



LES POSSIBILITES DE DEVELOPPEMENT DE LA CULTURE DU POIS D'ANGOLE A MARIE-GALANTE

En 2002 à la demande du Conseil Régional de Guadeloupe, le Centre Inra Antilles-Guyane a réalisé une expertise sur les possibilités de développement de la culture du Pois d'Angole à Marie-Galante.

Les objectifs

L'étude portait sur l'enjeu de l'insertion de la culture du pois d'Angole dans le développement global de Marie-galante, le développement du revenu et de l'emploi du secteur agricole en portant l'accent sur :

- le développement de l'agrotourisme
- le développement d'une agriculture durable biologique
- le maintien et le renforcement de la diversité des productions agricoles
- le maintien et la valorisation du patrimoine biologique et paysager

La réflexion devait intégrer tous les acteurs de la filière (exploitants, décideurs...) pour aboutir à :

- Une augmentation du revenu des exploitants (femmes et jeunes)
- Une durabilité économique et le respect de l'environnement
- La création d'emplois

Le diagnostic

L'analyse de la filière actuelle du pois d'Angole a été la première étape de cette démarche. Le diagnostic est le suivant :

- La production totale est en excès par rapport à la commercialisation réalisée.

- Le conditionnement et la transformation sont peu développés en Guadeloupe.
- La préférence du consommateur va vers le pois d'Angole écosé et conditionné.
- La commercialisation est réduite : la vente est quasi-exclusive sur un marché (Marché de la Darse).
- La concurrence des produits importés est forte (surgelés, secs, ou en cannettes) avec un commercialisation dans les grandes et petites surfaces.
- Il n'y a pas de valorisation sous d'autres formes : alimentation animale, rotations culturales, usages médicaux ...

L'intérêt économique du marché du pois d'Angole est certain, les marges de production et de commercialisation pouvant être très importantes. Ce diagnostic permet de révéler des perspectives intéressantes avec l'augmentation du marché de grains au niveau local et sur le marché national.

Pour atteindre cet objectif, il faudrait une production conforme aux exigences de la demande sur le marché guadeloupéen : du pois d'Angole vert, frais ou surgelé, disponible toute l'année dans un bon réseau de distribution, à un coût identique aux produits importés. Cette action sur le marché local doit permettre dans une deuxième phase la conquête d'autres marchés



Le pois d'angole (pwa dangol)

Le pois d'Angole fait partie de la famille des légumineuses. C'est une petite graine verte, blanchâtre ou roussâtre de 8 à 10 mm de diamètre, originaire d'Inde. Elle est produite par un petit arbrisseau qui peut atteindre jusqu'à trois mètres de haut et que l'on cultive sur les bords des chemins ou dans les jardins créoles. La floraison a lieu d'octobre à novembre pour donner des gousses de quatre ou cinq graines qui seront récoltées dès la mi-décembre. Frais ou séché, le pois d'Angole est un aliment fort apprécié. Traditionnellement, il accompagne les ignames et le ragoût de cochon à Noël. C'est un féculent riche en protéides et en glucides.

(1) Les possibilités de développement d'une culture correspondent, pour un individu ou un organisme, à l'ensemble des actions (ou modification d'actions) qu'il est possible d'engager sur le réseau de relations qui l'unissent au milieu dans lequel fonctionne et évolue la culture dans le but d'entraîner un certain nombre de transformations dans la situation courante de la culture et la changer en une nouvelle situation correspondant à un ou plusieurs objectifs répondant aux buts souhaités.

Les propositions

L'expertise de l'INRA a débouché sur plusieurs propositions d'amélioration :

1/ La priorité au conditionnement grâce à un écosage mécanique. C'était la principale difficulté à résoudre. Il était nécessaire de minimiser ce poste budgétaire et contraignant de la main-d'œuvre afin de rendre plus compétitif le pois d'Angole de Marie-Galante. Une recherche de prototype d'écosseuse a permis de retenir un matériel répondant à des

caractéristiques et des performances en lien avec le marché guadeloupéen.

2/ La reconfiguration de la filière qui passe par l'augmentation - celle-ci pouvant être obtenue par une augmentation du rendement au sol, par l'augmentation des surfaces de production, par la diversification des périodes de production -, et l'amélioration de la qualité des grains, ainsi que le conditionnement (stockage en chambre froide et mise en sachet) pour conquérir le marché

local et d'autres marchés dans un deuxième temps.

3/ Des actions d'accompagnement du Conseil Régional : information de l'ensemble des acteurs, formation sur les techniques de conditionnement, de gestion et de commercialisation, contrôle des activités par une évaluation des circuits de production et de commercialisation.

La machine à écosser :



Le remplissage de la machine s'effectue par le haut. Après fermeture et mise en route, les pales séparent les cosses des pois en un temps record

Les pis tombent dans un tamis tandis que les cosses sont récupérées dans un bac afin d'être jetées.



Des usages du pois d'Angole

- Gastronomie
- Usages pharmaceutiques et médicaux
- Usages agronomiques :
 - o Complément fourrager (azoté)
 - o Association de culture
 - o Rotation (engrais vert)
 - o Biodisponibilité du Phosphore dans le sol

Contact : Harry Ozier-Lafontaine
Unité de Recherche Agropédoclimatique
Mail : Harry.Ozier-Lafontaine@antilles.inra.fr

INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE – Centre Antilles-Guyane

Domaine Duclos – Prise d'eau – 97170 PETIT-BOURG - ☎ 05.90.25.59.00 - 📠 05.90.25.59.24

SIRET : 180 070 039 016 88 – Code APE : 731Z

Etablissement Public à Caractère Scientifique et Technologique placé sous la tutelle conjointe des Ministres chargés de la Recherche et de l'Agriculture