Les Cahiers d'Outre-Mer

Revue de géographie de Bordeaux

273 | Janvier-Juin

Coexistence des mondes ruraux et des agricultures

Développer la filière ti piment de l'île Rodrigues

Contraintes et opportunités d'une valorisation par la qualité liée à l'origine dans l'océan Indien

Developping the value chain of Rodriguan small chilli. Opportunities and obstacles to an improved marketing through quality linked to geographical origin in the Indian Ocean

Grâce Joffre, Marion Le Moal, Jérôme Minier, Olivier Grosse, Frédéric Descroix, Michel Roux-Cuvelier, Céline Peres, Jean-Paul Danflous, Camille Séraphin, Julie Gourlay et Vincent Porphyre

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/com/7735>

DOI : 10.4000/com.7735

ISSN : 1961-8603

Éditeur

Presses universitaires de Bordeaux

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2016

Pagination : 195-218

ISBN : 979-10-300-0065-8

ISSN : 0373-5834

Référence électronique

Grâce Joffre, Marion Le Moal, Jérôme Minier, Olivier Grosse, Frédéric Descroix, Michel Roux-Cuvelier, Céline Peres, Jean-Paul Danflous, Camille Séraphin, Julie Gourlay et Vincent Porphyre, « Développer la filière ti piment de l'île Rodrigues », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 273 | Janvier-Juin, mis en ligne le 01 janvier 2019, consulté le 06 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/com/7735> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/com.7735>

Développer la filière ti piment de l'île Rodrigues

Contraintes et opportunités d'une valorisation par la qualité liée à l'origine dans l'océan Indien

Grâce Joffre¹, Marion Le Moal^{2,3}, Jérôme Minier⁴,
Olivier Grosse¹, Frédéric Descroix⁴, Michel Roux-Cuvelier⁵,
Céline Peres², Jean-Paul Danflous⁶, Camille Séraphin⁷,
Julie Gourlay⁸, Vincent Porphyre^{2,1}

Introduction

District autonome de la République de Maurice, Rodrigues est une île volcanique située à 560 km, au milieu de l'océan Indien (fig. 1). Avec sa taille « confetti » (109 km², ≈40 000 habitants), son isolement géographique et son relief très accidenté (pentes de 20 % et plus sur les 2/3 des terres) (Govinden *et al.*, 1996) soumis à une forte érosion, elle semble cumuler de sérieux

1. (1) École supérieure d'agro-développement international (Istom), 32, boulevard du Port, 95094 Cergy-Pontoise cedex ; méls : G.Joffre@istom.net, oli.grosse@gmail.com

(2) Centre international en recherche agronomique pour le développement (Cirad), UMR 112 Selmet Systèmes d'élevage méditerranéens et tropicaux, Station Ligne-Paradis, 7, chemin de l'IRAT, F-97410 Saint-Pierre de la Réunion ; méls : vincent.porphyre@cirad.fr, celine.peres@gmail.com

(3) France Volontaire International

(4) Cirad, UMR Qualisud, Station Ligne-Paradis, 7, chemin de l'IRAT, F-97410 Saint-Pierre de la Réunion, méls : jerome.minier@cirad.fr, frederic.descroix@cirad.fr

(5) Cirad, UMR PVBMT, Plate-forme de protection des plantes, 7, chemin de l'IRAT, F-97410 Saint-Pierre de la Réunion, mél : michel.roux-cuvelier@cirad.fr

(6) Cirad, UMR Innovation, Campus Lavalette – TA-85/15 – 73, rue J.F. Breton - 34398 Montpellier Cedex 5, mél : jean-paul.danflous@cirad.fr

(7) Passion Produit, 19, rue Fangourin, 97 424 Le Piton Saint Leu La Réunion, mél : contact@passionproduit.re

(8) Institut de la Qualité et de l'Agroécologie (Iquae), 1, chemin de l'Irfa, Bassin Martin, F-97410 Saint-Pierre de la Réunion, mél : gourlay.irqua@gmail.com

handicaps dans un monde aujourd'hui globalisé. Rodrigues produit peu de richesses et son économie reste extrêmement dépendante de Maurice, d'où son surnom de « Cendrillon des Mascareignes ».

Source : David Chevassus, Cirad, 2016

Figure 1 - Localisation de l'île Rodrigues dans l'océan Indien

Ceci étant dit, ces handicaps ne constitueraient-ils pas simultanément (et paradoxalement) des atouts, atouts à l'origine de spécificités qui font la réputation de l'île au sein de l'archipel des Mascareignes ? En serait pour preuve le riche patrimoine culinaire de Rodrigues mêlant, pour les plus connus, miels, haricots, charcuteries, limes, poulpes et piments. La forte insularité de Rodrigues a ainsi contribué à limiter les échanges de matériel biologique avec d'autres territoires et à une adaptation spécifique des cultures à son terroir. Forts d'un patrimoine culturel distinct, les Rodriguais mettent en valeur et associent ces produits dans des condiments typiques.

Le gouvernement régional cherche à valoriser les spécialités de Rodrigues, de façon à dynamiser une économie très dépendante du secteur primaire (agriculture, pêche, artisanat) tout en tirant parti de l'ouverture de l'île au tourisme (Assemblée régionale de Rodrigues, 2005). À l'image de nombreuses marges du monde aux faibles avantages comparatifs, Rodrigues pourrait en effet trouver intérêt à promouvoir certains éléments de son patrimoine culinaire dont la réputation est liée à l'origine géographique. Le but est connu : améliorer le revenu des paysans et des transformateurs artisans « en sécurisant la valeur ajoutée du produit qui doit être suffisamment rémunératrice pour couvrir les coûts de production spécifiques liés au respect de modes de production traditionnels » (Marie-Vivien, 2012 : 12).

Parmi les productions envisagées, figure le ti piment, variété typique de l'île (i) réputée pour son fort piquant et son arôme spécifique et (ii) insérée dans une filière de production et de valorisation locale des piments rodriguais. Deux études conduites en 2011 sur le sujet (Descroix, 2011 ; Roux-Cuvelier, 2011) relevaient pourtant les difficultés liées à la valorisation de cette production : attributs de qualité insuffisamment définis, maîtrise approximative de l'itinéraire technique, organisation informelle de la filière et opportunités de débouchés mal renseignées. Une récente étude de marché (Passion Produit, 2015) a pour sa part confirmé la réputation des condiments à base de piment rodriguais auprès de consommateurs mauriciens sensibles à leur typicité et à leur caractère artisanal, tout en soulignant une demande insatisfaite et une recherche de garanties quant à la qualité.

Le présent article rend compte des résultats d'une étude menée entre avril et septembre 2015 (Joffre, 2015), étude qui conjugait deux objectifs posés à partir des travaux précédemment cités. Le premier visait à définir les attributs de qualité du ti piment, le second avait pour but d'inventorier et d'interpréter les représentations et pratiques dont ce piment fait l'objet de la part des acteurs de la filière. Dans une première partie de l'article, sont brièvement décrites (i) les caractéristiques du ti piment et les difficultés à le distinguer aujourd'hui d'autres variétés (ii) et la méthodologie employée pour atteindre les deux objectifs mentionnés ci-dessus. La seconde partie présente les résultats de l'étude, résultats qui sont ensuite discutés dans une troisième partie. La discussion aborde plus particulièrement les conditions d'une valorisation accrue par la qualité liée à l'origine qui pourrait contribuer à la promotion de l'identité culinaire de l'île (notamment auprès des consommateurs mauriciens et des touristes) et au développement de la filière piment, au bénéfice des producteurs et des artisans transformateurs rodriguais.

Contextualisation de l'étude et méthodologie

I - Le ti piment : éléments de caractérisation et place à Rodrigues

Le ti piment est une variété de petite taille appartenant à l'espèce *Capsicum frutescens*, donc apparenté aux piments de Cayenne et piment oiseau (ann. 1). C'est un arbrisseau bisannuel dont les fruits à maturité sont fins, allongés et de quelques centimètres tout au plus. Certains fruits présentent un aspect légèrement crochu ou en « bec de toucan » qui serait caractéristique mais pas omniprésent au sein d'un même plant. Le piment est principalement cultivé dans l'est et dans l'ouest de l'île (fig. 2). On le retrouve fréquemment dans

les jardins familiaux (pieds isolés) ou occupant des surfaces (monoculture de quelques dizaines à centaines de plants) de quelques m² à ½ ha (Roux-Cuvelier, 2011). Les petits piments sont commercialisés entiers en pickles alors que les gros piments sont broyés avec d'autres épices et fruits en condiment (Descroix, 2011).

Figure 2 - Carte illustrative de la distribution de la production de ti piment à Rodrigues en 2015

Jusque dans les années 1960, le ti piment se développait spontanément dans les friches et les espaces boisés de Rodrigues. Le recul de ces zones (en raison du développement de l'agriculture vivrière puis d'une importante période de sécheresse au cours des années 1970), conjugué à l'importation de piments étrangers, a toutefois causé à la fois la raréfaction de cette variété et son hybridation avec d'autres de petite taille, plus rondes, droites ou allongées (Descroix, 2011). Malgré le vaste éventail de piments aujourd'hui cultivés sur l'île, le ti piment reste pourtant très recherché car considéré comme le plus piquant et parfumé. Les piments les plus petits sont les plus recherchés car réputés meilleurs. Mais la difficulté d'identifier rapidement, simplement et sans ambiguïté le ti piment authentique conduit toutefois à des abus d'appellation par certains vendeurs et clients et à sa coexistence avec d'autres variétés au sein des mêmes parcelles, menaçant davantage encore sa typicité (Roux-Cuvelier, 2011).

II - Méthodologie de l'étude des attributs de typicité du ti piment

Pour répondre au premier objectif de l'étude, deux types d'outils méthodologiques ont été employés de façon à cerner les attributs de qualité du ti piment et mieux le distinguer d'autres variétés de l'île dont il est très proche : des tests sensoriels hédoniques d'une part, et une détermination physico-chimique de la teneur en capsaïcine du ti piment d'autre part.

1 - Tests sensoriels hédoniques

Les tests sensoriels hédoniques visent à confirmer l'intérêt des consommateurs pour le ti piment vis-à-vis du piment de petite taille croisé. Pour ce faire, les testeurs sont invités à indiquer leur préférence ou l'impossibilité de distinguer les échantillons les uns des autres. Deux séries de test ont été réalisées, portant sur du piment frais pour la première et du piment confit pour la seconde. Les piments frais ont été récoltés au sein de la même exploitation au même moment, triés en fonction de leur aspect puis broyés afin de constituer deux échantillons les plus homogènes possible. De même, les piments confits ont été fournis par une même transformatrice à partir de piments provenant de sa propre exploitation. Selon la SFAS (société française d'analyse sensorielle), un panel minimum de 60 testeurs est requis. Ceci étant, seuls 38 testeurs ont été interrogés sur le piment frais à cause d'une détérioration prématurée des piments et de l'impossibilité de se procurer un lot identique. Les conditions des tests étaient les suivantes : 1) sélection aléatoire des testeurs en situation réelle (restaurants locaux), faute de locaux d'analyse sensorielle dédiés à Rodrigues, 2) présentation en ordre aléatoire des échantillons avec un étiquetage neutre à 3 chiffres à chaque testeur, 3) prise de pain neutre, d'eau et attente entre chaque test. Conformément aux recommandations de la bibliographie, il n'avait pas été prévu d'interroger les testeurs sur la nature de la différence perçue. Mais la totalité des premiers testeurs ayant indiqué une différence de piquant évidente entre les échantillons, la question a été posée à tout le panel.

2 - Mesure physico-chimique de la force du ti piment

La détermination physico-chimique de la teneur en capsaïcine du ti piment (teneur comparée aux autres variétés de l'île) a été motivée par le souci de corroborer les discours entendus sur le piquant intense du ti piment (qui en ferait son principal intérêt, et un signe distinctif). Elle a été menée par chromatographie en phase liquide à haute performance (HPLC). Sept échantillons de piment ont été triés selon quatre phénotypes différents, pour

comparaison : ti piment (< 15 mm, pointe recourbée), piment de petite taille (15-25 mm, plus droit), piment moyen (ovoïde ou en cône droit) et gros piment crochu (> 50 mm). Le piment est broyé à l'azote liquide, 1 g dilué dans 20 ml d'éthanol 80 %, mis au bain à ultrason, filtré et centrifugé jusqu'à obtenir 2 ml de solution translucide dans le vial à HPLC. La phase mobile utilisée est un mélange (35 % méthanol/65 % H₂O) et la détection a lieu par spectrophotométrie d'absorption, le pic d'absorption de la capsaïcine étant à $\lambda = 200$ nm. Une gamme étalon est préparée à partir de capsaïcine pure pour déterminer la teneur des échantillons en fonction de leur absorption.

3 - Étude de la filière

Pour répondre au deuxième objectif de l'étude (saisir les représentations et les pratiques dont le ti piment fait l'objet de la part des différents acteurs concernés), une approche filière a été mobilisée. Le choix de cette approche tient à la grille de lecture qu'elle propose des différents groupes d'acteurs (et de leurs stratégies), en fonction de leurs ressources disponibles (matériels, financiers, humains), objectifs et rôles au sein de la filière. L'approche était donc essentiellement qualitative, orientée vers la confrontation des discours et l'appréhension de la diversité la plus large possible des pratiques existantes. Pour ce faire, une typologie d'acteurs a été élaborée à partir d'un échantillonnage raisonné et de données collectées lors d'entretiens globaux et de questionnaires construits en complément sur des aspects particuliers tels que la gestion de la qualité. De tous les acteurs rencontrés (106 au total), seuls les producteurs ont fait l'objet d'un relevé systématique d'indicateurs afin d'obtenir des statistiques descriptives de l'échantillon.

En revanche, l'étude financière et économique des agents, propre à une étude filière complète, n'a pas été réalisée faute de temps, ce qui constitue une des principales limites de l'étude et un axe majeur à approfondir pour proposer des investissements viables.

Résultats :

III - Une typicité confirmée mais questionnée par des pratiques hétérogènes

1 - Des pistes de typicité à approfondir

Les consommateurs ont, majoritairement, distingué le ti piment frais des autres variétés (tabl. 1). Selon 82 % des testeurs du premier panel, il est plus fort. Pour certains (qui se désignent comme connaisseurs), il apparaît plus parfumé et moins amer. Seule la moitié des testeurs le préfèrent, l'autre moitié le trouvant au contraire trop fort. Les testeurs n'ayant exprimé aucune préférence trouvaient les échantillons trop forts, et étaient donc incapables de les distinguer. Dans le cas du piment confit dans le vinaigre, la distinction est plus difficile à repérer : 46 % seulement des testeurs trouvent le ti piment plus fort. Il semble que le vinaigre masque, au moins en partie, piquant et goût du piment. Ceci étant dit, moins fort, il devient accessible à une clientèle plus large.

Panel	Résultats des tests	Ti piment préféré	Ti piment plus fort	Aucune préférence/différence
38	Piment frais	53 %	82 %	5 %
60	Piment confit	50 %	46 %	27 %

Tableau 1 - Synthèse des résultats de l'évaluation hédonique

Ces résultats constituent une première piste de distinction sensorielle des piments. Pour autant, ils gagneraient à être étoffés sur la base d'un échantillon de testeurs plus large et plus représentatif de la population mauricienne. L'étude du profil sensoriel du ti piment, menée auprès d'un panel d'experts, permettrait par ailleurs d'affiner la caractérisation de son intérêt gustatif. Enfin, soulignons que ces résultats interrogent l'intérêt de segmenter l'offre en fonction des variétés, les amateurs de piment n'ayant logiquement pas tous les mêmes attentes.

Les résultats du test portant sur la teneur en capsaïcine du piment (Minier et Le Moal, 2015) confirment quant à eux le discours dominant entendu au sein de la filière : les piments les plus petits seraient les plus piquants (tabl. 2).

Type de piment	Ti piment	Piment de petite taille	Piment moyen ovoïde	Gros piment crochu
Teneur en capsaïcine (µg/g de piment frais)	1 141	1 074	845	205
Rang échelle de Scoville	8	8	7	6
% moyen de matière sèche (MS) dans le piment frais (calcul)	23	20	25	14
Teneur en capsaïcine (µg/g de MS) (calcul)	4 862	5 601	3 584	1 544

Tableau 2 - Analyse de la teneur en capsaïcine de quatre phénotypes de piments rodriguais

Relevons d’abord ce qui pourrait apparaître pour certains comme un paradoxe : alors que le ti piment frais contient un peu plus de capsaïcine que les autres piments de petite taille, légèrement plus longs et droits (fig. 3), l’inverse est constaté lorsque la teneur en capsaïcine est rapportée à l’unité de matière sèche.

En fait, ces écarts ne seraient pas assez significatifs pour que la différence entre ti piment et autres piments de petite taille soit perceptible au goût. C’est du reste ce qu’indique la classification des types de piments selon l’échelle de Scoville² (tabl. 2) : ti piment et autres piments de petite taille occupent en effet tous deux le rang 8, sur 10, de cette échelle (appréciation de la force : torride). On ne peut donc pas, à ce stade, confirmer les résultats de l’évaluation hédonique. Pour aller plus loin, il conviendrait de reconduire cette étude sur un nombre supérieur d’échantillons, avec cinq répétitions (Minier et Le Moal, 2015). Insistons également sur l’importance de (i) sélectionner, lors de l’échantillonnage, le ti piment authentique (entendre : collecter les échantillons au sein d’exploitations ayant effectivement planté la souche pure

2. L’échelle de Scoville est une échelle de mesure de la force des piments. Pour établir un classement, chaque type de piment est réduit en purée et mélangé avec de l’eau sucrée. Tant que la sensation de brûlure subsiste, la dilution est augmentée. La force de chaque type de piment est alors mesurée en fonction de la quantité de solution sucrée qu’il convient d’ajouter pour finalement faire disparaître la sensation de brûlure (Minier et Le Moal, 2015).

de ti piment) et (ii) stocker les lots séparément de façon à éviter les transferts de capsaïcine par frottement.

Source : Minier et Le Moal, 2015

Figure 3 - Comparaison visuelle du ti piment avec les autres variétés de petite taille

2 - Des dynamiques de valorisation contrastées et limitées

Si parmi les anciennes générations et les amateurs on déplore la raréfaction du ti piment, les nouvelles générations ne l'ont pas connu et ne s'y connaissent pas forcément, d'autant plus que le piment fort rebute beaucoup de Rodriguais. Ainsi, alors que des piments de phénotypes similaires coexistent sur l'île, les différents acteurs de la filière et leur clientèle ne partagent pas les mêmes représentations du ti piment ni les mêmes usages (Joffre, 2015).

À l'échelle de la production, diverses variétés de piments sont associées (pour diverses raisons) au sein de la même parcelle, entraînant ce faisant des risques d'hybridations³. Si les producteurs cherchent à sélectionner les piments les plus petits possible (65 % des enquêtés), mieux rémunérés, ils acquièrent leurs semences ou des plantules chez leurs voisins et les renouvellent eux-mêmes (90 %). À la récolte, les piments sont surtout triés par stade de maturité (47 %), les verts étant plus appréciés. Il y a peu d'intérêt économique à trier les piments de petite taille en fonction de leur calibre ou de leur morphologie car seuls certains consommateurs y sont sensibles. Si 23 % des enquêtés distinguent au moins deux catégories, la majorité d'entre eux se contentent de vendre plus cher certaines récoltes de piments plus réduits obtenus moyennant des pratiques spécifiques (stress hydrique, plant âgé, etc.).

Les acteurs de l'aval de la filière n'incitent en effet pas les producteurs au triage : eux aussi adoptent des comportements divers en fonction de leur clientèle et de leurs connaissances des piments. En général, tous les piments de petite taille sont confits entiers au vinaigre et présentés dans des bocaux transparents à 50 et 100 Rs⁴ en fonction du volume. Les pots de piments les plus petits sont vendus de 15 à 25 Rs plus cher, en fonction des lots reçus des fournisseurs. En effet, en quête de rentabilité, les transformateurs ne trient pas les piments de petite taille entre eux et n'ont souvent pas suffisamment de pouvoir de négociation pour l'exiger des producteurs. L'offre en piment ne satisfait en fait pas la demande et la concurrence est très vive entre transformateurs, que ce soit à l'approvisionnement ou à la vente. Un triage minutieux n'est pas rentable car la majorité des touristes mauriciens et étrangers ne recherche pas spécifiquement du ti piment et marchande les prix à la baisse⁵. Quant aux connaisseurs, ils se fient à la petitesse des piments et se plaignent de leur taille accrue. En absence de garanties, ils craignent la fraude au piment étranger et négocient eux aussi. Les prix sont ainsi relevés quand l'opportunité se présente avec l'obtention d'un lot de calibre réduit et suffisamment homogène.

Enfin, beaucoup de producteurs et de transformateurs voient en l'amélioration des itinéraires techniques la raison du grossissement des piments et utilisent cette justification face aux sceptiques⁶. Néanmoins, le potentiel de

3. Hormis le risque de confusions avec d'autres piments, ces semences peuvent être le fruit d'hybridations, d'où une gamme de plants non conformes. Certains producteurs cultivent volontairement ensemble des variétés plus ou moins grosses, étant donné que les transformateurs se fournissent des deux types de piment, constituant ainsi pour les producteurs des rentrées d'argent complémentaires. Par ailleurs, la pollinisation croisée est souvent difficile à éviter faute d'espace ou de matériel adéquat.

4. Sachant que 1 € équivaut à 39-40 Rs.

5. À Maurice, l'immense majorité des consommateurs interrogés n'a pas conscience des évolutions morphologiques du piment constatées par les Rodriguais (Passion Produit, 2015).

6. Ils avancent que plus un piment sera stressé, plus les fruits seront réduits et piquants, ce qui est

croissance des fruits des plants de ti piment via un itinéraire technique optimal (fertilisation et irrigation) serait différent de celui des piments croisés. Lors d'essais conduits par la Commission de l'Agriculture, les ti piments restaient d'une taille très réduite et très très forts une fois matures. Nous faisons donc l'hypothèse que ce sont les hybridations avec d'autres variétés au potentiel de croissance supérieur qui expliqueraient l'augmentation de la taille des piments et non pas l'amélioration des itinéraires techniques pris isolément.

Il apparaît donc que la dilution progressive et incontrôlée du ti piment au sein d'autres variétés est à l'origine des confusions actuelles et de l'effritement de sa réputation, pourtant encore très solide chez certains consommateurs. Sans autre garantie que l'aspect extérieur des piments en pot et la parole des producteurs, le marché est ainsi devenu propice aux fraudes, notamment à Maurice, ce qui aggrave encore la situation.

IV - Bien que contraignante, une production de piment qui suscite l'intérêt

Suite au développement du tourisme et aux impulsions gouvernementales, la filière piment suscite des vocations et cherche à se professionnaliser pour dépasser les difficultés inhérentes à l'agriculture rodriguaise.

1 - Des facteurs limitants très nombreux

La production de piment à Rodrigues est encore très limitée par de nombreux facteurs agronomiques et économiques. Les exploitations sont pluriactives et pratiquent une agriculture familiale de polyculture-élevage, manuelle, peu intensive en intrants, et soumise à la pluviométrie erratique de l'île. Les faibles ressources hydriques de l'île y sont justement un obstacle majeur⁷. De plus, étant donné la topographie de l'île, le foncier agricole s'avère très limité : la taille des exploitations est souvent inférieure à 1 ha (Joffre, 2015). La tenure des terres est de surcroît précaire puisque constituée de baux limités accordés par l'État ou d'occupation *ad hoc* faute de cadastre (Descroix, 2011).

en partie validé par la bibliographie (Grubben *et al.*, 2004). Les piments (espèce spontanée à Rodrigues) auraient ainsi pu rester très réduits si le milieu n'avait pas été anthropisé.

7. Comme seule la moitié des besoins théoriques de Rodrigues serait couverte par le réseau (Joffre, 2015), la culture est pluviale. Or, le piment requiert plus de 1<300 mm d'eau bien répartis sur l'année et il manque 100 à 300 mm sur les zones côtières qui recèlent les meilleures terres en termes de sols et de pente. De plus, la variabilité interannuelle des pluies est très importante, de l'ordre de 35 % à 100 % selon les mois entre 1931 et 1980 (De Blic, 1986).

Les agriculteurs possèdent très peu de capital et de capacité d'investissement (Joffre, 2015). Labour et désherbage sont presque exclusivement manuels. La fertilisation, presque entièrement organique, est assurée moyennant le transfert, vers les champs cultivés, des déjections animales des ateliers d'élevage de l'exploitation. Alors que les bio-agresseurs sont divers et répandus, la culture pure est pourtant la règle et l'usage des pesticides très limité (inexistant chez 29 % des enquêtés et un passage de prévention ou si infestation avérée pour 58 %).

Enfin, peu rémunérateur, le secteur agricole manque perpétuellement de main-d'œuvre⁸ alors que la récolte des piments, d'autant plus qu'ils sont petits, en requiert énormément dans un court laps de temps (15 homme-jours pour 1 000 plants). De plus, les piments forts sont peu aisés à manipuler en raison de leur pouvoir irritant. C'est une des raisons pour lesquelles les producteurs limitent leurs surfaces en piment. De plus, la faible productivité du travail agricole est à l'origine de stratégies de diversification (polyculture-élevage diversifié, pluriactivité extra-agricole – pêche, artisanat, emploi salarié –) visant à limiter les risques dans un environnement de surcroît incertain (aléas climatiques, irrégularité des récoltes, précarité sociale et vulnérabilité économique).

Ainsi, alors que le potentiel de rendement des petits piments est de 7 t/ha (Mauritius Agricultural Research and Extension Unit, 2010) à Rodrigues, il varie en fait du simple au double pour atteindre (parfois) péniblement 6 t/ha (Central Statistics Office, 2010).

2 - Un regain d'intérêt pour la culture

Mais la situation actuelle incite les producteurs à s'investir dans cette culture : la demande n'est pas comblée et les piments considérés plus faciles à écouler que les cultures vivrières⁹. Avec le développement agricole comme priorité depuis l'indépendance en 2001, l'Assemblée régionale a initié quelques projets. S'ils témoignent d'un certain volontarisme, ces projets restent balbutiants et leurs résultats mitigés¹⁰. Une nouvelle campagne de

8. La main d'œuvre est drainée par d'autres secteurs et par Maurice, qui accueille 25 % des Rodriguais et en proportion plus de travailleurs actifs que Rodrigues (Central Statistics Office of Mauritius, 2011).

9. En effet, la production locale est concurrencée par les importations depuis Maurice alors que le piment rodriguais jouit d'un positionnement particulier (Joffre, 2015). Ainsi, beaucoup de producteurs se sont lancés récemment dans la culture : la grande majorité des enquêtés (87 %) cultivent le piment depuis au moins cinq ans. Un ancien et important producteur évoque « beaucoup de tentatives mais aussi d'échecs » étant donné les contraintes énoncées ci-dessus.

10. Les deux projets phares précédents sont *Smartfish* et *Baladirou chilli village* : en 2012 la création de deux coopératives de production de petit piment, et en 2009, la création de plantations individuelles au village de Baladirou. Les tentatives de création de coopératives sur des surfaces accrues peinent à démarrer

subventions pour la création de plantations à partir de 1 000 plants a débuté en août 2015 (plantules, clôtures et goutte à goutte entre autres). Elle a concerné une quarantaine de bénéficiaires parmi lesquels la création d'un groupement serait envisagée.

Mais l'enclavement de certaines parties de l'île (ex : Montagne Plate) rend difficile le choix pour les agriculteurs d'accroître leur surface en piments faute de moyen de transport pour accéder aux marchés. Enfin, la sécurisation des débouchés reste la principale préoccupation de nombre de producteurs : fidélité de la clientèle, prix fixé à l'avance, volumes accrus. Ainsi en 2015, 29 d'entre eux ont répondu présents à l'appel à fournisseurs de la coopérative de transformation *Nature First*, issue elle aussi du projet *Smartfish*. Malgré un prix de vente considéré comme minimal, les producteurs sont motivés par la perspective de vendre des grandes quantités et de mieux anticiper leur production.

V - Des transformateurs dynamiques peinant toutefois à pénétrer le marché mauricien

1 - Atouts et limites de l'organisation actuelle du segment « transformation »

Les artisans rodriguais ont su tirer parti de l'ouverture de l'île au tourisme en diversifiant leurs produits à partir des recettes traditionnelles de conservation des piments et des limons, en confit, achards et confitures. Les petits piments restent cantonnés au confit vinaigré, mais de nombreux autres produits locaux sont venus enrichir les condiments de gros piment au gré des innovations, comme l'ourite. Encadrés par diverses institutions d'appui et désireux d'étendre leurs débouchés, les transformateurs adoptent progressivement des bonnes pratiques de sécurité sanitaire. Citons, par exemple, l'amélioration du conditionnement par l'usage de bocaux alimentaires dédiés en substitut des bouteilles plastiques usagées recyclées.

Cette offre se révèle néanmoins indifférenciée et mal renseignée. Des étiquetages standards sont distribués par deux imprimeurs locaux en dépit de recettes pourtant changeantes : ils rendent les produits indissociables à l'achat si ce n'est les coordonnées manuscrites du fournisseur. De plus, en raison des difficultés économiques de l'île (peu d'opportunités d'emploi) et

faute, notamment, d'accès adéquat aux intrants et d'un appui approprié provenant de la Commission de l'Agriculture. Peu de planteurs de Baladirou poursuivent quant à eux la culture faute de conditions agro-climatiques adéquates et vu la difficulté de pérenniser leurs débouchés faute de transport (Joffre, 2015).

du peu de barrière à l'entrée de l'activité, il y a chaque année de nouveaux entrants alors même que les arrivées touristiques stagnent ces dernières années¹¹. La concurrence devient de plus en plus rude, d'autant plus que tous sont rassemblés aux mêmes spots de vente (dont le marché de la capitale Port Mathurin qui accueille des dizaines de stands similaires).

Dans ce contexte, Maurice apparaît comme la plus proche porte de secours de la filière mais la fraude y est plus difficile à contrôler.

2 - Maurice, Eldorado de la filière rodriguaise ?

Le marché mauricien est porteur, en termes de débouchés, pour la gastronomie rodriguaise : une majorité de Mauriciens est attachée aux produits rodriguais artisanaux et déplore une offre trop réduite à Maurice (Passion Produit, 2015). Les produits sont essentiellement distribués *via* les réseaux informels (visites de proches à Rodrigues, et réciproquement), par facilité et pour contourner les risques de fraude chez les commerçants mauriciens. Si quelques commerçants rodriguais parviennent à commercialiser les produits sur les marchés mauriciens ou aux abords des grandes et moyennes surfaces, seul l'un d'entre eux approvisionne effectivement la grande distribution.

Les raisons sont diverses et se combinent pour dessiner les contours d'une filière encore embryonnaire, atomisée et désorganisée. Aussi bien les acteurs de la distribution mauricienne que les transformateurs rodriguais évoquent des difficultés diverses et interdépendantes¹² qui font que l'offre rodriguaise ne remplit pas les conditions des GMS, pourtant circuit privilégié des consommateurs mauriciens aujourd'hui (Passion produit, 2015). Pour vendre à Maurice, les Rodriguais sont dépendants de grands groupes de distribution (tels *Winners*) qui organisent des foires à leur charge. Quant aux coopératives de transformateurs, seule une possède aujourd'hui des infrastructures de taille et un encadrement de qualité suffisants pour répondre aux exigences des GMS. Ceci étant dit, d'autres pourraient, avec des investissements raisonnables, rejoindre le réseau d'approvisionnement (Étoile de l'EST, ou MC Bernard), la motivation étant réelle chez ces acteurs.

11. Celles-ci ont en effet triplé entre 1990 et 2003 mais stagnent aux alentours de 60 000 touristes depuis (Central Statistic Office, 2013).

12. Les producteurs manquent de moyens aussi bien financiers, que matériels ou humains. Leurs approvisionnements en piment peuvent être limités par leur trésorerie, leur capacité de stockage et la main-d'œuvre, d'autant plus qu'il y a sous-production de piment frais. Comme vu précédemment, les volumes de récoltes sont irréguliers et peu prévisibles ce qui impacte les volumes de transformation. La maîtrise de la qualité est insuffisante et la liaison maritime est coûteuse et limitée. De plus, ils s'accommodent difficilement des délais de paiements imposés par les GMS.

Discussion

VI - Pour une offre différenciée, pour la recherche et la sécurisation des débouchés

Producteurs et transformateurs sont à la recherche de débouchés à la fois nouveaux et plus sécurisés et la clientèle à la recherche de garanties de qualité. Il pourrait être opportun de chercher à davantage tirer parti de l'ouverture récente (2015) de la ligne aérienne directe La Réunion/Rodrigues, promesse d'une clientèle plutôt aisée, familière des signes distinctifs d'origine et de qualité, bien que très certainement plus exigeante en termes de qualité¹³.

Ceci étant, le marché mauricien reste une opportunité à saisir. Les manques de garanties de qualité (tant en termes de sécurité sanitaire que d'authenticité des produits) constituent un handicap majeur qui freine les distributeurs et une partie de la clientèle. Étant donné la confusion ambiante vis-à-vis du ti piment et la nécessité de rendre l'offre plus attractive, la préservation et la commercialisation encadrée de cette variété pourrait constituer un moteur de développement pour la filière. La création d'un label de qualité, qui certifie l'origine, l'authenticité et la qualité sanitaire du petit piment (et des produits dérivés) apparaît comme une solution logique pour 1) distinguer le ti piment des autres variétés, 2) rassurer les consommateurs, 3) poursuivre les démarches de mises aux normes sanitaires et 4) catalyser le développement de la filière. Mais qui dit label de qualité dit cahier des charges, ce qui implique une certaine standardisation du produit (Onudi, 2010).

VII - Un produit à définir : concertation et recherche sur les déterminants et critères de contrôle de qualité

Garantir l'authenticité des produits à base de ti piment suppose donc de s'accorder sur la définition de ce dernier. Pour ce faire, il s'agirait que les acteurs de la filière (en dépit de leurs divergences actuelles) s'accordent sur des indicateurs (et leurs seuils) objectifs et mesurables à même de distinguer et de classer les différents types de piments existants sur l'île. Dans une telle perspective, il ne fait guère de doute que la définition du produit sera un enjeu à la fois majeur et potentiellement conflictuel. C'est pourquoi il importe de mieux cerner les attributs de qualité du ti piment et d'organiser un cadre de

13. Si les Mauriciens ont des attentes croissantes, les Français et Réunionnais (un petit tiers des arrivées touristiques) sont par exemple décrits, par les artisans, comme plus pointilleux sur l'étiquetage que les Mauriciens.

concertation interprofessionnel dédié à la création d'un cahier des charges acceptable par le plus grand nombre.

Au regard de la très grande diversité des piments récoltés à Rodrigues, et de leur proximité morphologique et gustative, sur quels critères et surtout sur quels seuils se baser ? La taille semble être le critère fondamental à prendre en compte pour différencier les piments et présager de leur piquant : 1,5 cm tout au plus, d'après les commentaires des connaisseurs et la caractérisation agronomique (Roux-Cuvelier, 2011). La courbure particulière du ti piment (« bec de toucan »), avancée par Roux-Cuvelier (2011) et Descroix (2011), pourrait, elle aussi, constituer un signe distinctif des fruits. Des analyses sensorielles entre des petits piments droits et d'autres ainsi courbés pourraient éclaircir ce point-ci. Certains testeurs/connaisseurs ont dit déceler des différences de parfum entre les deux échantillons testés lors de l'analyse hédonique : établir un profil sensoriel complet en comparaison avec des piments croisés, en recourant à des méthodes d'analyses sensorielles objectives, permettrait peut-être d'en faire un autre signe distinctif. La formation d'un comité d'analyse sensorielle à Rodrigues favoriserait par ailleurs la réalisation des contrôles.

Enfin, le potentiel de croissance spécifique du ti piment décrit précédemment apparaît comme un signe distinctif susceptible d'isoler les souches de ti piment des souches croisées. Il serait donc aisé, avec le matériel adéquat (serres, etc.), de procéder à une purification variétale comme préconisé par Roux-Cuvelier (2011).

VIII - Implications concrètes d'un label pour l'organisation de la filière

Le label à la fois le plus reconnu à l'international et le plus protecteur face à la concurrence, reste l'indication géographique protégée (Sylvander, 2006). Obtenir cette dernière constitue, pour la commission de l'agriculture de Rodrigues, un objectif à long terme (Félicité, 2012). Mais en l'absence de cadre législatif *sui generis* adapté à Maurice, l'option la plus pertinente ne serait-elle pas une marque collective de certification, telle « Ti piment de Rodrigues » ? Ce type de marque serait géré par un organisme dédié de valorisation ayant pour principales fonctions la rédaction du cahier des charges, l'accompagnement et le contrôle interne des utilisateurs-adhérents et la promotion de la marque. Comme évoqué précédemment, il s'agit le plus souvent d'un organisme interprofessionnel qui représente tous les acteurs de la filière, avec suffisamment de légitimité et de marge de manœuvre pour populariser et pérenniser la marque. Mentionnons que la coopération des

différents acteurs serait très vraisemblablement facilitée par leur proximité géographique et relationnelle. Le contrôle externe serait réalisé par un tiers certificateur, constituant ce faisant une garantie supplémentaire pour les consommateurs. Il est admis que ce type d'organisme a « un effet structurant sur la filière dont il améliore la qualité de prestation, l'image de marque, la mobilisation des producteurs et des équipes techniques, l'organisation et la compétitivité » (Gloanec et Porphyre, 2015).

Pour convenir à la clientèle, le cahier des charges de la marque devrait comporter plusieurs exigences, résumées dans le tableau 3 suivant inspiré du plan du cahier des charges de l'IGP piment d'Espelette (Syndicat du piment d'Espelette, 2008) :

Description des produits concernés	Ti piment frais : <1,5 mm, recourbé, fort piquant, arôme (profil organoleptique requis) comme évoqué précédemment Ti piment confit : à base de ti piment frais, confit dans du vinaigre, du jus de limon de Rodrigues ou de la saumure, assaisonnement Autres produits uniquement à base de ti piment si innovation Autres produits contenant une majorité de ti piment ?
Ancrage géographique	Île Rodrigues (production), voire Maurice (transformation-conditionnement).
Zone de transformation	Île Rodrigues (voire Île Maurice ?)
Itinéraire de culture	Bonnes pratiques agronomiques (critères de récolte) Usage de plantules certifiées (distributeur agréé ou contrôle des plantules issues de la sélection lors de l'exploitation ?) Mesures de prévention de la pollinisation croisée Doses maximales de produits phytosanitaires ? (image « bio » des produits rodriguais en jeu)
Procédé de transformation	Description des procédés de transformation types
Sécurité sanitaire	Respect de la législation mauricienne en matière de production agro-alimentaire (Food Act, 1998)
Traçabilité et éléments de contrôle	Identification des produits par lots, registres des activités, gestion des stocks, comptabilité et justificatifs dans la mesure du possible

Organisme titulaire de la marque	Organisme interprofessionnel avec tâches déterminées
Tiers certificateur	Certificateur privé ou comité d’experts des commissions rodriguaises concernées (« agriculture », « bureau sanitaire », « développement industriel »)
En prévision d’une IGP	Documentation de la preuve du lien au terroir (influences agro-climatiques, ancrage historique)

Tableau 3 - Proposition d’une base de cahier des charges pour le ti piment de Rodrigues

En plus de la valorisation du ti piment, la maîtrise de la sécurité sanitaire des produits ainsi que le regroupement de la production restent des enjeux clés pour conquérir le marché mauricien. La mise aux normes ne pourra pas être atteinte individuellement faute de moyens alors que les économies d’échelle permises par les coopératives la rendent plus accessible. De plus, ces dernières apparaissent comme des clients plus sécurisants aux yeux des producteurs et seraient plus à même de répondre aux exigences des distributeurs. Encore s’agirait-il d’accompagner les initiatives qui semblent fonctionner (*Nature First*) et fédérer les producteurs autour de la création d’un projet commun qui incite à la structuration de la filière.

IX - Valoriser le ti piment au sein d’un panier de biens alimentaires typifiés ?

Avec une surface annuelle cultivée en piments ne dépassant pas 3 ha, une production annuelle moyenne de près de 8,5 t (Joffre, 2015), seule une centaine de producteurs est pour l’instant concernée. La probabilité pour que le ti piment rodriguais (et les condiments dont il est à la base) puisse susciter un jour un intérêt culinaire au-delà des Mascareignes semble assez faible. Autant d’éléments qui laissent à penser que la valorisation d’un tel produit, dans les conditions géographiques et socio-économiques qui sont celles de Rodrigues, mériterait d’être appréhendée dans un projet englobant les autres « représentants gastronomiques » de l’île.

Le miel et le limon ont déjà fait l’objet d’études similaires lors du projet QualiREG (Le Moal et Peres, 2015) avec, comme principal résultat, la

mise en évidence de synergies existantes entre les différents produits¹⁴. Une harmonisation de la maîtrise de la qualité au niveau de toutes les filières est donc souhaitable et une stratégie de valorisation groupée adéquate permettrait de maximiser les synergies existantes. Le projet QualiREG a d'ores et déjà favorisé la création d'un groupement d'apiculteurs disposant d'une miellerie adaptée et d'une marque collective de certification. Suite à cette première initiative, un comité de qualité rodriguais a été créé pour jouer le rôle de certificateur. Ce comité semble être appelé à prendre en charge le contrôle de toutes les sous-filières agro-alimentaires rodriguaises labellisées.

Une initiative complémentaire est également en cours : l'usage d'un label ombrelle qui valorise l'origine Rodrigues sous le nom de « Rodrigues Naturellement ». Ce label se veut plus général et compte inclure à la fois des produits agricoles, halieutiques, agro-alimentaires, et des établissements et services touristiques. Pour l'obtenir, les candidats devront au préalable acquérir une certification internationale telle qu'agriculture biologique, commerce équitable, HACCP ou *Sustainable Tourism Standard*. Ces conditions constituent un objectif très ambitieux et porteur d'un point de vue marketing mais souffriront sans doute de deux difficultés majeures : des coûts de certification élevés et une capacité de mise aux normes loin d'être acquise pour les producteurs rodriguais.

La stratégie rodriguaise s'inscrit dans un courant plus large de développement des certifications et labels de qualité à l'échelle de l'océan Indien, où l'on retrouve aussi des labels similaires tels que « *Made in Moris* » ou « Produits Pays Réunion ». À long terme, la mise en lien de ces initiatives au sein d'une stratégie de co-développement des filières agro-alimentaires de l'océan Indien permettrait de favoriser les échanges inter-îles et avec le reste du monde (Gloaneac et Porphyre, 2015). QualiREG préconise ainsi la création d'un cadre régional de coopération à ce sujet.

Conclusion

Marginalisée par les contraintes de l'insularité, Rodrigues cultive son particularisme et souhaite s'engager dans un développement agro-touristique. Les produits de son terroir forment un panier de biens dont les synergies contribuent autant à l'attractivité de l'île qu'aux revenus de nombre de foyers. Au sein de ce patrimoine vedette se trouve le ti piment. L'étude de la typicité

14. Agriculteurs et transformateurs étant en très grande majorité pluriactifs, ils peuvent autant posséder des ruches que des limoniers tout en pratiquant la pêche, et les transformateurs combinent de nombreux produits entre eux.

de cette variété et de la filière dans laquelle il s'insère a permis de dégager des pistes de restauration, préservation et valorisation de ce produit.

Ses hybridations progressives non encadrées avec d'autres variétés ont ouvert la voie à des représentations et usages variés chez tous les acteurs de la filière y compris les consommateurs. Elles contribuent à l'érosion du patrimoine génétique du ti piment, tout en entachant progressivement sa réputation. Ensuite, de nombreux facteurs limitent la culture et la transformation des piments rodriguais, notamment la petitesse, l'isolement et les contraintes agro-climatiques de Rodrigues. Ils sont difficiles à appréhender, compte tenu des faibles capacités de financement des producteurs et artisans rodriguais. Néanmoins, la demande finale en piment frais ou transformé, le volontarisme d'acteurs clefs de la filière et de la RRA, de même que le souvenir bien présent chez certains de la qualité du ti piment de Rodrigues, pourraient constituer un puissant moteur de développement pour la filière. Étant donné les atouts et freins actuels de cette dernière (dont son fort ancrage territorial), la création d'un label de qualité et d'origine semble l'option la plus adaptée. Un tel label, associé à des regroupements coopératifs, permettrait de mieux distinguer le ti piment au sein de l'offre rodriguaise tout en catalysant les nécessaires adaptations de la filière aux exigences de la demande.

Afin de concrétiser les évolutions proposées et les intégrer de manière viable aux exploitations et PME rodriguaises concernées, il conviendrait de mener des études complémentaires intégrant des données financières et économiques. Il s'agirait notamment de bien comprendre le fonctionnement des complexes systèmes de production agricole au sein desquels le ti piment s'insère. Car au final, « les filières restent entremêlées et interdépendantes à leur sommet ou point de départ, à savoir au niveau de la production [de l'exploitation agricole] » (Cochet, 2011 : 46).

Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier chaleureusement M. Davis Hee Hong Wye de l'Assemblée régionale de Rodrigues pour son soutien ainsi que M. Jérôme Félicité de la Commission de l'Agriculture de Rodrigues pour leur participation active.

Ce travail a été financé dans le cadre du réseau scientifique QualiREG (www.qualireg.org) dédié à la recherche et l'innovation dans le secteur de l'agroalimentaire en océan Indien, avec le soutien de l'Union européenne, de la Région Réunion, de l'État français et de l'Agence française de développement (AFD).

Bibliographie

Assemblée régionale de Rodrigues, 2005 - *Statistiques compilées de Rodrigues*.

De Blic P., 1986 - *Les sols de l'île Rodrigues. Notice explicative de la carte pédologique à 1:20 000*. Wageningen : UR Library.

Chevassus D., 2016 - *Carte de Rodrigues dans l'océan Indien*. Saint Pierre (La Réunion) : Cirad.

Cochet H., 2011 - *L'agriculture comparée*. Versailles : Éditions Quæ « Indisciplines », 159 p.

Descroix F., 2011 - *Technical assistance for co-construction of specifications for GI applied to Chilli in Rodrigues Island, rapport de mission*. Saint Pierre (La Réunion) : Cirad, 28 p.

Félicité J., 2011 - *La démarche IGP du ti piment de Rodrigues* [en ligne]. Saint Pierre (La Réunion) : Réseau QualiREG. Consulté le 4 sept. 2015, http://www.qualireg.org/content/download/13595/190046/version/1/file/obj_11966_file_pres27b_Felicite_ROD.pdf.

Gloanec C. et Porphyre V., 2015 - *Les démarches de qualité dans les filières alimentaires en océan Indien : quelles réponses face aux enjeux des filières agroalimentaires de l'océan Indien ? Rapport complet*. Saint Pierre (La Réunion) : Réseau QualiREG, 257 p.

Govinden N. et al., 1996 - "Agriculture in Rodrigues". *Revue agricole et sucrière de l'Île Maurice*, sept.-déc, vol. 75, n° 3, p. 1-8.

Grubben G.J.H. et El Tahir, I. M., 2004 - « *Capsicum annum L.* » [En ligne]. Prota 2 : Vegetables/Legumes. Consulté le 4 sept. 2015, http://database.prota.org/PROTAhtml/Capsicum%20annuum_Fr.htm.

Joffre G., 2015 - *Quel potentiel de valorisation pour le ti piment de Rodrigues à l'échelle de l'océan Indien par des démarches qualité collectives ? Rapport présenté pour l'obtention du diplôme d'ingénieur en agro-développement international*. Cergy-Pontoise : École supérieure d'agro-développement international (Istom), 92 p. + annexes.

Le Moal M. et Peres C., 2015 - *État des lieux de la filière limon de Rodrigues*, Rapport d'étude. Saint Pierre (La Réunion) : Cirad, p. 72.

Marie-Vivien D., 2012 - *La protection des indications géographiques*. Versailles : Éditions Quæ « Matière à débattre et décider », 239 p.

Minier J. et Le Moal M., 2015 - *Comparaison de la concentration en capsaïcine de piments de phénotypes différents de Rodrigues*, Rapport de projet « Valorisation des agro-produits de Rodrigues par la mise en place de démarches qualités ». Saint Pierre (La Réunion) : Réseau QualiREG/irad UMR QualiSUD, 14 p.

Organisation des nations unies pour le développement industriel (Onudi), 2010 - *La valorisation des produits traditionnels par l'origine - Guide pour la création d'un consortium de qualité*. Vienne : Onudi.

Passion Produit, 2015 - *Étude de la filière ti piment Rodrigues - Étude des marchés mauriciens et réunionnais*, Rapport (version provisoire) de projet « Valorisation des agro-produits de Rodrigues par la mise en place de démarches qualités », 43 p.

République de Maurice, Central Statistics Office of Mauritius, 2010 - *Digest of statistics on Rodrigues, 2010*. Port Louis : Ministry of Finance and Economic Development, République de Maurice, 66 p.

——, 2011 - *Housing and population census 2011*, vol. V - *The situation of Rodriguans living in the Island of Mauritius*, Ministry of Finance and Economic Development, République de Maurice, p. 32.

——, 2010 - *Digest of statistics on Rodrigues, 2010*. Port Louis : Ministry of Finance and Economic Development, Republic of Mauritius.

——, **Food and Agricultural Research and Extension Institute (FAREI)**, 2010 - *Le guide agricole 2012 - Version électronique*. [CD-ROM] s.l. : Agricultural Research and Extension Unit, République de Maurice.

Roux-Cuvelier M., 2011 - *Caractérisation agronomique du ti piment à Rodrigues*, Rapport de mission. Saint Pierre (La Réunion) : Cirad, 15 p.

Sylvander B. et al., 2006 - « Qualité, origine et globalisation : justifications générales et contextes nationaux, le cas des indications géographiques ». *Revue canadienne des sciences régionales*, Printemps, vol. XXIX, p. 43-54.

Résumé

L'île Rodrigues, district autonome de la République de Maurice, est riche de spécialités régionales dont le gouvernement souhaite tirer parti pour relancer le secteur agricole. En particulier, le minuscule « ti piment » est réputé pour son piquant et sa saveur spécifique. Mais sa renommée est affectée par une perte de typicité (hybridations non contrôlées). Mélangé *de facto* avec d'autres piments, il est valorisé en condiments par des transformatrices entre lesquelles la concurrence se fait de plus en plus rude, faute de débouchés sur Rodrigues même. Peu structurée, la filière peine en effet à satisfaire les exigences du marché mauricien en termes de quantité et de qualité. Le présent article discute ainsi de l'intérêt et des conditions de la création d'un label de qualité pour mieux valoriser ce piment, à la lumière de ses spécificités et de l'organisation actuelle de la filière.

Mots-clés : agriculture familiale, démarche qualité, filière, Île Rodrigues, labellisation, Maurice, origine, piment, politique agricole, transformation alimentaire artisanale.

Abstract

Developping the value chain of Rodriguan small chilli. Opportunities and obstacles to an improved marketing through quality linked to geographical origin in the Indian Ocean

Rodrigues Island, which is an autonomous district within the Republic of Mauritius, is rich with regional specialties. The local government wishes to take advantage of them to boost the agricultural sector. Special attention was drawn to the tiny “ti piment” a chilli variety that is renowned for its pungency and specific flavour. However, loss of typicity threatens its fame due to over hybridisations. De facto blended among other chillies, it is processed into pickles by small processors. Competition is increasing, due to the demand limitations on Rodrigues itself. Indeed the sector is poorly organized and encounters issues to satisfy the quality and quantities requirements of the Maurician market. This article discusses the potential of a quality label to increase the value of the Rodriguan ti piment and the conditions to achieve it taking into accounts its typicity attributes and the current organisation of the value chain.

Keywords: Family farming, quality policy value chain, Rodrigues Island, labelling, Mauritius, origin, chilli pepper, agriculture policy, artisanal food processing.

Descripteurs des plantules	
Couleur de l'hypocotyle	Violet
Pubescence de l'hypocotyle	Clairsemée
Couleur du cotylédon	Vert
Forme du cotylédon	Delloïde allongé
Descripteur de la plante	
Cycle de vie	Bisannuel
Couleur de la tige	Vert
Anthocyanes nodales	Vert
Forme de la tige	Anguleuse
Pubescence de la tige	Clairsemée
Taille de la plante	45-85 cm
Port de la plante	Intermédiaire (semi-érigé)
Tallage	Intermédiaire
Couleur de la feuille	Vert
Forme de la feuille	Ovoïde
Pubescence de la feuille	Clairsemée
Internoeud supérieur raccourci	Présent
Descripteurs des pièces florales	
Nombre de fleurs par angle/axe	3 ou plus
Position de la fleur	Erigée
Couleur de la corolle	Jaune-vert
Couleur des tâches de la corolle	Pas de marques
Couleur de l'anthère	Violet
Stérilité mâle	Absente
Pigmentation du calice	Absente
Bordure du calice	Entière
Constriction annulaire du calice	Présent
Descripteurs du fruit	
Tâches ou bandes d'anthocyanes	Absentes
Couleur du fruit immature	Vert
Couleur du fruit à maturité	Rouge
Forme du fruit	Allongée
Longueur du fruit	5,053 +/- 0,58
Largeur du fruit	1,478 +/- 0,16 cm (moyenne)
Cavité du pédoncule	Absente
Cou à la base du fruit	Absent
Forme de l'extrémité apicale du fruit	Pointue
Appendice à l'extrémité apicale du fruit	Absent
Ondulation de la forme du fruit en coupe transversale	Légèrement ondulé
Descripteurs des graines	
Couleur de la graine	Jaune paille
Surface de la graine	Rugueuse
Taille de la graine	Petite
Nombre de graines par fruit	< 20

Source : Roux-Cuvelier, 2011, à partir de « *Descriptors for capsicum* » Biodiversity International, 1995)

Annexe - Description de la variété de Ti piment de Rodrigues