



POIVRE

Piper nigrum (Pipéraceae)

**Grains, mouture,
huile essentielle
en culture biologique**



Description :

- **Caractéristiques du produit principal** : originaire de l'Inde, le poivre est une épice que l'on consomme en grains ou en poudre. Selon le stade de récolte et le mode de conditionnement, on obtient du grain noir, blanc, rouge ou vert. La plante se présente sous la forme d'une liane que l'on conduit sur tuteur (vivant ou non) en milieu semi ombragé.
- **Critères de qualité** : parfum, arôme du produit frais et transformé, huile essentielle.
- **Espèce** : *Piper nigrum* est conservé et multiplié à la Station de Pocquereux
- **Potentiels de production** : 2 kg/liane à 5 ans.

Faisabilité technique en Nouvelle-Calédonie :

- **Zones de production à privilégier** : culture de semi ombrage nécessitant des sols riches en matière organique. Un climat contrasté alternant sécheresse et humidité favorise la floraison. Culture sur tuteur vivant possible.
- **Producteurs ciblés** : groupement de petits producteurs.
- **Saison de production** : août-novembre.

Contraintes de quarantaine :

- Aucun insecte ne semble d'importance quarantenaire.

Opportunités commerciales :

- **Marché local.**

Principaux atouts

- Technique de multiplication par bouture maîtrisée.
- Qualité de produit gastronomique haut de gamme, arôme et saveur exceptionnelles.
- Possibilité de produire localement sous un label « agriculture biologique ».

- **Partenaires possibles** : sociétés agro-alimentaires
- **Marché export** : produit frais haut de gamme, transformation à haute valeur ajoutée.
- **Transformation - conservation** : blanchi, vert, moulu, huile essentielle.

Mesures d'accompagnement :

- **Recherches** : itinéraire technique, transformation, conservation, conditionnement.
- **Développement** : production de plants (boutures). Parcelles de démonstration dans le cadre de la production d'épices.
- **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (frais et transformé).

Quelques liens :

1. <http://www.desert-tropicals.com>
2. http://www.kfunigratz.ac.at/~katzner/engl/Pipe_nig.html
3. <http://www.123.bio.net>

Inconvénients :

- Main d'œuvre pour la récolte.
- Evaluation des procédés de conservation (vert) et transformation.

COMPOSITION HUILE ESSENTIELLE

% MS	
germacrene D	11,01
limonene	10,26
beta-pinene	10,02
alpha-phellandrene	8,56
beta-caryophyllene	7,29
alpha-pinene	6,40
cis-beta-ocimene	3,19

