



POURQUOI

Le piment, du nom scientifique *Capsicum annum*, fait partie des épices utilisés pour la consommation. Le piment appelé « Tonka » en Haoussa comme en Zarma, est un aliment à valeur nutritionnelle. En effet, le piment contient de la vitamine C (propriétés antioxydantes) qui contribue à la santé des os, des cartilages, des dents et des gencives et protège contre les infections. Le piment contient également du fer (essentiel au transport de l'oxygène et à la formation des globules rouges dans le sang), de la vitamine K (essentielle dans la formation des os). La teneur en antioxydants protège les cellules du corps des dommages causés par les radicaux libres (associés au vieillissement). Ces derniers sont des molécules très réactives qui seraient impliquées dans le développement des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres maladies liées au vieillissement¹. La capsaïcine, composé qui provoque l'effet brulant chez certains piments, peut agir comme un décongestionnant du nez et limiterait la formation de caillots susceptibles d'entraîner des accidents cardiaques².

La production de piment du Niger est présente sur les marchés de Niamey pendant la saison sèche froide (à partir de décembre) et pendant la saison sèche chaude jusqu'à la saison des pluies (mi-août). Outre le marché national, certains piments proviennent du Nigeria et du Bénin et de façon épisodique du Ghana³. Le cycle de production de piment vert dure 5 à 6 mois. En moyenne, pour 0,5 ha, une production de 4 tonnes permet de dégager un produit brut de 650 000 F CFA et une marge brute de 578 000 F CFA⁴.

Le piment est produit dans toutes les régions du Niger sur une superficie de 2 062,64 hectares (ha) et sa production est estimée à 21 578,39 tonnes (T). La région de haute production est Tahoua avec 1 160 ha et une production de 11 361,9 T (53 %), suivie des régions de Maradi et Zinder occupant respectivement 21 % et 13 % de la superficie emblavée. Les autres régions se partagent les 13 % de la superficie⁵. Le rendement moyen est de 10,46 T/ha.

La production du piment est obtenue à travers les enquêtes horticoles. Elle est exprimée en tonnes (T).

CARACTERISTIQUES

Code	AGR.PRO.PIM	Indicateur	Production de piment irrigué
Définition	Quantité de piment produite en irrigation		
Unité de mesure	Tonnes (T)	Données requises pour le calcul et méthode de calcul	Superficie de mise en valeur du piment et rendement de piment Superficie de mise en valeur de piment multipliée par le rendement de piment
Fréquence de collecte	Annuelle	Méthode de collecte	EPER Horticole
Périodicité de rapportage	Annuelle	Niveau de désagrégation	National, régional, départemental

1 https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=piment_nu#:~:text=Le%20piment%20est%20une%20source,dans%20l'influx%20nerveux.

2 <https://www.les-calories.com/calorie-26520-Calories-Piment.html>

3 Réseau Nationale des Chambres d'Agriculture du Niger et Mady Cissé Safiétou Fanta, Evolution des prix du piment pendant 18 mois sur les marchés de Niamey, Note d'information (Niger, 2016).

4 Réseau Nationale des Chambres d'Agriculture du Niger, Fiche technico-économique pour le piment vert, Région de Dosso (Niger, 2017).

5 Rapport définitif de l'enquête sur les productions horticoles 2018/2019





Source de production	Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage
Service/Département responsable de la production	Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (DS/MAG/EL)
Service d'analyse / exploitation / Diffusion	Direction des Statistiques du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (DS/MAG/EL)
Principaux utilisateurs et liens avec les politiques et stratégies	I3N, Politique sectorielle
Nature (Produit, Résultats, Impact, Effet, Procédure)	Produit
Commentaire et critère de qualité	Cet indicateur est disponible de 2010 à 2019 annuellement et à travers les enquêtes agricoles. Selon les critères de qualité de la PNIN, l'indicateur a un score de qualité de 75 %.

