DE L'EXIGENCE JUSQU'AU PLUS PETIT GRAIN DE POIVRE

Filière poivre :

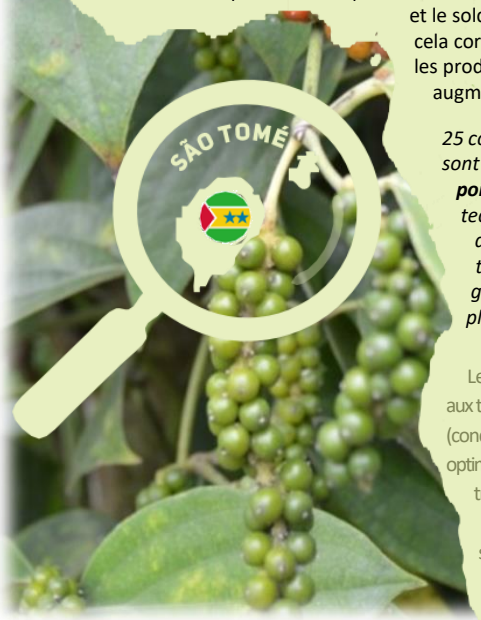
- Production durable de poivre **biologique** et de qualité
- Avec pratiques **agro-écologiques**
- Filière d'exportation **équitable**
- Approvisionnement du **marché local**
- **Appui technique** pour le processus de transformation déterminant pour la qualité organoleptique du poivre
- **Gestion financière** de la coopérative et de la rémunération des producteurs (prix défini et garanti, plus élevé que celui du marché)

Depuis 1915, nous sélectionnons le meilleur des épices pour nos recettes. Il existe une grande hétérogénéité de qualités de poivres sur le marché. C'est pourquoi, afin d'avoir la maîtrise totale de nos approvisionnements, depuis 2012, nous participons au développement d'une production de poivre à Sao Tomé, petite île du golfe de Guinée plus connue pour sa production de cacao qui lui a valut son délicieux surnom d'Ile Chocolat.

Cette production de poivre est encadrée sur place par une ONG, Agrisud International, en partie financée par l'ONU via le FIDA. *http://www.fidafrique.net/article1844.html*

Concrètement il s'agit d'une collaboration entre l'entreprise Hénaff, le Laboratoire d'Herboristerie Générale de Marseille (l'importateur) et la CEPIBA (la coopérative de producteurs locaux) soutenue par le PAPAFPA (Programme d'Appui Participatif à l'Agriculture Familiale et à la Pêche Artisanale).

Notre participation consiste à **préfinancer la production et la récolte de poivre**, en versant un premier acompte avant la récolte, un second après réception du poivre à Marseille et le solde après traitement et séchage. Techniquement, cela correspond à une avance de trésorerie afin d'aider les producteurs à préparer les futures récoltes et augmenter la production.



*25 communautés comptant plus de 250 planteurs sont regroupées autour de la coopérative de **poivre Biologique** afin de mutualiser les techniques agricoles et de transformation du cahier des charges. Aucun enfant ne travaille sur ces plantations. C'est une gestion administrative très serrée où plusieurs audits sont réalisés chaque année.*

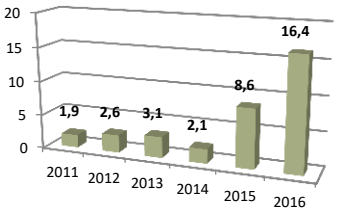
Les saveurs du poivre sont liées principalement aux techniques de culture et de récolte (conditions climatiques, qualité du sol et optimisation des étapes : maturation, trempage, lavage, rinçage, séchage, etc.), et c'est la maîtrise de ce savoir-faire qui conditionne sa qualité.

Cycle de vie

- Poivre blanc
- Récolte - tri
- Trempage 2 à 4 jours
- Brassage manuel, jusqu'à eau de rinçage claire
- Rinçage
- Séchage

Notre directeur scientifique se rend sur place, afin de rencontrer les différents acteurs de la coopérative et valider la production avant son expédition vers la France.

Tonnage de poivre acheté



PROCHAINES ETAPES

- Nouveau contrat pour 5 ans pour pérenniser notre engagement.
- Engagement pour l'achat de la totalité de nos besoins annuels en poivre blanc biologique à Sao Tomé.
- Développement de la filière poivre rouge .
- Aide à la transformation du centre de traitement du poivre .
- Création d'une parcelle destinée à la protection de la génétique de l'espèce.

Nous participons également à la création d'un manuel technique et pédagogique illustré à destination des planteurs, en assurant son financement, son édition et sa diffusion. Ces bonnes pratiques ont pour vocation d'éduquer les planteurs et de les aider à construire un mode de culture écologique et durable.

« Dans un pays aussi petit, nous ne pouvons pas nous permettre de parier sur la quantité, c'est pourquoi nous avons choisi la qualité. Nous avons donc décidé de produire du poivre issu de l'agriculture biologique. Dans ces conditions nous avons un marché garanti qui rapporte des bénéfices aux petits agriculteurs. »

« Mon rêve est de demeurer agriculteur. C'est de montrer au monde, aux jeunes, qu'on peut réussir, devenir quelqu'un tout en étant agriculteur.»