



Poivre

Piper nigrum

- Plantes alimentaires
- Aromatiques et épices
- Poivres

Le **Poivrier noir** ou **Poivre noir** *Piper nigrum* est une liane de la famille des **Pipéracées** originaire de la côte littorale de Malabar, en Inde. Cette plante est cultivée dans la zone tropicale pour ses baies qui donnent une épice recherchée, le poivre.



Identité

Nom scientifique
Piper nigrum

Noms Kanak
--

Famille
Piperaceae

Autres noms communs
--

Statut Biogéographique
--

Origine géographique
--

Distribution géographique
--

Description

Type de plante
--

Durée de vie
--

Feuillage
--

Hauteur à maturité
--

Largeur à maturité
--

Système racinaire
--

Conduite culturale

Multiplication
--

Pollinisation
--

Où planter ?
--

Croissance
--

Type de sol
--

Entretien / Soins
--

Densité

Exposition au soleil
--

Productivité

Besoin en eau
● ● ● ● ● ●

Résistance à la sécheresse
☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Santé

Résistance aux ravageurs
● ● ● ● ● ●

Résistance aux maladies
● ● ● ● ● ●

Principaux ravageurs
--

Principales maladies
--

Usage & vertus

Alimentation
--

Vertus
--

Autre usage
--

Saisonnalité

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Floraison												
Fruits												
Taille												



Piper nigrum

Description

■ Caractéristiques du produit principal

: originaire de l'Inde, le poivre est une épice que l'on consomme en grains ou en poudre. Selon le stade de récolte et le mode de conditionnement, on obtient du grain noir, blanc, rouge ou vert. La plante se présente sous la forme d'une liane que l'on conduit sur tuteur (vivant ou non) en milieu semi ombragé.

■ **Critères de qualité** : parfum, arôme du produit frais et transformé, huile essentielle.

■ **Espèce** : *Piper nigrum* est conservé et multiplié à la Station de Pocquereux

■ **Potentiels de production** : 2 kg/liane à 5 ans.



Poivre

Faisabilité technique en Nouvelle Calédonie

■ **Zones de production à privilégier** : culture de semi ombrage nécessitant des sols riches en matière organique. Un climat contrasté alternant sécheresse et humidité favorise la floraison. Culture sur tuteur vivant possible.

■ **Producteurs ciblés** : groupement de petits producteurs.

■ **Saison de production** : août-novembre.

Contraintes de quarantaine

■ Aucun insecte ne semble d'importance quarantenaire.

Opportunités commerciales

■ **Marché local.**

■ **Partenaires possibles** : sociétés agroalimentaires.

■ **Marché export** : produit frais haut de gamme, transformation à haute valeur ajoutée.

■ **Transformation - conservation** : blanchi, vert, moulu, huile essentielle.



Grains de poivre noir

Mesures d'accompagnement

■ **Recherches** : itinéraire technique, transformation, conservation, conditionnement.

■ **Développement** : production de plants (boutures). Parcelles de démonstration dans le cadre de la production d'épices.

■ **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (frais et transformé).



Principaux atouts

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

Inconvénients

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

Germacrene D	11,01
Limonene	10,26
Beta-pinene	10,02
Alpha-phellandrene	8,56
Beta-caryophyllene	7,29
Alpha-pinene	6,40
Cis-beta-ocimene	3,19

Composition huile essentielle % MS

Quelques liens

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

