

Le piment d'Espelette existe et maintenant le piment « Bro-léon » de Guiclan : rencontre avec Jean-François et Sandrine Cloarec

Près de Kersaint-Gilly, dans une serre et aussi à l'abri des regards, entourés d'une parcelle de maïs, sont cultivés des plants de piment. Depuis 2 ans, Jean François et Sandrine se sont lancés dans cette production de solanacées, plus connue dans le pays basque.



Vous voulez en connaître davantage sur cette production ?

Cliquez sur le lien ci-dessous, Sandrine et Jean-François vous racontent pourquoi ils se sont lancés dans cette aventure...



Comment vous est venue l'idée de cultiver le piment ?

Jean-François : « Chaque année, nous utilisons ce piment dans nos produits. A partir de février-mars, nous avons des soucis d'approvisionnement de piment d'Espelette. Celui-ci est victime de son succès : en effet, il y a beaucoup de demandes et la vente aux particuliers est privilégiée. Nous avons donc tenté, au tout début du confinement, en mars 2020, d'en produire par nous-mêmes et d'investir dans une serre et dans du matériel nécessaire pour le séchage, la déshydratation et le broyage. Au départ, il s'agissait de couvrir nos besoins, pour le pâté et saucisson sec entre autres. Cependant, la production étant correcte et la demande étant là, nous avons décidé de commercialiser ce produit sous forme de tresses de piments déshydratés, de poudre ou de gelée. »

Quelles sont les différentes étapes ?



Plantation

Sandrine : « Tout d'abord, la préparation de la terre, le paillage au sol, et la plantation vers mi-mai. En plein champ, il est nécessaire de couvrir les plants par un film de protection (P17). En serre, la croissance est plus rapide, il est nécessaire de tuteurer les plants. La récolte s'effectue entre septembre et décembre. Une matinée de gel peut anéantir la production. A l'extérieur, la parcelle est entourée de maïs, pour en faire une protection contre le vent et ainsi, nous gagnons quelques degrés.



Protection

La récolte n'est pas trop contraignante ?

Sandrine : « La récolte se fait au fur et à mesure du murissement des piments. Il faut qu'ils soient bien rouges et un peu mous. Ils mûrissent par le bas du plant, comme les tomates.

L'an dernier, il fallait se mettre parfois sur le dos pour les ramasser. Cette année, c'est à genoux que je les ramasse dans des caisses posées sur un chariot. »



Que deviennent les piments après la récolte ?

Sandrine : « Nous en faisons des tresses et les laissons pendre dans une chambre de déshydratation chauffée à environ 30°. Ils perdent petit à petit leur eau, durant le mois et demi de leur séjour dans le séchoir. La perte de poids est considérable. Enfin, nous les passons dans un déshydrateur pendant 48 heures, afin de parfaire le séchage, avant d'en broyer une partie pour en faire de la poudre. »



Tresses à sécher dans chambre de déshydratation

Jean-François : « Il faut compter 2 heures de temps pour remplir un compartiment de cet appareil, qui en comporte trois.

Culture sous serre



déshydrateur

40 kilos de piments sont nécessaires pour obtenir 300 grammes de poudre. Nous devons également préparer les tresses qui seront commercialisées, en y ajoutant quelques feuilles de laurier et une étiquette avec indication de la date limite de vente et du code barre. C'est

Thierry, mon frère, qui les conçoit et les imprime. Nous le faisons chez nous, le soir, entre 18 et 21h !»



Gelée et poudre de piment

La déshydratation est-elle une opération importante ?

Jean-François : « Oui elle est primordiale. Le piment doit perdre 90% de son humidité si nous voulons qu'il se conserve longtemps, jusque 5 à 6 mois en



Tresse piments Bro Léon

rayon au moins. Une fois déshydraté et réduit en poudre, le piment est facilement dosable. En charcuterie, nous en ajoutons une quantité précise par kilo de viande. Nous en mettons dans nos soupes de courgettes, de potimarrons, et bien sûr dans le pâté. Celui-ci se vend très bien ! »

Pensez-vous poursuivre cette production ?

« Oui, bien sûr. Nous avons eu quelques difficultés au démarrage de la production l'an dernier. Nous traitons les problèmes au fur et à mesure. Nous allons poursuivre la lutte biologique, dit Sandrine. Nous pensons que nous serons vraiment bons d'ici 4 à 5 ans. »

Les produits à base de piment mentionnés ci-dessus (poudre, gelée et tresses) sont commercialisés sur Guiclan à la ferme du Combot et à l'Hélios.

Lien : <http://www.la-ferme-du-combot.fr/>