

# Rapport de recherche sur la culture du piment à Bamako

## Introduction

A la date du 09/06/2021 à Bamako (Magnambougou) a eu lieu une recherche qualitative sur une thématique ; production de piment : la commercialisation, la transformation et la consommation. Cette recherche a été menée par notre équipe dans le cadre de l'atelier sur la recherche qualitative du centre de formation des jeunes. Cet atelier vise à accompagner les jeunes chercheurs à s'adapter à la réalité du terrain.

Le but principal de ce programme est de renforcer la capacité des coaches en technique de recherche qualitative en tenant compte des méthodologies de la recherche.

## Déroulement

Cette expérience a été menée au bord du fleuve du Niger et au marché du quartier. Nous avons été sur le site de la production de piment en faisant un entretien avec nos différentes cibles qui sont les producteurs, les transformateurs ainsi que les consommateurs.

Après l'interview du terrain nous avons procédé à la transcription.

## Les Difficultés

Nous n'avons pas trouvé assez de difficulté seulement la prise de contact qui n'a pas été facile et la méfiance des uns et autres. En plus il y a également une panne technique de nos matériels (micro-cravate)

## Recommandation

Nous avons besoin plus des techniques pour nous améliorer.

Cette recherche a été une recherche collective, participative, d'observation, de complémentarité et la maîtrise des outils de recherche qualitative.

Les acteurs locaux de la production du piment sont dans l'impasse et dévaloriser. A lorsqu'ils devraient être le moteur de la chaîne de valeur.

Alors pourquoi notre production locale n'arrive pas nous couvrir ?

## Contenu

Avec la consommation massive du piment et sa transformation nous poussé à ressortir les trois (3) thèmes sur la production du piment : la culture locale du piment ; la transformation locale et consommation.

## **1. La culture locale du piment**

Lors de notre séance de sorti sur le site de maraichage. Nous avons constaté que la culture du piment est une culture consommatrice d'eau, qui a besoin d'une terre fertile et sa durée de culture va de 4 à 6 mois. Sa production est diversifiée sur différentes localités du Mali à savoir le pays dogon, la région de Ségou et Kangaba. La culture du piment demande un suivi et un traitement rigoureux car il y a des maladies comme "les halle-bactérienne, le fau-vert-rose" qui peuvent infecter les tiges, les feuilles et même les fruits.

Les difficultés liées à cette culture sont les insuffisances des techniques culturelles, manque des sites d'exploitations, la monté d'eau etc.

Face à cette situation il faut que l'Etat octroie des sites d'exploitations aux producteurs et amener des politiques qui favorisent la formation et l'entrepreneuriat des jeunes.

## **2. Transformation locale**

Nous sommes arrivés au marché du quartier, l'une de nos cibles nous explique sa manière de transformation et la conservation. Selon elle, après avoir séché le piment, elles font le tamisage afin de trier les mauvaises graines et les petites ordures. Elles transforment directement à travers les moulins.

Leur contact direct avec le produit qui dégage des gaz qui pourraient nuire à la santé il faut également conserver le produit loin de l'eau.

Pour maintenir cette production durable il faut des matériels de travail et des formations.

## **3. Consommation**

La consommation du piment est devenue indispensable dans le quotidien malien mais se trouve un peu chers dû à la moindre production. Nous consommons le piment parce que ça facilite la digestion.

Sa consommation est déconseillée aux personnes atteintes d'ulcère d'après certains.

## **Conclusion**

Le piment un produit qui est utilisé couramment. Au cours de cette recherche, nous avons pu dégager qu'à Bamako la non production du piment est liée aux insuffisances du site d'exploitation ; manque de formation sur les techniques de la culture et la mauvaise organisation des différents acteurs (chaîne de valeur).