

<https://www.jeunefrique.com/mag/613915/economie/rdc-misao-le-poivre-sauvage-du-kivu-adopte-par-les-chefs-etoiles/>

## DOSSIER



Cet article est issu du dossier «**RDC : grandeur nature**»

[Voir tout le sommaire](#)

## AGROALIMENTAIRE

# RDC : Misao, le poivre sauvage du Kivu adopté par les chefs étoilés

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS | 23 août 2018 à 07h24 | Par [Muriel Devey Malu-Malu](#)



**Avec le poivre sauvage du Kivu, région dont est originaire sa fondatrice, la PME a séduit les chefs bruxellois. Et ses pépites n'ont pas fini de faire parler d'elles.**

## **DANS CE DOSSIER**



[Voir tout sommaire](#)

## **RDC : grandeur nature**

- **[\[Édito\] Lueurs d'espoir en RDC](#)**
- **[RDC : le compte à rebours électoral est lancé](#)**

Les chefs étoilés de Belgique ont été les premiers à l'adopter. Et pour cause. Selon les connaisseurs, à l'instar de Flavori, importateur d'épices et d'arômes établi près de Bruxelles, le parfum et les arômes du poivre sauvage cueilli dans les [forêts du Kivu](#) sont exceptionnels. Ces précieuses baies seraient pourtant restées cantonnées aux cuisines de l'Est congolais si Sandrine Vasselin Kabonga, originaire du Sud-Kivu, n'avait eu l'idée de les exporter en Belgique pour les commercialiser en tant que produit haut de gamme.

ADVERTISING

Elle a fait goûter ce poivre sauvage à quelques restaurateurs et fins gourmets, qui ont été séduits par la rareté de ce produit de terroir. Convaincue de son potentiel de marché, en 2016, Sandrine Vasselín crée la société Misao, en référence à *misau beni*, qui signifie « bonjour, comment ça va ? » en kilega, une langue parlée dans le Sud-Kivu.

Depuis, la clientèle est au rendez-vous, en particulier des restaurateurs et distributeurs de la région bruxelloise, ainsi que des épiceries fines en Belgique et en France.

**UNE FOIS RÉCOLTÉ, LE POIVRE FRAIS EST REGROUPÉ AU SEIN DE SEPT LOCALITÉS, OÙ IL EST LAVÉ, TRIÉ, SÉCHÉ ET DÉCLINÉ EN TROIS QUALITÉS : NOIR, BLANC, ET ROUX**

### **Plan d'action pour la filière**

L'aventure suit aussi son cours dans le Sud-Kivu et le Nord-Kivu. « La cueillette du poivre étant une activité informelle, il fallait organiser et professionnaliser les

acteurs qui interviennent tout au long de la filière », explique Sandrine Vasselín. Pour ce faire, elle s'est appuyée sur le Centre d'étude pour la recherche en nutrition pour le développement intégré (Cernadi), fondé et géré par Déogratias Waubiyula. L'ONG, établie à Goma, se charge d'encadrer et de former les différents intervenants.

Une fois récolté, le poivre frais est regroupé au sein de sept localités, où il est lavé, trié, séché et décliné en trois qualités : noir, blanc, et roux – une spécialité Misao, à partir de baies très mûres. Il est ensuite acheminé à Goma, d'où il est expédié par avion à Bruxelles, via Kigali. Pour le moment, l'entreprise en exporte environ 100 kg par an.

---

**>>> A LIRE – Gastronomie : le poivre, une passion africaine**

---

Prochaine étape : l'ouverture, en septembre, d'un site de séchage et de conditionnement à l'entrée de Goma et l'achat de deux séchoirs solaires qui permettront de

réduire le temps de séchage des baies de sept à deux jours. Ces installations bénéficieront de l'appui du Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique (Coleacp) : « Nous allons développer avec la coopérative un plan d'action pour la filière, explique Jeremy Knops, directeur des opérations du Coleacp. On va identifier les capacités techniques, les besoins en formation et en financement (par exemple pour les séchoirs) et comment y accéder. »

Une autre bataille dans laquelle Misao s'est lancée est l'obtention d'un label qui protège son « poivre sauvage du Kivu » (appellation qu'elle a créée). Mais cela ne pourra se faire qu'à condition que la RDC adhère à l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (Oapi), qui délivre l'indication géographique contrôlée (IGC) – [comme celle obtenue en 2013 par le poivre de Penja, produit au Cameroun.](#) La balle est donc dans le camp des autorités congolaises.