

GROUPEMENT IGP POIVRE DE PENJA (GR.IGPP)

BP 40 Penja – Cameroun | Tél : 683 90 97 06



FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION DU POIVRE DE PENJA-IGP

Guide pratique pour le Producteur de Poivre de Penja

Résumé simplifié du Cahier des Charges de l'Indication Géographique Protégée «**Poivre de Penja**»

Ce document explique, étape par étape, comment produire un Poivre de Penja de qualité, reconnu et conforme aux exigences de l'Indication Géographique.

Élaboré à partir du Cahier des Charges Officiel
GROUPEMENT IGP POIVRE DE PENJA (GR.IGPP)

Version synthèse - Août 2026

Par Borel ATONFACK (Agronome et Secrétaire Exécutif du GR.IGPP)

1. QU'EST-CE QUE LE POIVRE DE PENJA ?

Le **Poivre de Penja** est le poivre (*Piper nigrum*) cultivé dans l'aire géographique reconnue autour de Penja sur la base du cahier des charges, et transformé selon le savoir-faire local. Ce n'est pas une variété particulière: c'est la combinaison du sol volcanique, du climat, de l'altitude et des méthodes traditionnelles qui donne au Poivre de Penja son goût unique, puissant et sans agressivité.

Pour avoir le droit d'utiliser le nom « Poivre de Penja », chaque planteur doit:

- être enregistré auprès du Groupement IGP Poivre de Penja (GR.IGPP);
- cultiver dans l'aire géographique reconnue;
- respecter toutes les règles décrites dans cette fiche;
- accepter les contrôles et déclarer ses volumes et parcelles.

Les 4 types de Poivre de Penja

Type	Obtention	Couleur
Poivre de Penja-vert	Récolté 4 à 6 semaines avant maturité, grain laiteux, s'écrase sous les doigts	Vert clair à vert sombre
Poivre de Penja-noir	Récolté à pleine maturité, blanchi puis séché au soleil	Noir sombre à noir marron
Poivre de Penja-blanc	Récolté à maturité, roui dans l'eau, lavé puis séché	Blanc gris à beige
Poivre de Penja-rouge	Récolté quand les baies sont entièrement rouges, séché au soleil	Marron rouge à rouge sombre

2. OÙ PUIS-JE PRODUIRE DU POIVRE DE PENJA ?

Seules les parcelles situées dans l'aire géographique reconnue peuvent produire du «Poivre de Penja». Cette aire couvre les communes suivantes:

Région	Communes autorisées
Littoral (Moungo)	Manjo, Loum, Njombé-Penja, Mbanga, Mombo
Sud-Ouest (Koupe-Manengouba)	Tombel

Conditions requises pour une parcelle:

- altitude entre 100 et 500 m (l'idéal se situe entre 300 et 400 m) ;
- sol volcanique (sous-sol basaltique), poreux, friable, riche en humus, bien drainé et si possible profond;
- pluviométrie bien répartie (idéalement 2 000 à 4 000 mm/an) avec une petite saison sèche de 4 à 5 mois ;
- parcelle non exposée aux pollutions d'une culture intensive voisine ;
- parcelle non infectée par les champignons responsables des pourridies.

À RETENIR

- Être situé dans une des communes listées ne suffit pas: la parcelle doit aussi respecter les conditions de sol décrites au chapitre 3.
- Une parcelle qui a porté des bananiers ou des ananas doit rester en jachère au moins 5 ans avant d'être replantée en poivre.

3. PRÉPARER SES PLANTS (PÉPINIÈRE)

3.1 Choisir le bois pour les boutures

- Prélever des boutures à 3 nœuds sur la partie verte mais ferme de la tige, sur un pied sain de moins de 5 ans.
- Les boutures doivent obligatoirement venir de poivriers déjà présents dans l'aire géographique reconnue IGP.

3.2 Mise en pépinière

- Placer les boutures dans des sachets plastique noir adaptés.
- Laisser les plants en pépinière au moins 6 à 8 mois avant la mise en champ.
- Tenir un cahier de traçabilité : origine des boutures, nombre de plants produits, destination des plants.

OBLIGATOIRE

- Tout planteur doit pouvoir dire d'où viennent ses boutures. Sans traçabilité de la pépinière, les plants ne sont pas reconnus IGP.

4. TUTEURS ET MISE EN CHAMP

4.1 Le tuteur: Spundias mombin

Le poivrier grimpe sur un tuteur. L'espèce recommandée dans l'aire de Penja est Spundias mombin (« Mougounga / Kolouba » en Bakweri-Douala, « Never die stick » en Pidgin, Hog Plum en anglais).

- Prélever des boutures de tuteur sur des branches matures (12 à 18 mois), à écorce fine et lisse, avec une machette bien tranchante.
- Utiliser des branches droites de 1,75 à 2 m de long et 6 à 8 cm d'épaisseur à la base.
- Planter les tuteurs entre mi-mars et fin avril, après les premières pluies.
- Planter les tuteurs au moins 9 mois, idéalement 1 an, avant le poivrier.
- Tailler les tuteurs entre 1 et 6 mois après plantation pour favoriser une pousse verticale ; enlever toute pousse en dessous de 30 cm du sommet.

4.2 Mise en champ du poivrier

- Réduire progressivement l'ombrage en pépinière avant de sortir les plants au champ.
- Creuser le trou à 15-20 cm du pied du tuteur, avec un diamètre au moins 3 fois celui du sachet.
- Le trou doit être assez profond pour ne pas plier les racines.
- Ne pas casser la motte de terre en sortant le plant du sachet ; couper le sachet avec un couteau tranchant.
- Planter 1 à 2 plants (au moins 6 feuilles, racines bien développées) légèrement inclinés vers le tuteur.
- Planter en avril/mai, sol humide mais non saturé, pour laisser le temps aux plants de s'installer avant la saison sèche.
- Butter la base du plant pour éviter la stagnation d'eau.
- Ajouter au fond du trou de la matière organique bien décomposée.

5. ENTRETIEN DE LA PARCELLE

5.1 Densité et taille

- Maintenir un taux de plantation d'au moins 80 % (ex: 2 000 plants vivants minimum pour 2 500 emplacements/ha).
- Tailler le poivrier pour garder 3 tiges grimpantes principales, enlever les nœuds « aveugles », avec un sécateur bien propre.
- Tailler l'ombrage des tuteurs: en avril/mai (floraison), en juillet/août (contre l'excès d'ombre), et avant la récolte.

5.2 Fertilisation

- Privilégier la fumure organique: compost, fientes de volaille, fumier bien décomposé.
- Compléter si besoin par une fertilisation minérale, basée sur une analyse de sol ou foliaire.

5.3 Désherbage

- Désherber à la main autour de chaque pied (cercle de 0,75 cm de diamètre) pendant la saison des pluies.
- Le buttage et le mulching sont recommandés pour protéger le sol et les racines.
- Les herbicides de synthèse sont autorisés uniquement s'ils sont homologués par l'association, appliqués par un opérateur protégé (masque, gants, vêtements), et seulement au centre des allées.

5.4 Irrigation

- L'irrigation ponctuelle est autorisée en cas de déficit climatique avéré.
- L'irrigation systématique est interdite.

5.5 Maladies et ravageurs

Toujours suivre cet ordre :

- 1) identifier clairement la maladie ou le ravageur;
- 2) évaluer le risque pour la production;
- 3) essayer d'abord les moyens mécaniques, manuels ou naturels;
- 4) en dernier recours seulement, utiliser un pesticide chimique homologué par l'association et respecter les doses et le délai avant récolte (DAR).

INTERDIT

- Utiliser un pesticide non homologué par l'association.
- Traiter sans respecter le délai avant récolte, y compris pour le poivre vert.
- Irriguer de façon systématique.

6. LA RÉCOLTE

La récolte est exclusivement manuelle, grappe par grappe. Dans l'aire de Penja, la période de récolte va de novembre à fin juin.

Type de poivre	Quand récolter
Poivre de Penja-vert	4 à 6 semaines avant maturité, grain non formé, stade laiteux, s'écrase sous les doigts
Poivre de Penja- noir	Grappes entièrement mures
Poivre de Penja-blanc	Grappes entièrement mûres, 1 à 2 baies commençant à devenir oranges/rouges
Poivre de Penja-rouge	Baies entièrement rouges

Conditions de récolte obligatoires :

- se laver les mains à l'eau et au savon avant de récolter ;
- ne jamais laisser les baies toucher le sol ;
- utiliser des sacs propres réservés au poivre (sacs neufs obligatoires depuis le 1/1/2014).

7. TRAITEMENT APRÈS RÉCOLTE

Règles d'hygiène pour toutes les opérations: matériel propre (sacs, seaux, bâches, aires de séchage), personnel équipé, eau propre (source non polluée ou eau potable), aires à l'abri de la poussière, des routes et des traitements des cultures voisines.

7.1 Poivre de Penja-Noir

- Travailler les cerises le jour suivant la récolte (en grappe ou égrenées).
- Blanchir le poivre: tremper dans l'eau bouillante pendant 1 minute (récipient perforé).
- Égoutter puis étaler en couche mince (moins de 1 cm) sur une aire propre, cimentée ou natte végétale propre.
- Sécher au soleil pendant 3 jours, en retournant régulièrement pour un séchage uniforme.
- Objectif : humidité finale inférieure à 10 %.

Repère : il faut environ 3 kg de cerises fraîches pour obtenir 1 kg de poivre noir fini (rendement d'environ 31 à 33 %).

7.2 Poivre de Penja-Blanc

- Mettre les baies dans des sacs en polypropylène et les immerger complètement dans l'eau propre pendant 7 à 10 jours (rouissage).
- Changer l'eau au minimum tous les 2 jours (jamais plus de 48h dans la même eau).
- Ne jamais utiliser de bacs ou fûts métalliques oxydables: préférer le ciment ou la faïence.
- Une fois prêts, piétiner les sacs fermés puis laver soigneusement plusieurs fois pour enlever tout le péricarpe.
- Sécher au soleil comme pour le poivre noir.

Repère: le poivre frais perd environ 75 à 78 % de son poids entre la récolte et le produit fini blanc.

7.3 Poivre de Penja-Rouge

- Récolter à pleine maturité, baies entièrement rouges.
- Sécher au soleil selon la même méthode que le poivre noir.

7.4 Séchage: règles communes

- Le séchage au soleil est obligatoire; un séchoir n'est admis qu'en cas d'impossibilité climatique exceptionnelle.
- Clôturer l'aire de séchage pour empêcher l'accès des animaux domestiques.
- Accéder à l'aire de séchage avec des chaussures propres ou un pédiluve.
- Les bâches plastiques « film continu » sont interdites ; utiliser des nattes ou bâches tissées laissant l'air circuler.

7.5 Tri et stockage

- Tamiser pour enlever poussière, débris et impuretés.
- Trier à la main ou au tamis : retirer les grains décolorés, cassés ou abîmés ; séparer Gros Grain et Petit Grain.
- Emballer aussitôt dans des sacs neufs (jute recommandé, ou polypropylène), peser, stocker sur palettes dans un local propre et bien aéré, à l'abri de l'humidité.

ATTENTION HUMIDITÉ

- Un poivre à 10 % d'humidité peut atteindre 15 % en une semaine s'il est mal stocké : la moisissure apparaît vite, le goût change et le poivre pourrit.

8. CONDITIONNEMENT, ÉTIQUETAGE ET VENTE

- Seuls les membres enregistrés au Groupement IGP Poivre de Penja (producteurs, transformateurs, distributeurs) peuvent conditionner le poivre pour le consommateur final.
- Emballages autorisés: boîtes métalliques, verre ou plastique alimentaire, sachets kraft ou plastique alimentaire. L'emballage sous vide est recommandé.
- Le conditionnement portant la mention «**Poivre de Penja**» ne peut se faire qu'après agrément du lot par le Groupement IGP Poivre de Penja à travers le Centre d'agrégation et de Conditionnement du Poivre de Penja «CAC.COOP.CA».
- La vente en vrac n'est autorisée qu'entre opérateurs enregistrés ; pour tout le reste, l'emballage doit être scellé et étiqueté.

Sur chaque étiquette (en français et/ou en anglais)

- Le nom «**Poivre de Penja**» bien visible;
- Le logo OAPI des Indications Géographiques;
- Le logo commun Poivre de Penja » (marché national/régional) ;
- Nom du produit, date de fabrication, date de péremption, contenu net;
- Numéro de lot (traçabilité) ;
- Adresse du Groupement IGP Poivre de Penja.

9. TRAÇABILITÉ, ENREGISTREMENT ET CONTRÔLES

Ce que chaque planteur doit faire

- S'enregistrer auprès du Groupement IGP Poivre de Penja et déclarer chaque parcelle.
- Signer un engagement à respecter le cahier des charges.
- Garder chez soi les statuts de l'association, une copie de son engagement et le cahier des charges.
- Tenir un cahier de traçabilité : volumes produits et vendus, transactions.
- Tenir un registre des traitements : produit utilisé, dose, date d'application (fertilisants, herbicides, pesticides).
- Déclarer ses stocks chaque année.
- Accepter les contrôles: un planteur ne peut pas refuser l'accès à sa parcelle, ni refuser plus d'une fois une date de visite proposée.

Les contrôles

- Contrôles inopinés des méthodes de production (matériel végétal, culture, transformation, stockage, conditionnement).
- Contrôles du produit sur des échantillons prélevés chez les producteurs ou metteurs en marché.
- Chaque opérateur est inspecté au moins 2 fois par an.
- Avant la vente, chaque lot doit recevoir l'agrément de l'association.

EN CAS DE NON-CONFORMITÉ

- Les produits non conformes sont retirés de la vente sous le label IG.
- Des sanctions progressives existent : remarque, avertissement, rejet/gel d'un lot, jusqu'à l'exclusion en cas de fraude grave.

10. PRÉSERVER LA TERRE ET L'ENVIRONNEMENT

- Lutter contre l'érosion partout où elle apparaît (les sols de la région sont fragiles).
- Favoriser le stockage de l'eau dans le sol : matière organique, mulching, couverture du sol, ombrage maîtrisé.
- Diversifier la parcelle avec d'autres cultures (manguier, papaye, bananier, girofle, taro, manioc, légumes) pour limiter les maladies liées à la monoculture.
- Respecter 5 ans de jachère minimum avant de replanter du poivre après une culture de bananier ou d'ananas.
- Économiser l'eau du rouissage et du lavage ; ne jamais rejeter cette eau directement dans une rivière — elle doit être filtrée et épurée.

11. PENSE-BÊTE DU BON PLANTEUR

TOUJOURS

- Utiliser des boutures issues de l'aire géographique reconnue.
- Récolter à la main, au bon stade de maturité selon le type de poivre visé.
- Sécher au soleil, en couche mince, sur une aire propre et clôturée.
- Tenir à jour son cahier de traçabilité et son registre de traitements.
- Accepter les visites de contrôle de l'association.

JAMAIS

- Planter en dehors de l'aire géographique reconnue.
- Laisser les baies toucher le sol pendant la récolte.
- Utiliser un pesticide non homologué par l'association ou sans respecter le délai avant récolte.
- Vendre du poivre étiqueté «**Poivre de Penja**» sans agrément du lot par le Groupement IGP.
- Rejeter l'eau de rouissage directement dans une rivière.

Pour toute question, contactez le Groupement IGP Poivre de Penja (GR.IGPP)

BP 40 Penja – Cameroun/Tél : 683 90 97 06/699 93 87 22Email : igpoivrepenja@gmail.com

Document établi à partir du Cahier des Charges de l'IGP Poivre de Penja (26 septembre 2012).

Version fiche technique préproduction de Aout 2026

Par Borel ATONFACK (Agronome et Secrétaire Exécutif du GR.IGPP)

