

## Une culture artisanale du prestigieux POIVRE de KAMPOT au Cambodge

### Le poivre de Kampot

Le poivre de Kampot cultivé depuis le 13<sup>ème</sup> siècle au Cambodge est considéré comme l'un des meilleurs au monde. Au début du 19<sup>ème</sup> siècle, le sultanat d'Ache, actuellement Sumatra en Indonésie, produit plus de la moitié du poivre mondial. Durant la seconde moitié du 19<sup>ème</sup>, les guerres pour le contrôle du détroit de Malacca font rage. L'armée hollandaise envahit Sumatra. Le sultan préfère brûler les plantations plutôt que de les laisser aux mains des hollandais. Une partie importante des plantations est déplacée vers le Cambodge dans la région de Kampot. Il vivra son apogée pendant le protectorat français. Durant cette période, toute l'Indochine l'apprécie. Il séduit les palais les plus fins. Sa culture s'arrête brusquement lors de la guerre civile des années 1970. Dès les années 2000, les plantations reprennent. Ce poivre au goût si délicat retrouve ses lettres de noblesse. En 2009, le Ministère Cambodgien crée une IGP [Indication Géographique Protégée] « Poivre de Kampot » reconnue par l'Union Européenne en 2016. Seul, le poivre de Kampot a reçu ce label de qualité tant convoité.



### La restauration d'un écosystème

La culture traditionnelle du poivre de **Sindora Garden of Pepper** s'inscrit dans un contexte plus large de restauration d'un écosystème. A partir d'un terrain dégradé nous créons un cercle vertueux : reforestation, plantation du poivre et culture vivrière.

**La reforestation** limite l'érosion, apporte humidité et fraîcheur, redynamise le système hydrique. Les deux sources présentes sur le domaine devraient se remettre à couler toute l'année. Les oiseaux reviennent et améliorent la diversité par apport de graines. Zone par zone, un équilibre se met en place. Tout un écosystème revit. Il permettra au conservatoire forestier de se développer et rassembler le plus possible d'essences locales et/ou menacées pour produire des graines et garantir leur pérennité. Quelques spécimens de **Sindora Siamensis**, essence existante dans la forêt native repoussent spontanément. Le nom a été adopté.

**Le poivre**, liane forestière, ne peut que profiter d'un tel écosystème. La litière forestière et les résidus agricoles permettent la préparation des engrais naturels. Grâce à cet environnement et cette pratique culturale, le poivre peut pleinement s'exprimer. Ses qualités et ses saveurs s'en font ressentir.

**La culture vivrière** bénéficie pleinement de ce nouvel équilibre. Sur les 10 ha, 1.2 ha sont consacrés au poivre, 5 à 6 ha au conservatoire forestier par reforestation et le reste à la culture vivrière.

### **La vente de nos poivres que nous voulons d'exception assure le financement de l'ensemble du projet**



**Le poivre** est le fruit du *Piper Nigrum*, une plante grimpante forestière originaire du Kerala en Inde. Cultivé il pousse sur des poteaux de 3,5 m de hauteur sous ombrage. Les poivres noirs, rouges et blancs sont les fruits de la même plante récoltés à des stades de maturité différents.



**Le Poivre noir** est un fruit récolté vert juste avant maturité. Les fruits sont soigneusement triés et nettoyés puis plongés dans de l'eau bouillante avant d'être séchés au soleil pendant quelques jours jusqu'à 12% d'humidité. Notre poivre noir a un goût puissant mais délicat, offrant des notes de fruits et de fleurs.

**Le Poivre rouge** est un fruit à pleine maturité sélectionné un par un pour la beauté de son éclat et de sa forme. Pour garder sa couleur rouge vive et profonde le poivre est plongé 5 min dans de l'eau bouillante puis séché au soleil. Notre poivre rouge a une palette de saveurs incroyable donnée par sa pleine maturité, gorgé de soleil.

**Le Poivre blanc** est un fruit mûr dont le péricarpe est retiré à la main après trempage. Notre poivre blanc a une saveur douce et délicate, son piquant est atténué par le retrait du péricarpe.

Après séchage, les poivres sont triés manuellement une seconde fois pour écarter les fruits qui ne respectent pas nos plus stricts critères d'excellence.

Le terroir de la région de Kampot, l'écosystème en voie de restauration et la grande attention donnée à chaque plant par une petite équipe familiale apportent à nos poivres leur **extraordinaire palette d'arômes et de saveurs**

**Sindora** garden of pepper



**Restaurer un écosystème**

Sur un terrain dégradé précédemment forêt dense, le projet

- Cultive un poivre d'exception
- Reboise et crée un conservatoire forestier
- Expérimente une agriculture naturelle
- Développe un pavillon modulaire comme habitat rural

IGP Certifiée 

**POIVRE de KAMPOT**  
*Cambodge*

entre mer et collines



[www.sindora-kampotpepper.net](http://www.sindora-kampotpepper.net)



Poivre Noir 50g



Poivre Rouge 50g



Poivre Blanc 50g



Trio (3 x 30g)