culture sous serre est conseillée. Similaire jusqu'à présent à la version rouge, le jaune, comme le orange est cependant un peu moins fort (force 4 jusqu'à 7 possible) mais ses usages restent similaires : à utiliser sécher ou en décoration. La température de germination doit être également supérieure à 26°C. A noter qu'une version orange et rouge existe également.

Synonyme : Pénis Jaune

Zebrange



Calibre : Fruit moyen
Origine : Belgique
Scoville : 4-chaud

Magnifique piment strié orange et rose de forme chapeau d'évêque ou cloche.

Création du sélectionneur belge Laurent Minet à partir d'un croisement entre Aji fantasy et Chrismas Bell (Bishop's brown) , stabilisé en 2023, une réussite.

la beauté de ce piment est indéniable et cerise sur le gâteau le goût est agréable à la fois sucré, doux et aux notes de fruits tropicaux.

Plant très vigoureux et prolifique.

entre 5.000 et 8.000 SHU soit force 4

Il a la particularité d'avoir un piquant allant de 2 à 5 suivant l'endroit du fruit la chaleur augmentant au fur et à mesure que l'on monte vers le haut du fruit

le fruit murit du vert à l'orange Zébré (tiens tiens zébré -> zebrange)

Zou Pi



Calibre : Fruit moyen
Origine : Inconnue
Scoville : 2-chaleureux

Piment rouge conique et plissé.

La production est abondante.

Saveur à chaleur douce et fruitée.

Index des variétés

Aci kil menderes 3
Aji benito 3
Aji charapita 3
Aji charapita yellow 4
Aji Fantasy 4
Aji habanero gelb 4
Aji mango 5
Aji Mochero 5
Aji verde 5
Aji white fantasy 6
Aleppo 6
Ampuis 6
Anaheim 7
Ancho san Luis 7
Apocalypse scorpion 7
Apple crisp 8
Astrakanskiy 8
Atomic heart 8
Australian broome 9
Bessler cherry 9
Bhut Jolokia ou Ghost 9
Big black mama 10
Biquinho rouge 10
Biquinho yellow 10
Black hungarian 11
Black panther 11
Black panther orange black pepper 11
Blue christmas 12
Bolivian rainbow 12
Boulette de Turquie 12
Bulgarian carrot 13
Burundi 13
Calita orange 13
Carolina Reaper 14
Cayenne chocolat 14
Cayenne mauve 15
Chernobyl jalapeno 15
Chili pumpkin 15
Chupetinho peach 16
Chupetinho white 16
Comstock purple 16
De Padrone 17
Death spiral 17
Dent de coyote 17
Doux des Landes 18
Ecuador purple 18
Elefanten russel gelb 18
Ethiopian brown 19
Fanendy 19
Farmer's jalapeno 19
Fiesta 20
Filius Blue 20
Früher dickfleischiger 20
Goronong 21
Gorria 21
Greek pepperoni 21
Grenada Seasoning 22
Habanero grenada seasoning 22
Habanero manzano 22
Habanero martinique jaune 22
Hangijao 3 solar flare 23
Hot Portugal 23
Hungarian yellow hot wax 23
Jalapeno brown 24
Jalapeno jes's purple orange variegata 24
Jalapeno m 24
Jalapeno white 25
Jimmy nardello 25
Jwala indian 25
Keckeszarv 26
Korean Maraca 26
Krasny drakon 26

La fournaise 27
Lanterna de foc orange 27
Little 11 28
Madame jeanette 28
Manganji 29
Maui purple 29
Monkey nipple 29
Mutant Xion 2 30
Naga colt red 30
Naga yaki pink panther 30
Numex big Jim 31
Numex Joe E. Parker 31
Numex pinata jalapeno 31
Numex sunset 32
Numex twilight 32
Orange Peter pepper ou piment pénis orange 32
Oranjevi ribki 33
Papryka ostra koral 33
Peach moruga 33
Peter Pepper ou Piment pénis rouge 34
Pilo lava 34
Piment bonnet d'evêque 34
Piment de Cayenne 35
Piment lemon drop ou aji limon 35
Piment oiseau 35
Piment oiseau de Thaïlande 36
Piment piquant d'Algérie 36
Piri piri 36
Portokolova fifironka 37
Prairie Fire 37
Pulla 37
Purple delight 38
Purple flash 38
Red cap mushroom 38
Rezha Macédonian 39
RH lilac 39
Royal black 39
Scarlett's variegated chili 40
Shishito 40
Sigaretta di Bergamo 40
Sladki ribkti 41
Sucette de provence 41
Sugar rush cream 41
Sugar rush peach 42
Tasmanian red 42
Thunder mountain longhorn 42
Trinidad scorpion sunrise 43
Vampire 43
Venezuela purple 43
Volante peach 44
White BBG 44
White bhut jolokia 44
Yalova Çorbaci ou Çorbaci 45
Yellow Peter pepper ou piment pénis jaune 45
Zebrange 45
Zou Pi 46

Nouveautés 2026

Portokolova fifironka 37