



Royaume des Pays-Bas

ACMA2

Approche Communale pour le Marché Agricole - Phase 2

FICHE TECHNIQUE: TECHNOLOGIE DE PRODUCTION DU PIMENT SECHE



Matières premières et ingrédients

Pour produire du piment séché de bonne qualité, nous avons besoin du piment de forme allongée communément appelé «alloga » ou «tchobo », frais, de coloration rouge uniforme. Afin de conserver la couleur rouge-vive du piment au cours du processus de transformation, l'huile rouge est utilisée comme ingrédient lors du blanchiment. Cette Fiche a été validée par toutes les composantes nationales du monde agricole.

Matériel et équipements

Pour produire le piment séché nous avons besoin :

- Un plateau pour trier le piment.
- Une bassine pour laver le piment.
- Une marmite et un foyer pour le blanchiment du piment.
- Une passoire ou un panier pour l'égouttage.
- Une bâche (de préférence noire) et un séchoir solaire pour le séchage du piment.



Description des opérations unitaires

Le séchage du piment rouge se fait suivant les 7 étapes suivantes :

Etape 1 : triage du piment. Il consiste à séparer les piments mûrs et frais, de couleur rouge uniforme des piments pourris et de toutes autres impuretés solides (pierres, débris végétaux, etc).

Etape 2 : Lavage. Une fois triés, les piments sont lavés 2 à 3 fois successivement dans de l'eau po-

table afin de le débarrasser de la poussière et autres agents contaminants.

Etape 3 : Egouttage. Les piments lavés sont mis dans une passoire pendant 5 à 10 minutes afin d'éliminer une partie de l'eau de lavage restant encore sur la peau du piment.

Etape 4 : Préparation de l'eau de blanchiment. De l'eau à laquelle est ajoutée de l'huile rouge dans une proportion de 1 cuillère à soupe pour 1 L d'eau est mise dans une marmite et mis au feu. L'addition de l'huile rouge à l'eau de blanchiment permet de maintenir la couleur rouge brillant du piment.

Etape 5 : blanchiment. A l'ébullition de l'eau, les piments égouttés sont trempés dans l'eau pendant 2 minutes.

Etape 6 : Egouttage/pressage. Une fois blanchis, les piments sont à nouveau égouttés à l'aide d'une passoire pendant 5 à 10 min. Afin d'éviter que les graines de piment ne soient perdues au cours de la manipulation post-séchage, il est recommandé après égouttage de mettre les piments dans un sac, puis de les presser au moyen d'une pierre. Le pressage permet d'aplatir les piments, évitant de ce fait la perte des graines après séchage.

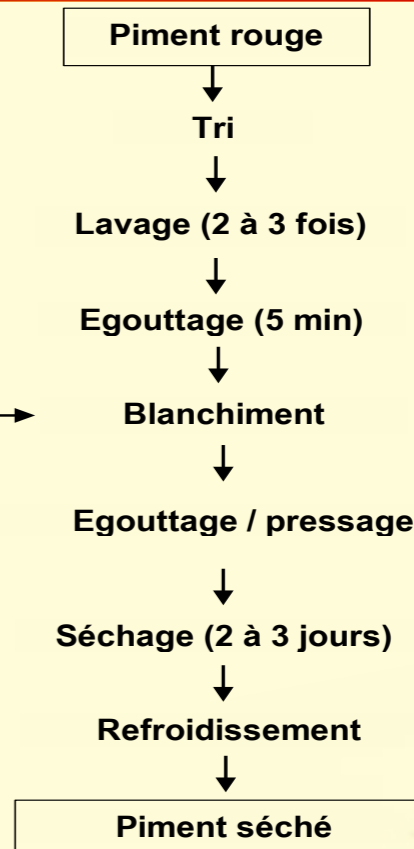
Etape 7: Séchage. Les piments égouttés sont disposés sur des bâches, puis déposés sur le séchoir solaire. Afin d'accélérer le séchage, il est recommandé de remuer de temps en temps les piments séchés. Dépendant des conditions atmosphériques (ensoleillement, humidité) le séchage peut durer 2 à 3 jours. Au cas où le séchage s'étend sur plus d'un jour, les piments en cours de séchage doivent être collectés en fin de journée dans un panier, puis stocké à l'abri afin d'éviter une prise d'humidité. Le piment une fois séché doit avoir une teneur en eau d'environ 8%.

Etape 8 : Conditionnement.

Une fois séché, le piment est laissé pour refroidissement puis conditionnés dans des emballages appropriés à l'abri de l'humidité.

*Diagramme technologique de production
du piment séché*

Préparation eau
de blanchiment



Quelques précautions à prendre pour le séchage du piment.

d'obtenir du piment de bonne qualité, il faut veiller à :


- **Qualité de la matière première** : ne choisir que les piments mûrs, sains et de coloration uniforme.
- **Hygiène du matériel** : nettoyer le matériel de transformation avant et après toute opération et les ranger soigneusement.
- **Hygiène de milieu** : Veiller à la propreté de l'atelier de transformation et de ses alentours.
- **Bonne hygiène corporelle** : se laver les mains à l'eau et au savon avant toute manipulation du piment. Il est recommandé l'usage de cache-nez, tablier, chapeau, gants et autres matériels de protection.
- L'application de la technologie de transformation décrite.

Aspect genre

En cultivant le piment, les femmes peuvent gagner de l'argent en relativement peu de temps. La technique de production de saumure de piment permet une meilleure commercialisation.

Contraintes basées sur le genre	Manifestations	Solutions préconisées
Manque d'information	Méconnaissance et faible intégration des bonnes pratiques de transformation	Sensibiliser les équipes de formations pour impliquer les femmes à ces activités Former sur les techniques de transformation en saumure de piment
Contraintes liées l'application des bonnes pratiques par les femmes	Les conditions à la transformation nécessitent des ressources financières	Accompagner avec les équipements adéquats pour le stockage





Contacts : Programme ACMA 2
IFDC-BENIN: Quartier Agbondjèdo c/1079
Face Complexe scolaire Baptiste, Cotonou, Bénin
Tel: (+229) 21 30 59 90 / (+229) 21 30 76 20
Chef Programme : cdangbegnon@ifdc.org;
www.ifdc.org/acma-BENIN/