



Enjeux de la valorisation du poivre sauvage



Les signes de provenance et de qualité, une voie à explorer pour la valorisation durable du poivre sauvage à Madagascar



SIQOI: Pôle de compétence à vocation régionale dans le domaine de la Qualité et de l'Origine

La recherche autour du poivre sauvage/ tsiperifery:

Objectif général:

Accompagner l'émergence d'une filière durable d'exploitation du tsiperifery à Madagascar

Objectifs	Disciplines
Identifier	Biologie et écologie Génétique Chimie
Appuyer à la structuration de la filière	Génie des procédés Géographie Economie Droit
Palier à la raréfaction de la ressource: domestication	Agronomie, écologie, économie, génétique...



Tsiperifery, une épice prisée, une ressource en danger

Botanique, endémicité,
aire de répartition géographique/stock



Une forte demande sur le marché international...



« [...] son odeur évoque le poivre noir et le cubèbe avec **des notes boisées et terreuses** mais aussi des **notes fraîches d'agrumes** et de menthe. Son goût est **très frais et persistant**. Son piquant n'est pas **violent mais incisif et tenace**» (G. Vives, 2010)

« [...] Il est vite devenu **le chouchou des chefs.** » (Terre exotique)

Des usages traditionnels...

Culinaire: ingrédient du sakay

Thérapeutique

Culturels

Un poivre sauvage

Famille: PIPERACEAE

Genre: *Piper*

3 à 7 espèces

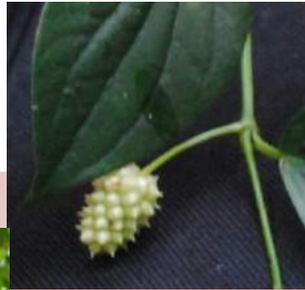
Tsiperifery, sakaiala,
tsimahalatsaka, sakarivonala, vahibe



tsiperifery



P. nigrum



P. capense



Diversité morphologique

Les feuilles



membraneuse

coriace

Les inflorescences: plantes dioïques



femelle



mâle

Diversité morphologique

La grappe



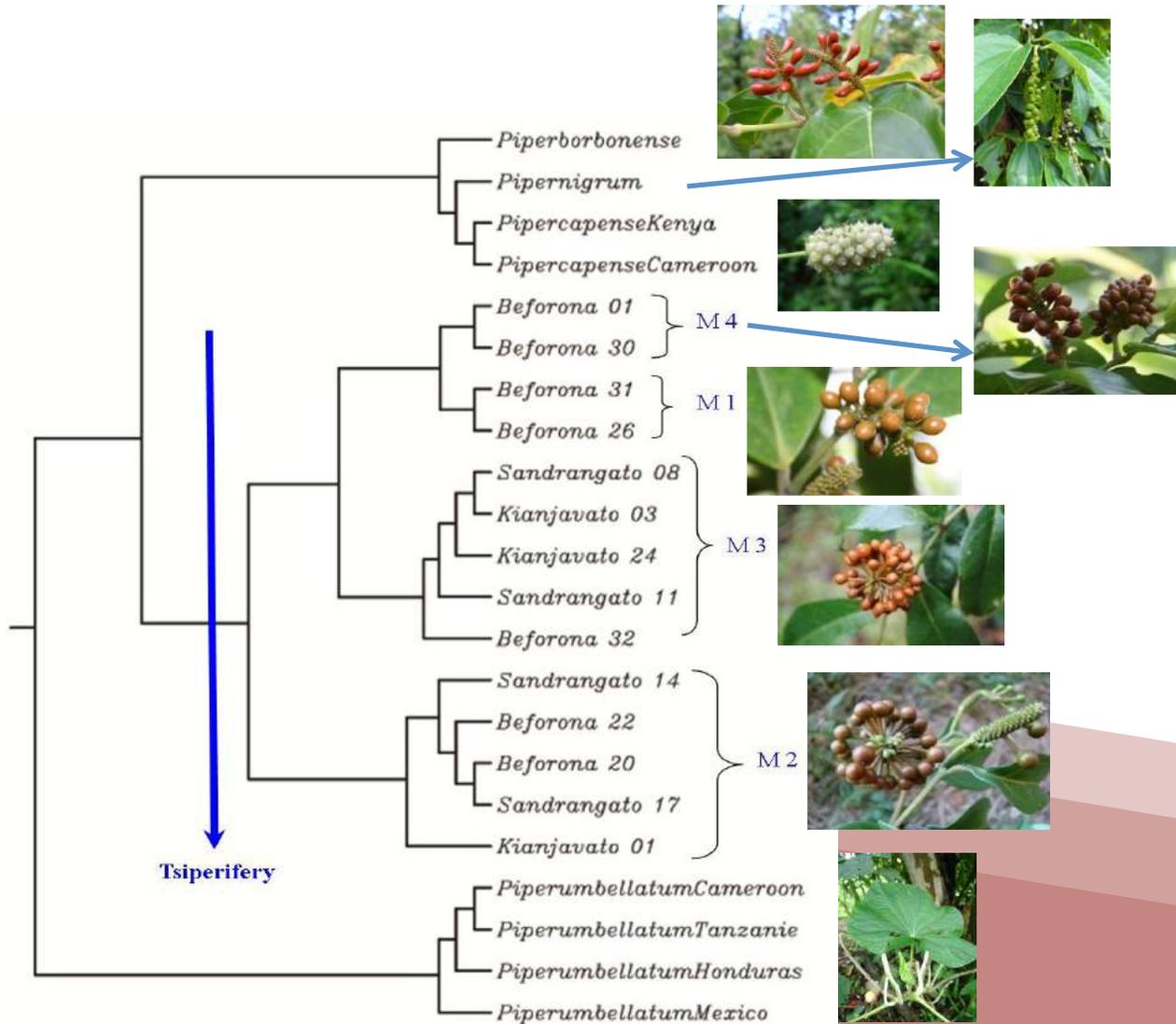
Petites baies



Grosses baies



Tsiperifery: endémique?



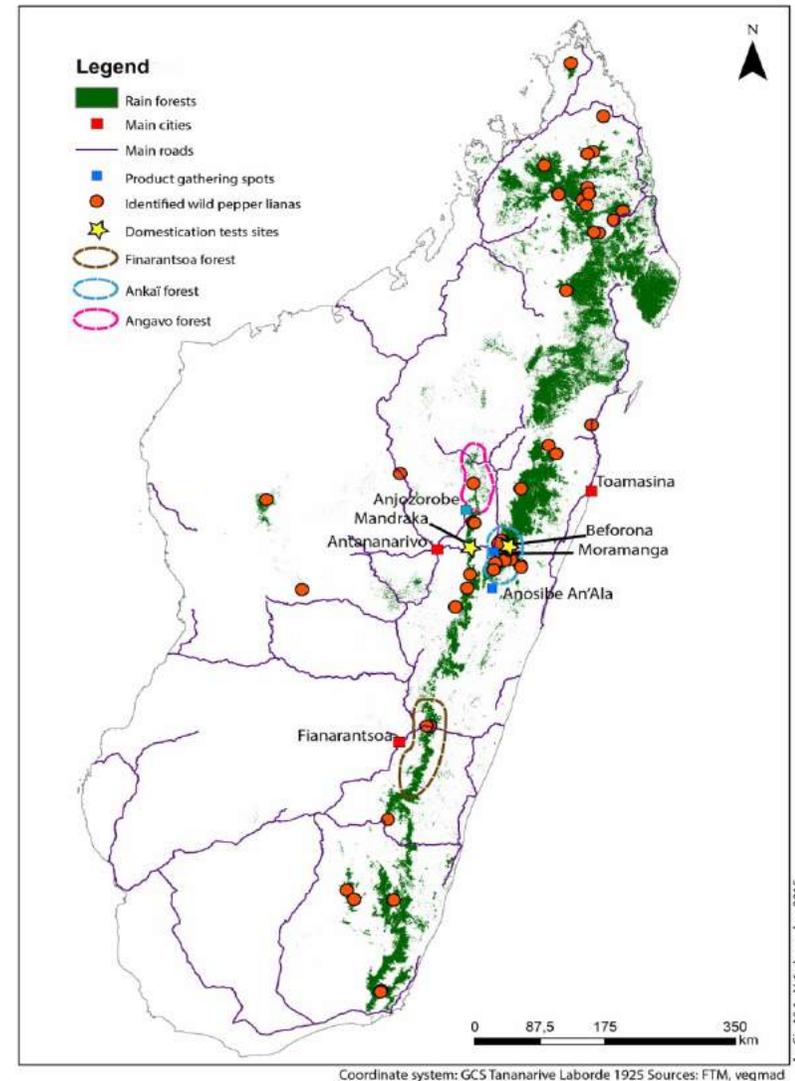
Tsiperifery ressemble morphologiquement à *P. borbonense* mais il en est génétiquement éloigné.

Tsiperifery endémique de Madagascar



Distribution

- Forêts humides orientales et centrales de Madagascar
- De Diego (au Nord) à Fort-Dauphin (au Sud), De Maroantsetra (littoral Est) à Belalimanga (moyen Ouest)
- De basse à haute altitude : Fort-Dauphin, Feneriv Est (littoral); Anjozorobe, Tsiacompaniry (> 1200m)



Une ressources en danger: menaces

- Méthode de cueillette destructrice: abattage de la liane avec le tuteur
- Une exploitation abusive? (25t / an), stock?
- Habitats naturels menacés: tavy, braconnage de bois d'œuvre, colonisation des bas fonds par des rizières



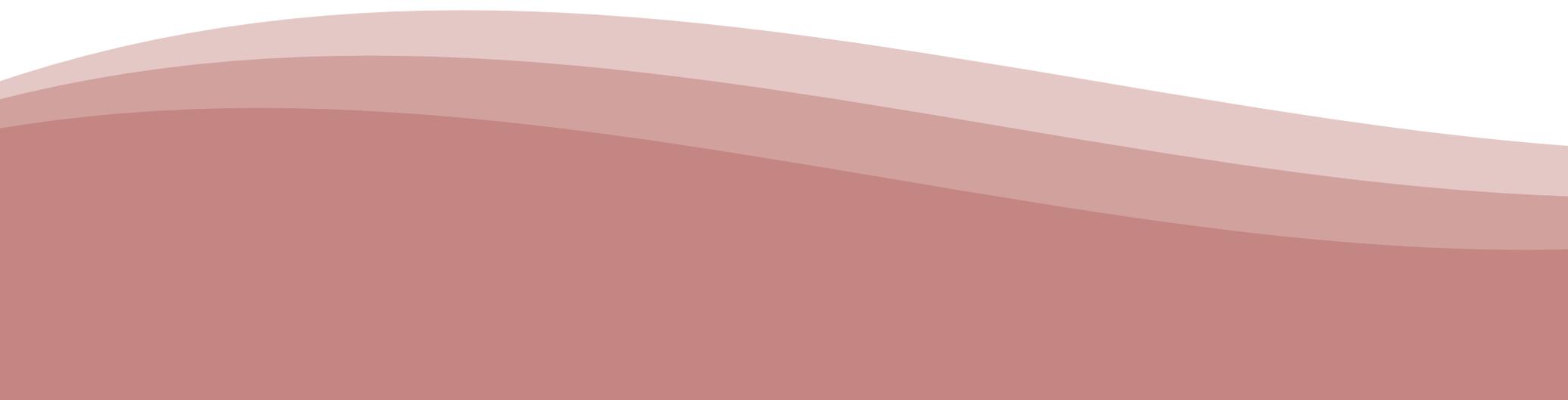
Raréfaction des pieds femelles > 10/ha en zone exploitée ; 79/ha en zone non exploitée

Difficulté d'approvisionnement pour les cueilleurs (passage de 1h à 6h de marche, voire plusieurs jours); pour les exportateurs (quantité et qualité)



Les signes de provenance et de qualité (SIQO)

Faisabilité et intérêt de la démarche



>>> Le réseau scientifique et technique des acteurs agroalimentaires de l'Océan Indien

Objectif: amélioration de la qualité des produits alimentaires de la région

50 partenaires

Missions:

- Accompagner l'émergence de filières durables et responsables
- Protéger les consommateurs
- Promouvoir les efforts des opérateurs

- **Action 1:** Etat des lieux des dispositifs réglementaires et de valorisation de chaque pays de la zone Océan Indien.
- **Action 2:** Améliorer la connaissance et renforcer les compétences des pays de la zone Océan Indien sur les dispositifs de valorisation.
- **Action 3: Identification et faisabilité d'un projet de valorisation pour la gestion durable du Poivre sauvage à Madagascar.**

La différenciation par la qualité: qualité générique/ qualité spécifique

La qualité générique **obligatoire**

Les instances internationales chargées de la sûreté alimentaire	Objectifs	Méthode	Marché
Le Codex alimentarius – un programme de la FAO et de l’OMS -	-protéger la santé des consommateurs - garantir la loyauté des pratiques commerciales	HACCP Hazard Analysis Critical Control Point : <i>défini, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments</i>	Européen
L’organisation internationale de la normalisation (ISO)	Fournir des « produits conformes » selon la définition de la qualité selon la norme ISO 9001:2000	ensemble de normes relatives à la gestion de la qualité qu’on appelle ISO 9001	considéré comme un gage de qualité dans le monde entier >>> facilite accès

La qualité spécifique: les SIQO, kezako?

- Une démarche **volontaire** portée par un collectif qui souhaite valoriser et défendre son produit
- Mettre en avant un avantage comparatif : tout ce qui distingue un produit d'un autre
- Se basent sur une réputation, un savoir-faire, une typicité, un terroir ...
- Garantie pour le consommateur: qualité, savoir-faire, protection de l'environnement, origine, terroir

Multiplicité des démarches de valorisation par SIQO

La législation *sui generis*

- L'Indication géographique (international)

Définie pas les ADPIC-OMC

- L'appellation d'origine (international)

Arrangement de Lisbonne -OMPI

- L'indication géographique protégée (européen)



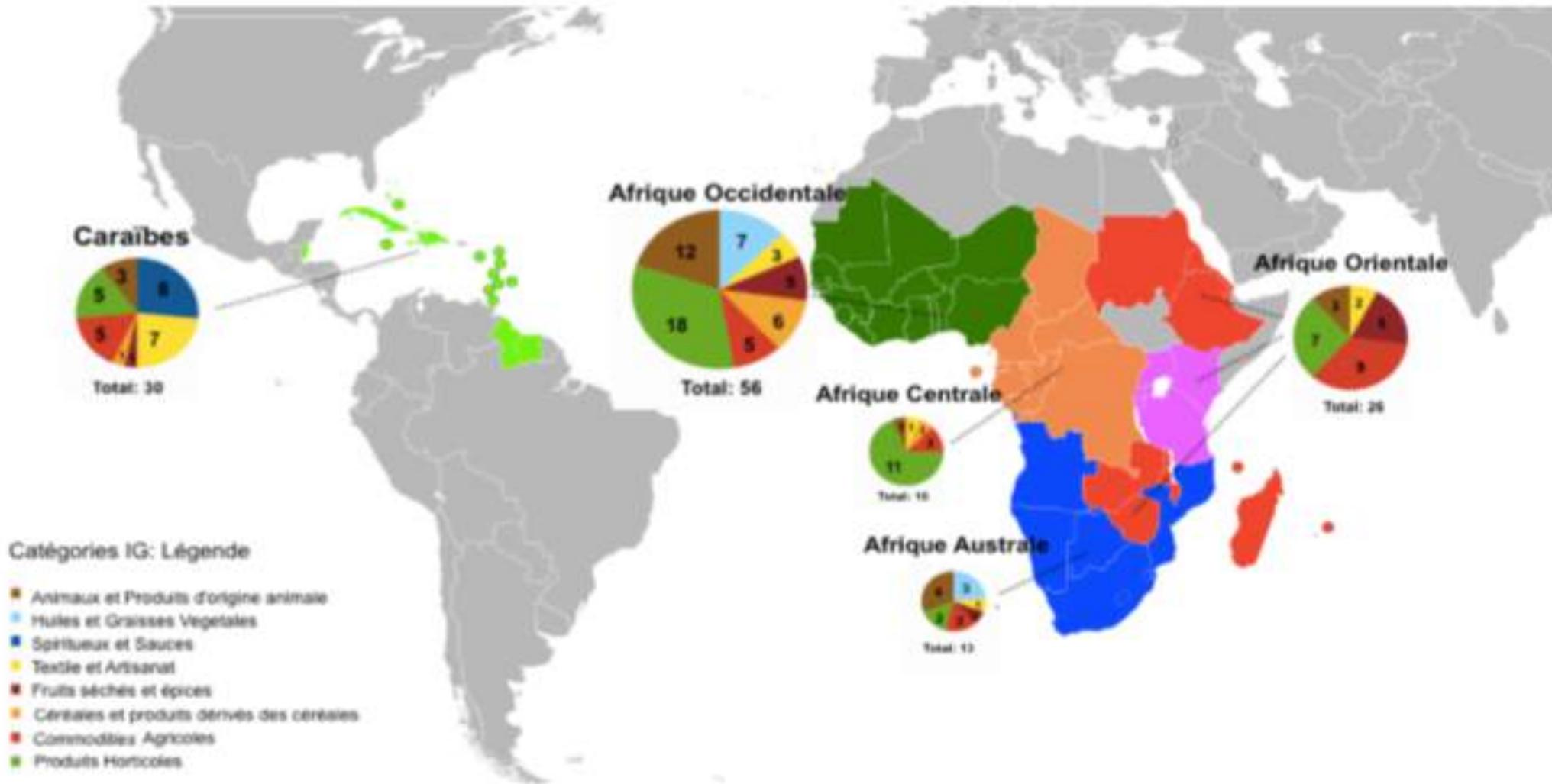
Le système du droit des marques

- La marque de certification



- La marque collective

Etat des lieux des démarches de valorisation dans les pays du sud (PDS)



Le recours aux signes de provenance et de qualité, un moteur de développement rural

- **Lutte contre la pauvreté:** *meilleure répartition de la valeur ajoutée*
- **Le développement des filières:** *accès à de nouveaux marchés, meilleur positionnement sur les marchés existants*
- **Les territoires ruraux (re)dynamisés** : *fixent production sur un territoire, maintient ou crée des emplois*
- **Les bénéfices sociaux:** *au sens strict et resserrent liens autour d'un objectif commun*
- **Les impacts environnementaux:** *diffusion de bonnes pratiques/ intérêt à préserver*

Conditions actuelles de mise en place des démarches de valorisation de la qualité spécifique/ mada

- Legislation sui generis IG en cours

- Le système du droit des marques:

Marque de certification / organismes privés

Marque collective/OMAPI

Instances

Textes

Protection

Niveau international

OMPI

Convention de Paris

Arrangement de Madrid

Protocole de Madrid

Niveau national

OMAPI

décret n°92-994

ordonnance n°89 019

Niveau local

Groupements

cahier des charges

Systeme international des marques – Procédure d'enregistrement

Arrangement de Madrid concernant l'enregistrement international des marques - 1891
Protocole relatif à l'Arrangement de Madrid - 1996



Marques (privées/commerciales, marques collectives...) et IG selon l'état de la législation de chacun des pays.

Application

- Formulaire de dépôt
- Règlement d'usage (le cas échéant)

Examen du dossier

- Rejet: Recours possibles
- **Acceptation**

Enregistrement

- Publication au journal officiel national (Gazette, JO,...)
- Période d'opposition (2 mois environ)
- Protection de la marque pour 10 ans

Identification et faisabilité d'un projet de valorisation:

Analyse des contraintes et des opportunités pour une gestion durable du Poivre sauvage à Madagascar via l'établissement d'un signe de provenance et de qualité



Objectifs du projet « faisabilité de la valorisation durable du PS par l'établissement d'un SIQO »:

- Collecter les informations
- Sensibiliser les acteurs, mesurer leur intérêt à s'investir
- Sélectionner les opérateurs
- Poser les bases de la création d'une organisation collective autour des démarches de valorisation par la qualité

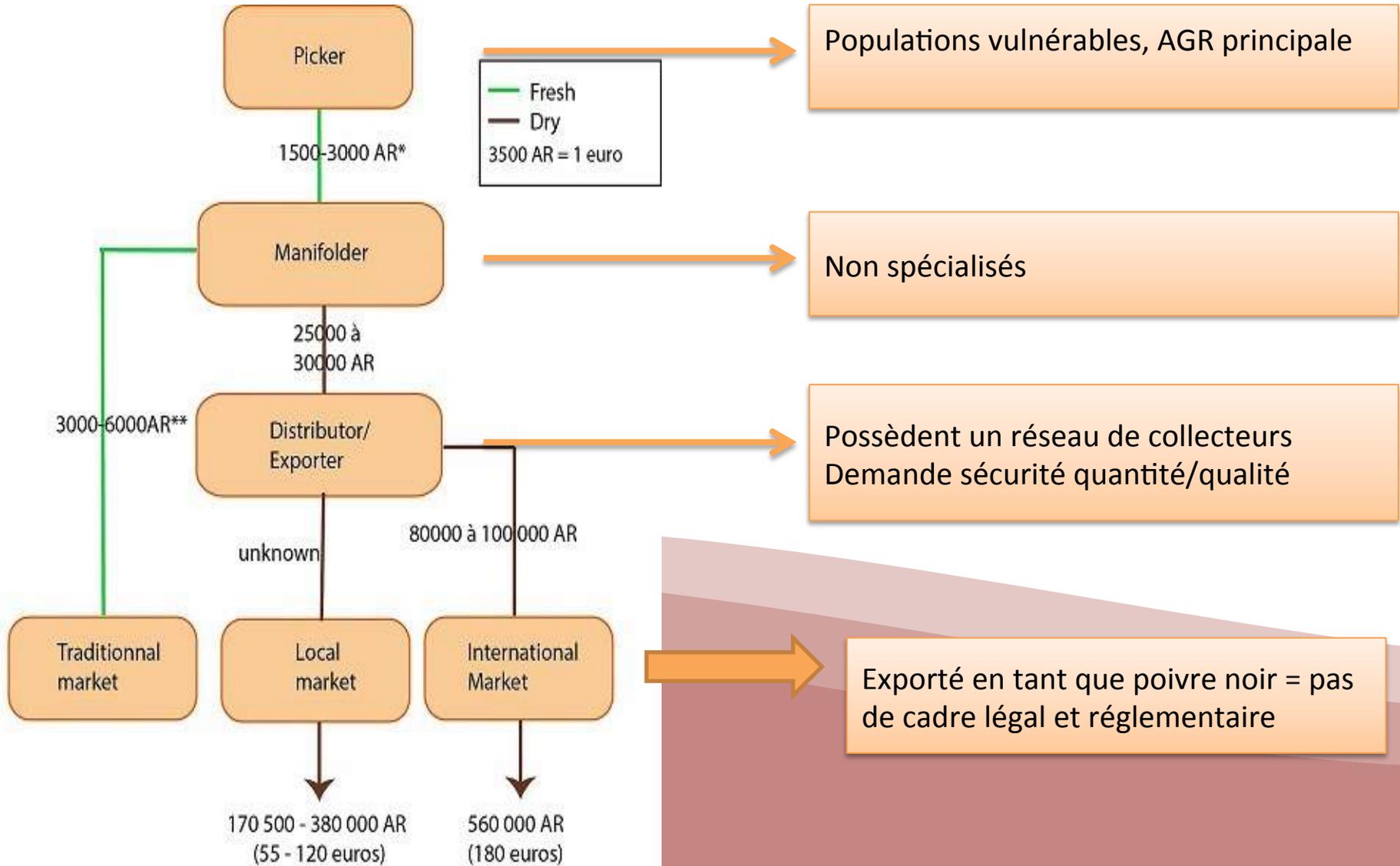


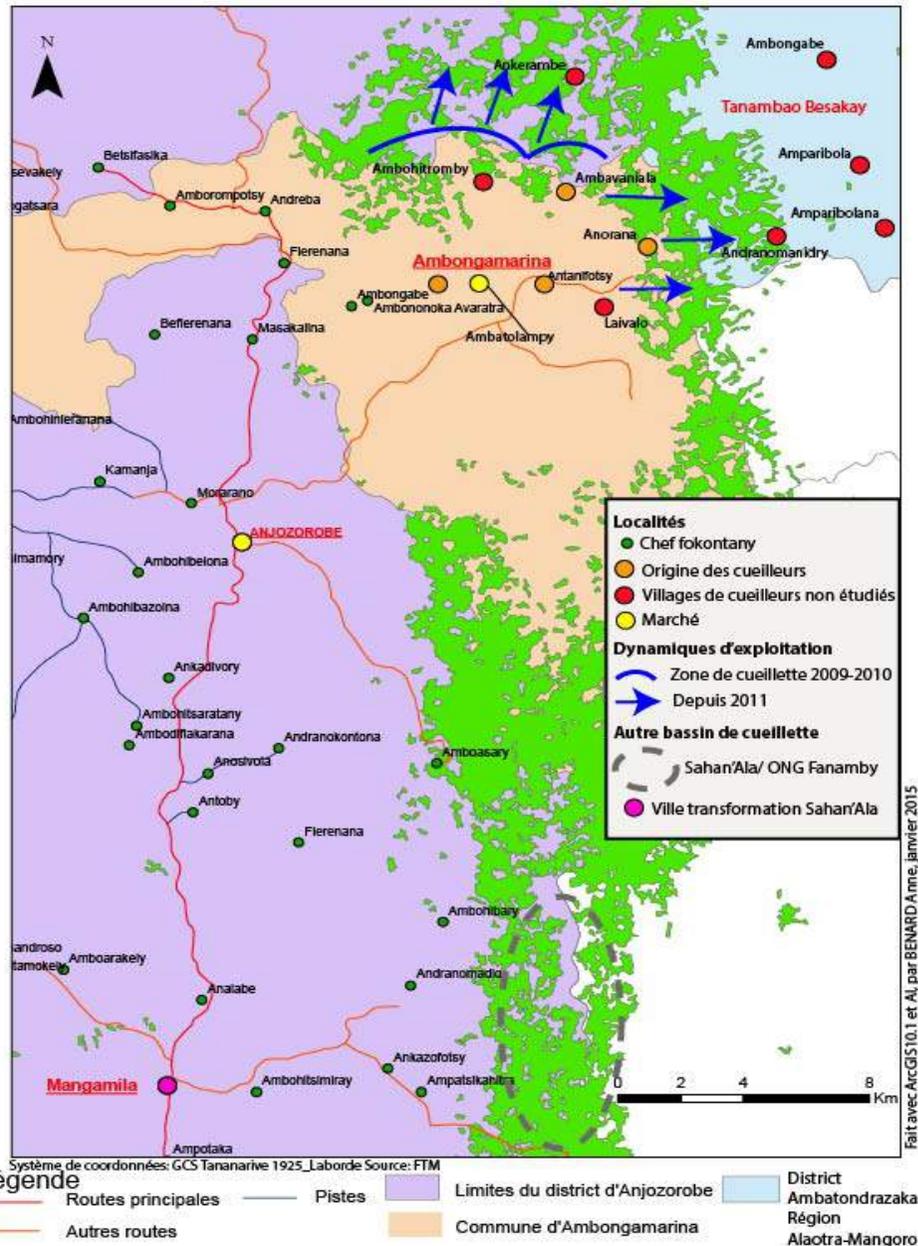
Le poivre sauvage, ou *Tsiperifery*, produit de terroir malagasy

Activités

- >> Sensibilisation aux menaces/ressource; à l'intérêt des SIQO
- >> 11 missions sur le terrain – Anjozorobe, Ambongamarina, 50 km au Nord de Tana
- >> 3 réunions paysannes
- >> identification des acteurs à impliquer dans la démarche au niveau local et national
- >> organisation d'une table ronde nationale

Analyse socio-économique de la filière





Le corridor de l'Angavo, premier bassin de collecte

De plus en plus de cueilleurs

5 exportateurs – qualité prisée (petites graines, goût plus piquant)

Quantité irrégulière:

- Raréfaction >> Avancement du front pionnier: de 2008 à 2015
- Variation annuelle et interannuelle de la production des lianes

Qualité disparate:

- Méthodes de traitements, hétérogénéité maturation, morphotypes, terroir?



Risques

Une stratégie de valorisation territoriale pour structurer la filière, préserver la ressource, contribuer au développement rural

Opportunités:

- l'état d'esprit des cueilleurs de la forêt d'Ambongamarina
- la présence des collecteurs résidant à Anjozorobe
- la soif de maximiser les gains et avantages tirés de la valorisation du Tsiperifery de manière durable et dans la perspective de préserver la NAP-AnjozorobeAngavo

Une réputation

Un goût original

Un produit rare



Une espèce endémique

Une AGR

Une démarche de certification de l'origine et de la qualité est susceptible de produire des **impacts économiques** (une meilleure répartition de la valeur ajoutée), **sociaux** (une meilleure considération des cueilleurs dans la filière) et **environnementaux** (préservation de la ressource et des écosystèmes) positifs sur les territoires considérés dans une perspective de développement durable

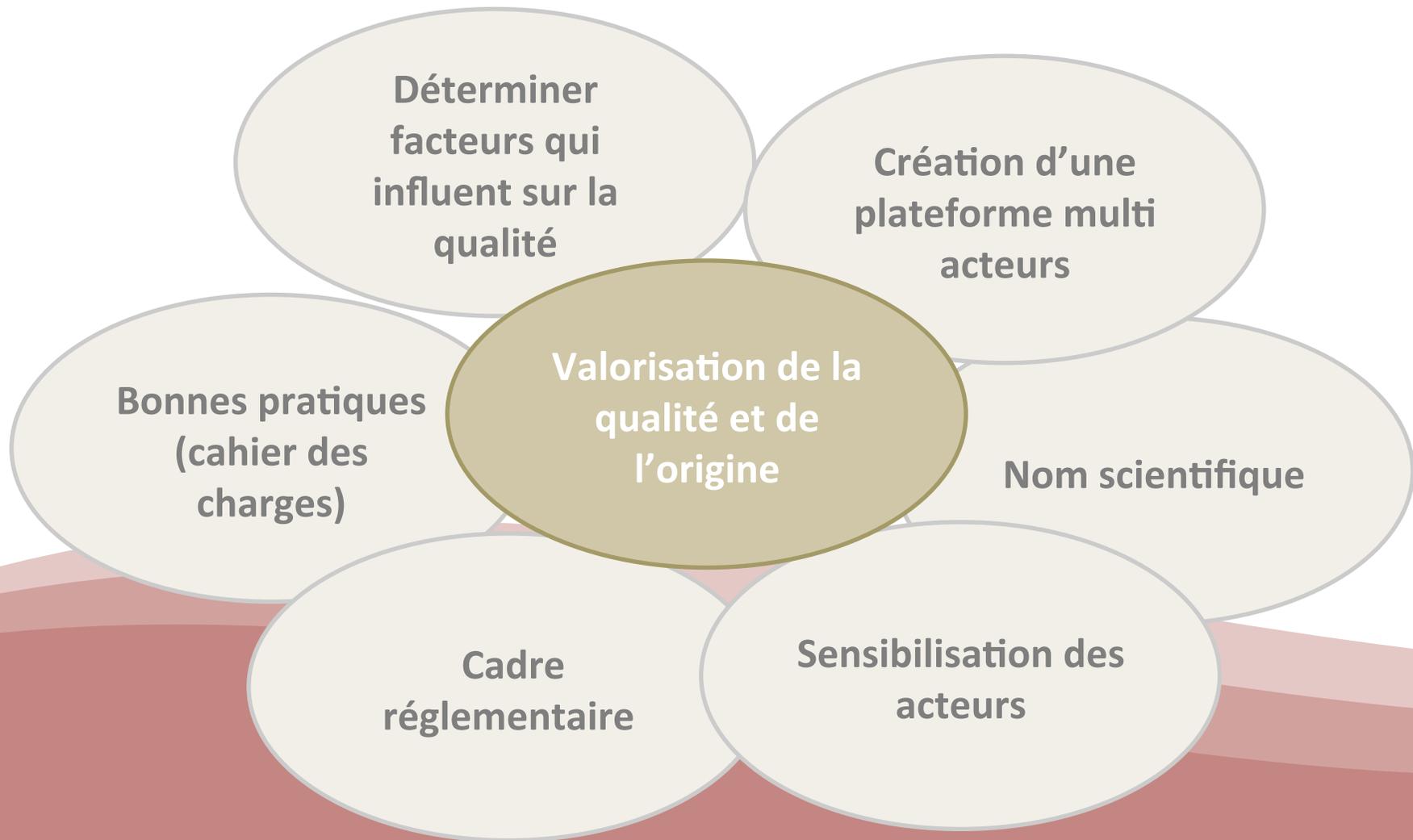
Organisation de la seconde table ronde nationale Poivre sauvage

Participants: opérateurs économiques, pouvoirs publics, chercheurs – près de 40 personnes

Temps forts :

- Diffusion des connaissances acquises et point sur les recherches en cours
- Discussion sur l'état de la filière et ses perspectives
- Analyse stratégique de la filière selon une matrice SWOT
- **Proposition d'un cadre logique pour la mise en place d'un système de maîtrise de la qualité du Tsiperifery**
- Elaboration d'une feuille de route pour la domestication du Tsiperifery
- Journée terrain (visites de la station expérimentale du Fofifa à Beforona et de la plantation de M. Ramaherison à la Mandraka).

Identification des objectifs à atteindre dans le cadre d'une démarche qualité/ origine



Merci de votre attention