



Royaume des Pays-Bas

ACMA2

Approche Communale pour le Marché Agricole - Phase 2

FICHE TECHNIQUE: SAUMURAGE DU PIMENT

Contacts : Programme ACMA 2
IFDC-BENIN: Quartier Agbondjèdo c/1079
Face Complexe scolaire Baptiste, Cotonou, Bénin
Tel: (+229) 21 30 59 90 / (+229) 21 30 76 20
Chef Programme : cdangbegnon@ifdc.org;
www.ifdc.org/acma-BENIN/



Succession des opérations techniques pour la production de la saumure de piment

Le saumurage du piment se fait suivant les trois étapes importantes. Cette Fiche a été validée par toutes les composantes nationales du monde agricole

□ Etape 1: Stérilisation des bocaux

Les bocaux à utiliser sont lavés, ensuite mis dans une marmite contenant de l'eau ou carrément dans un stérilisateur contenant de l'eau et l'ensemble est ensuite mis au feu. Après ébullition, il faut laisser au feu pendant environ trente minutes et nos bocaux sont ainsi stérilisés.

□ Etape 2: Préparation du piment

Cinq opérations importantes sont indispensables à cette étape

- ☑ Triage: A la réception de la matière première (piments), on procède à la séparation des piments pourris, tachetés de noirs et grains ou autres corps étrangers et on retient les piments sains, non attaqués et de bonne qualité
- ☑ Lavage: Les piments ainsi triés sont lavés successivement deux fois dans de l'eau potable deux à trois fois afin de le débarrasser de la poussière et autres agents contaminants
- ☑ Egouttage: Les piments lavés sont mis dans une passoire pendant quelques minutes afin d'éliminer une partie de l'eau de lavage restant encore sur la peau du piment
- ☑ Ebouttage: Cette opération consiste à enlever le bout des piments à l'aide d'un couteau
- ☑ Remplissage des bocaux: Les piments sont mis dans les bocaux

□ Etape 3: Préparation de la saumure

Cette étape consiste à chauffer de l'eau sur le feu et après ébullition, on attend cinq minutes pour ensuite ajouter le sel. La dose de sel est de 20g pour litre d'eau.

□ Etape 4: Préparation des saumures

Les bocaux stérilisés sont remplis de piment et ensuite on y ajoute l'eau de saumurage préparée jusqu'à un écart de 2cm. Les bocaux remplis de piments et de saumure sont mis aux feux et laissés pendant 30 minutes après ébullitions pour être pasteurisé.

La figure qui suit montre le diagramme de production de saumure de piment

