

ACTUALITE DU POIVRE DANS LE MONDE ET EN COTE D'IVOIRE

INTRODUCTION

Pendant les années coloniales, plusieurs cultures ont été introduites puis testés en Côte d'Ivoire au jardin botanique de Bingerville en vue de leur vulgarisation. Certaines (Café, Cacao, palmier à huile, hévéa, bananes...) ont bénéficiés de programmes améliorations et de développement des autorités nationales et internationales. Cela s'est fait au détriment d'autres plantes dont le poivrier qui pourtant présente d'énormes potentialité pour notre pays.

Le poivre est une épice bien connu de tous les ménages ivoiriens. Il se présente sur nos marchés sous forme de graine ou moulu. Ces produits se conservent dans de petits sachets noués de quelques mg.

1. L'histoire et l'origine du poivre

Le poivre est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers, des plantes de la famille botanique des pipéracées. Mais il faut faire la différence entre les vrais poivres et les faux. En effet, Seuls les fruits du *Piper nigrum*, du *Piper cubeba* et du *Piper longum* ont droit légalement à l'appellation de "poivre".

L'espèce *Piper nigrum* produit ; selon le stade de sa récolte et le type de sa préparation ; le poivre vert, blanc ou noir. L'espèce *Piper longum* produit le poivre long, très utilisé dans l'Antiquité et au Moyen Âge, mais presque oublié de nos jours. Le *Piper cubeba* produit le poivre cubèbe, un grain rond à petite queue, d'où son nom de « poivre à queue ».



Figure 1 : Différentes formes du poivre : Poivre vert (a), poivre noir (b), poivre rouge (c) poivre blanc (d)

Les autres variétés doivent préciser leur origine, un qualificatif de goût ou bien une particularité physique ; ainsi on rencontre : le poivre de Sichuan ; le poivre rose appelé "poivre des Bourbon" ou "poivre de la Réunion" ; le poivre des moines, aussi appelé "agnus-castus", "poivre sauvage" ou "petit poivre" ; le poivre de la Jamaïque ; la Nigelle ; le poivre du paradis appelé aussi "poivre de Guinée", "malaguette" ou "maniguette".

Mais l'on retiendra ; vue son importance économique et commerciale ; que c'est *piper nigrum* qui est universellement reconnu comme le véritable poivrier.

Piper nigrum une liane grimpante tropicale qui croissait, à l'origine, de manière spontanée dans les forêts d'Inde, de Malaisie ou d'Indonésie. Elle est depuis l'antiquité, l'une des épices les plus recherchées et les plus utilisées.

Les premières traces de son utilisation remonteraient à la période Néolithique, soit plus de 5000 ans avant notre ère. Le poivre était utilisé en Inde, pour agrémenter le riz, vers 4 000 ans av-JC (Richard H., 1992. – Epices et aromes. Tec et Doc Lavoisier et APRIA. 339 p.).

Des récits sur Alexandrie en Europe vers 330 avant J.C. puis sur l'époque pharaonique en Egypte en 2500 avant J.C. montrent que le poivre était à cette époque un des principaux produits de rentes dans le monde. Cela sera corroboré par la conquête d'Alexandrie par les arabes en 642 pour contrôler le commerce des épices dont le poivre. À cette époque, le poivre était utilisé comme monnaie d'échange et la richesse d'un noble était évaluée par rapport à sa quantité de poivre. Ainsi, les riches allemands d'alors étaient surnommés des sacs de poivre. Après cela, il eut les grandes expéditions des navigateurs européens à partir du Xème siècle (Grecs, Romains, Français, Espagnols...) pour se libérer des commerçants arabes en recherchant les pays producteurs et les régions pouvant abriter cette culture.

Le XVIIIème siècle, verra l'extinction de ces grands monopoles et la découverte que le poivre pouvait être cultivé dans toutes les zones tropicales, notamment en Afrique. Ainsi, Pierre Poivre, botaniste et navigateur français de l'époque, gouverneur de Fort-de-France, a, pour le compte de la Compagnie française des Indes, réussi, entre 1757 et 1772, à transplanter des poivriers à l'île Bourbon (l'actuelle Réunion). Dès lors, Beaucoup de familles de colons le rependirent dans presque toutes les colonies tropicales en créant leurs propres jardins de poivrier pour les spécialités de la cuisine, en tant que conservateurs, pour l'approvisionnement alimentaire et des médicaments spéciaux.

Pendant que la culture du poivre se développait dans certains pays africains comme le Madagascar et le Cameroun notamment, qui ont aujourd'hui une part importante dans l'économie mondiale de cette épice, en Côte d'Ivoire, elle s'est limitée aux jardins colons jusqu'aux années 1980 où certaines chercheurs de l'IDEFOR (aujourd'hui CNRA) aidés de techniciens, ont développés des pépinières qu'ils ont proposés aux agriculteurs. Jusqu'aujourd'hui, juste une poignée de personnes, pour la plupart des cadres en fonctions ou à la retraite, s'adonnent à la pipericulture.

2. Les principaux pays producteurs et production mondiale

Selon l'International Pepper Community (I.P.C.) et l'International Commodity Exchange for Pepper" (ICEP) qui fournissent des informations quotidiennes sur l'évolution du marché mondiale du poivre, cette plante est cultivée dans plusieurs pays tropicaux (Asie, Afrique, et Amérique du Sud) mais les principaux producteurs sont les pays d'Asie du Sud-Est. En effet, près de 85% de la production mondiale est localisée en Asie (Figure 2 et Tableau 1).

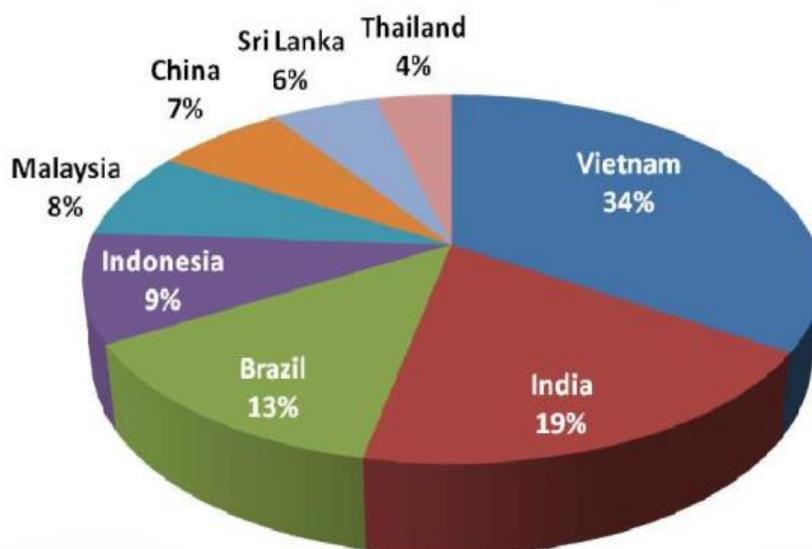


Figure 2: Percentage share of the major pepper producing countries. Source IPC (2008).

Tableau I : Production mondiale du poivre de 2010 et de 2011

Country	2010			2011			Change %		
	Black	White	Total	Black	White	Total	Black	White	Total
Brazil	32,000	2,000	34,000	33,000	2,000	35,000	3%	0%	3%
India	49,000	1,000	50,000	46,900	1,100	48,000	-4%	10%	-4%
Indonesia	40,000	19,000	59,000	18,000	15,000	33,000	-55%	-21%	-44%
Malaysia	16,960	7,260	24,220	18,000	7,600	25,600	6%	5%	6%
Sri Lanka	17,325	5	17,330	12,995	5	13,000	-25%	0%	-25%
Vietnam	80,000	20,000	100,000	80,000	20,000	100,000	0%	0%	0%
China	2,000	22,800	24,800	300	23,000	23,300	-85%	1%	-6%
Others	20,350	0	20,350	20,500	0	20,500	1%	-	1%
TOTAL	257,635	72,065	329,700	229,695	68,705	298,400	-11%	-5%	-9%

Note: Figures are provisional

Cette production, qui était de plus de 330.000 tonnes en 2010 a chuté 300 000 tonne à en 2011. Il a été signalé que la production estimée pour 2012 serait supérieur d'environ 20.000 tonnes à celle de 2011. Cette augmentation est en partie due à l'accroissement de la production du Vietnam. En effet, au cours de la première décennie du XXIème siècle, Le Viêt Nam, qui ne produisait que 25 000 tonnes en 1994, est depuis 2001 le premier pays producteur et exportateur, avec plus d'un tiers de la production (plus de 100 000 t).

Cependant c'est le Brésil qui présente depuis 2011 le plus haut rendement à l'hectare soit plus de 2,5 t/ha.

Par ailleurs, il faut noter que l'Inde, considérée comme la terre des épices voit sa production diminuée au fur des ans à cause de différents facteurs :

- conditions climatiques qui se dégradent
- maladies des poivriers
- fermeture des fermes poivrières pour cause d'exode rural car la plus grande production est assurée par les plantations villageoises
- coût élevé des intrants

A côté d'elle, certains pays comme le Brésil, l'Indonésie, le Sri Lanka, la Chine pour ne citer qu'eux, prennent une part importante progressivement dans le marché du poivre grâce à une amélioration de leur production.

En Afrique, c'est le Madagascar avec une quantité d'exportation moyenne annuelle de 2 000 tonnes qui est le 1^{er} producteur. Vient ensuite le Cameroun, la RDC, le Ghana etc., dont la production, estimée par rapport au marché mondiale, se trouve être négligeable.

3. La fluctuation du poivre sur les marchés et les exportations

La demande mondiale annuelle pour le poivre est en progression constante et a atteint un niveau d'environ 350 000 tonnes.

La fluctuation des prix est fonction de la disponibilité du poivre sur le marché. Cela dépend entre autres, des saisons de récoltes des principaux pays producteurs et exportateurs, ainsi que de l'inadéquation entre l'offre et la demande à travers le monde.

Ainsi, l'indice saisonnier du prix est préparé en tenant compte des données des derniers prix sur le marché et de la période de récolte qui diffère chez les principaux concurrents dans le monde. De toute évidence, comme l'indique le tableau II, le prix du poivre commence à être plus élevé à partir de Juillet et atteint son sommet en Août car à cette période nous sommes hors saison. Après cette période, les premières récoltes dans les principaux pays exportateurs débutent par l'Indonésie, le Brésil, la Malaisie et entraînent une baisse des prix qui deviennent raisonnables. Cependant, d'Octobre à Novembre les prix rebondissent à cause des demandes des US et des pays de l'UE pendant l'hiver et de l'absence des récoltes. En Décembre, on note l'arrivée des premières récoltes en Inde, stabilisant les prix. En février-Mars les cultures du producteur majeur qu'est le Vietnam, entraînent encore à la baisse le marché.

En Inde la récolte de poivre commence à partir de fin Décembre et s'étend jusqu'à début Mars. Toutefois, de mai à Septembre la plupart des pays achèvent la récolte.

En Côte d'Ivoire, les récoltes se situent entre Février et Avril.

Tableau II : Période de récolte des principaux pays producteurs.

COUNTRY	JAN	Fev	Mar	Avr	Mai	Juin	Jui	Aout	Sep	Oct	Nov	Dec
VIETNAM												
India												
Brazil												
Indonesia												
Malaysia												
Sri Lanka												

Par ailleurs, comme l'indique le tableau III, les principaux producteurs de poivre sont les plus grands exportateurs. Cependant, vue sa position historique, l'Inde se trouve incontournable sur l'échiquier internationale. En effet, une bonne partie de la production mondiale de poivre part vers Cochin, une ville du sud-ouest de l'Inde, capitale de l'épice, où se croisent négociants, acheteurs, experts et fonctionnaires. Ce sont les entreprises indiennes qui négocient, depuis l'indépendance de ce pays, les prix à la bourse du poivre.

En 2011, l'Inde et le Vietnam notamment, ont importés des quantités importantes de poivre, soit pour leur consommation domestique ou l'ajout de valeur pour les réexportations. Les prix à l'exportation sont en moyenne 3500 \$ la tonne mais avoisine parfois les 5000 \$.

Tableau III : Exportation mondiale de poivres de 2010 et de 2011
Quantity in mt

Country	2010			2011			Change %		
	Black	White	Total	Black	White	Total	Black	White	Total
Brazil	28,786	2,000	30,786	30,676	2,000	32,676	7%	0%	6%
India	17,183	1,303	18,486	22,500	1,250	23,750	31%	-4%	28%
Indonesia	49,146	13,453	62,599	25,368	11,119	36,487	-48%	-17%	-42%
Malaysia	11,189	2,887	14,076	11,210	3,050	14,260	0%	6%	1%
Sri Lanka	12,219	0	12,219	7,000	0	7,000	-43%	-	-43%
Vietnam	94,139	22,722	116,861	105,800	18,000	123,800	12%	-21%	6%
China	0	4,569	4,569	0	4,452	4,452	-	-3%	-3%
Others	9,600	0	9,600	10,450	0	10,450	9%	-	9%
TOTAL	222,262	46,934	269,196	213,004	39,871	252,875	-4%	-15%	-6%

Note: Figures are provisional

Le développement du marché du poivre en Mars 2012 a été encourageant. Les prix d'achat ont augmenté dans tous les pays producteurs. Cette augmentation a été manifestement déclenchée par la baisse de la production en Inde et de la difficulté de se procurer la matière. En Mars 2012, l'Inde, l'Indonésie et le Brésil ont enregistré une hausse de prix supérieure à 10%, tandis que l'augmentation au Vietnam, en Malaisie et au Sri Lanka était de 2 à 7%. En Côte d'Ivoire, le poivre se vend en moyenne entre 4 000 et 4 500 frs/kg sur le marché local. Cependant compte tenu de la baisse de la production mondiale, et des difficultés d'importation liées à la crise politico-militaire qu'a connue le pays, ce prix a augmenté pour se stabiliser autour de 6 000 frs/kg cette année.

4. La consommation et les importations

Les produits de consommation de *piper nigrum* sont entre autres, du plus onéreux au moins cher, l'huile essentielle, le poivre blanc, et le poivre noir. Par contre, c'est le poivre noir qui occupe la plus grande part du marché mondiale. Les pays producteurs importent également de grandes quantités de poivre (voir tableau IV).

Tableau VI : Importation Mondiale de poivre : 2010 - 2011

Country	2009	2010	2011
Brazil	469	501	558
India	16,954	17,180	14,000
Indonesia	3,327	3,312	4,155
Malaysia	5,759	5,655	4,690
Sri Lanka	62	62	60
Vietnam	7,700	17,870	10,000
China	2,667	3,356	3,275
Others	700	500	500
TOTAL	37,638	48,436	37,238

Au cours de 2011, une estimation de l'ordre de 37 200 tonnes de poivre, ont été importés par les pays producteurs, contre 48 400 tonnes en 2010, enregistrant une diminution de 23%. La baisse substantielle des importations en 2011 était principalement due à une pénurie dans les pays producteurs.

Par ailleurs, la consommation mondiale est de plus en plus en hausse au taux de 3,46% par an. Les Etats-Unis représente le principal importateur de poivre et contribue à près de 23% aux importations mondiales totales avec un taux de croissance annuel de près de 4,6%.

En Côte d'Ivoire, la plupart des pays importateurs ne sont pas producteurs de poivre (tableau V). En témoigne les données sur les transferts de ce produits de 2002 à 2011 fournit par la direction des statistiques et de l'économie des services de la douane ivoirienne.

Tableau V : Importations de poivres en Côte d'Ivoire de 2002 à 2011.

Année	Quantité (kg)	Montant	Prix/kg	Principaux pays Importateurs
2002	176 196	482 051 217	2736	Malaisie, USA, Mali, Tunisie
2003	78 448	204 482 259	2607	Malaisie, USA, Tunisie
2004	12 154	30 942 793	2546	France, Dubaï, Indonésie
2005	131 106	56 660 859	432	Congo
2006	66 914	34 048 536	509	RDC, Congo
2007	37 654	66 718 080	1772	Suisse, Espagne
2008	29 584	51 744 425	1749	Pays non spécifiques
2009	165 778	131 666 364	794	Vietnam, Brésil, Madagascar
2010	84 200	97 246 504	1155	Vietnam, Ghana, Brésil
2011	133 850	45 385 345	339	Emirat Arabes Unis, Ghana

5. LA PIPERICULTURE EN COTE D'IVOIRE

• ETUDE BOTANIQUE

Le poivrier est une plante de climat tropical humide auquel la Cote d'Ivoire appartient. Nous rencontrons dans les poivrières ivoiriennes les deux principales classes qui sont :

- Le type « Lampong » ou « Kawur » à grandes feuilles, à épis long et à petites baies.
- Le type « Muntok » ou « Bangka » à petite feuille, à épis court et à grosses baies.

(Ravindran et al, 2000).

Les recherches pour l'identification moléculaire n'ayant été réalisée, nous ignorons à quelles variétés peuvent appartenir ces classes rencontrées ici. Par ailleurs, étant donné que, seule la multiplication végétative par bouturages est pratiquée, nous avons la certitude qu'il n'existe sur notre territoire que des plants de même génome. Toutefois, nous avons réalisés des tests de germination pour assurer une diversification génomique de nos poivriers.

Le poivrier a la classification suivante :

Embranchement : Spermaphytes

Sous-embranchement : Angiosperme

Classe : Dicotylédones

Sous-classe : Apétales

Ordre : Pipérales

Famille : Pipéracées

Genre : *Piper*

Espèce : *nigrum*

– Caractères végétatifs

Les principaux caractères végétatifs du poivrier sont indiqués sur la figure 3.

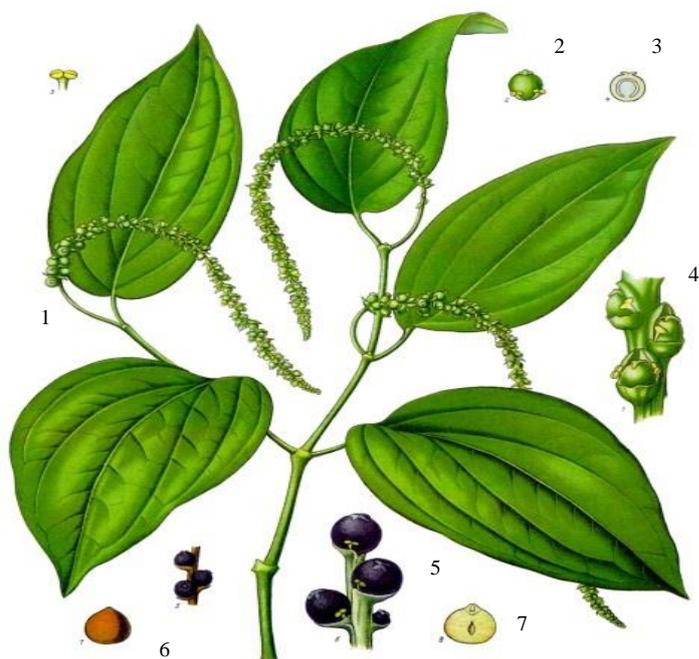


Figure 3 : schéma d'une branche de *Piper nigrum*

(www.toildepices.com)

Légende :

- 1- Rameau avec ses feuilles et ses épis fructifères

- 2- Baie verte
- 3- Coupe transversale d'une baie verte
- 4- Fragment d'un épi vert, montrant 3 fleurs bisexuées
- 5- Fragment d'un épi mûr
- 6- Baie mûre
- 7- Coupe transversale d'une baie mûre

– **Ecologie**

En Côte d'Ivoire nous rencontrons une diversité de climat. Les régions du Sud, de l'Est et de l'Ouest de climats subéquatorial et tropical humide avec des températures de 25 à 33 °C, une humidité de 70 % accompagnée de pluies abondantes (précipitations de 1 150 à 2.500 mm/an avec deux saisons de pluies interrompues par deux saisons sèches d'inégale durée et un taux moyen d'humidité de l'air de l'ordre de 80 à 90 % sur l'année), font d'elles des zones propices à la culture du poivrier. On rencontre généralement en ces lieux des sols ferrallitiques, ferrugineux tropicaux, bruns tropicaux, hydromorphes et podzolisés ayant des structures et textures propices à l'agriculture. La topographie est fréquemment plane sauf à l'ouest dans les espaces montagneux. Les plantations de poivriers dans ces zones, s'observent notamment, dans la région d'Abidjan (au sud), et les villes environnantes (Azaguié, Agboville, Adzopé, Dabou), la région d'Aboisso et Abengourou (à l'est), de Gagnoa (au Sud-Ouest) etc.

Les autres parties du pays (centre et Nord) avec un climat de type soudanais (aride) semblent ne pas être adaptés à cette culture.

- **Pratiques culturelles**

- **Techniques de plantations**

Le mode de culture extensive pure sur tuteurs vivants (sur généralement le *g. Gliricidia* avec une densité de 2 500 pieds/ha soit 5 000 plants(en considérant 2 plants/tuteur), est le seul observé (figure 4). Toutefois la meilleure connaissance des pratiques aujourd'hui nous emmène à conseiller aux nouveaux agriculteurs de pratiquer 1 600 ou 1 700 pieds à l'ha pour des espacements entre les plants de 2,4 ou 2,5m.



Figure 4 : Poivrière sur *g. Gliricidia*

La pratique sur tuteur mort n'a, pour le moment, pas été expérimentée, sûrement par manque d'information sur des bois de qualité pouvant servir de support, mais aussi sur le coût élevé des tuteurs de synthèse.

La production de plants est bien maîtrisée (figure 5), elle se fait en pépinière mais est pratiquée à faible échelle, si bien qu'il est difficile de se procurer des plants pour la création de nouvelles plantations.



a : Pépinière sous tunnel



b : Plants en pépinière

Figure 5 : Pépinière de poivriers

Les plantations sont réalisées sur billon et la conduite de la liane se résume, en la fixation des lianes sur le tuteur avec des ficelles, les tailles de contrôle et/ou étêtages, ainsi l'élagage du tuteur pour aérer et permettre la pénétration de la lumière au cours de la floraison et de la maturation des fruits.

Compte tenu du coût élevé des intrants agricoles, la plupart des plantations utilisent très peu de pesticides. Cependant, face aux attaques d'insectes et de maladies, des applications irrégulières de produits (pour la plupart non adaptés au poivrier) sont réalisées. La fertilisation se limite généralement à l'apport de fumier composté, de poule ou de vache, accompagné pour certains, d'engrais azoté (urée plus précisément). Toutefois de rares planteurs y ajoutent des engrais phosphatés et magnésiques.

– **Maladies et ravageurs**

Les maladies des pipericulture en Côte d'Ivoire sont d'origine biotiques et abiotiques.

Les maladies abiotiques sont généralement dues à l'absence d'une pratique efficiente de programmes de fertilisation ; les plantes présentes alors, pour la plupart des carences minérales (azote, magnésium, potassium, etc.). On note aussi des cas de stress hydrique pendant les périodes sèches (aucune pratique d'irrigation), mais aussi dans les zones engorgées (mauvais drainage).

Les maladies biotiques sont essentiellement provoquées par des espèces fongiques telluriques et aériennes. En effet, une prospection réalisée courant 2010, nous a permis d'isoler dans la rhizosphère et sur des organes végétales malades, les organismes suivants : *Verticillium spp.*, *Coletotrichum sp.*, *Gliocladium spp.*, *Penicillium sp.*, *Fusarium spp.*, *Cephaleuros sp.*, etc. Et selon la bibliographie sur le poivrier, ces espèces sont susceptibles de provoquer divers pathologies importantes dont des cas de jaunisse (figure 6), rencontré un peu partout. Toutefois, des cas particulier de jaunisse (mort rapide des plantes après flétrissement comme indiqué à la figure 7) s'apparentant aux attaques de *Phytophthora sp.*, ont été observés.

La plupart des symptômes de maladies rencontrées sont des cas de jaunissement et/ou nécroses (brunissement progressive) des feuilles (figure 8) et des tiges ; décoloration du feuillage ; flétrissement des feuilles, des différentes tiges, et/ou de la liane ; nécrose complète de la liane ; chute prématurée des baies ; maturation échelonnée et incomplète des fruits ; flétrissement des fruits ; présence de taches jaunes orangées sur les fruits.

De même, les cas récurant de nécroses et de boursouflures des racines, nous a emmené à penser que les poivriers ivoiriens sont sensibles aux nématodes ; or l'utilisation de nématicides n'est pas courant dans l'itinéraire technique des pipericulteurs ivoiriens. Il faut aussi noter, au niveau des agresseurs, les attaques des termites (dont la présence abondante dans les plantations semble être liée à l'utilisation du g. *Gliricidia* comme tuteur), de divers espèces de criquets et de chenilles défoliatrices, ainsi que parfois, de cochenilles.



Figure 6 : Poivrier atteint de jaunisse

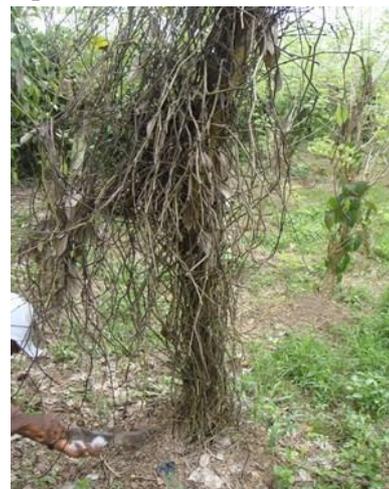


Figure 7 : Poivrier entièrement nécrosé

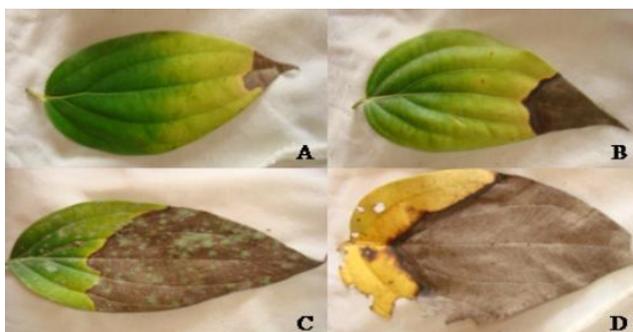


Figure 8 : Feuilles de poivrier présentent des jaunissements et des nécroses

Nous trouvons sur le marchés ivoiriens des pesticides (non spécifiques) efficaces, mais il n'existe pour l'heure, aucun moyen et méthode de lutte rationnelle consensuel, bien même que nous ayons, a notre humble niveau, mis en place des procédés (fertilisation biologiques, et luttés intégrées contre les principaux agresseurs et pathologies grâce à l'utilisation de plantes et leurs dérivées), aussi bien chimiques que biologiques, pour réduire l'impact de ces pathologies et agresseurs pour ainsi améliorer la culture.

– Récolte

En Côte d'Ivoire, il s'écoule six à neuf mois entre la floraison et la récolte (figure 9). Et cette dernière est très échelonnée dans la plupart des plantations. Elle se situe, pour la phase principale, entre janvier et avril ; et entre juillet et août pour la moins importante. Dans notre pays, les première récolte se font généralement à partir de la 3ème année avec un rendement de 200 à 300 kg/ha, qui va progressivement augmenter jusqu'à 800 kg de produit marchant autour de la 5 et 6 année ; et atteindre jusqu'à 1,5 tonnes à l'ha à partir de la 9ème.

Les plus vieilles plantations en Côte d'Ivoire ont une vingtaine d'année d'existence avec un rendement de 1 tonne en moyenne/ha.

Le principal produit de récolte est essentiellement, le poivre noir (figure 10). Il est vendu sur le marché local. Cependant, certains agriculteurs réussissent à exporter leur production. Le poivre noir en Côte d'Ivoire est sert principalement de condiments d'assaisonnement, l'utilisation industriel et la production d'huile essentiel est quasiment nulle. Pour une production nationale de 20 tonnes, les besoins annuels sont estimés entre 200 et 300 tonnes. De ce fait, les besoins sont couverts par l'importation.



Figure 9 : Récolte de poivre



Figure 10 : Technique de séchage du poivre

CONCLUSION

Le poivre demeure depuis l'antiquité un produit à haut rendement. Malgré toutes les limites dues essentiellement à une absence de politique de vulgarisation et de développement de la pipericulture, la cote d'ivoire possède toutes les potentialités pour devenir un grand pays producteur de cette denrée.

PROMOTION DE LA CULTURE DU POIVRER EN COTE D'IVOIRE

La cote d'ivoire pays en voie de développement, possède un secteur agricole qui lui assure jusqu'aujourd'hui plus du quart du PIB et emploie les deux tiers de la population active. Le binôme café-cacao fut dans ce cadre, le socle de la réussite économique aussi bien du pays que des acteurs de la filière. Cependant, la crise de la dette, l'instabilité politico-militaire, ainsi que la fluctuation du marché international des matières premières, ont entraîné une baisse de prix de ces produits, dont les agriculteurs sont les principales victimes. Les effets de ces crises ont été considérables : découragement des planteurs suivi de la destruction massive de plusieurs hectares de plantation à la faveur d'autres produits jugés plus rentables ; et avec pour répercussions directe la baisse globale de la production.

La recherche de solutions, pour conserver notre verger et augmenter le revenu des paysans d'une part ; et favoriser l'orientation des acteurs agricoles vers d'autres spéculations à haut rendement et revenu, a emmené des cadres ivoiriens à proposer d'autres approches.

Le poivre, produit par le poivrier dont le nom botanique est *Pepper nigrum* est une denrée dont la demande mondiale est en croissante évolution chaque année (elle se situe autour de 20 000 t/an selon IPC). Ceci est notamment due, d'une part à la chute de la production de certains grands producteurs ; notamment l'inde ; et à l'utilisation croissante de ce produit dans divers secteurs de l'industrie de nos jours.

Le poivrier a été introduit en Côte d'Ivoire depuis l'époque coloniale en même temps que les principales cultures de rente (Café, Cacao, palmier...). Cependant, il n'a pas connue le même essor que les autres à cause du choix politique de l'époque. Or notre pays possède, aussi bien, au niveau climatique, édaphiques et humains, toutes les potentialités pour développer la culture de cette spéculation dont le prix d'achat local et international reste constamment élevé (4 000 à 6 000 F CFA/kg au local) pour un rendement à l'ha aussi élevé (jusqu'à 2t/ha).

Nos objectifs sont donc de lutter contre la pauvreté en faisant la promotion et l'encadrement d'une culture biologique du poivrier dans notre pays. Nos champs d'action visent à :

- améliorer le revenu des paysans en faisant l'association Poivrier-cacaoyer et poivrier-cacaoyer (expérience asiatique) ;
- diversifier les spéculations de rente en faisant la promotion cette culture auprès des particuliers et des industriels ;
- lutter contre le chômage et favoriser l'insertion des jeunes à risque en favorisant la création de petite exploitation agricole de poivre.

La production nationale étant d'environ 20 tonnes pour une superficie culturale (en production et non) de 30 à 40 ha, nous souhaitons produire au moins 100 t de poivre dans les 5 prochaines années.

Pour y parvenir, nous bénéficions des atouts suivants :

- présence sur notre sol des deux variétés de poivrier ;
- ressources climatiques et édaphiques adéquats
- ressources humaines de qualité
- mains d'œuvres bon marché
- bonne connaissance des techniques culturales
- développement de moyen de luttés locales contre les principales pathologies.

Cependant nous notons les faiblesses suivantes :

- difficulté d'obtention du matériel végétal de plantation (plant de pépinière) ;
- absence d'intrant spécifique à la culture ;
- aucune connaissance moléculaire sur le matériel végétal et les agents pathogènes locaux ;
- absence de matériel végétal à haut rendement et résistant aux principales pathologies ;
- absence de programmes et de laboratoires de recherche sur la culture du poivrier en Côte d'Ivoire ;
- absence de politique de promotion de la culture ;
- aucun financement pour des activités de la culture ;
- absence de politique et programmes d'amélioration des pratiques agricoles liées au poivrier ;
- Coût élevé des intrants agricoles ;

Nous recherchons donc :

- des partenaires pour aider à améliorer les pratiques et les rendements des producteurs ;
- à créer des pépinières à grandes échelles en vue de fournir des plants de qualités aux agriculteurs ;
- à fournir de cultivars de qualité (résistants et à haut rendement);
- des organismes pour la mise en place de programmes et de laboratoires de recherche sur le poivrier ;

- à faciliter l'acquisition d'intrants biologiques et/ou chimiques à moindre coût aux producteurs ;
- des moyens substantiels pour mener des activités de promotion de la pipericulture (conférences, colloques, séminaires, formations, communications...) ;
- mettre en place des coopératives de pipericulteurs et les encadrer
- créer un label du poivre ivoirien
- fournir au marché national et international, un produit de qualité et en quantité suffisante