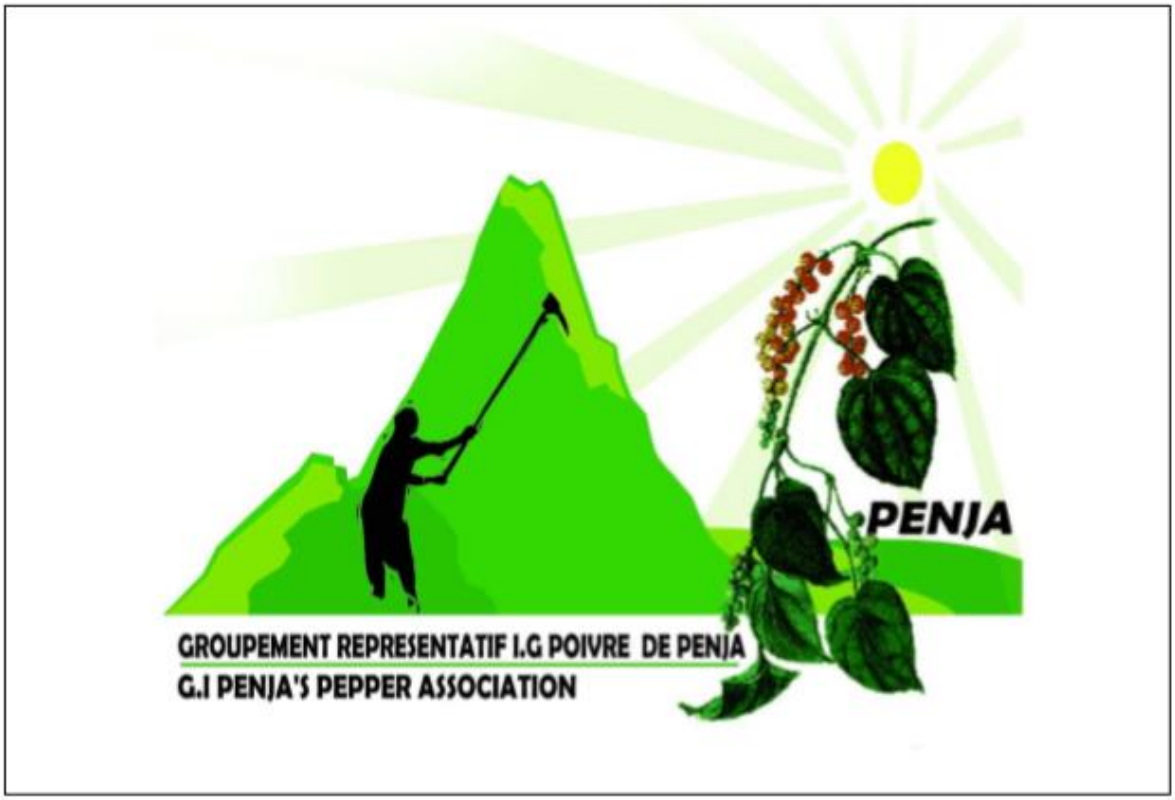
Ref. Ares(2021)5623648 - 14/09/2021

CAHIER DES CHARGES DE

L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« POIVRE DE PENJA »



SOMMAIRE

INTRODUCTION 3

LE DEMANDEUR 3

a) DENOMINATION DU PRODUIT : « POIVRE DE PENJA » 4

b) DESCRIPTION DU PRODUIT 5

c) DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DELIMITEE 8

i. Besoins théoriques de la culture du poivre 8

ii. Délimitation de l'aire géographique 9

iii. Caractéristiques des sols de l'aire géographique 11

d) PREUVE DE L'ORIGINE 12

i. Guide sectoriel d'auto-contrôle 12

ii. Enregistrement des procédures et opérateurs 13

iii. Contrôle de la conformité au cahier des charges 13

a. Contrôle des méthodes de production 13

b. Contrôle du produit 13

iv. "Comptabilité Matière", Traçabilité et enregistrement des opérations 14

v. Sanctions 14

vi. Mise en œuvre des contrôles 14

a. Contrôle interne : Comité de conformité du « Poivre de Penja » 14

b. Contrôle externe : Comité National de Promotion et de Coordination des Indications Géographiques au Cameroun 15

vii. Les références concernant les contrôles mis en place 15

e) METHODE DE PRODUCTION 16

i. Mode de culture 16

a. Multiplication du matériel végétal 16

b. Historique des Variétés 17

c. Implantation de la culture 17

d. Maintenance 19

e. Contrôle des maladies et ravageurs 20

ii. Récolte et post-récolte 21

a. Produits 21

b. Opérations après récolte et stockage : 21

c. Conditionnement final et commercialisation 24

d. Durabilité de la culture et Préservation des aspects environnementaux 24

f) LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 25

i. Lien entre la qualité ou les caractéristiques du produit et le milieu géographique 25

ii. Lien entre la réputation et le milieu géographique 26

g) CONTROLE 26

h) ETIQUETAGE 26

INTRODUCTION

Le présent cahier des charges vise à établir la liste des conditions nécessaires pour obtenir le niveau d'excellence du « Poivre de Penja ». Ce niveau d'excellence est obtenu par la délimitation stricte du terroir dont les caractéristiques physiques sont déterminantes pour la qualité du produit, par la description minutieuse des étapes traditionnelles qui constituent le savoir-faire des planteurs et des transformateurs du « Poivre de Penja » et par l'introduction de mesures nouvelles pour amener davantage de sécurité à la qualité du poivre ainsi que davantage de durabilité au système de production.

Ce cahier des charges a donc pour objectif principal d'énoncer les conditions devant être remplies pour bénéficier de l'Indication Géographique Protégée « Poivre de Penja » et a été rédigé en accord avec l'article 7 du RÈGLEMENT (UE) No 1151/2012 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (ci-après Règlement UE 1151/2012) et des dispositions contenus dans le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) No 668/2014 DE LA COMMISSION du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) no 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (ci-après Règlement d'exécution UE 668/2014).

Comme cela est requis à l'article 8.1 *in fine* du Règlement UE 1151/2012, la dénomination « Poivre de Penja » est protégée comme indication géographique dans son pays d'origine, le Cameroun.

En effet, la protection de cette dénomination a été accordée par l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (ci-après OAPI) le 13 septembre 2013 et est devenue, ainsi, la première indication géographique protégée sur les territoires membres de cette organisation. Une copie du certificat d'enregistrement délivré par l'OAPI est jointe en Annexe 1.

Il nous semble important de rappeler que la protection des Indications Géographiques au Cameroun est récente et a été rendue possible grâce aux dispositions de l'Annexe VI de l'Accord de Bangui instituant l'OAPI (Annexe 2).

Adopté en date du 2 mars 1977, l'Accord de Bangui régit la propriété intellectuelle au sein des dix-sept Etats membres de l'OAPI. Les territoires signataires de l'Accord de Bangui sont les suivants : Bénin, Burkina Faso, **Cameroun**, Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée Bissau, Guinée équatoriale, Mali, Mauritanie, Niger, République centrafricaine, Sénégal, Tchad et Togo.

Cet Accord sert de loi nationale pour chacun des Etats. L'OAPI centralise toutes les procédures de délivrance des titres de propriété industrielle tels que les brevets, les certificats d'enregistrement des marques de produits ou de services, ou les indications géographiques protégées.

Les indications géographiques enregistrées et publiées par l'OAPI produisent leurs effets dans chacun des Etats membres (art. 12 de l'Accord de Bangui). Il n'y a pas de systèmes nationaux de protection qui coexistent avec le système régional.

L'attribution par l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI), le 13 septembre 2013, du label indication géographique au « Poivre de Penja » est l'aboutissement d'un processus de reconnaissance qui a duré quatre ans.

La dénomination « Poivre de Penja » bénéficiant de l'IGP-OAPI est donc bien protégée comme indication géographique dans tous les pays membres de l'OAPI et, *a fortiori*, dans son pays d'origine, le Cameroun selon le cahier des charges joint en Annexe 3.

LE DEMANDEUR

Le demandeur est une Association représentative des acteurs de la filière « Poivre de Penja ». Elle regroupe les gros producteurs (catégorie I), les petits producteurs (catégorie II), les commerçants, les transformateurs et les pépiniéristes. Cette Association a obtenu le Récépissé de Déclaration, conformément à l'article 07 de la loi N° 90/053 du 19 Décembre 1990 relative à la liberté d'association.

Nom du demandeur : **ASSOCIATION IG POIVRE DE PENJA (G. IG.P.P)**

Récépissé de Déclaration d'Association **N° 096/RDA/C16/BAPP du 30 décembre 2011**

Adresse : **BP : 40 Penja – CAMEROUN**

E-mail: igpoivrepenja@gmail.com

Site internet : http://poivredepenja.net

Téléphone : +237 690 40 37 85

Ce Groupement qui rassemble la grande majorité des acteurs identifiés (gros et petits producteurs), transformateurs, distributeurs, pépiniéristes, identifiés a pour objectif d'initier et d'assurer le contrôle de l'indication géographique « Poivre de Penja ».

Pour atteindre cet objectif :

- Il élabore le cahier des charges de l'IG, qui constitue la « carte d'identité du « Poivre de Penja » » (techniques de production, aire géographique, lien produit-terroir, etc.) ;
- Il contribue à son application par les opérateurs et participe à la mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection (rôle d'animation, réalisation du contrôle interne) ; à cet effet, il met en place une discipline pour tous ses membres ;
- Il se charge de la promotion du « Poivre de Penja » ;
- Il tient à jour la liste des opérateurs du « Poivre de Penja » ;
- Il participe aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir, à la valorisation du produit ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- Il met en œuvre les décisions des autorités qui le concernent ;
- Il favorise le transfert de connaissances auprès des opérateurs accrédités afin de maintenir la typicité du « Poivre de Penja » ;
- Il assure la promotion des stratégies de développement et anime des actions d'intérêt pour les membres ;
- Il capitalise les acquis et intensifie l'échange d'informations techniques et économiques, de matériel et d'expertises relatifs à la production durable et à la commercialisation du « Poivre de Penja », et si besoin est, organise des sessions de formation adaptées aux besoins des acteurs ;

Il organise de manière concertée des programmes adaptés de recherche agronomique et technologique, d'enseignement et de formation scientifique et professionnelle, ainsi que des programmes d'appui concrets au développement, à la promotion et à la recherche de nouveaux marchés pour le « Poivre de Penja ».

L'Association IG « Poivre de Penja » (G. IG.P.P) est accessible à toutes personnes physiques ou morales autres que les membres fondateurs, qui se conforment aux conditions et à la procédure d'admission prévue par le règlement intérieur et qui respectent le cahier des charges de l'IG « Poivre de Penja ». C'est dire que ceux qui veulent peuvent en faire partie à condition de respecter le cahier des charges.

a) DENOMINATION DU PRODUIT : « POIVRE DE PENJA »

Le « Poivre de Penja » désigne le produit conditionné ou frais, obtenu du poivrier cultivé dans l'aire géographique définie en respectant le cahier des charges lié à l'IG « Poivre de Penja ».

La dénomination « Poivre de Penja » est, dès son origine, en français, dans la mesure où le français est l'une des deux langues officielles du Cameroun.

Elle a été enregistrée comme indication géographique protégée par l'OAPI en français, qui est également, avec l'anglais, l'une des deux langues officielles de l'Office.

Le « Poivre de Penja » tire son nom de la ville de Penja, commune située dans le département de Moungo et dans la région du Littoral au Cameroun. Elle recouvre le territoire de l'arrondissement du Njombe-Penja.

C'est dans cette commune que la culture du poivre a été introduite au Cameroun par des planteurs de bananes allemands et français, qui ont décidé d'implanter dans cette zone, reconnue pour son

terroir volcanique, quelques lianes de Piper nigrum provenant d'Asie (Inde, Cambodge, Malaisie). La première exportation, un sac de 40 kg de poivre blanc, a eu lieu en mars 1958.

Le « Poivre de Penja » est cultivé dans la zone de Njombé-Penja depuis plus de cinquante ans et est connu sous cette dénomination tant dans le commerce que dans le langage courant pour désigner le poivre cultivé dans cette aire géographique précise.

Nous joignons en Annexe 4 des exemples d'usage de la dénomination « Poivre de Penja » pour désigner le poivre typique cultivé dans cette région et qui confirment sa notoriété :

- Un article de Julien CLEMENCOT du 2 janvier 2015 publié au journal Jeune Afrique : *Cameroun : le poivre de Penja assaisonne les plats du monde entier*

  « *Avec son goût affirmé, le poivre de Penja éveille les papilles des gourmets du monde entier. Des tables des plus grands chefs aux rayons des épiceries de luxe, ce grain fait des ravages* ».

  « ***Son caractère, il le doit à son terroir.*** *C'est sur un sol volcanique, riche et équilibré, arrosé par un climat tropical, que la liane géante va pousser pendant cinq ans (…)* ».

- Un article du journal Le Monde du 8 mars 2016 : *Cameroun : le poivre de Penja, produit du terroir aux arômes « magiques »*

  « *Dans cette plantation située à Penja, dans la région du Littoral au Cameroun, des hommes et des femmes s'attellent à la cueillette du poivre blanc de Penja ».*

- Selon l'ouvrage « Epices – Sublimez vos plats préférés » de Katherine KHODOROWSKY :

  « Au Panthéon de la gastronomie, le poivre blanc de Penja est un grand cru. Il doit sa subtilité aromatique à une terre volcanique à l'Ouest du Cameroun, cultivée à la houe. Un climat équatorial lui assure un développement harmonieux. Troisième élément de ce qu'on appelle un terroir, une tradition ancestrale perpétue une technique spécifique de transformation des baies ».

- Selon des importateurs français :

  « *Originaire de la province de Moungo au Cameroun, le poivre de Penja, aussi appelé "Poivre des Oiseaux", est l'un des poivres blancs les plus recherchés. En effet, son environnement volcanique lui a conféré une saveur sans pareil. Ses baies de couleur crème sont puissamment aromatiques. D'une grande élégance en bouche car très équilibré, c'est un poivre exceptionnel.* » (https://www.goodepices.com/article/good-pices-poivre-balnc-des-oiseaux-penja-200gr.html)

  « Le poivre de Penja : un grand cru de poivre ! Le poivre blanc de Penja est cueilli à maturité optimale, lavé, débarrassé de sa pulpe, puis séché au soleil dans la province de Moungo au Cameroun. Toutes les étapes de production (récolte, rouissage, lavage, séchage, tri) sont entièrement manuelles et principalement réalisées par les mains expertes des femmes du village. Le poivre de Penja jouit aujourd'hui d'un succès gastronomique mondialement reconnu. » (https://www.terreexotique.fr/poivre-de-penja-blanc.html)

b) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Poivre de Penja » est une épice obtenue à partir des baies de Piper nigrum une plante grimpante (liane) pérenne de la famille des Pipéracées de saveur forte et piquante. Ses graines sont transformées et utilisées en alimentation humaine, dans les industries pharmaceutiques, et en parfumerie. Le poivre doit sa saveur piquante à des amides de la Pipérine.

Le « Poivre de Penja » n'est pas une variété spécifique de *Piper nigrum*, mais simplement le fruit de poivriers cultivés dans une zone où les effets des éléments constitutifs :

- du microclimat,
- du sol,
- de l'altitude,
- et les méthodes culturales et de transformation,

se combinent pour produire la saveur hautement désirable, le piquant, le goût relevé et l'arôme particulier, attributs qui ont fait sa notoriété.

Ses grains sont en général de tailles variées (petites, moyennes, et grosses tailles).

Ce poivre peut être produit et mis en marché sous les formes suivantes, en fonction du moment de la récolte et du traitement post-récolte : vert, noir, blanc et rouge.

Le piquant ou sensation de pseudo-chaleur du « Poivre de Penja » est principalement conféré par sa teneur **minimale** en pipérine de 10,48 % (maximum 12,28 %).

Photographies des quatre types de « Poivre de Penja »



Poivre vert



Poivre noir



Poivre blanc



Poivre rouge

Description détaillée des différents types de « Poivre de Penja »

Type	Forme	Taille & Densité minimale apparente	Couleur	Odeur/Parfum	Autres
Poivre vert	- En grappe ou égrené - Baies ou grappes entières en saumure (eau salée) ou au vinaigre	Taille minimum des graines 3 mm	Vert clair à vert sombre	Odeur de poivre et herbacée L'odeur n'est pas piquante quand les baies sont entières L'odeur piquante est révélée si l'on écrase les grains mais elle est moins persistante que pour le poivre noir	Défauts non admis : - Poussière - Cailloux - Débris végétaux - Corps étrangers - Moisissure
Poivre noir	Baies séchées	Taille minimum des graines 3 mm Taux grains satisfaisant au critère de taille 3mm : 90 % Densité 480 g/l	Noir sombre, noir, noir tirant sur le marron.	Odeur intense Goût astringent et, piquant	Défauts non admis : - Poussière - Cailloux - Débris végétaux - Corps étrangers - Grains abimés - Grains coupés Taux de propreté du poivre avant commercialisation : 99%
Poivre blanc	Baies séchées	Taille minimum des graines 3 mm Taux grains satisfaisant au critère de taille : 90 % Densité 510 g/l	Blanc, gris ou beige	Odeur assez forte et marquée Goût astringent et très piquant	Défauts non admis : - Poussière - Cailloux - Débris végétaux - Corps étrangers - Grains abimés - Grains coupés Taux de propreté du poivre avant commercialisation : 99%

Poivre rouge	Baies séchées	Taille minimum des graines 3 mm Taux grains satisfaisant au critère de taille 3mm : 90 % Densité 480 g/l.	Marron rouge ou rouge sombre	Odeur assez forte et marquée Goût astringent et très piquant	Défauts non admis : - Poussière - Cailloux - Débris végétaux - Corps étrangers - Attache des grains restants - Moisissure

Lors du stockage, le taux d'humidité maximal est de 13%.

Variante de poivre	Durée de conservation
Poivre Rouge	4 mois, si bien séché en suivant le protocole de séchage : 2 jours au soleil et puis continuer le séchage à l'ombre.
Poivre Vert	1 an dans le frigo ou le congélateur
Poivre Noir :	2 ans si séché dans les règles de l'art
Poivre Blanc	3 ans, si bien séché et stocké dans un magasin bien aéré

c) DEFINITION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DELIMITEE

i. Besoins théoriques de la culture du poivre

Tableau 1 : Besoins théoriques de la culture du poivre

Pluviométrie	Sol	Altitude	Température
Pluviométrie bien répartie, se situant entre 2 000 et 4 000 mm/an. Bien répartie sur 7 à 8 mois. Il faut aussi une petite saison sèche de 4 à 5 mois. Un taux d'humidité se situant entre 65-95% est idéal	Sol poreux, friable, riche en humus et en nutriments végétaux, avec une bonne capacité de rétention de l'humidité. le sol doit être bien drainé Le sol doit, de préférence, être profond	Le poivrier est une plante de basse altitude (entre 100 et 800m). L'optimum étant de 300 à 400 m.	25-30° °C pendant toute l'année

(Source : le poivre de Penja : Guide des bonnes pratiques. par R.W. SCOTT, Penja, Cameroun, novembre, 2010)

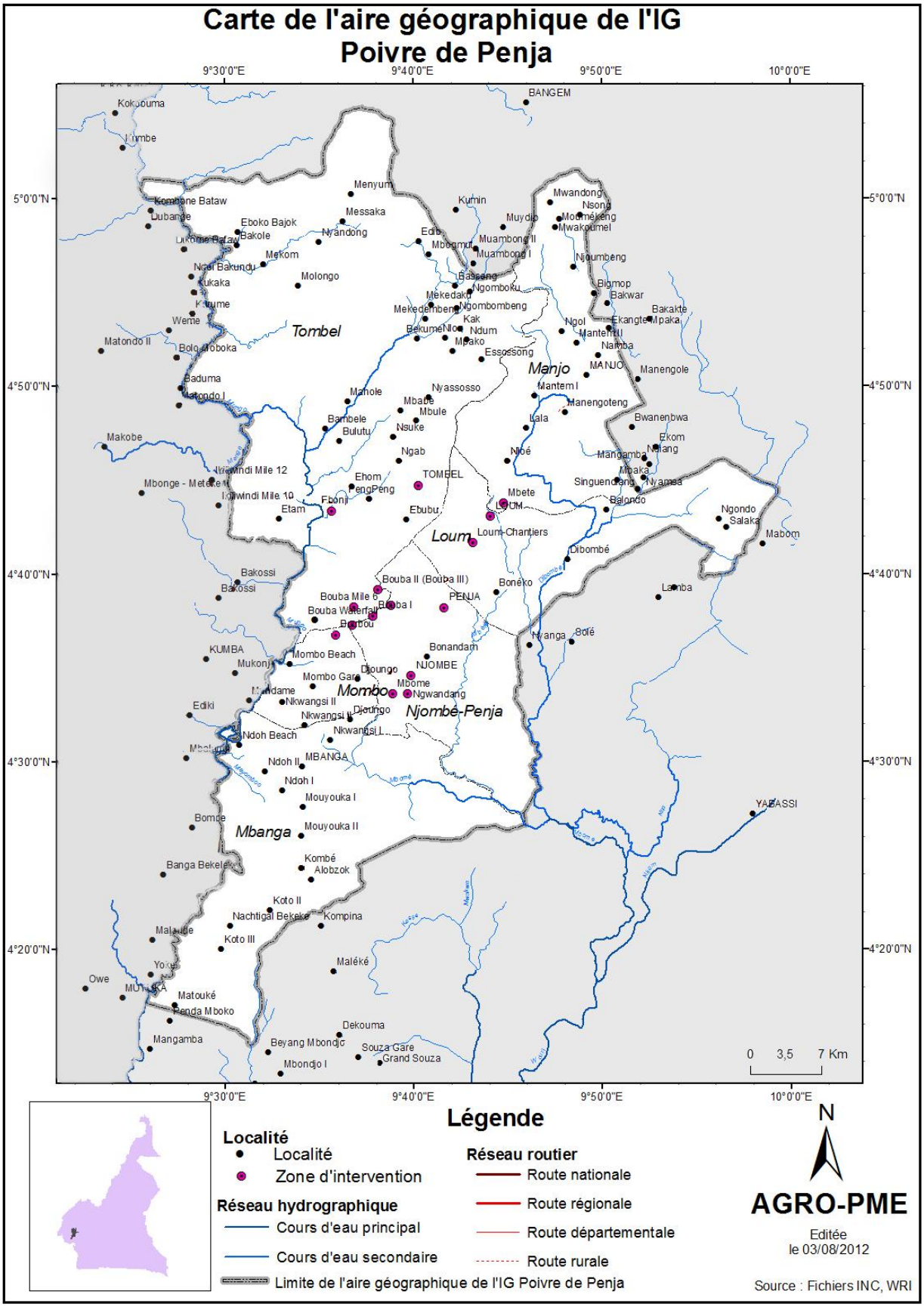
Climat : Le poivrier est une plante dépendante des conditions climatiques. Il pousse bien dans un climat tropical ayant une pluviométrie, des températures et une humidité uniformément élevées.

ii. Délimitation de l'aire géographique

Penja est le nom d'une commune située dans le département de Moungo et dans la région du Littoral au Cameroun. Elle recouvre le territoire de l'arrondissement du Njombe-Penja. C'est également le nom d'une vallée comprenant différentes localités.

L'aire géographique regroupe les communes de Manjo / NLohé, Loum, Njombé Penja, et Mbanga, dans le département du Moungo, Région du Littoral ; et également la commune de Tombel dans le Département de Koupé Manengouba, Région du Sud-Ouest.

Carte de l'aire géographique de l'IG Poivre de Penja



AGRO-PME

Editée le 03/08/2012

Source : Fichiers INC, WRI

Tableau 2 : Délimitation de l'aire géographique : conditions agro-écologiques

Unité Administrative/ Commune Eléments agro écologiques	Manjo / Nlohé	Loum	Njombé Penja	Tombel	Mbanga
Altitude	390 m – 579 m	300 m – 350 m	150 – 200 m	400 – 500 m	140 m – 150 m
Pluviométrie	3 500 mm	3 500 mm	3 500 mm	3 000 mm	2 800 mm
Température	25°C	26°C	28°C	26°C	28°C
Taux d'humidité	61%	70%	70%	65%	79%

Source : Données météorologiques CARBAP Njombé : Novembre 2011

iii. Caractéristiques des sols de l'aire géographique

D'après l'étude des sols de Mbanga à Manjo menée par BACHELIER et AI. (1956) et SIEFFERMANN (1960) :

Bien que tous ces sols soient formés sur des matériaux volcaniques, ils présentent tout de même une complexité remarquable sur les détails ; on distingue dans cette région les sols suivants :

- Sols peu évolués ;
- Sols bruns eutrophes ;
- Sols ferralitiques typiques.

Tableau 3 : Composition minéralogique des sols

Localités	Types de sols	Texture	M.O. %	N%	C/N	PH
Mbanga/et autour de Loum	Sols ferralitiques typiques	Argileux	3 à 8	2 à 5	8 à 15	5 à 6
Tombel/Njombé	Sols peu évolués sud	sablo-limoneux	6à 12	4 à 9	8 à 10	6,3 à 7,5
Njombé/ Penja/	Sols peu évolués nord	argilo-limoneux	8 à 10	6 à 8	8 à 10	5,8 à 7
Penja/Loum/ Manjo	Sols bruns eutrophes	sablo-limoneux argilo-limoneux	4 à 10	2 à 6	8 à 12	5,8 à 6,4

Source : Etude pédologique des sols du Moungo : par BACHELIER et AL. (1956) et SIEFFERMANN (1960)

Tous ces types de sols sont formés sur un sous-sol basaltique et recouverts de terre volcanique.

Ces éléments agro écologiques réunis confèrent à ces localités les caractéristiques propices à la culture du poivre :

- Altitude ;
- Température ;
- Pluviomètre ;
- Sols :
    - porosité ;
    - friabilité ;
    - richesse en humus.

L'aire géographique de l'IG « Poivre de Penja » se définit comme suit :

« ***L'aire géographique dans laquelle sont réalisées les étapes de production de matière première, de rouissage, de lavage, de séchage et de conditionnement est constituée des territoires des Communes de Manjo , Loum, Njombé/Penja, Mbanga , Mombo et Tombel, situés entre 100 et 500 m d'altitude et sur sous-sol basaltique de l'ère quaternaire*** »

Le groupement peut concéder à une entreprise (personne morale ou physique) la possibilité de faire le petit conditionnement hors de l'aire Géographique.

L'extension maximale de l'aire géographique de l'IG « Poivre de Penja » est présentée dans la Carte en annexe 5. »

(Note : pour être éligibles pour la production de « Poivre de Penja » les parcelles ne doivent pas seulement être localisées dans l'aire géographique délimitée, mais doivent également remplir les conditions spécifiques relatives au sol et à l'implantation de la parcelle telles que décrites au point e) ci-dessous sur le mode de production).

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique, notamment :

- la culture,
- les opérations de gestion des cultures,
- la récolte des baies,
- le processus de séchage (qui concerne les poivres noir, rouge et blanc),
- le rouissage, c'est-à-dire le trempage (qui ne concerne que le poivre blanc),
- le lavage (qui ne concerne que le poivre blanc),
- le tri des baies,
- le saumurage avec de l'eau salée ou du vinaigre (qui ne concerne que le poivre vert).

d) PREUVE DE L'ORIGINE

Pour être autorisés à produire et/ou commercialiser du « Poivre de Penja », les opérateurs doivent :

☐ se faire enregistrer auprès du Groupement IG dénommée **« Association IG Poivre de Penja » ;**

☐ déclarer obligatoirement les volumes produits et toutes les transactions ;

☐ avoir un système de traçabilité permettant de suivre le produit du producteur de l'exploitation au produit final mis en marché ;

☐ avoir reçu l'agrément des lots soumis à l'examen organoleptique à partir des échantillons qui sont prélevés au hasard pour vérifier la conformité du produit avec les critères définis dans le point b) « description du produit » ;

☐ le poivre certifié doit être vendu au client final étiqueté et avec un emballage fermé de manière à éviter toute substitution de produit.

i. Guide sectoriel d'auto-contrôle

Afin de s'assurer de l'innocuité et de l'origine du poivre mis sur les marchés, le Groupement Représentatif de l'IG a élaboré un guide sectoriel d'autocontrôle permettant aussi bien :

- la maitrise des divers risques susceptibles de contaminer le produit tout au long du processus :

    - physiques : (poussières, débris végétaux, cailloux, corps étrangers divers etc.) ;
    - chimiques : (présence de contaminants au-delà des limites autorisées) ;
    - biologiques : (les moisissures, aflatoxines, bactéries.).
- que la définition des contrôles.

Les aspects suivants sont contenus dans ce guide :

- identification des dangers et analyse des risques ;
- bonnes Pratiques de production ;
- traçabilité ;
- bonnes Pratiques d'Hygiène ;
- bonnes Pratiques Post récolte et de stockage.

ii. Enregistrement des procédures et opérateurs

Comme cela est indiqué au point d) les opérateurs (producteurs, transformateurs, conditionneurs) doivent se faire enregistrer comme membres de l'Association pour la Promotion du « Poivre de Penja » et leur production doit être certifiée sur la base du cahier des charges.

Chaque producteur doit déclarer la ou les parcelles sur lesquelles il souhaite produire du « Poivre de Penja ». L'association vérifie la conformité de la parcelle par rapport aux exigences de l'Indication Géographique, c'est-à-dire :

- la localisation des parcelles à l'intérieur de l'aire délimitée ;
- la parcelle est conforme avec les critères définis au point e) i. ci-dessous.

Chaque opérateur doit signer un engagement à respecter le cahier des charges et doit être inspecté au moins une fois par an.

Chaque opérateur (producteurs inclus) doit disposer chez lui des statuts de l'association, d'une copie de son engagement, et du cahier des charges.

iii. Contrôle de la conformité au cahier des charges

Deux types de contrôles sont mis en œuvre par l'Association (Cf. d)iii.a. et d)iii.b. ci-dessous). Un producteur ne peut pas refuser l'accès à sa parcelle ou à ses installations au contrôleur interne ou externe. Il ne peut pas refuser plus d'une fois une proposition de date de visite d'inspection.

a. Contrôle des méthodes de production

Des contrôles inopinés sont réalisés au niveau des producteurs ou des autres opérateurs afin de vérifier la conformité du système de production et de transformation (y compris stockage, opérations post-récolte, conditionnement, etc.) au cahier des charges.

b. Contrôle du produit

Des contrôles sur des échantillons de produits prélevés au niveau des producteurs ou des metteurs en marché sont effectués afin de vérifier la conformité du produit au cahier des charges.

Pour être conforme, le « Poivre de Penja » doit être exempt de contamination microbiologique ou chimique selon les normes internationales en vigueur (à préciser) et doit satisfaire aux critères du point b). Avant sa vente au consommateur final (voir point e)ii.c.) le poivre doit recevoir l'agrément de l'association.

10% des lots issus de producteurs produisant moins d'une (1) tonne par an doivent être testés, 50% des lots des producteurs produisant entre une (1) et cinq (5) tonnes doivent être testée et 100% des lots des producteurs produisant plus de cinq (5) tonnes par an doivent être testés.

iv. "Comptabilité Matière", Traçabilité et enregistrement des opérations

Chaque opérateur de la filière doit conserver une trace de chaque transaction qu'il opère sur du « Poivre de Penja » (volumes produits, et commercialisés pour les producteurs, achats et ventes pour les négociants, etc.) et doit mettre ces documents à la disposition des contrôleurs. Les stocks doivent être déclarés annuellement.

En outre, un système de traçabilité doit être mis en place de manière à pouvoir tracer chaque lot et identifier la ou les parcelle(s) sur lesquelles il a été produit.

Enfin le producteur doit tenir un cahier indiquant pour les fertilisants, herbicides et pesticides : produit, dose, date d'application.

v. Sanctions

Les produits non conformes aux spécifications sont retirés de la vente sous le label IG.

Des mesures correctives et/ou des sanctions sont appliquées aux opérateurs qui ne respectent pas le cahier des charges, ou qui ne fournissent pas les enregistrements de comptabilité matière aux contrôleurs.

L'association définit :

- le catalogue des sanctions qui est la liste des sanctions auxquelles peuvent être soumis ses membres, il en détaille le contenu et l'évolutivité ;
- l'échelle des sanctions qui est la classification des sanctions des moins sévères aux plus sévères ;
- le barème des sanctions qui est l'application du catalogue des sanctions aux non-conformités contrôlées par le système de contrôle.

L'organisme certificateur est chargé de prononcer les sanctions et de les faire appliquer au nom de l'association. Il décide des sanctions à appliquer sur la base de ses propres inspections ou des résultats du contrôle interne mis en œuvre par l'association. Des mesures conservatoires peuvent être prises par l'association en cas de non-conformité à l'origine ou aux spécifications du produit, sur la base des résultats du contrôle interne.

Le contrôleur externe a le pouvoir de décider et de mettre en œuvre les sanctions, mais l'Association peut mettre en œuvre par elle- même les sanctions de niveau 1 (Remarque) et de niveau 2 (Avertissement), et peut prendre des mesures provisoires de niveau 3 (rejet –gel d'un lot de produit) jusqu'à l'intervention de l'organisme de contrôle externe.

Les fraudes sévères conduisent à l'exclusion de l'opérateur et sont sanctionnées selon la loi.

vi. Mise en œuvre des contrôles

L'association met en œuvre le système de contrôle interne de manière à vérifier que les membres se mettent en conformité avec les spécifications requises.

a. Contrôle interne : Comité de conformité du « Poivre de Penja »

L'Association institue un comité de 15 personnes élues parmi les membres de l'Association et qui ne peuvent pas être membres du bureau, et chargées de l'agréage des lots. Les procédures d'agréages doivent répondre aux normes en vigueur d'échantillonnage ainsi qu'aux procédures « en aveugle » garantissant l'anonymat des échantillons testés. Ce comité doit se prononcer dans un délai de 10 jours sur les lots qui lui sont soumis, au-delà de ce temps le lot est réputé agréé. Les membres de ce comité reçoivent une formation adaptée pour assurer leur tâche, les décisions se prennent à la majorité qualifiée des voix et doivent être justifiées de manière écrite. En cas de rejet d'un lot le producteur peut faire appel, en cas de nouveau rejet, un ultime appel est possible devant le bureau de l'association qui décide en dernier recours.

b. Contrôle externe : Comité National de Promotion et de Coordination des Indications Géographiques au Cameroun

Le contrôle externe s'effectue par le biais d'une autorité publique désignée par le Cameroun, conformément à l'article 37 2. b) du RÈGLEMENT (UE) N o 1151/2012 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

A cet effet, le Comité National de Promotion et de Coordination des Indications Géographiques au Cameroun (CONAPIG) a été institué le 31 mars 2016 par l'arrêté ministériel n° 029 portant création, organisation et fonctionnement du Comité National de Promotion et de Coordination des Indications Géographiques au Cameroun (CONAPIG) (Annexe 6).

Ce Comité a notamment pour mission de « *superviser les contrôles externes réalisés par les producteurs eux-mêmes et/ou par le groupement représentatif de l'indication géographique* », par le biais de la **Sous-commission Technique du Contrôle Externe**.

La Sous-commission Technique du Contrôle Externe a été créée par décision ministérielle n° 00356 du 9 avril 2018 (Annexe 7) et est composée de :

- Un (01) Président Représentant du Ministère des mines, de l'industrie et du développement technologique (MINMIDT) au sein du CONAPIG ;
- Quatre (04) Membres Représentant du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER), Ministère de l'Élevage des Pêches et Industries Animales (MINEPIA), Ministère de l'Administration Territoriale (MINAT) et Ministère du Commerce (MINCOMMERCE) au sein du CONAPIG ;
- Un (01) Rapporteur désigné par le Coordonnateur du Secrétariat Technique du CONAPIG.

Le contrôleur de la Sous-commission Technique du Contrôle Externe effectue les points de contrôles tels que décrits dans la FICHE DE CONTROLE EXTERNE DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DU POIVRE DE PENJA en Annexe 8.

vii. Les références concernant les contrôles mis en place

Schématiquement, le Système de Contrôle Interne (SCI) s'articule autour des points suivants :

Point	***Notes***
Responsable du SCI	Le SCI est sous la responsabilité d'un responsable du Système de contrôle interne nommé par l'Association IG « Poivre de Penja ». Cette personne peut être membre ou non de l'Association.
Les formations des producteurs	Les producteurs engagés dans le respect du cahier des charges doivent être formés au contenu et au respect du cahier des charges. Chaque formation doit comprendre : une liste des participants, un programme et une évaluation de la formation.
Entrée des nouveaux membres	L'entrée de nouveaux membres obéit aux règles définies par l'Association IG « Poivre de Penja », notamment les dispositions prévues dans les statuts et le règlement intérieur. Les nouveaux membres doivent se soumettre au règlement intérieur de l'Association et au Cahier des Charges.
La formation des contrôleurs internes	Les contrôleurs internes membres de l'Association IG « Poivre de Penja » doivent être formés. Une formation initiale puis annuelle doit être réalisée.

Le contrat d'engagement	Le nouveau membre doit signer avec l'Association IG « Poivre de Penja » un contrat d'engagement au respect du Cahier des Charges.
Les enregistrements	Le flux de poivre de la production à la commercialisation doit être enregistré selon les modalités prévues dans le cahier des charges.
Protocoles annuels d'inspection	Tous les opérateurs de la filière IG sont soumis à un Protocole d'inspection défini dans le Plan de Contrôle.
Le rapport de contrôle	Chaque opérateur doit être contrôlé et un rapport de contrôle interne doit être dressé (voir Grille de Contrôle).
Liste et échelle des sanctions	Ceci est contenu dans le Barème des Sanctions et la Grille de Contrôle.
Point	***Notes***
Liste des menaces et des risques.	Les risques et les menaces pouvant nuire à la qualité du « Poivre de Penja » sont listés dans le Barème des Sanctions les plus élevées.
Adoption d'un consensus de groupe	L'Assemblée Générale de l'Association IG « Poivre de Penja » doit délibérer pour l'adoption d'un consensus général quant-au respect du Cahier des Charges.
Le rapport annuel de contrôle interne	Le responsable du SCI doit produire un rapport annuel d'inspection. Ce rapport comprend : - L'ensemble des rapports de contrôle ; - Les statistiques du contrôle interne ; - La liste des producteurs conformes ; - La liste des producteurs non conformes et les mesures prises.

e) METHODE DE PRODUCTION

i. Mode de culture

a. Multiplication du matériel végétal

Il existe deux méthodes de multiplication du poivre : la méthode par bouture de tige et la méthode par bouture de racine, les 2 méthodes sont acceptées.

La méthode de bouture de tige est la plus fréquente :

Les boutures à trois nœuds sont prélevées de la partie verte mais ferme de la tige orthotrope d'une plante saine, d'un âge idéal de moins de cinq ans. Il est nécessaire que les boutures soient prélevées sur les poivriers sélectionnés issus de l'aire géographique reconnue IG.

Ce processus de sélection de plants issus de l'aire géographique est obligatoire. En effet il permet de s'assurer que c'est la souche introduite dans l'aire il y a plusieurs dizaines d'années et qui a fait la preuve de son adaptation au terroir qui est la base du verger. La sélection consiste à choisir parmi cette population les individus qui caractérisent le mieux le « Poivre de Penja ».



Photo : bouture typique à trois nœuds issue de la partie orthotrope d'une tige de trois ans.
Traitement des boutures et suivi de la pépinière :

□ Ces boutures sont placées dans des sachets en plastique noir de dimension adaptée et mises en pépinière pendant au moins 6 à 8 mois.



Photo : Mise en pépinière des boutures de poivre.

□ Un document de traçabilité pour l'approvisionnement en boutures et/ou de création de pépinière sera mis en place au sein des exploitations. Il comportera l'origine des boutures, le nombre de plants produits et la destination des plants.

b. Historique des Variétés

Le « Poivre de Penja » (Piper Nigrum L) appartient à la famille de Pipéracées.

c. Implantation de la culture

- **Choix du site :**

Le poivrier peut être cultivé sur les hautes terres et sur les pentes plus basses et douces des vallées, mais dans ce dernier cas un drainage efficient des contours s'avère essentiel pour contrecarrer l'excès d'eau lors de la saison des pluies.

La mise en champ du poivrier obtenu dans les pépinières comme décrit au point e) i. a. peut se diviser en deux opérations : premièrement la mise en place des tuteurs et deuxièmement la plantation du poivrier.

Mais dans certaines parties, surtout au sommet des petites collines volcaniques, le sol est peu profond avec des rochers entre lesquels il peut être profond, les tuteurs et le poivrier peuvent croître avec succès : en effet, une partie du meilleur « Poivre de Penja » provient de tels endroits.

Il conviendra de s'assurer que les parcelles ne sont pas exposées à des contaminations extérieures, telles que les cultures intensives dont les traitements pourraient venir contaminer les baies de poivre.

Les parcelles infectées par les champignons responsables des pourridiés doivent être exclues de la plantation de poivriers.



Photo : une zone typique du Poivre de Penja

- **Mise en place des tuteurs :**

Le plant de poivrier a besoin d'un tuteur sur lequel il va grimper. L'espèce recommandée pour la région de Penja parce qu'elle a toutes les caractéristiques requises est ***Spundias mombin*** (Hog Plum en Anglais), (Mounganga ou Kolouba en Bakweri/Douala), (Never die stick en Pidgin).

Les indications suivantes sont recommandées :

- Les boutures doivent provenir des branches matures ayant une croissance d'environ 12-18 mois : à ce moment, elles doivent avoir une écorce fine et lisse d'un blanc argenté. Cet état est souvent atteint après environ 12-15 mois de croissance sur la plante-mère.
- On n'utilisera comme matériel végétal que des branches droites de 1,75-2 m de long et 6-8 cm d'épaisseur à la base (extrémité à planter) issues de parents sains.
- Les boutures de ***Spundias mombin*** doivent être prélevées des parents par des entailles nettes faites à l'aide d'une machette tranchante.
- Le moment idéal pour la plantation se situe entre la mi-mars et la fin Avril après les premières pluies.
- Il est conseillé de planter les tuteurs au moins neuf mois ou mieux un an avant que le poivrier ne soit planté.
- Tailler entre 1 à 6 mois les branches et les feuilles des tuteurs dans le but d'encourager la croissance verticale. Il est important d'enlever, de manière sélective, toutes les branches en trop. Toute croissance en dessous des 30 cm de la partie supérieure doit être enlevée.



Photo : Un champ de tuteurs âgés de 12 mois et taillés, prêt pour la plantation de jeunes plants de poivrier.

- **Mise en champ du poivrier :**

Les points suivants sont recommandés :

- L'ombrage au-dessus des pépinières doit être progressivement réduit avant la plantation au champ afin que les jeunes plants s'acclimatent à la lumière directe.
- Le bord du trou de plantation doit être éloigné de 15 à 20 cm de la base du tuteur.
- Le trou de plantation doit avoir une dimension d'au moins trois fois le diamètre du sachet en plastique.
- Le trou de plantation doit être suffisamment profond pour accueillir les plus longues racines sans les plier ou sans les déformer.
- On ne doit pas briser le cylindre de sol sortant du sachet en plastique.
- Pour enlever le plant du sachet, on coupera ce dernier du haut vers le bas et en travers du bas avec un couteau tranchant ou une lame de rasoir.
- On plantera un à deux plants bien développés à la base de chaque tuteur, chacun étant légèrement incliné vers le tuteur. Ces plants doivent avoir au moins six feuilles et des racines bien développées.
- La plantation doit se faire en Avril/Mai lorsque le sol est humide mais non saturé d'eau afin de donner aux jeunes plants le temps maximum pour s'adapter aux conditions du champ avant le début de la saison sèche suivante.
- On remettra tout le sol sorti du trou uniformément et fermement autour du jeune plant.
- Après la plantation, on buttera la base des plants afin d'éviter la formation d'un bassin qui recueillerait l'eau en excès.
- Il est recommandé de mettre dans le trou au moment de la plantation, de la matière organique bien décomposée ou des feuilles moisies sont extrêmement bénéfiques.
-

d. Maintenance

Une parcelle de « Poivre de Penja » doit être entretenue, son taux de plantation ne doit pas être moins de 80% (par exemple une parcelle d'un hectare aménagée pour 2500 pieds ne devrait pas contenir moins de 2000 plants en production ou en croissance).

Taille pour une régulation routinière de l'ombrage des tuteurs :

La taille est nécessaire en avril/mai au moment de la floraison du poivrier, en juillet/août pour éviter l'excès d'ombrage lorsque le temps est surtout couvert, et avant le début de la récolte pour aider la maturité. Il faut cependant évaluer l'importance de cette taille en fonction de la pluviométrie et de la pluviosité de l'année comme indiqué au point e)ii.d. en fonction des besoins d'ombrage, pour lutter contre l'évapotranspiration.

Taille du poivrier

Il est important de tailler le poivre pour :

- sélectionner et contrôler trois tiges principales grimpantes.
- enlever les nœuds «aveugles» (n'ayant ni branches, ni feuilles).
- donner à la jeune plante la forme qui lui permet de mieux se développer après élimination des tiges grimpantes en trop.

On procédera à la taille en utilisant des sécateurs ou des couteaux bien tranchants. Toutes les entailles doivent être propres et faites juste au-dessus d'un nœud.

Fertilisation

La fertilisation doit comporter une partie de fertilisation organique car le poivrier est une plante exigeante en matières organiques telles que le compost de matières végétales, les fientes de volailles et fumiers, déjections de bœuf bien décomposées.

Cette fertilisation doit comporter une fertilisation minérale, qui doit être objectivée :

- en fonction des besoins déterminés par l'analyse du sol ou foliaire ;
- en fonction des besoins de la plante ou par restitution au sol des nutriments prélevés par l'exploitation du poivre.

Note : l'expérience a montré qu'un hectare sain de poivrier sur pied, en production de croisière, peut prélever du sol près de ***225 kg de N, 31 kg de P2O5, 224 kg de K2O, 67 kg de CaO et 22 kg de MgO.***

Désherbage

L'élimination mécanique des adventices est recommandée lorsque les conditions de culture le réclament.

Le buttage est recommandé pour encourager le développement des racines surtout là où la couche arable n'est pas profonde et où le sol recouvrant les racines superficielles peut facilement être lessivé durant les fortes pluies.

Le mulching est avantageux pour couvrir et protéger le sol.

Les alentours de la base de chaque plant sont désherbés à la main sur un cercle de 0,75 cm de diamètre pendant la saison des pluies.

L'élimination des herbes de haute taille contenues dans les interlignes.

L'utilisation des herbicides est faite suivant les Bonnes Pratiques Phytosanitaires (BPP).

L'utilisation d'herbicide de synthèse est autorisée sous réserve que l'application soit faite avec un produit homologué par l'association, par un opérateur protégé (masque, gants, vêtements de protection) et seulement dans la partie centrale des allées.

Irrigation

L'irrigation ponctuelle est autorisée, dans la mesure où l'eau mobilisée ne fait pas défaut à d'autres usages prioritaires et que la période d'irrigation pallie une situation climatique créant une déficience avérée. L'irrigation systématique est interdite.

e. Contrôle des maladies et ravageurs

Le contrôle des maladies et ravageurs doit obligatoirement passer par les phases suivantes :

1/ identification formelle de la maladie ou du ravageur ;

2/ évaluation du risque et de son impact sur la production ;

3/ utilisation préalable de moyen mécanique, manuel et naturel avant l'utilisation de pesticides ;

4/ la mise en œuvre des mesures préventives (par exemple, la destruction par le feu des plants atteints de maladie).

Pour combattre les divers ravageurs et maladies, les producteurs doivent utiliser en priorité des moyens naturels. Si le traitement naturel s'avère inefficace, les producteurs auront recours à des pesticides chimiques.

L'utilisation de pesticides chimiques est autorisée à condition que :

- les étapes définies précédemment aient été respectées ;
- les produits utilisés doivent être choisis parmi ceux homologués dans le Pays et figurant sur la liste dressée par l'association ; pour les insecticides, seuls les insecticides chimiques de classe II ou de classe III (jusqu'au 31/12/2013, puis de classe III et IV à partir du 1/1/2014) suivant la classification de l'Organisation Mondiale de la Santé – OMS), catégories signalées par un bandeau vert ou bleu sur les étiquettes des produits, seront utilisés ;
- les doses et délais avant récolte (DAR) aient été scrupuleusement respectés, y compris pour la récolte du poivre vert ;
- les producteurs doivent suivre les recommandations du guide de bonnes pratiques publié par les autorités compétentes qui sont principalement :
    - les conditions d'utilisation ;
    - la protection ;
    - les emballages.

ii. Récolte et post-récolte

a. Produits

La récolte doit être exclusivement manuelle pour permettre de mieux définir le niveau de maturité.

Dans la région de Penja, la récolte va de novembre à fin juin.

Pour obtenir les différents types de poivre, il est important de respecter le stade de maturité approprié pour le type de poivre recherché.

Poivre vert : Quelques semaines après la floraison, le poivre est récolté manuellement, grappe par grappe, avant que le grain ne soit bien formé, c'est à dire au stade laiteux. On atteint cet état approximativement 4 à 6 semaines avant la maturité.

Poivre noir : La récolte pour la production du poivre noir doit se faire manuellement lorsque les grappes sont entièrement matures.

Poivre Blanc : Les grappes de production du poivre blanc doivent être entièrement à maturité, avec une ou deux baies commençant à devenir orange ou rouges.

Poivre rouge : la récolte se fait lorsque les baies sont entièrement rouges.



Photo : De la gauche vers la droite, les grappes 1 et 4 sont appropriées pour le Poivre noir. La grappe 2 trop mûre pour le meilleur Poivre blanc. La grappe 3 convient pour le Poivre blanc.

Conditions de récolte :

- Les baies doivent être prélevées par un opérateur ayant préalablement nettoyé ses mains avec de l'eau et du savon ;
- Les baies ne doivent pas avoir de contact avec le sol ;
- Les sacs utilisés sont des sacs neufs réservés à l'usage du poivre.

b. Opérations après récolte et stockage :

Au cours de ces opérations les précautions suivantes doivent être prises :

- Des mesures d'hygiène appropriées doivent être apportées aux matériels utilisés (sacs, récipients lavés, seaux propres, cuvettes propres, bâches propres, aires de séchage nettoyées) ;
- Le personnel doit disposer d'équipement de travail adapté, avoir à disposition les moyens d'hygiène corporelle) ;
- La qualité de l'eau utilisée : il s'agit d'une eau de source non contaminée ni chimiquement, ni bactériologiquement ou d'une eau potable selon les critères OMS ;
- Les aires de transformation doivent être à l'abri de toute contamination mécanique (routes et poussière), chimique (traitement des cultures avoisinantes...) ou bactériologique**.**

Poivre noir :

La cerise récoltée à la maturité définie (au point e)ii.a. : produits) est travaillée le jour suivant. Les cerises doivent être préparées de la façon suivante :

- soit on travaille le poivre encore en grappe ;
- soit on travaille la cerise séparée de la grappe.

Cette opération d'égrappage se fait soit par piétinement dans des sacs pas trop remplis, soit par piétinement des grappes disposées sous des bâches en plastique, sur une aire cimentée propre.

Une fois que l'on a soit les cerises séparées, soit les grappes, on blanchit le poivre en utilisant des récipients perforés (passoire) qu'on immerge dans de l'eau bouillante pendant une minute. Suite à l'immersion d'une minute dans de l'eau bouillante, on laisse l'eau s'écouler des récipients contenant les cerises avant de les étaler en couches minces sur une aire de séchage cimentée propre ou sur des nattes en fibre végétale propres, pour permettre une exposition maximale au soleil pendant trois jours. Pour obtenir la meilleure couleur noire possible, il faut accélérer le dessèchement du grain intérieur afin que le séchage soit bref, c'est pourquoi le séchage doit se faire en couches uniformes, ne dépassant pas 1cm d'épaisseur.

Le poivre blanchi prend rapidement la couleur noire et on le retourne continuellement en l'étalant pour s'assurer que le séchage se fait uniformément, de façon à réduire la quantité d'humidité du produit fini à moins de 10%.

Note : Le taux de transformation du poivre récolté en poivre noir fini est d'environ 31-33%. C'est dire que le processus de transformation du poivre fraichement récolté en poivre noir (trempage spéciale, séchage) fait perdre 67 - 69 % de son poids initial.

Les planteurs ne pouvant avoir accès à des aires cimentées de bonne qualité, peuvent sécher leur poivre de façon uniforme sur des nattes tissées en fibre végétale, ou sur des bâches plastiques tissées, permettant une circulation de l'air sous les grains. En revanche les bâches plastiques type film continu sont interdites.

Un matériel noir est recommandé car il absorbe plus la chaleur et donc accélère le séchage.

Il est important, lorsqu'on sèche le poivre, d'ériger une clôture autour de l'aire de séchage, pour empêcher les animaux domestiques d'y accéder, car ils peuvent contaminer le produit fini. L'accès à l'aire de séchage doit se faire avec des chaussures propres, ou via des pédiluves.

Le Poivre noir absorbe rapidement l'humidité atmosphérique, aussi l'entreposage de quelque durée que ce soit, doit se faire dans des conditions les plus propres et sèches possibles.

Poivre Blanc :

Comme pour le poivre noir (voir point e)ii.a.), après récolte on peut soit les égrener avant le traitement, soit les traiter sur les pointes ou en grappes.

Après la récolte, on emballe sans trop le tasser le poivre dans des sacs en polypropylène que l'on immerge dans de l'eau propre pendant 8 à 14 jours. Durant cette période d'immersion appelée **rouissage,** une activité bactérienne et une fermentation résorbent totalement le péricarpe de la cerise qui, à l'issue de cette phase, se détache facilement. On peut aussi effectuer le rouissage par immersion directe du poivre dans des bassins, sous réserve qu'il soit bien dense afin de permettre les processus de fermentation sans doute impliqués dans la qualité finale du « Poivre de Penja ».

Durant cette phase de rouissage l'eau des bassins sera obligatoirement changée tous les 2 jours, c'est-à-dire pas plus de 48h dans la même eau.

Un système de bacs est nécessaire pour de grandes quantités de poivre mais pour les petites quantités, les sacs peuvent être attachés plus fermement et immergés dans l'eau qui coule, par exemple dans un ruisseau s'il y en a, sous réserve de s'assurer de la qualité de l'eau.

Cependant, lorsqu'on utilise la méthode des sacs, il est impératif que les sacs de poivre soient complètement immergés et non repoussés à la surface des eaux de trempage, et que l'eau soit changée complètement 1 à 2 fois.

Durant le rouissage, l'inspection (contrôle) du contenu d'un ou de deux sacs indiquera quand le poivre est prêt au lavage. Dans tous les cas, on évitera dans les opérations de rouissage l'utilisation des bacs ou des fûts métalliques oxydables et on préférera des bassins en ciment ou faïencés.

Quand ils sont prêts, les sacs sont retirés de l'eau et piétinés pendant qu'ils sont encore fermés pour enlever les cerises des pointes ainsi que les débris de péricarpe.

Enfin, on les vide dans de grandes bassines en plastique pour laver minutieusement et plusieurs fois les baies afin d'enlever tout le péricarpe dégradé et les pointes.

Lors du piétinement et du lavage du poivre blanc après le rouissage, il est important que les tâches se fassent minutieusement afin de s'assurer que tous les débris du péricarpe sont enlevés des baies.

Note : La différence de poids entre le poivre fraichement récolté (cerise) et le poivre lavé avant le séchage est d'environ 60% ; Celle entre le poivre fraichement récolté et le produit fini est d'environ 22-25%. En effet, après rouissage, lavage et séchage, le poivre fraichement récolté perd 75 -78% de son poids initial.

Le processus de séchage au soleil pour le poivre blanc commence juste après le lavage et est semblable à celui du poivre noir.

Poivre rouge :

Les baies sont récoltées à pleine maturité et entièrement rouges ; elles sont ensuite séchées au soleil selon les modalités d'obtention du poivre noir. Lors du séchage, le péricarpe durcit et s'assombrit.

Le séchage au soleil est un élément constitutif du « Poivre de Penja », il est donc obligatoire ; néanmoins et de manière exceptionnelle, lorsque les conditions climatiques rendent cette opération impossible, le séchage par des séchoirs est réalisable.

Poivre vert :

Quelques semaines après la floraison, le poivre est récolté manuellement, grappe par grappe, avant que le grain ne soit bien formé, c'est à dire au stade laiteux (4 à 6 semaines avant la maturité).

La conservation est faite soit en saumure, soit en solution salée de vinaigre.

Tri des baies : Après le processus de séchage, le poivre noir, tout comme le poivre blanc, doit être nettoyé et trié manuellement ou mécaniquement.

Il faut tamiser le poivre pour le débarrasser de la poussière, des débris de péricarpe, et des impuretés qui auraient pu le souiller durant le processus.

Le tri est une opération manuelle importante qui consiste à enlever les baies décolorées, cassées ou gâtées.

Dans le processus de tri, on passe le poivre séché à travers un grillage métallique ou un équipement spécialisé de grosseur prédéterminée pour trier les grains de poivre en grades de grosseur uniforme, souvent Gros Grain et Petit Grain. Les grains inférieurs à la taille spécifiée au § 4 sont éliminés.

Stockage : le poivre doit être immédiatement emballé après le tri dans des sacs neufs soit en jute (recommandé) soit en polypropylène. On le pèse, et l'entrepose dans des magasins propres et bien

aérés, sur des palettes au-dessus du sol en le préservent de l'humidité, le taux restant à 10% d'humidité.

Note : Le taux d'humidité du poivre peut passer de 10% à 15% en une semaine. A ce taux d'humidité, la moisissure se développe très facilement, le goût et l'arôme changent complètement et le poivre commence à se ramollir et à pourrir. Le taux d'humidité maximal est de 13%.

c. Conditionnement final et commercialisation

Seuls les producteurs, les transformateurs, les distributeurs membres de l'association et les distributeurs agréés par l'association peuvent conditionner le poivre pour le consommateur final.

Cette opération doit se faire en respectant les bonnes pratiques de manufacture, donc les principaux points sont :

- hygiène des locaux et des opérateurs : les locaux et la main d'œuvre constituent des sources de contamination et les règles d'hygiène appropriées doivent être respectées pour éviter la contamination des produits alimentaires qui peuvent être d'ordre biologiques, physiques et chimiques.
- traçabilité des opérations.

Les emballages autorisés pour recevoir le « Poivre de Penja » sont les boites métalliques, verre ou plastique alimentaire, les sachets kraft et plastique alimentaire.

L'emballage sous vide est recommandé.

Le conditionnement final comportant la mention « Poivre de Penja » ne peut avoir lieu qu'après agréage du lot par l'association.

Commercialisation

La commercialisation du « Poivre de Penja » ne peut se faire en vrac qu'entre les opérateurs enregistrés auprès de l'association ; pour toutes les autres opérations commerciales le « Poivre de Penja » doit être commercialisé dans des emballages scellés et portant au minimum les indications prévues au point h).

d. Durabilité de la culture et Préservation des aspects environnementaux

Erosion : malgré les atouts liés aux conditions agro écologiques de cette région, les sols restent très instables et fragiles, à cet effet, des mesures de préservation de sols et de lutte contre l'érosion doivent être prises partout où l'on observe des traces ou des risques d'érosion.

Lutte contre le desséchement : l'évolution du climat et les besoins en eau du poivre conduisent à penser qu'il faut encourager les systèmes de culture qui vont permettre d'avoir un meilleur stockage de l'eau dans le sol (enrichissement en matière organique, limitation du ruissellement, etc.), qui vont prévenir le dessèchement du sol (mulching, couverture du sol, enherbement maitrisé, etc.) et qui vont diminuer l'évapotranspiration des plants de poivre (ombrage des tuteurs, ou de la strate arborée supérieure, taille, etc.).

Encouragement de la biodiversité : la monoculture du poivre a pour conséquence la monoculture des ennemis du poivre, aussi est-il recommandé de diversifier la parcelle avec d'autres cultures arborées ou arbustives (manguier, papaye, banane, girofle...) ou avec des intercultures vivrières (tarot, manioc, légumes...)

Conversion : La monoculture à base de bananiers, ananas, expose le sol à des dégradations sévères, conséquences de l'itinéraire technique de ces cultures. A cet effet, une période de jachère d'au moins 05 (cinq) années à partir de la dernière récolte est nécessaire afin de reconduire une parcelle en cultures de « Poivre de Penja ».

Economie d'eau : le rouissage et le nettoyage des baies sont très consommateurs d'eau. Il est recommandé de :

- mettre en place des systèmes permettant d'économiser les quantités utilisées,

- rejeter dans le milieu naturel une eau filtrée et épurée. Tout rejet direct dans la rivière est interdit.
-

f) LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

i. Lien entre la qualité ou les caractéristiques du produit et le milieu géographique

Spécificité de l'aire géographique :

L'aire géographique du « Poivre de Penja » se situe sur les reliefs collinaires du sud du mont Koupé entre la région du Littoral et celle du Sud-Ouest. Les plantations de poivriers sont organisées sur les parcelles basaltiques plus ou moins pierreuses des flancs de ces collines ou à leur pied. L'altitude des plantations actuellement exploitées s'échelonne de 140 à 600 m.

Celles-ci bénéficient d'un microclimat : celui-ci est chaud, humide d'avril à octobre mais très sec le restant de l'année.

Les opérations de transformations ont lieu non loin des plantations et se réalisent en plusieurs étapes : rouissage, lavage, séchage et conditionnement en gros.

Spécificité du produit :

La culture du « Poivre de Penja » est une culture à l'ancienne, récoltée à la main (manuellement) grappe par grappe.

Celui-ci peut se présenter sous forme de petit grain ou de gros grain.

Puissant et suave à la fois, le « Poivre de Penja » a un fond animal velouté. Ses notes sont lourdes, boisées, ambrées et musquées. Doux et raffiné, son parfum délicat s'allie à une saveur chaleureuse.

Il commence par flatter élégamment les narines, puis apporte une présence chaude, ronde, insistante.

Les parfumeurs le classent dans la famille des « épicés frais ». Peu volatile, cette odeur, à la note de cœur poivrée sèche, est riche en note de fond.

Le « Poivre de Penja » possède un caractère exceptionnel : *« Puissant sans être agressif, frais, légèrement piquant, le poivre de Penja a de la personnalité » (Cameroun : le poivre de Penja assaisonne les plats du monde entier – article précité)*

Son piquant lui confère une typicité que l'on ne retrouve chez nul autre poivre.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité spécifique du Poivre de Penja :

Les conditions géo climatiques de la région de Penja sont à l'origine de sa typicité.

Ses sols basaltiques enrichis par des terres volcaniques, couplés au climat équatorial chaud et humide pendant la période de croissance végétative permettent une pleine croissance du poivrier, qui, arrivé à maturité en décembre, donne, au moment de la récolte, les baies destinées au « Poivre de Penja ».

Celui-ci s'épanouit et puise sa saveur en ce sol particulièrement riche et équilibré.

Savoir-faire :

Selon un savoir-faire bien établi le « Poivre de Penja » est cueilli à la main, grappe par grappe ce qui permet d'obtenir des grains de qualité qui ne sont pas abîmés par les machines.

La catégorie blanche du « Poivre de Penja » est un produit naturel uniquement lavé à l'eau de source propre qui, une fois récolté, est mis dans des sacs en polypropylène ou immergé directement (sous réserve qu'il soit bien dense). Ensuite, dans des bacs de préférence en ciment ou faïencés, il est trempé dans de l'eau de source naturelle, enrichie par les terrains volcaniques dont elle est issue, changée tous les 2 jours, pendant 10 jours. Puis, les sacs sont retirés de l'eau et, selon une méthode ancestrale,

le poivre blanc est piétiné afin d'en enlever la peau. Le rouissage permet d'avoir un poivre d'excellente qualité aux saveurs et arômes particuliers. Enfin, les sacs sont vidés dans de grandes bassines et les baies sont lavées minutieusement et plusieurs fois afin d'enlever tout le péricarpe dégradé et les pointes.

Le séchage au soleil du poivre noir, rouge et blanc est favorisé par la saison sèche d'octobre à mars dans l'aire géographique et qui permet le séchage rapide (3 jours) du poivre au soleil.

A l'exception du poivre vert, il est commercialisé tel quel, sans aucun additif.

ii. Lien entre la réputation et le milieu géographique

Comme indiqué en partie a), le « Poivre de Penja », est cultivé dans la zone de Njombé-Penja depuis plus de cinquante ans et est connu sous cette dénomination tant dans le commerce que dans le langage courant pour désigner le poivre cultivé dans cette aire géographique précise.

Les exemples d'usage fournis en Annexe 4 de la dénomination « Poivre de Penja » pour désigner le poivre typique cultivé dans cette région confirment sa notoriété.

g) CONTROLE

L'autorité de contrôle en charge de la vérification de la conformité au cahier des charges est la Sous-commission Technique du Contrôle Externe du Comité National de Promotion et de Coordination des Indications Géographiques au Cameroun (CONAPIG).

Adresse : Ministère de l'agriculture et du développement Rural
Centre administratif, Yaoundé, Cameroun
Tél. : +237 222 22 64 62

Le Comité a notamment pour mission de « *superviser les contrôles externes réalisés par les producteurs eux-mêmes et/ou par le groupement représentatif de l'indication géographique* », par le biais de la Sous-commission Technique du Contrôle Externe.

Le contrôleur de la Sous-commission Technique du Contrôle Externe effectue les points de contrôles tels que décrits dans la FICHE DE CONTROLE EXTERNE DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DU POIVRE DE PENJA en Annexe 8.

h) ETIQUETAGE

Dans le marché de l'Union européenne, toutes les informations nécessaires sur le « Poivre de Penja » doivent être écrites sur les étiquettes, notamment, le nom « Poivre de Penja ».

La mention « indication géographique protégée » ou le logo officiel de l'IGP européenne peuvent apparaître près du nom « Poivre de Penja ».

L'étiquette doit comporter, de manière visible :

- Le logo identifiant les indications géographiques protégées enregistrées par l'OAPI (IGP-OAPI :

L’étiquette peut également comporter le logo commun à l’Indication Géographique protégée « Poivre de Penja » :

L’étiquette doit également comporter :

- un numéro de lot établi pour assurer la traçabilité du produit, dans le cas où ce numéro de lot ne figure pas directement sur l’emballage ou sur une étiquette spécifique.
- l’adresse de l’association de l’IG ;
- la date de péremption ;
- Et toute autre mention légalement nécessaire.

ANNEXE 1 :

CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT DE L'IGP-OAPI « POIVRE DE PENJA »

ANNEXE 2 :

ACCORDS DE BANGUI

ANNEXE 3 :

CAHIER DES CHARGES DE L'IGP-OAPI « POIVRE DE PENJA »

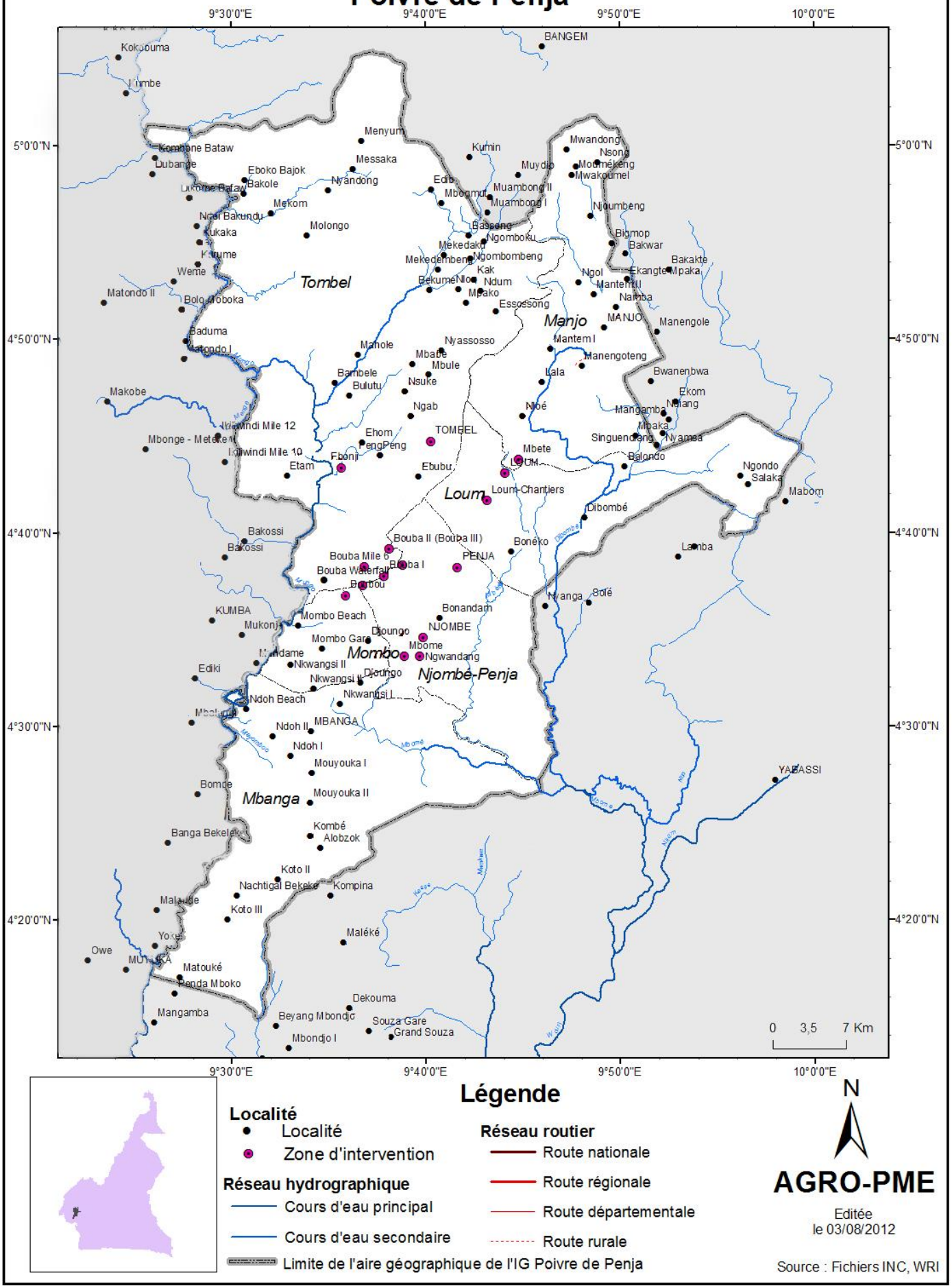
ANNEXE 4 :

EXEMPLES D'USAGE DE LA DENOMINATION « POIVRE DE PENJA »

ANNEXE 5 :

CARTE DE L'EXTENSION MAXIMALE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'IG « POIVRE DE PENJA »

Carte de l'aire géographique de l'IG Poivre de Penja



ANNEXE 6 :

ARRETE MINISTERIEL N° 029 PORTANT CREATION, ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DU COMITE NATIONAL DE PROMOTION ET DE COORDINATION DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES AU CAMEROUN (CONAPIG)

ANNEXE 7 :

DECISION MINISTERIELLE N° 00356 DU 9 AVRIL 2018 PORTANT COMPOSITION ET MODALITES DE FONCTIONNEMENT DE LA SOUS-COMMISSION TECHNIQUE DU CONTROLE EXTERNE

ANNEXE 8 :

FICHE DE CONTROLE EXTERNE DE LA PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DU

« POIVRE DE PENJA »

ANNEXE 9 :

LOGO COMMUN A L'IGP

« POIVRE DE PENJA »


PENJA
GROUPEMENT REPRESENTATIF I.G POIVRE DE PENJA
G.I PENJA'S PEPPER ASSOCIATION