



Source PPRR

Programme de Promotion des Revenus Ruraux

FILIERE PIMENT

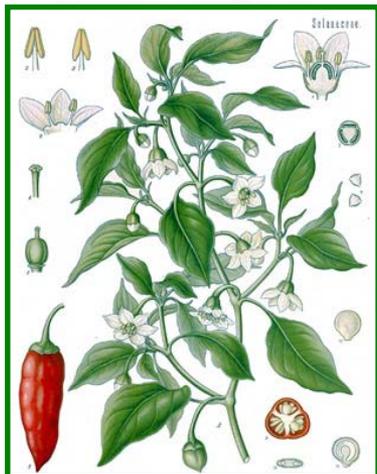
Région Analanjirofo



Schneider Emeline (stagiaire FIDA 2007)



Capsicum frutescens



Le piment est une espèce adaptée aux conditions climatiques de la côte Est de Madagascar

Le piment est de type pili-pili, surtout recherché pour son piquant

Sur un même pied il est possible de récolter le piment avant maturité (vert frais) ou à maturité (rouge frais)

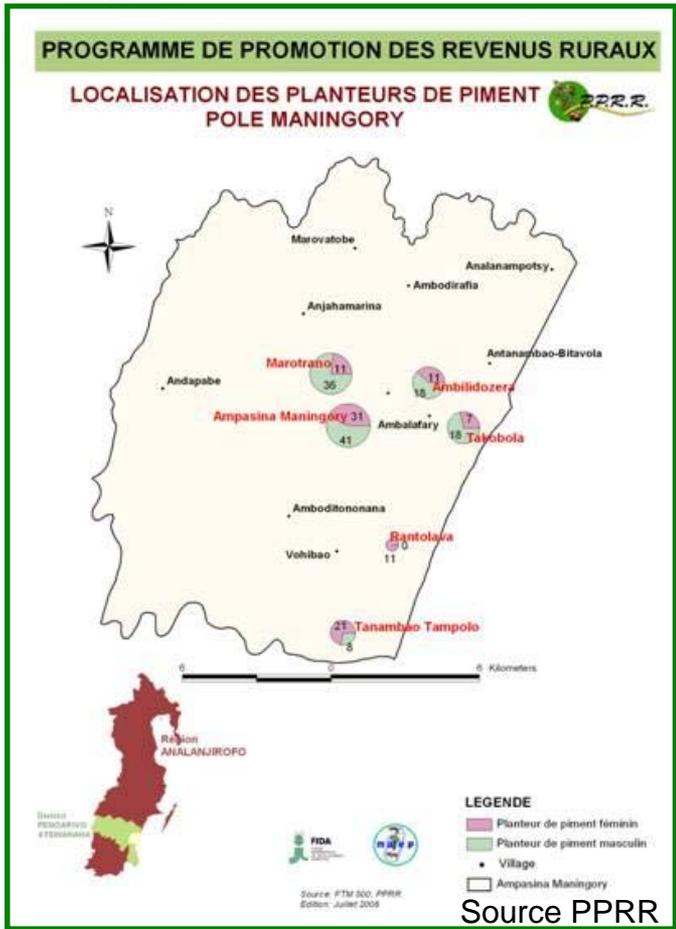


Plantation de piments





Zone de production



Les planteurs de piments identifiés sur cette carte ont été recensés en 2006.

Le passage de cyclones début 2007 a fait de vastes dégâts sur les plantations et a découragé de nombreux planteurs.

Le bassin de production garde la même configuration spatiale et se concentre toujours autour du Centre d'Accès au Marché d'**Ampasina Maningory**.

La production annuelle totale est encore faible (environ 6 tonnes).



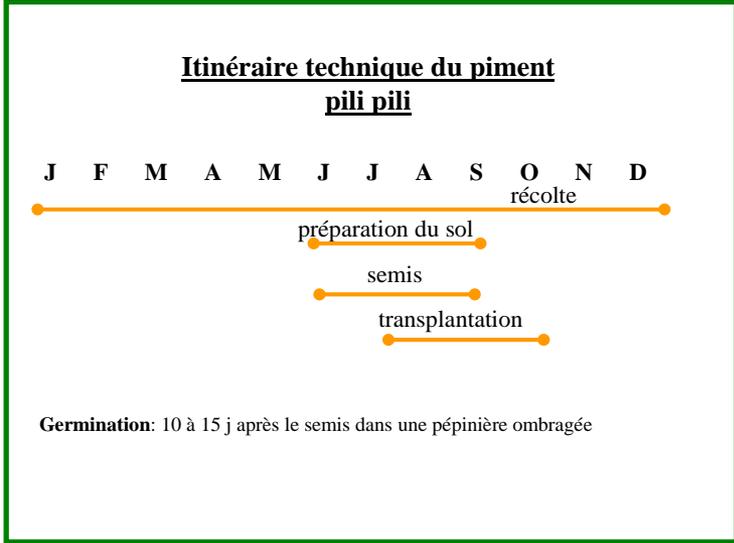


Techniques culturales



Source PPRR

Pépinière de plants de piment



L'intérêt principal de la culture du piment est sa capacité à produire toute l'année, durant les périodes de soudure pendant lesquelles les revenus sont limités.

Les plantations de piments réclament peu de suivi, néanmoins une bonne fertilisation (compostage) et un respect du calendrier culturel permettent d'améliorer le rendement.





Post-récolte (1)

Au cours de la deuxième année de production les aspects qualitatifs sont pris en considération par les producteurs.

La qualité sanitaire, le calibre et la couleur sont des critères bien connus des agriculteurs.

Le séchage du piment rouge reste néanmoins traditionnel (au soleil sur des nattes), le taux d'humidité est souvent au dessus des normes (12%).

A noter: il faut 2,5 à 4kg de piments mûrs frais pour 1kg de piment sec.



Source PPRR

Séchage traditionnel et tri chez un producteur de piment





Post-récolte (2)



Un travail d'amélioration de la qualité est effectué au CAM; on trie à nouveau les piments rouges séchés afin d'atteindre les objectifs de calibre, de couleur et de qualité sanitaire exigée des exportateurs.

Cette tâche est réalisée pour le moment de façon rudimentaire à même le sol.

Tri et ensachage au CAM de Maningory





Post-récolte (3)

Une fois le piment vert frais récolté, il est immédiatement trié au CAM afin de garantir la fraîcheur de ce produit périssable.

Le tri est effectué manuellement. L'hygiène reste un point critique pour le traitement post-récolte d'un produit destiné à l'exportation.



Source auteur

Tri manuel du piment vert frais
au CAM de Maningory





Produits finis

Les lots de piments rouges séchés sont présentés dans des sacs plastiques étanches, ils sont référencés (traçabilité).

Le saumurage du piment vert est à l'étude. Ce procédé est intéressant, il permettrait une plus longue conservation du produit: les équipements ne sont pas disponibles au CAM, la formulation de saumure et la qualité sanitaire (DLC) du produit restent à déterminer.



Source auteur

Produits exposés au CAM de Maninory





Conclusion

La filière piment est récente dans la région, la culture est encore mal maîtrisée par les agriculteurs.

Elle rencontre certains problèmes (baisse de motivation des paysans, manque de moyens et de technicité...)

Néanmoins la demande est importante et encourageante. De nombreux efforts sont entrepris pour dynamiser la filière.

Des organismes techniques proposent des semences de qualité, des plants, des fournitures horticoles et ouvrages techniques.

Les formations sur la production et le traitement des produits sont à développer pour améliorer la productivité et la qualité de la filière piment.

