

Guide du Piment doux

1. Qu'est-ce que le Piment doux de la Vera?

Nous considérons comme « Piment doux de la Vera » (Appellation d'origine protégée) le produit obtenu de la mouture de fruits totalement rouges, faisant partie des variétés du groupe des « Ocales » (Jaranda, Jariza et Jeromín), et de la variété Bola, appartenant aux espèces *Capsicum anuum* L. et *Capsicum longum* L. Ces fruits sont récoltés mûrs, sains, propres, avec la couleur caractéristique de la variété, sans aucune attaque de plaies ou de maladies, ils sont séchés au bois de chêne vert et/ou de rouvre, par le système traditionnel de la Vera et proviennent de la zone de production délimitée.

Le « Piment doux de la Vera » est un produit au goût et à l'arôme fumés, intenses et pénétrants, par le fait du processus de séchage à la fumée auquel les poivrons sont soumis.

En ce qui concerne sa coloration, elle est d'un rouge intense avec une brillance relative. Son haut pouvoir colorant est supérieur dans les variétés du groupe des Ocales que dans le cas de la variété Bola. Son goût, son arôme et sa couleur sont très stables tout au long du temps en raison, principalement, du processus de déshydratation lent et doux qui est utilisé.

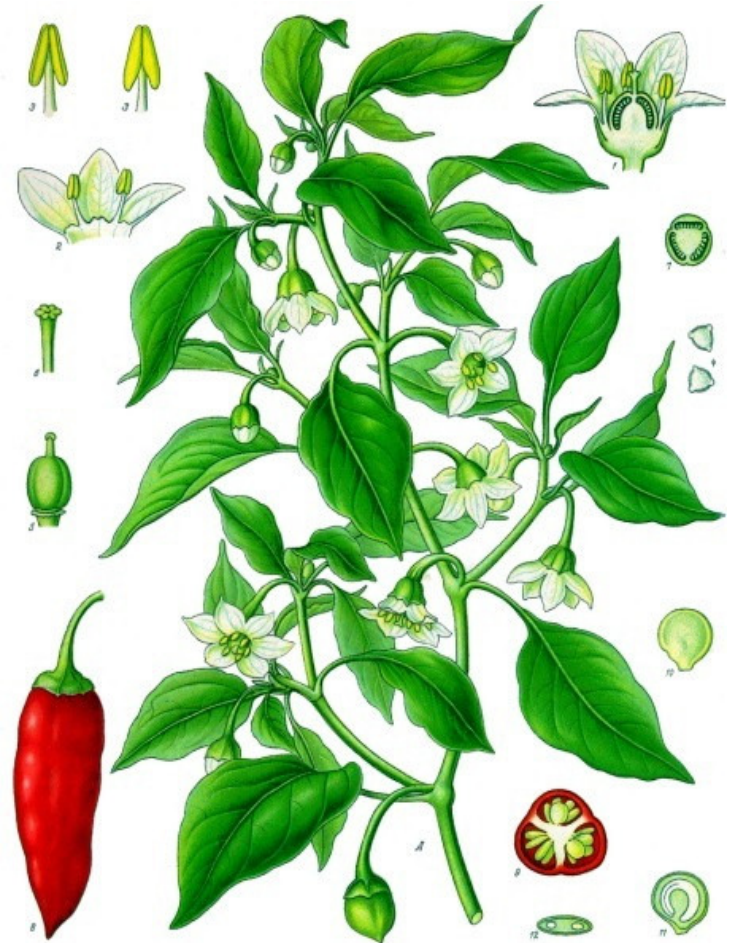
La combinaison des différentes espèces de poivrons donne les trois variétés de piment doux de la Vera existantes: la douce, l'aigre-douce, et la piquante.

2. Histoire

2.1. Origines

Le poivron espagnol est originaire de la zone de Bolivie et du Pérou dans laquelle, outre le *Capsicum Annuum*, au moins quatre autres espèces de poivron étaient cultivées. Il fut amené au Vieux Monde par Colomb lors de son premier voyage (1493).

En Espagne, la culture du poivron fut introduite, à partir du XVI^e siècle, par les moines Hiéronymites. À cette époque, les moines hiéronymites



Photographie 1. Plante de *Capsicum annuum* L.

disposaient de grandes surfaces de culture près des monastères comme celui de Yuste, dans la contrée de la Vera, où ils semèrent les graines de poivron en les acclimatant à notre pays. C'est depuis l'Espagne que cette culture s'étendit au reste de l'Europe et du monde avec la collaboration des Portugais.

À la différence des autres plantes comestibles en provenance de l'Amérique, qui mirent des décennies à être acceptées par les Européens, le poivron connut une rapide diffusion mondiale après son arrivée en Espagne.

Fruit de cette expansion, au milieu du XVI^e siècle, des plantes de poivron étaient cultivées en Italie, en Allemagne et en Angleterre.



Photographie 2. Monastère de Yuste

Son introduction en Europe supposa une avance culinaire. Durant les deux cents années qui suivirent, elle allait révolutionner la gastronomie des peuples méditerranéens. Le poivron transforma également la cuisine de la Chine, de l'Inde et de l'Indonésie; son acclimatation fut si réussie que, dans beaucoup d'endroits de l'Afrique et de l'Inde, on pense que le poivron est originaire de ces régions.

En ce qui concerne son industrialisation comme piment doux, le peu de données existantes remonte au milieu du XIX^e siècle, où les agriculteurs de la Vera, lorsque le fruit était mûr, le ramassaient et le séchaient au feu, dans des séchoirs à deux corps. Dans la partie supérieure, ils déposaient le fruit et dans celle inférieure, ils faisaient le feu avec du bois de chêne vert. Ils retournaient le fruit pendant quinze jours jusqu'à le déshydrater complètement. Une fois sec, ils le transportaient aux moulins à farine où ils le transformaient en poudre pour le vendre ensuite aux différents commerçants.

2.2. Étymologie

L'origine du mot poivron et de son dérivé, le piment doux, remontent à son introduction sur le Vieux Continent de la part des expéditions de Christophe Colomb. Bien que, du point de vue botanique, il n'ait rien en commun avec le poivre, qui est le fruit du *Piper Nigrum*, le nom a perduré en raison de la similitude piquante de son goût.

Au Mexique, il donna lieu au mot chili —du náhuatl chīlli. Par ailleurs, le terme ají, est un mot du dialecte taíno, qui était parlé aux Caraïbes.

Le nom du mot hongrois pour le piment doux, paprika, est celui que reçoit l'épice en anglais. Ceci est dû au fait que la cuisine traditionnelle hongroise utilise beaucoup cette épice et le nom hongrois s'est répandu pour cette raison.

En portugais, le nom que reçoit l'épice est colorau et, dans un grand nombre de langues centre-européennes, elle reçoit le nom paprika. En Italie, on l'appelle peperone ou paprika. En France, piment annuel, piment doux d'Espagne ou paprika.

3. Culture et production

Le *Capsicum Anuum L.* et le *Capsicum longum L.* sont des plantes herbacées persistantes, avec un cycle de culture annuel. La culture des variétés qui donnent lieu au piment doux a besoin de sols avec un bon drainage et une présence abondante de matière organique. Ce sont des espèces avec une tolérance modérée à la salinité tant du sol que de l'eau d'arrosage, bien que dans une moindre mesure que la tomate.

La température est un facteur limitant de la culture, puisque les basses températures induisent également à la formation de fruits d'une taille inférieure, qui peuvent présenter des déformations et réduisent la viabilité du pollen.

Les caractéristiques présentées par le microclimat de la Vera, grâce à la protection de la Sierra de Gredos, ainsi que les propriétés des sols, souples, avec une absence totale de sels, et la qualité de l'eau employée dans les arrosages (également à basse salinité) permettent la culture des variétés autochtones qui donnent lieu à des fruits conférant un goût particulier au piment doux qui en est obtenu.

La culture commence entre la fin février et le début avril dans des pépinières, où elle reste jusqu'aux mois de mai-juin, lorsqu'on procède au transplantation dans des terrains d'assise. Les terrains d'assise, avant de recevoir les plantes, auront fait l'objet de travaux préparatoires qui consisteront dans la rupture des couches sous-superficielles endurcies, l'émottage, l'ameublissement, l'apport d'engrais organiques et minéraux et la conformation du sol.

Après le transplantation, un arrosage abondant sera effectué pour assurer le bon enracinement

des plantes.

Le développement de la plante coïncide avec la saison d'été au cours de laquelle il faudra effectuer plusieurs arrosages selon l'état hydrique de la plante. Lorsque la maturation des fruits est optimale, on procède à leur récolte.

Après la récolte, commence le processus traditionnel de séchage de La Vera, différent des techniques utilisées dans le reste du monde pour la production du piment doux et qui lui donne les deux caractéristiques différenciatrices; le fumé et la stabilité de la couleur.

Le séchage est une tâche très laborieuse. La déshydratation est réalisée dans des séchoirs à courant de fumée en provenance de la combustion de bois de chêne vert et de rouvre, obtenue des restes de l'émondage. Les poivrons sont placés sur des treillis en bois qui se trouvent sur la partie haute des séchoirs. Le processus de séchage dure un minimum de 10 jours pour assurer ainsi un contenu en humidité maximum de 15% à la fin du séchage.

Outre le maintien d'une température constante durant tout le séchage, il faut également faire ce qui est connu sous le nom de « tourner » le poivron, technique qui consiste précisément à retourner chaque jour le produit à la main pour que le séchage du fruit soit uniforme.

La déshydratation donne l'arôme, le goût et la



Photographie 3. Fruits de la plante

stabilité de la couleur. Les poivrons secs sont transportés aux industries de transformation qui procèdent à éliminer le pédoncule et une partie des graines, préalablement à la mouture dans les traditionnels moulins de pierre. Lors de la mouture, il faut prêter une attention spéciale à la température atteinte par le produit pour assurer l'obtention d'une poudre fine et uniforme, à savoir le piment doux.

Ce piment doux sera conditionné en fonction de son usage ultérieur dans des sachets et des boîtes pour la consommation directe ou dans des sacs pour l'industrie alimentaire.

4. Qualité

La qualité du piment doux de La Vera assure la certification d'appellation d'origine « Piment doux de la Vera », qui est réglementée par l'Union européenne. L'étiquette délivrée par le Conseil Régulateur garantit cette Appellation d'origine.

Les caractéristiques physico-chimiques qui définissent le piment doux de la Vera sont:

- Taille de la particule: le degré de mouture doit permettre de passer par le crible ou le tamis numéro 16 de l'échelle ASTM (1200 µm).

Caractéristiques analytiques:

1. Humidité (maximale en	14
2. Extrait étheré sur matière sèche (maximum en %)	23
3. Fibre brute sur matière sèche (maximum en %)	28
4. Cendres sur matière sèche (maximum en %):	
Totaux (maximum en %)	9
Insolubles (maximum en %)	1
5. Pouvoir Colorant(*), unités ASTA (minimum)	90

(*) Lors de la mouture.

Le piment doux de La Vera à Appellation d'origine doit être conforme aux normes de qualité établies dans le Règlement de l'appellation d'origine et dans la législation en vigueur (Réglementation technique et sanitaire. Arrêté du 1^{er} septembre 1983. Journal Officiel 247 du 15 octobre).

Le Conseil Régulateur de l'Appellation d'origine supervise et certifie toutes les phases du produit; dans les champs, durant les cycles de plantation,



Photographie 4. Piment doux en poudre

de culture et de séchage que réalise l'agriculteur, et dans l'industrie dans le processus d'élaboration, de mouture et de conditionnement. Le piment doux qui réunit toutes les conditions requises visées au Règlement est conditionné conformément aux exigences établies et reçoit la Contre-étiquette numérotée de garantie d'origine.

La garantie que reçoit le consommateur lorsqu'il achète du Piment doux de la Vera à appellation d'origine est qu'il achète un piment doux authentique de La Vera, avec son arôme et son goût fumés et sa couleur rouge intense. Au niveau international, la méthode la plus acceptée pour déterminer analytiquement la qualité du piment doux, ou paprika, est celle établie par l'ASTA (American Spice Trade Association), qui établit les degrés ASTA sur la base de la couleur de l'échantillon.

La caractéristique principale de la qualité du piment doux de la Vera est la stabilité de la couleur. La stabilité de la couleur est la propriété qui définit la persistance du pouvoir colorant au fil du temps. En raison de processus naturels, la substance responsable de la couleur (capsaïcine) perd son activité. Mais, grâce au processus de séchage dans le Piment doux de la Vera, il a été démontré scientifiquement que le pouvoir colorant est maintenu beaucoup plus longtemps que dans d'autres produits similaires à origines et processus d'élaboration différents.

5. Utilisations

La principale utilisation du piment doux est celle culinaire comme condiment pour l'élaboration de

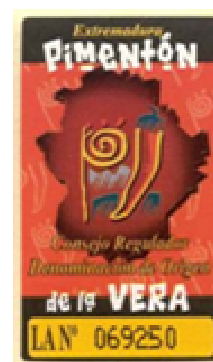
plats. C'est un produit liposoluble et qui, par conséquent, se dissout bien dans les graisses et dans l'huile. Son utilisation culinaire s'est répandue dans le monde entier après la découverte de l'Amérique.

Le piment doux possède un large éventail d'applications comme élément culinaire. Le fait de disposer de 3 variétés, avec des goûts différents, lui donne une grande versatilité dans la cuisine. En Espagne, par exemple, il y a des plats traditionnels de différentes régions qui intègrent le piment doux dans leurs recettes. Par exemple, en Galice, le Poulpe à la mode de Galice est un plat élaboré à base de poulpe bouilli, découpé en morceaux et macéré ensuite dans un mélange d'huile et de piment doux.

En Hongrie, où le piment doux est un condiment fondamental, il est utilisé dans une très grande variété de plats. Le plus célèbre de tous est le Goulash qui est un plat épicé, élaboré à base de bœuf, oignons, poivron et piment doux. Le nom provient du hongrois gulyás, qui signifie taureau. Le Goulash est un plat très populaire dans la cuisine hongroise mais également dans celles des pays voisins de l'Europe centrale et des Balkans.

Outre son utilisation comme condiment dans la cuisine, en Espagne, il est également utilisé dans l'industrie alimentaire comme assaisonnement naturel et pour l'élaboration de la charcuterie.

Les produits de charcuterie sont des produits carnés fermentés, mélange de viande hachée, graisse, sel, agents de séchage, sucre, épices et autres additifs, qui sont introduits dans les tripes naturelles ou artificielles et soumis à un processus de fermentation réalisé par des microorganismes. Les charcuteries qui utilisent du piment doux pour leur élaboration sont



Photographie 5. Contre-étiquette

dénommées charcuteries rouges. L'application du piment doux au traitement de la viande pour élaborer la charcuterie a été si importante que,

pendant très longtemps et étant donné l'importance de l'abattage dans l'économie traditionnelle, il a été appelé « l'or rouge ».

Références

Piment doux de la Vera. Conseil Régulateur.

<<http://www.pimentonvera-origen.com/>> [Consultation réalisée le 10 décembre 2007]

Wikipédia. Goulash

<<http://es.wikipedia.org/wiki/Goulash>> [Consultation réalisée le 5 janvier 2007]

Union européenne. Journal officiel de l'Union européenne, du 24 novembre 2006, numéro C 287/3.

InfoAgro. La culture du poivron

<<http://www.infoagro.com/hortalizas/pimiento.htm>> [Consultation réalisée le 7 janvier 2007]

Gouvernement d'Estrémadure. Appellation de qualité Piment doux de la Vera

<www.juntaex.es/consejerias/eic/consejos/crpimenton/home.html> [Consultation réalisée le 11 janvier 2007]

