

Etat des lieux de l'industrie du poivre de Kampot

Etat d'avancement d'un projet d'appui aux producteurs de
poivre de la province de Kampot

Jérôme Benezech



Kampot, novembre 2006

Sommaire

<u>1 - Introduction : Contexte et historique du projet</u>	3
<u>2 - Recherches menées</u>	4
<u>2.1. - But de l'enquête</u>	4
<u>2.2 - Résultats de l'enquête</u>	4
<u>3 - Difficultés du secteur</u>	5
<u>3.1. – Difficultés techniques</u>	5
<u>3.2. - Difficultés commerciales</u>	6
<u>4 – Le marché</u>	7
<u>4.1. - Etude du marché intérieur</u>	7
<u>4.2 - Etude du marché à l'export</u>	8
<u>4.3 - Campagne d'information</u>	8
<u>5 - Organisation d'une communauté de producteurs</u>	8
<u>6 - Conclusion et actions à entreprendre</u>	8
Annexes :	10
1 - L'origine de la culture du poivre de Kampot	10



1 - Introduction : Contexte et historique du projet

La culture du poivre est ancienne au Cambodge, elle est déjà attestée au XIII^{ème} siècle, mais c'est au début du XX^{ème} siècle que le pays a connu une véritable « fièvre du poivre ».

La culture du poivre est concentrée dans le district de de Kompong Trach (province de Kampot) et la municipalité de Kèp. La production est passée de 1.350 tonnes en 1899 à près de 8.000 tonnes en 1907-1908. Après différentes crises elle s'est stabilisée autour de 3.000 tonnes pendant la période coloniale. La production actuelle est mal connue, le chiffre de 2.000 tonnes, très certainement surestimé, est souvent avancé.

Depuis l'indépendance aucune action d'envergure ne semble avoir concerné la culture du poivre. Au début des années 2000 l'ONG UCC a tenté d'encadrer les producteurs, elle n'a réussi qu'à regrouper 21 producteurs et le projet a été abandonné, sans suites.

Au cours de l'année 2006, conscients des qualités et de la réputation du poivre de Kampot mais témoin du niveau de vie peu élevé des producteurs des environs ainsi que de l'abandon progressif de la culture du poivre par les petits producteurs, des résidents de Kampot ainsi qu'une ONG locale, FHP (*Fundation to Help the Poor*), qui a établi un centre de formation agricole à Chamcar Bey (municipalité de Kèp), se sont regroupés afin d'étudier les possibilités d'appui aux producteurs. Ils ont lancé une enquête sur le système de production dont les premiers résultats sont rappelés ci-après.



Vannage mécanique du poivre à Kèp, vers 1930 (carte postale, Nadal éd.)

2 - Recherches menées

Plusieurs plantations de poivre existent dans le village de Chamcar Bey, mais la décision avait été prise de concentrer l'objet de la recherche sur les petits producteurs, excluant les grandes plantations ainsi que les plantations appartenant à des étrangers.

Trois villages du district de Kompong Trach semblaient regrouper une grande concentration de petits producteurs : Trapeang Chrey, Angk Chey 1 et Angk Chey 2.

Avec l'assistance des autorités locales, une équipe de 2 personnes a rendu visite aux producteurs de façon individuelle avec pour but de dresser un état des lieux de la production de poivre dans ces 3 villages.

Il est évident que d'autres plantations existent dans la province de Kampot. Notre étude se limite à ces 3 villages.

2.1. - But de l'enquête

Cette enquête avait pour buts de déterminer :

1. le nombre de producteurs de poivre ;
2. le nombre total de pieds¹ en âge de produire, ainsi que la quantité de poivre produite ;
3. les difficultés techniques et commerciales rencontrées par les producteurs ;
4. les filières commerciales utilisées par les producteurs ;
5. le degré de coopération entre les producteurs au niveau de la production et de la commercialisation, et dans quelle mesure nous pourrions encourager des activités de groupe.

2.2 - Résultats de l'enquête

L'enquête a identifié :

- environ **140 producteurs** dans ces trois villages. D'autres producteurs existent dans les environs immédiats de ces villages, notamment à Chamcar Bey, mais n'ont pas encore été contactés.
- Environ **30.000 pieds**² avec une majorité entre **3 et 8 ans d'âge (donc assez jeunes)**.
- Une moyenne de **200 pieds par plantation**,³ allant de 100 à 500 arbres.
- Une **grande maîtrise technique** dans la production ainsi qu'une connaissance des méthodes de fabrication de pesticides biologiques à partir d'arbres et plantes locaux.
- En 2006, une régression de la **productivité**, (production moyenne de 1 kg⁴ par pied ainsi qu'une **faible qualité** du poivre produit (petite taille des grains ...).

¹ Rappelons que le poivre est une liane

² Avec une densité moyenne estimée de 2.500 pieds/ha, cela correspond à une surface totale d'environ 12 ha.

³ Soit un peu plus de l'ordre de 10 ares.

- La quasi-exclusivité des acheteurs est formée de commerçants vietnamiens.
- Un prix d'achat bord champs 2006 faible qui oscille en moyenne entre **4.000 riels et 6.000 riels par kg**. Les prix sont affectés d'une grande volatilité, ils atteignent des sommets en octobre-novembre et leur étiage en mars-avril.
- La reconversion progressive (et a contrecœur) de la production de poivre en faveur de productions avec un meilleur débouché commercial (pastèques, arachides).

3 - Difficultés du secteur

3.1. – Difficultés techniques

L'accès à une source d'eau pour l'arrosage est un problème majeur. D'une part les point d'eau et les plantations sont éloignées les uns des autres (3 km dans certains cas), d'autre part le moyen de transport de l'eau reste traditionnel (à dos d'homme). Enfin, la grande majorité des sources d'eau tarie en saison sèche (entre janvier et mars).



Une poivrière de la région de Kampot

La lutte contre les **insectes** est également un problème important. Seule une minorité de producteurs ont les moyens d'acheter des insecticides industriels disponibles sur le

⁴ Les poivrières traditionnelles donnent en moyenne 2kg/pied en plein rapport, le rendement peut aller jusqu'à 3 kg/pied, soit un rendement moyen de l'ordre à l'ha de 6000 kg environ.

marché (Andrine, DDT), d'autres se passent de tout traitement depuis 1 ou 2 ans. Des remèdes biologiques sont connus mais les ressources manquent pour les mettre en œuvre. Cette année a vu l'apparition d'un nouvel insecte qui a ravagé plusieurs plantations en s'attaquant aux jeunes fruits. La perte de récolte due à cet insecte pour l'année 2007 peut atteindre 80% dans certains cas.

Beaucoup de producteurs ne possèdent pas assez de bovins pour produire une quantité suffisante d'**engrais** et doivent acheter un supplément. Une première évaluation indique qu'environ 3 bovins suffisent à une plantation de 100 pieds L'engrais acheté coûte environ 1.000 riels par pieds par an.

La qualité des **tuteurs** de bois mort utilisés pour supporter les plants est médiocre. D'une part ces tuteurs se couchent lors de vents violents, d'autre part ils doivent être changés régulièrement. Les tuteurs utilisés sont actuellement achetés à 6.000 riels pièce.

Les producteurs ne disposent plus d'instruments adaptés, pour le vannage notamment.

Enfin, certains producteurs doivent acheter des feuilles de cocotiers pour servir d'**ombrage**.

3.2. - Difficultés commerciales

Les producteurs de la région ont **perdu l'accès aux marchés traditionnels** vendant aujourd'hui quasi-exclusivement aux importateurs vietnamiens. Il semble que ce poivre soit ensuite mélangé au poivre vietnamien de moindre qualité et de moindre coût avant d'être réexporté vers le Cambodge et vendu sur les marchés locaux (Kampot inclus) comme poivre de Kampot.



Un autre conditionnement, destiné au marché intérieur (touristes)

Actuellement, le prix d'achat (4.000 riels/kg dans certains cas) ainsi que la faible productivité (1 kg/pied) expliquent une **exploitation déficitaire**. Le manque d'organisation, de capacités de stockage, ainsi que le besoin immédiat de rentrées d'argent au moment de la récolte ne permettent pas aux producteurs de bénéficier de la remontée des cours du mois d'octobre (les importateurs vietnamiens offraient jusqu'à 15.000 riels/kg début octobre 2006).

Les ressources manquent alors pour réinvestir dans la production conduisant certains producteurs à abandonner ou reconverter leur plantation.

La combinaison de ces difficultés commerciales et des difficultés techniques entraîne une forte baisse qualitative et quantitative de la production. Ainsi un grand nombre de plantations ont été laissées à l'abandon depuis 1 ou 2 ans et devraient produire moins de 0,5 kg/pied en 2007.

4 – Le marché

4.1. - Etude du marché intérieur

Nous avons pu acheter une certaine quantité de la récolte 2006 que nous avons utilisé pour tester le potentiel du marché intérieur en contactant des commerces de qualité tels hôtels de luxe, restaurants, revendeurs de produits alimentaires à Phnom Penh, Siem Reap et Sihanoukville. Le poivre de Kampot suscite un intérêt certain mais les personnes ne le connaissent pas. Beaucoup pensaient acheter du poivre de Kampot sur les marchés locaux mais ont immédiatement reconnu la **contrefaçon**, une fois présentés avec du réel poivre de Kampot. Le poivre qu'ils achetaient jusqu'ici est en général un mélange de poivre vietnamien et de poivre de Kampot. Ces acteurs sont aujourd'hui demandeurs de vrai poivre de Kampot et prêt à payer un prix plus élevé en contrepartie de la qualité.

Nous avons également fabriqué des paquets cadeaux à l'intention des touristes qui se montrent très populaires. Les revendeurs spécialisés ont également exprimé leur intérêt.

On pourrait diversifier les conditionnements, poivre noir, poivre blanc, poivre vert conservé dans du sel (fleur de sel de Kampot) ou du vinaigre.⁵



Commercialisation en France du « Poivre du Mékong », par la société Ducros

⁵ Kèp et Kampot sont les principaux producteurs de sel du Cambodge.

4.2 - Etude du marché à l'export

Nous avons entamé des contacts préliminaires avec des importateurs étrangers et là encore, il existe un intérêt certain pour le poivre de Kampot (blanc, noir, rouge, vert) mais limité du fait du manque d'interlocuteur. Bien que certains importateurs, conscients du besoin d'information sur le poivre de Kampot, soient prêts à en assurer la promotion, le **manque de cadre légal entourant le nom « poivre de Kampot »** est un obstacle.

4.3 - Campagne d'information

Conscients du manque d'information sur le poivre de Kampot, nous avons entamé une campagne d'information afin de mieux éduquer les consommateurs. Cette campagne inclue un site Internet, des articles dans les journaux nationaux et la rédaction d'une documentation à l'intention des consommateurs/acheteurs potentiels afin de motiver la demande de poivre de Kampot « pure ».

5 - Organisation d'une communauté de producteurs

Nous avons organisé plusieurs réunions avec les producteurs dans chaque village lors desquelles nous avons fait part des résultats de nos enquêtes. A leur demande, nous planifions maintenant des réunions de groupe afin d'augmenter leur force collective.

Bien que les producteurs soient très compétents dans les aspects techniques de la production du poivre, leur connaissance des techniques commerciales est très faible. Leur intérêt premier est d'assurer la viabilité financière de leur exploitation, même au dépend du nom « poivre de Kampot ».

Leur demande première à notre rencontre est de les aider à trouver de nouveaux marchés pour **vendre leur produit à un prix équitable**.

Ils sont d'une part attachés à la culture du poivre et enthousiastes à l'idée de pouvoir en vivre et d'autre part ils sont conscients que travailler en groupe peut bénéficier à chacun, mais manquent de soutien. C'est pourquoi notre groupe a accepté de continuer le processus de **construction de fondations solides d'une réelle communauté de producteurs de poivre de Kampot**, afin de contribuer à résoudre ces problèmes.

6 - Conclusion et actions à entreprendre

Il existe aujourd'hui l'embryon d'une organisation des producteurs de poivre de Kampot que nous continuerons à soutenir et solidifier afin qu'ils puissent garantir la grande qualité d'une production stable et homogène.

Un appui concret et immédiat à cette communauté de 140 personnes leur permettrait de relancer leurs exploitations et de s'attaquer aux problèmes d'ordre technique et commercial.

L'ONG FHP dispose d'une identification d'une nouvelle phase projet d'appui, qu'elle est prête à développer si un bailleur de fonds était intéressé. Il porte notamment sur :

- les aspects techniques de production (conduite de la plantation, engrais et produits phytosanitaires naturels,...) ;
- les aspects de la transformation, du stockage et du conditionnement) ;
- les aspects commerciaux (marché local, exportations) ;
- les aspects organisationnels des producteurs.

Ces actions permettraient de garantir une production de qualité que l'on peut estimer à 80 tonnes d'ici 2 à 3 ans.⁶ Le poivre de Kampot pourrait alors bénéficier de l'effet conjugué d'une production stable, organisée et contrôlée, et de l'éventuelle remontée des prix espérée pour 2009.

A terme on peut penser que le poivre de Kampot pourrait bénéficier d'un label biologique.

Si rien n'est fait aujourd'hui, les petits producteurs traditionnels sont menacés d'exclusion de la culture du poivre au profit d'une minorité de gros producteurs et d'investisseurs étrangers, limitant ainsi à la fois l'effet social au niveau local et la rentrée de devises au niveau national. Des mesures doivent être rapidement mises en œuvre afin de relancer l'industrie dans son ensemble, notamment : promouvoir **l'origine « poivre de Kampot »**, assurer la qualité et la stabilité de la production, prémunir l'industrie contre les risques d'appropriation par des investisseurs étrangers des étapes créatrices de la valeur ajoutée, la création de nouvelles filières pour l'exportation.

Contacts

FHP
012-660-712

Jérôme Benezech
012-365-321

⁶ En regroupant une part notable des petits producteurs de la région Kèp-Kompong Trach.

Annexes

Annexe 1 – L'origine de la culture du poivre dans la région de Kampot ⁷

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.

Mais les événements de 1885-1886, largement décrits par A. Leclère, freinent son essor.

Ces événements passés, de 1899 à 1902 la production passe de 1.350 à 3.500 tonnes et avoisine les 8.000 tonnes en 1907-1908.

De 1892 à 1905 le nombre de pieds plantés est multiplié par presque 10, passant de 390.143 à 3.254.251 pieds.

Tableau : Evolution de la production de poivre

Nombre de pieds	En plein rapport	En demi rapport	En non rapport
1892	185.194	24.036	180.913
1896	352.000	3.042	212.002
1902	975.106	314.986	1.428.127
1905	1.757.356	456.967	1.039.928
	Nombre total de pieds	Nombre de poivrières	Exportations (t)
1913	2.144.728		3.164
1918	1.944.586	4.295	2.943
1922	2.312.801	4.285	2.059

Cependant la surproduction fait chuter les cours, entre 1900 et 1905 le prix d'achat passe de 38 piastres par picul à 24 piastres. Les producteurs diversifient leurs exportations et se dirigent vers la Thaïlande et Singapour, de 50 tonnes en 1902 les exportations vers ces destinations passent à 1.900 tonnes en 1903. Malgré ces mesures la chute des cours se poursuit, à partir de 1907, les cours stagnent autour de 10 à 20 piastres le picul.

Les crises de 1902-1905 et 1907-1909 ont provoqué une diminution de la production et de nombreuses faillites. *«Aussi la merveilleuse culture qui avait attiré tant de capitaux, fait naître tant d'espoirs, s'arrêta-t-elle dans son essor ; les défrichements en cours furent interrompus, les expropriations se firent nombreuses, ce fut la ruine pour beaucoup.»*

⁷ Extraits de Mogenet Luc « *Kampot miroir du Cambodge...* », You Feng éd., Paris 2003.

L'inspecteur Pauher note en 1915 que : *«La culture du poivre est une des cultures les plus développées dans la circonscription [de Kampot], elle est presque tout entière faite par les Chinois. Les deux colons européens établis dans la province s'occupent d'autres cultures.»*

Ensuite la production se stabilise, en 1919-1920 les poivrières occupent une superficie de 850 ha avec 2 millions de pieds, répartis entre 4.300 propriétaires. La production avoisine 2.800 tonnes (soit un rendement de 330 kg/ha) presque entièrement exportées en «métropole».

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.»*

Cet essor qui profite principalement à Kampot, Kèp et Kompong Trach s'accompagne, durant la période de montée en production, d'un flux de migrants chinois, principalement venus de l'île de Hainan, estimé de 4.000 à 5.000 personnes par an.

La puissance coloniale accompagne de près la culture du poivre, elle génère d'importantes taxes.

Jusqu'en 1890 l'impôt sur le poivre était affermé, le cultivateur payait en nature ou en argent, 150 grammes de poivre par double pied et 1/10^{ème} du poivre exporté. Les Français achètent la ferme du poivre en 1880, suppriment les droits de sortie mais augmentent l'impôt, il passe à 255 grammes par double pied. À partir de 1917 il est diminué et n'est plus payé en nature.

L'exportation de poivre vers la métropole est protégée. Depuis 1892 le poivre d'Indochine y entre en payant une taxe de moitié inférieure aux poivres importés. Cependant en 1902 la métropole restreint les importations de poivres bénéficiant de la détaxe à 1.000 tonnes pour la Cochinchine et 1.000 tonnes également pour le Cambodge. En 1903 un nouvel aménagement est décidé, mettant fin aux limitations quantitatives mais augmentant les prélèvements et diminuant le différentiel, pour 100 kg de poivres, les origines étrangères devront payer 312 francs et les origines indochinoises 208 francs (104 francs auparavant).

En 1909 les quotas sont rétablis à hauteur de 500 tonnes pour la Cochinchine et 2.000 tonnes pour le Cambodge. L'attribution des quotas par le service des Douanes et Régies fait l'objet de spéculations effrénées.

Une entente inter coloniale dispose qu'aucune autre colonie française ne doit cultiver le poivre, la loi du 13 avril 1928 confirme ces privilèges et en autorise l'exportation sans limitation.

Malgré les avatars des cours du poivre, les recettes tirées de ce produit ont grandement contribué à la prospérité de la région.