



Royaume des Pays-Bas

ACMA2

Approche Communale pour le Marché Agricole - Phase 2

FICHE TECHNIQUE: STOCKAGE ET CONSERVATION DU PIMENT



1. Objectif

Mettre à la disposition des producteurs et des transformatrices des outils permettant un bon stockage du piment contre la chaleur, l'humidité, les insectes, les rongeurs et les moisissures. Le but final est de prolonger la durée de stockage du piment avant transformation afin d'obtenir des produits sains qui conservent toutes leurs qualités organoleptiques, nutritionnelles et marchandes. Cette Fiche a été validée par toutes les composantes nationales du monde agricole.

2. Notions de base et définition de concepts clés

- ☑ **Aire de séchage** : Espace délimité et aménagé, propre, servant au séchage d
- ☑ **stockage/Conservation**: Action de garder ou de stocker un produit de manière à le maintenir autant que possible dans le même état. La conservation du piment revient à stocker le piment de façon à ce que la quantité et la qualité demeure autant que possible intacte.
- ☑ **Dégât**: dommage, voire destruction, occasionné par les prédateurs dans un stock de denrées, ce sont des manifestations visibles
- ☑ **Facteurs abiotiques** : Élément non-vivant d'un écosystème ou d'un processus biologique (le climat, l'atmosphère par ex., l'eau, l'air, la terre, la température...)
- ☑ **Facteurs biotiques** : Ensemble des facteurs écologiques liés aux êtres vivants (Animaux, Plantes, Virus...)
- ☑ **FIFO**: terme anglo-saxon qui signifie les premiers produits conservés dans les structures de stockages doivent être les premiers à sortir en cas de vente ou de consommation (First In, First Out).
- ☑ **Hygiène** : Ensemble de mesures destinées à prévenir les [infections](#) et l'apparition de [maladies](#)

infectieuses

- ☑ **Insectes des stocks** : Insectes qui vivent, se nourrissent dans les denrées mises en conservation
- ☑ **Lutte curative** : Ensemble d'action qui permettent de se débarrasser des nuisibles déjà présent dans les produits stockés
- ☑ **Lutte préventive** : Ensemble des actions prises pour prévenir l'arrivée des nuisibles dans et sur les denrées stockées.
- ☑ **Moissure**: champignons qui se développent sur des substances et qui peuvent provoquer des problèmes de santé chez les personnes ou les animaux
- ☑ **Nuisibles des stocks** : Organisme dont tout ou partie des activités a des effets considérés comme nuisant à la qualité des récoltes stockés...)
- ☑ **Perte ou Dommage** : Les pertes de récolte ou dommages sont des dégâts exprimés en termes de pourcentage ou en terme monétaire.
- ☑ **Taux d'humidité** : Quantité de particules d'eau présent dans l'air ou dans les produits stockés.

3. Récolte, Conditionnement / Stockage et conservation du piment

En cultivant du piment, vous pouvez gagner de l'argent en relativement peu de temps. Mais à cause des mauvaises pratiques de récolte, de séchage et de stockage, vous perdrez beaucoup d'argent.

- ☑ Le piment peut être récolté à partir de trois (03) mois et peut durer six (06) mois en fonction de la disponibilité d'eau. Mais ce n'est pas tous les piments qui mûrissent au même moment.

- ☑ Eviter de mélanger des piments immatures jaunes avec des piments mûrs rouges. Ceci, peut affecter la qualité marchande du produit.
- ☑ Du piment récolté trop tard pourrait avoir des taches noires.
- ☑ Le piment mouillé dépose son essence sur vos mains dès que vous le saisissez.
- ☑ Du rocher ou des morceaux de tôle sont trop chauds pour sécher le piment. Le piment risque de s'assécher très vite et de perdre son arôme naturel.
- ☑ Sécher le piment sur des sacs plastiques favorise la pourriture.
- ☑ L'ennemi principal du piment en stockage est l'humidité car elle peut induire des moisissures et développer des produits toxiques appelés aflatoxine.
- ☑ **Les piments peuvent pourrir s'ils sont mal séchés**

On peut gagner de l'argent en vendant des piments séchés. Mais les piments peuvent pourrir s'ils sont récoltés trop tard ou s'ils ne sont pas bien séchés. Par temps humide, les gens ont du mal à sécher leurs piments. Les piments humides peuvent devenir moisis. Certaines moisissures produisent une toxine appelée aflatoxine.

- ☑ **Le séchoir solaire est plus rapide et plus propre**

Le séchoir solaire utilise la chaleur du soleil pour sécher les fruits et les légumes. Le piment séché dans un séchoir solaire reste rouge vif. Le piment sèche plus vite, alors il n'y a pas formation de moisissures. Les grillages retiennent les saletés. Les piments de bonne qualité se vendent plus cher. Le séchoir so-

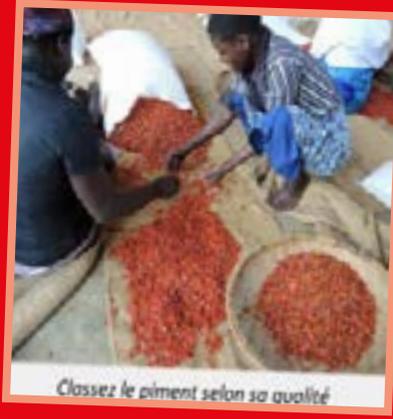


Photo 28 :
Récolte et conditionnement du piment

laire peut servir à sécher toutes sortes d'aliments, par ex., les épices, les légumes et les fruits.

☑ **Comment fabriquer et utiliser un séchoir solaire**

- Pour fabriquer un séchoir solaire, le cadre en bois doit être de la même taille que la feuille de métal galvanisée.
- Couvrez la feuille de métal d'une couche de peinture noire pour absorber plus de chaleur du soleil. Pour une feuille de métal de 3 m, vous pouvez utiliser 3 paires de pieds pour un support supplémentaire.
- Fabriquez un support permettant aux plateaux de glisser à 10 cm au-dessus du fond. Cela facilite la circulation de l'air au-dessus et en dessous des plateaux et un séchage uniforme des aliments.

- Faites deux portes sur le côté arrière pour faciliter l'entrée et la sortie des plateaux. Couvrez les cadres des plateaux avec du grillage pour que l'air souffle sur les aliments sur les deux côtés du plateau.

- Le plateau doit être incliné vers le haut.

- Couvrez le côté long et les portes avec une moustiquaire ; elle laisse passer l'air et mais retient la poussière et les insectes. Ajoutez une petite serrure pour garder les portes fermées.

- Couvrez le sommet et les deux côtés courts du séchoir avec du plastique transparent pour capter la chaleur du soleil.

- Placez votre séchoir au soleil. Étalez une fine couche de piments propres



Photo 29 :
Stockage et conditionnement du piment

sur les plateaux

et placez-les dans le séchoir. Mettez le séchoir à l'intérieur pendant les nuits froides, fa de quoi, la rosée se posera sur les fruits et de la moisissure pourrait se former.

- Au bout de deux jours, les piments seront suffisamment secs pour être emballés et stoc
Les piments bien séchés sont rouge vif.

☑ **Comment garder un piment de qualité ?**

Récoltez le piment pendant des jours ensoleillés et après que la rosée s'est asséchée.

Séchez le piment pendant 4 à 10 jours sur une natte placée sur une plateforme ou des supports de bois.

Remuez le piment chaque heure pour qu'il sèche de façon uniforme.

Si le piment n'est pas bien séché en journée, laissez le passer la nuit toujours étalé sur la même natte mais pas sous la rosée.

Classez les piments pour vous assurer qu'ils ont la même taille et couleur.

Entreposez le piment dans des sacs de jute puis disposez-les à des endroits secs, ombrageux et ventilés. Placez les sacs sur des palettes.



Le piment stocké dans des sacs de jute peut respirer et développera moins de moisissures

Photo 30 :
Entreposage du piment

4. Aspect genre

En cultivant le piment, les femmes peuvent gagner de l'argent en relativement peu de temps. Mais à cause des mauvaises pratiques de récolte, de séchage et de stockage, elles perdent beaucoup d'argent.

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

5. References Bibliographiques

Chabvuta, T., G. McLean, L. Luhanga & M. Ndipita ; (2013), Récolte, séchage et stockage du piment NAS-FAM and DAES. Pp.

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/