

POIVRE DU CAMEROUN

ETUDE POUR LA CREATION D'UNE EXPLOITATION DES POIVRIERS AU CAMEROUN

SOMMAIRE

- 1.Présentation du projet
- 2.Justification
- 3.Etude technique du projet
- 4.Analyse économique et financière du projet
- 5.Évaluation réelle des dépenses
- 6.Tableaux des charges et des rendements

Fait par : Mr. FOU DA AYISSI Justin
(Spécialiste chevronné en la matière)
25 ans d'expérience professionnelle au moins
Tél : personnel : 652 09 79 67 / 664 84 82 09

ETUDE POUR LA CREATION D'UNE EXPLOITATION DES POIVRIERS AU CAMEROUN

SOMMAIRE

1. *Présentation du projet*
2. *Justification*
3. *Etude technique du projet*
4. *Analyse économique et financière du projet*
5. *Evaluation réelle des dépenses*
6. *Tableaux des charges et des rendements*

1. PRESENTATION DU PROJET

Il s'agit de la création d'une exploitation d'un hectare de poivre au Cameroun

2. JUSTIFICATION

La culture du poivre est actuellement dans notre pays celle qui peut valoriser beaucoup de devises aux planteurs qui le font. La demande du poivre blanc est largement supérieure à l'effort tant sur le marché local (Douala, Yaoundé, Garoua etc . . .) que sur le marché extérieur (Arabie Saoudite, France, Japon etc . . .)

Le poivre du Cameroun se distingue par un arôme particulier contrairement aux autres pays du monde. Conséquences le kg de poivre blanc du Cameroun se vend à l'extérieur parfois à 30 000 ou 50 000frs. A l'intérieur du pays le kg coûte 15000frs en plantation et 17000frs dans les grandes villes comme Douala et Yaoundé selon l'évolution du marché au besoin de la demande.

3. ETUDE TECHNIQUE DU PROJET

Le poivrier peut être cultivé sur plusieurs types de sols au Cameroun exceptés : les sols pouslaniques, les sols très sablonneux et des sols marécageux . Il est aussi conseillé d'éviter les sols ou les eaux stagnent

TECHNIQUE DE PRODUCTION

Le poivrier appartient à la famille des pipéracées appelé Piper Nigrum ou Pimenta.

Originnaire de l'Inde , le poivrier est cultivé pour ses fruits ou grains de poivre utilisés comme épices. On distingue le poivre blanc, le poivre noir, le poivre vert et le poivre moulu.

Le poivre sert également à la fabrication de certains médicaments et à la préparation de certains parfums.

Le poivrier se présente comme une liane à feuillage vert. Il grimpe sur un tuteur sélectionné (le Colomba ou érythréenne, le balan couta). Il peut atteindre 10m de hauteur. Sa pépinière se fait à base des boutures appelées stolons, plage tropes ou orthotropes. Le choix des bons plants s'imposent dès le départ. Surtout qu'on en trouve sur un poivrier 70% de mauvaises boutures et 30% seulement de bonnes boutures , raison pour laquelle un plan normal des poivriers coûte 1000frs. Il n'est pas exclu qu'on trouve certains Camerounais qui font la débrouillardise en vendant les mauvais plants de poivriers à moins de 600frs l'un. Ces plants sont nuls et de nul absolu parce qu'ils ne vous donneront jamais la production de poivre importante.

4. ANALYSE ECONOMIQUE ET FINANCIERE DU PROJET

La demande en poivre blanc et noir est trop forte au Cameroun tant sur le marché national que sur le marché extérieur. La production nationale de poivre est très insuffisante alors que les conditions climatiques et du sol s'y prêtent. On rencontre quelques rares plantations moyennes au Cameroun, dans la zone de Njombé -Penja et quelques petites plantations archaïques.

La production est souvent écoulee à l'extérieur et à l'intérieur du pays sous une forte demande. Il y a des périodes où le manque de poivre se fait trop ressentir. Il s'agit des moments de grandes fêtes (fête de Noël, fête de fin d'année, à cela s'ajoutent les funérailles ainsi que d'autres cérémonies).

On n'en trouve aussi quelques rares petites plantations dans les autres coins du Cameroun (Sangmelima, Foumban, Ndikinimeki et j'en passe).

Certains Camerounais font venir frauduleusement le mauvais poivre de l'extérieur. Ce mauvais poivre influence par moment la courbe des prix d'une manière négative. Ils sont obligés de teinter ces poivres avec le poivre du Cameroun pour qu'il y ait un peu d'arôme.

En général, le prix du kg du poivre blanc est 15 000frs bord champ, à 17 000frs dans les grandes villes du Cameroun. A l'extérieur du pays, le kg de poivre du Cameroun se vend au moins à 30 000frs le kg et atteint parfois 50 000frs le kg (100g à 5 000frs).

ANALYSE DES COUTS DES OPERATIONS CULTURALES POUR UN HECTARE

- Préparation sol
- Achat pépinières : 4000 plants hectare x 1000frs = 4 000 000frs soit 2 plants de poivriers par tuteur.
- Achats tuteurs : 2000 ~~ha~~ x 150frs = 300 000frs
- Le transport des 4 000 plants de poivriers (location d'un camion selon la distance).
- Achat des engrais, insecticides, fongicides, Nématicides, herbicides et autres.

Tableau des charges et rendement

Désignations	Superficie	Nbres plants	Prix unitaire	Prix total
Poivre	1Ha	4 000	1 000	4 000 000
Tuteurs	1Ha	2 000	150	300 000
Transport poivrier	1Ha	4 000	Location camion 400 000frs	400 000
Transport tuteurs	1Ha	2 000	Location camion 300 000frs	300 000
Chargement et déchargement	1Ha	4 000 poivriers et 2000 tuteurs	50 000	50 000
TOTAL				5 050 000

A cela s'ajoutent les frais d'engrais, fongicides, insecticides, Fongicides, nématicides et autres produits capables de tuer les mollusques et les myriapodes.

Rendement pendant la maturité des plants

Désignation	Qtés	Prévision en tonnage	Prix unitaire	Prix total
Poivre	1Ha	2T	15 000 le Kg au Cameroun	30 millions
			50 000 le Kg en Europe	100 millions

N.B : *La durée de vie d'une plantation de poivre au Cameroun est de 50ans.*

Je ne saurais terminer sans vous informer qu'il est aussi important de créer un champ d'arbres fruitiers (orangers, mandariniers, Safoutiers, ramboutaniers, Mangoustaniers, Corossoliers, Citronniers etc ...)

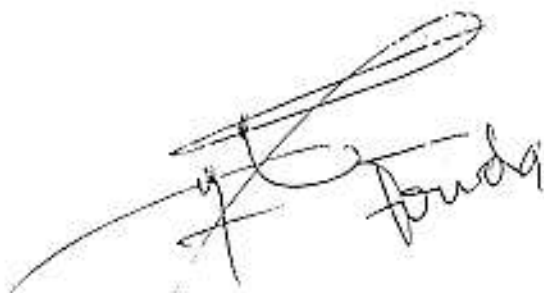
Je suis à mesure de vous livrer tous ces plants qui peuvent commencer à produire entre 3 et 4ans.

Pour ma part le cacao n'est pas une culture très rentable, il est important de produire le poivre et les fruits pour toute fin utile.

Il est important de noter que les commandes des plants se font longtemps à l'avance et se confirment par un protocole d'accord dûment signé par les deux parties, en déposant une avance importante le jour de la commande. La dite commande précise le prix unitaire du plant, la quantité totale des plants, le montant total de la commande, le mois de livraison et le reliquat à payer avant la livraison.

Ci -joint :

- *Un documentaire poivre réalisé par la CRTV et Mr Fouda suivi d'un autre documentaire poivre réalisé par une chaine chinoise et Mr FOUDA AYISSI Justin*



Fait par Mr FOUDA AYISSI Justin
(Spécialiste chevronné en la matière)
25 ans d'expérience professionnelle au moins
Tél personnel : 652 09 79 67 / 664 84 82 09