



Le Poivre de Kampot

Un produit d'exception – Une filière en pleine reconstruction

Jérôme Benezech
(+855)12-365-321
kampotpepper@yahoo.com

Août 2007

Le poivre à Kampot – Une histoire	3
Le Royaume du Cambodge et La province de Kampot	3
Le poivre au Cambodge et à Kampot.....	4
Le Poivrier.....	6
La filière poivre.....	6
Un Nouveau Souffle pour le Poivre de Kampot	8
La Situation en 2006	8
L'Action de FarmLink	9
Bilan 2006 - 2007	10
Plan d'Action 2007 - 2008	10
1. Irrigation.....	11
2. Engrais.....	11
3. Tuteurs & Couverture ombrageuse	11
4. Machineries	12
5. Laboratoire d'Analyses	13
6. Soutien aux associations.....	13
7. Recherche & Développement.....	13
8. Sécurisation des titres de propriété.....	14
Impact des mesures sur les revenus des producteurs	14
Autosuffisance des Associations.....	15

Le poivre à Kampot – Une histoire

Le Royaume du Cambodge et La province de Kampot

Le Cambodge est un pays du Sud-est asiatique bordé à l'est par le Vietnam, à l'ouest par la Thaïlande, au nord par le Laos et au sud par le golfe du Siam. Le climat tropical alterne saison sèche de novembre à avril et saison des pluies de mai à octobre.

Le Cambodge compte aujourd'hui 13 millions d'habitants essentiellement en zone rurale. Sa capitale Phnom Penh regroupe 2 millions d'habitants. Le régime actuel est une monarchie constitutionnelle et la religion dominante le Bouddhisme Theravada.



Carte du Cambodge



Angkor Wat

L'histoire du Cambodge est mouvementée. Royaume puissant régnant sur le sud asiatique de 800 à 1500 AC, dont les temples d'Angkor en témoignent, le Cambodge est colonisé par la France en 1863. Il fait partie de l'Indochine Française à partir des années 1900. En 1953 le roi Norodom Sihanouk proclame l'indépendance du Cambodge mettant fin à l'administration coloniale Française. Dans les années 1970, le Cambodge écrit une des pages les plus noires de son histoire : secoué par la guerre du Vietnam toute proche, le pouvoir change de mains et les *Khmers Rouges* prennent le contrôle du pays en 1975. Pendant les 4 années qui s'en suivirent, 2 millions de Cambodgiens disparaissent, les infrastructures du pays sont totalement détruites, les élites intellectuelles systématiquement éliminées. La chute du régime *Khmers Rouges* en 1978 est le début d'une longue période d'instabilité qui s'achèvera en 1991 avec l'intervention des forces internationales. Depuis les élections de 1998, le pays joui enfin d'un calme relatif, mais tout est à reconstruire...

Le Cambodge est découpé administrativement en 20 provinces. La province de Kampot est située au sud du pays, à 150 km de la capitale. Ses côtes le long du golf du Siam s'étendent jusqu'au Vietnam voisin. La province de Kampot compte aujourd'hui 528.000 d'habitants. Du temps de l'administration française, Kampot était très prisée par l'élite Française qui venait alors jouer au Casino du Bokor ou se prélasser sur les plages de Kep-Sur-Mer. Entre mer et montagne, Kampot est une province propice à la culture fruitière et potagère. Le poisson et les fruits de mer sont une des spécialités de la province. La sauce au poisson (largement utilisée dans la cuisine asiatique) de Kampot est notamment très prisée. Kampot est également très connue pour la qualité de ses fruits (Durian, noix de coco, mangues...) ainsi que pour son sel. Mais ce qui a fait connaître la province sur la scène internationale est sans conteste son poivre.



Carte de la province de Kampot

Le poivre au Cambodge et à Kampot

C'est à la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle que la région de Kampot connut une véritable «fièvre du poivre».

Si le Chinois Tchéou Ta Kouan fait allusion au poivre du Cambodge dès le XIII^{ème} siècle, la culture intensive du poivre remonte au début de la guerre d'Aceh en Indonésie, (1873-1908), le sultan d'Aceh ayant fait brûler ses poivrières en 1873-1874 pour ne pas laisser tomber cette richesse aux mains de ses ennemis hollandais et une partie de la production se déplace au Cambodge, dans la région de Kampot.



Carte postale du temps de l'Indochine Française

En 1930, dans l'ouvrage collectif «Un empire colonial français, l'Indochine», sous la direction de

G. Maspero, il est noté que *«le poivre occupe, de beaucoup, le premier rang [des denrées dites coloniales d'exportation]. À peu près tout le poivre consommé en France : 2.100 tonnes en 1927 ; 2.600 tonnes en 1928 (commerce général : 3.200 à 3.500 tonnes) provient de l'Indochine, surtout depuis que, de par la loi du 13 avril 1928 sur le régime douanier colonial, les poivres indochinois sont admis dans la métropole sans limitation de quantités ; et il n'y a rien à espérer de plus de ce point de vue. La colonie [d'Indochine] en exporte cependant davantage : 3.416 tonnes en moyenne depuis trois ans, et même 4.235 tonnes en 1927. La culture a à peu près disparu (460 tonnes pour la campagne de 1907) de Cochinchine, où elle était dans la province de Hatien entre les mains des Chinois de Hainan ; mais elle se maintient au Cambodge.»*



On trouve également des références aux poivrières de Kampot dans l'œuvre de Marguerite Duras – *Un Barrage contre Le Pacifique*. Celle-ci séjourna en effet à Kampot jusqu'à son adolescence.



Carte postale du temps de l'Indochine Française – Vannage du poivre

Le poivre fut donc une des industries principales de la région de Kampot. Sa saveur et sa pugnacité en firent un des meilleurs poivres au monde, en vertu de quoi il régnait sans conteste dans les cuisines des plus grands chefs français.

Malheureusement, les événements survenus au Cambodge annihilèrent quasiment la production. Les infrastructures ont été détruites, les outils et machineries ont disparues et le niveau d'éducation a très fortement reculé. Près de 35% de la population vit aujourd'hui en dessous du seuil de pauvreté (0.33 € par jour par personne).

Le Poivrier

Le poivrier est une liane qui se développe sur un tuteur. Cette liane originaire des forêts tropicales nécessite un climat chaud et humide ainsi qu'une exposition limitée au soleil.

Reproduite aujourd'hui par bouturage, un pied de poivrier commence à produire après 3 ans. A 6 – 7 ans, il peut atteindre une hauteur de 5 mètres et atteint son niveau de productivité maximal. Un poivrier peut vivre pendant plus de 30 ans, mais sa productivité baisse progressivement après 15 ans et devient quasi nulle après 20 ans.

Dans la région de Kampot, le poivrier est cultivé sur des tuteurs de bois mort installés sur un terre-plein de terre surélevé pour permettre un meilleur écoulement des eaux de pluies. En condition de culture normale, la variété exploitée à Kampot devrait produire entre 2.5 et 3 kilos par pied et peut atteindre 5 kilos dans des conditions exceptionnelles.

La densité moyenne d'une exploitation est de 2500 pieds à l'hectare.



Poivrière dans la région de Kampot

La filière poivre

Le poivre est l'épice la plus vendue au monde avec un volume d'échange d'environ 400.000 tonnes par an. Le Vietnam est aujourd'hui le premier producteur au monde en terme de volume (100.000 tonnes), suivi par l'Inde, l'Indonésie et la Malaisie.

Le potentiel de production actuel de la province de Kampot est évalué à environ 200 tonnes réparties sur 40 hectares.

La situation des agriculteurs Cambodgiens en général est comparable à celle de plusieurs industries des pays occidentaux : coûts de production élevés qui ne permettent pas de concurrencer les produits étrangers. Les raisons sont bien sur différentes : dans les pays occidentaux, les coûts de production sont essentiellement dus aux coûts salariaux, aux charges sociales... Au Cambodge, le manque d'infrastructure, la faible organisation des agriculteurs en sont les causes principales.



Ainsi le défi relevé par les poivriers de Kampot peut se comparer à celui des viticulteurs français. La concurrence sur les prix étant impossible, ils se doivent de mettre en avant la qualité de leur produit afin de se positionner sur un marché moins concurrentiel aux prix plus équitables.

Le poivre de Kampot est reconnu depuis longtemps comme l'un des meilleurs poivres du monde. Sa saveur volatile et fleurie d'abord très intense puis plus douce, est une fête des sens. Une sauce au poivre de Kampot pour accompagner une viande rouge vous fera redécouvrir cette épice.

Un soutien ponctuel permettra à ces producteurs d'atteindre les marchés d'épice de qualité. Cette renaissance du poivre de Kampot représente l'espoir pour des centaines de familles d'un meilleur niveau de vie et une perspective d'avenir pour les générations futures.

Un Nouveau Souffle pour le Poivre de Kampot

Avec l'aide de *FarmLink*, des dizaines de producteurs du district de Kompong Trach, dans la province de Kampot relancent aujourd'hui leur production. L'espoir de voir ce produit exceptionnel refaire surface renaît enfin.

La Situation en 2006

La région de Kompong Trach est historiquement une des principales régions de production de poivre de Kampot. Plusieurs dizaines de producteurs y subsistent encore malgré un contexte difficile.

En 2006, l'équipe de FarmLink est témoin de l'abandon et de l'arrachage des poivrières par des producteurs qui ne parviennent pas à couvrir leurs frais d'exploitation. Le cours du poivre sur les marchés locaux est alors au plus bas : moins de 0.75 € par kilo.

Le constat est simple :

- L'entretien d'une poivrière coûte au producteur environ 2.30 € par pied
- La productivité est alors très faible : environ 0.75 kilo par pied
- Un producteur possède en moyenne 200 pieds
- Les producteurs – largement illettrés – n'ont pas les moyens d'accéder à de nouveaux marchés
- La qualité du poivre produit reste très supérieure à celle du principal concurrent (le Vietnam).



Poivrière à l'abandon

L'Action de FarmLink

Nous travaillons aujourd'hui depuis plus de 1 an avec ces producteurs. Nos buts sont les suivants :

- Rechercher de nouveaux marchés permettant un prix équitable aux producteurs.
- Augmenter la productivité et diminuer le coût de revient des exploitations.

De ces deux buts découlent une série d'actions qui doivent être menées en parallèle :

- Fédération des producteurs en association de type coopérative afin de permettre
 - De fournir un volume intéressant pour les importateurs
 - Un control efficace de la qualité et l'homogénéité dans la production
 - Un partage des coûts d'investissement
- Résolution des problèmes de production et post-production (irrigation, engrais, pesticides biologiques, tuteurs, machines) afin de permettre
 - D'atteindre une qualité suffisante pour les marchés visés
 - Une augmentation de la productivité
- Création d'une unité de Recherche & Développement afin de permettre
 - D'étudier de nouvelles techniques de production permettant de réduire les coûts de production
 - D'étudier l'implantation de nouvelles variétés afin d'augmenter la productivité
- Collaboration avec les autorités Cambodgiennes afin de permettre
 - Une plus grande facilité des exportations et la clarification des taches administratives
 - Le control phytosanitaire nécessaire à l'exportation
- Investissement dans des efforts de marketing et de promotion permettant
 - De trouver un marché à l'export pour écouler la totalité de la récolte à un prix équitable

Bilan 2006 - 2007



Sachet de poivre vendu par l'association en 2007

- L'amélioration de la qualité du poivre produit a été spectaculaire, démontrant le savoir-faire des producteurs. Un soin accru apporté à la post-production (triage, nettoyage) ainsi que de simples outils fournis aux producteurs ont permis d'atteindre un niveau très proche du niveau requis pour l'exportation.
- Grâce à un don privé, 5 bassins d'eau ont pu être creusés, permettant à 20 producteurs d'espérer une augmentation significative de leur production pour la récolte 2008.
- 3 tonnes de poivre ont été vendues par les producteurs pour un prix de 3 € par kilo. Ces producteurs ont pu enregistrer un résultat d'exploitation positif qui constitue le début d'une réserve pour investissement.
- 3 Associations de producteurs ont vu le jour et regroupent aujourd'hui plus de 80 fermiers.
- Plusieurs importateurs ont fait part de leur intérêt et les contrats commerciaux pour la récolte 2008 seront prochainement signés. L'essentiel de la récolte sera vendue pour l'export.

Plan d'Action 2007 - 2008

Notre action est basée dans la durée et notre plan d'action s'étend sur plusieurs années. Nous présentons ici le plan d'action de l'année en cours.

Les résultats positifs de l'année précédente nous permettent d'engager un processus plus large et plus ambitieux afin de garantir à la totalité des producteurs membres des associations la vente à un prix équitable de leur production. La qualité produite l'année précédente était certes en nette amélioration, certains problèmes doivent pourtant être résolus afin de satisfaire les contrats en cours. De plus, notre action a permis de sortir le poivre de Kampot de l'ombre, d'intéresser les importateurs et de motiver les producteurs, mais peu de progrès ont été faits pour assurer la durabilité.

Nous nous engageons donc cette année dans des travaux de fond qui nécessitent des apports financiers importants. Nous détaillons ici les divers chantiers en cours ainsi que leur coût prévisionnel.

Ces coûts sont basés sur une population de 100 producteurs de poivre, totalisant 20.000 pieds.

Nous étudions à la fois des possibilités de dons directs et des possibilités de crédits à court et moyen terme. Ces crédits sont envisagés dans certains cas afin de permettre une remise à niveau des exploitations existante. Le taux de remboursement de ces crédits ne comprend pas les taux d'intérêts et se base sur un retour en productivité maximale de l'exploitation au bout de 2 ans.

Il est à noter que l'accumulation des solutions de crédits nécessitera un réajustement des plans de remboursement.

1. Irrigation

Le problème d'irrigation est certainement le problème No 1 des producteurs. A partir du mois de Décembre – Janvier, l'eau n'est plus disponible pour arroser les poivriers. Le résultat direct est une récolte prématurée ou la mort du poivrier. Ainsi, le manque d'accès à l'eau constitue la première cause de décès des poivriers.

- Nous souhaitons mettre en place un système d'irrigation permettant de garantir une continuité dans l'approvisionnement d'eau.
Le système envisagé est constitué d'un puit profond et d'un bassin de stockage de l'eau. Une pompe permet de remplir le bassin avec l'eau du puit en saison sèche. Les plantations sont alors irriguées par gravité.
- ⇒ Une solution moins coûteuse mais moins durable consiste en de simples bassins. Un bassin de 200 m³ est nécessaire pour irriguer 4 .



Une famille de fermiers collectant l'eau de leur bassin presque a sec

2. Engrais

L'approvisionnement en engrais (fumure bovine) est indispensable à la santé du poivrier. Un bon nombre de fermiers ne possèdent pas assez de vaches pour couvrir les besoins annuels estimés à 0.25 € par pied.

Des solutions de crédit peuvent être envisagées afin de permettre une bonne alimentation des poivrières et le retour à une productivité normale. Nous estimons que les bénéfices d'exploitation de la première année suffiront à couvrir 50% des frais de la deuxième année et que les bénéfices des années suivantes permettront de couvrir la totalité des coûts.

3. Tuteurs & Couverture ombrageuse

L'absence de tuteur de qualité oblige un remplacement fréquent de ces derniers. Remplacer un tuteur est une opération délicate car la liane est solidement attachée à ce dernier. Cette opération entraîne une dégradation du poivrier qui perd en productivité. De plus, l'achat régulier de ces tuteurs entraîne un surcoût d'exploitation important.

La couverture ombrageuse constituée de feuilles de cocotiers posées sur un toit en bambou est également indispensable en saison sèche. Une exposition trop violente aux rayons du soleil « brûle » le poivrier qui perd alors en productivité et éventuellement meurt. La toiture en bambou est le coût le plus importants chez nos producteurs, représentant 1.30 € par pied, soit presque 60% du coût total d'exploitation.

Des solutions à long terme sont envisagées (voir Chap. Recherche & Développement) mais des solutions à court terme doivent être apportées afin de relancer les plantations existantes.

Le coût des tuteurs et couverture ombrageuse représente environ 1.50 € par pied. Nous estimons que 40 % de la matière première (bambou, feuilles de cocotiers) est disponible sur la ferme, le reste devant être acheté à l'extérieur.



Poivrière sur tuteurs de bois mort et couverture en feuilles de cocotiers

4. Machineries

Le triage et nettoyage du poivre effectué à la main l'année dernière a permis d'obtenir des résultats en terme de qualité bien supérieurs à ceux de l'année précédente. Néanmoins, ces procédés manuels ne permettent pas d'obtenir le niveau requis pour l'export.

Il sera indispensable cette année d'investir dans des machines de triage et nettoyage permettant d'atteindre ce niveau. Il est préférable d'étudier des solutions « faciles » à mettre en œuvre basées sur des machines que les producteurs pourront facilement reproduire et maintenir.

Les étapes essentielles sont les suivantes :

- Triage par gravité. La densité du poivre est le principal critère de qualité et les grains trop légers doivent être écartés
- Triage par taille. La taille des grains de poivre doit être homogène à l'intérieur d'un sac.
- Nettoyage des grains. Aucune matière végétale ne doit subsister dans les sacs. Le bout de tige raccroché au grain doit notamment être enlevé.

5. Laboratoire d'Analyses

Il sera essentiel de pouvoir tester le poivre récolté en 2008 pour vérifier la conformité avec les normes de qualité internationales.

Une étape importante a déjà été franchie, une université néerlandaise ayant fait don du matériel de laboratoire.

Nous devons maintenant pouvoir payer les frais de port ainsi que le loyer du laboratoire et le salaire d'un laborantin.

6. Soutien aux associations

Les associations de producteurs créées sont encore jeunes. Leurs représentants très peu éduqués. Celles-ci nécessitent donc un soutien dans la gestion de l'association, l'organisation et le contrôle qualité, la recherche de marchés et la promotion de leur produit.

Les associations de producteurs doivent avoir les moyens de financer ce soutien de façon indépendante et durable. La participation individuelle des producteurs ne peut toutefois s'envisager, du moins dans les 3 ou 4 premières années.



7. Recherche & Développement

Diverses solutions alternatives de production doivent être étudiées en vue d'augmenter la qualité du produit, la productivité des exploitations ou de diminuer les coûts de production.

Ces expérimentations ne peuvent être effectuées sur des plantations en cours d'exploitation. Il est donc nécessaire de créer une exploitation « pilote ».

Plusieurs expériences doivent être menées :

- D'une part nous souhaitons expérimenter la culture sur support vivant. Cette technique utilisée en Inde notamment permet de s'affranchir du problème de remplacement des tuteurs ainsi que du problème de couverture ombrageuse.
- D'autre part nous souhaitons créer une zone de culture d'arbres à croissance rapide dont le bois pourrait alors être utilisé comme tuteur. Des bambous pourraient également être cultivés sur cette parcelle.
- Nous souhaitons également étudier l'utilisation d'engrais naturels et de variétés de poivriers plus performants permettant une plus forte productivité

- L'utilisation de couverture végétale au sol devrait également être étudiée et pourrait permettre une baisse du besoin en eau.

La mise en place de ces solutions nécessite la création d'une plantation dite « pilote ». Bien qu'il soit envisageable d'obtenir du village une parcelle en prêt, cette solution risque d'entraîner des problèmes à long terme. De plus, une fois une parcelle obtenue, les coûts d'exploitation liés à la main d'œuvre et à l'achat de matières premières restent à couvrir.



Pied de poivre sur arbre vivant

8. Sécurisation des titres de propriété

La culture du poivre redevenant profitable, la valeur des terrains dans les zones productrices va augmenter de façon significative. Or les titres de propriétés dans ces zones ne sont pas clairs et les producteurs actuels risquent de perdre leurs terres aux profits de personnes mieux éduquées et sans scrupule. Les problèmes d'expropriation sont extrêmement fréquents au Cambodge et posent de graves problèmes de société.

La sécurisation des titres de propriété est une tâche lourde mais qui nous semble cruciale si nous souhaitons que les producteurs profitent réellement de leur travail.

Impact des mesures sur les revenus des producteurs

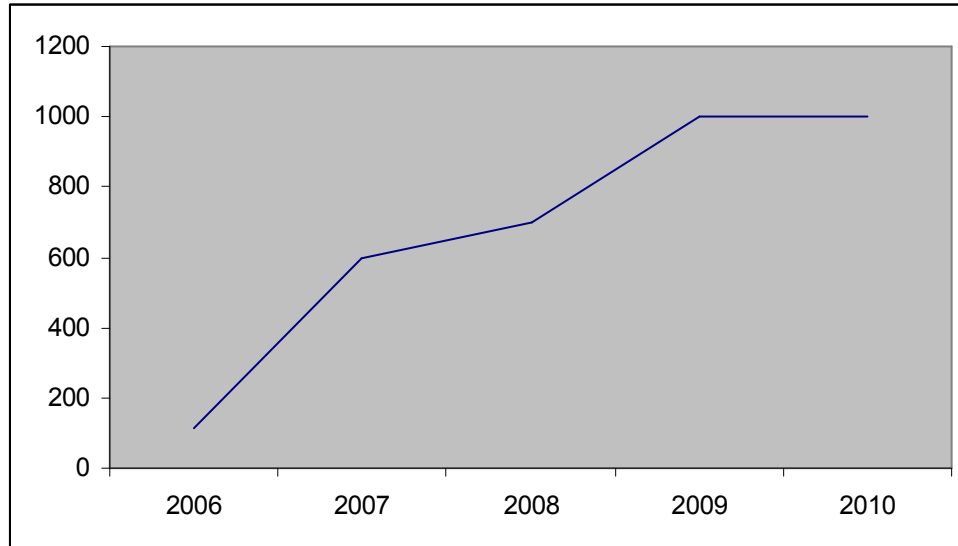
Ces mesures ont pour but

- D'augmenter la productivité des poivrières en passant de 0.75 kilo par pied à 2.5 kilo par pied
- D'atteindre un niveau de qualité suffisant pour l'export vers des marchés de qualité, augmentant le prix de vente à la ferme de 0.75 € le kilo à 3 € le kilo.

Comparativement à l'année 2006, nous estimons donc une augmentation de 900% des revenus des producteurs pour 2009.

Le revenu d'un producteur moyen possédant 200 pieds passerait de 112 € en 2006 à 1000 € en 2009 (hors frais de remboursement d'emprunts).

Ce chiffre ramené à 100 producteurs cultivant 20.000 pieds représente donc un gain de 90.000 € par an.



Estimation de l'évolution des revenus pour une plantation de 200 pieds

Autosuffisance des Associations

Les chantiers que nous souhaitons mettre en œuvre ont pour but de relancer les exploitations existantes afin de permettre leur retour à un juste profit.

Les associations de producteurs sont un outil permettant d'encadrer ces efforts. Elles ont également pour rôle de fournir une vision à long terme de la gestion de la filière. Nous n'envisageons pas un soutien financier permanent à ces associations. Une telle démarche ne serait profitable ni aux associations et leurs partenaires, ni aux producteurs.

Ces associations de type coopérative ont pour source de revenu la cotisation des producteurs ainsi qu'un pourcentage sur la revente du poivre. Ces ressources étant quasi nulles aujourd'hui, un soutien financier est nécessaire. Néanmoins, une fois les exploitations redevenues profitables, la cotisation des producteurs pourra être plus importante et d'autre part, le volume des échanges augmentant, le retour financier sur la revente du poivre sera plus conséquent.

Nous fixons comme but pour ces associations une autosuffisance financière dans les 5 prochaines années.



Pour plus d'information, contactez FarmLink:

FarmLink Ltd.

Jerome Benezech

Directeur

Phum Somrong, Khum Chumkriel, Kampot, Cambodge

Tel: (+855)12-365-321

Email: kampotpepper@yahoo.com