



filière

Canne-sucre-rhum



ODEADOM

*Office de Développement de l'Économie Agricole
des Départements d'Outre-Mer*

Guadeloupe
Guyane
Martinique
Réunion

L'historique



Origine ► Prémisée en Nouvelle-Guinée.

6 000 avant J.-C. ► Existence signalée en Chine et en Inde.

325 avant J.-C. ► Découverte de la canne en Asie par Néarque, amiral d'Alexandre le Grand.

VII^e siècle ► Invasion arabe en Asie.

X^e siècle ► Développement du commerce : Venise devient la capitale sucrière de l'Europe.

1420 ► Premières plantations dans les îles de l'Atlantique (Madère) à partir de plants de Sicile.

1493 ► Introduction à Saint-Domingue par Christophe Colomb, à partir de plants des Canaries.

1497 ► Découverte par Vasco de Gama, du cap de Bonne-Espérance qui ouvre la route des Indes.

Début XVII^e siècle ► Première cultures par des Français en Guadeloupe et Martinique.

1806 ► Blocus continental institué, en Europe, par Napoléon à l'encontre des bateaux anglais, suscitant l'émergence de la culture de la betterave à sucre.

1937 ► Création du Conseil international du sucre, à la suite de la terrible crise des années 20.

En 327 avant Jésus-Christ, Néarque, amiral de la flotte d'Alexandre le Grand, écrit à propos de la canne à sucre : « un roseau en Inde qui produit du miel sans le concours des abeilles et à partir duquel est produite une boisson intoxicante, bien que ni les graines, ni les fruits ne soient utilisés ».

Le mot « sucre » trouve son origine en Inde, dans le terme sanskrit « sarkara », duquel dérivent tous les autres mots : sukkar (arabe), saccharum (latin), zuccherò (italien), seker (turc), zucker (allemand), sugar (anglais)...

La canne à sucre

La canne à sucre, qui est une graminée, appartient à la famille des Poacées. Cultivée en zone tropicale ou subtropicale, son aspect général rappelle celui du roseau. Sa tige qui contient un jus sucré peut atteindre une hauteur de 5 mètres. Il s'agit d'une plante pluriannuelle, caractérisée par deux cycles :

- le cycle annuel, dit de récolte, correspond à la période entre deux coupes ;
- le cycle total, dit de culture, correspond à la période entre deux plantations ; il peut durer de quatre à plus de dix ans, selon le lieu, la variété et l'entretien des plantations.

Un cycle annuel comprend quatre phases :

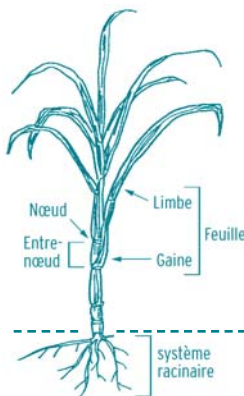
- le **tallage** : la canne est multipliée par bouturage. À partir des boutures, constituées de segments de tige et mises en terre, des tiges primaires puis secondaires, tertiaires... se développent.

Cette phase s'étale sur les trois ou quatre premiers mois de la culture ;

- la **croissance** : on observe la naissance des nœuds et des entre-nœuds à partir du bourgeon végétatif ; c'est une phase qui nécessite des besoins importants en humidité, chaleur et lumière ;
- la **floraison** : quand elle survient, elle précède d'un à plusieurs mois la phase de maturation. Elle se caractérise par l'apparition de fleurs violettes ;

- la **maturation** : à partir du 9^e ou du 10^e mois (pour les cannes récoltées à 12 mois), commence la phase de maturation qui se traduit par une accumulation de saccharose dans les tiges ;

- la **récolte** : cette période constitue la campagne sucrière.



Les zones de production et de transformation

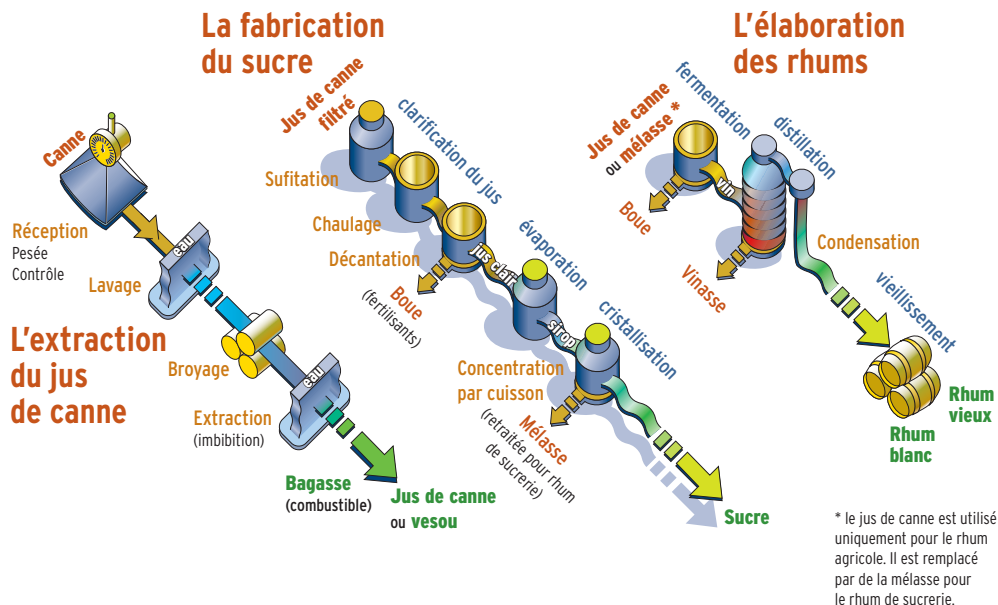
	Guadeloupe	Guyane	Martinique	Réunion
Canne				
Récolte	février à juin	août à avril n + 1	février à juin	juillet à décembre
Superficie	14 800 ha	146 ha	3 400 ha	26 500 ha
Production	900 900 t	8 791 t	209 170 t	1 801 000 t
- vers sucreries	841 100 t	-	82 670 t	ND
- vers distilleries	59 800 t	8 791 t	126 500 t	ND
Sucre				
Production	72 900 t	-	4 394 t	202 200 t
Rhum				
Production	58 073 hap	4 315 hap	80 300 hap	78 864 hap
dont rhum agricole	24 958 hap	4 315 hap	67 195 hap	361 hap

t : tonne - hap : hectolitre d'alcool pur

ODEADOM - Données 2005



Les procédés de transformation



Le rhum

Son origine date de la fin du XVII^e siècle. Le Père Labat, prêtre et écrivain installé à la Martinique en 1694, a eu l'idée pour se débarrasser des résidus liquides de sucreries de les distiller. C'est ainsi que le rhum est né.

Les différents types de rhum

- Le **rhum agricole** est obtenu par fermentation directe du jus de canne, sans extraction préalable du sucre contenu, puis par distillation ;
- le **rhum de sucrerie** est produit à partir de la fermentation et de la distillation de la mélasse résultant de la fabrication de sucre.

À partir de ces rhums, tous blancs à la sortie de la colonne de distillation, sont élaborés différents produits :

- le **rhum paille** est obtenu après conservation de six à dix-huit mois en foudres de chênes ;
- le **rhum vieux** est obtenu par vieillissement en fûts de chêne durant au moins trois ans.

Les rhums traditionnels des DOM sont issus exclusivement de la transformation des cannes et des mélasses de ces régions. Ils comprennent les rhums de sucrerie et les rhums agricoles lesquels se caractérisent par la richesse de leurs arômes, ce qui les distingue des rhums d'autres provenances d'un goût plus neutre.

Les rhums spéciaux

- Le **rhum « léger »** est un rhum de sucrerie obtenu par une distillation plus poussée jusqu'à 96° et possède un goût plus neutre ;
- le **rhum « grand arôme »** résulte d'une fermentation prolongée de la mélasse. Très corsé, il est utilisé comme bonificateur dans les mélanges (« blends »).

Une appellation d'origine contrôlée

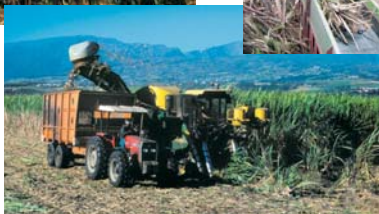
En 1996, les rhums agricoles de Martinique ont obtenu la première AOC octroyée à un produit des DOM.

Une appellation est la garantie, pour le consommateur, que ces rhums sont exclusivement issus du terroir martiniquais et qu'ils respectent des règles précises de production, tant au niveau de la canne que du rhum lui-même.

La Guadeloupe bénéficie d'une AOS, Appellation d'origine simple, nettement moins contraignante pour les producteurs de canne et les distillateurs, garantissant seulement l'origine « Guadeloupe ». Une démarche a été initiée en Guadeloupe pour obtenir une AOC, afin d'améliorer toujours plus la notoriété des rhums guadeloupéens et pour anticiper la disparition proche des AOS. La Réunion bénéficie également d'une appellation d'origine simple.

L'organisation de la profession

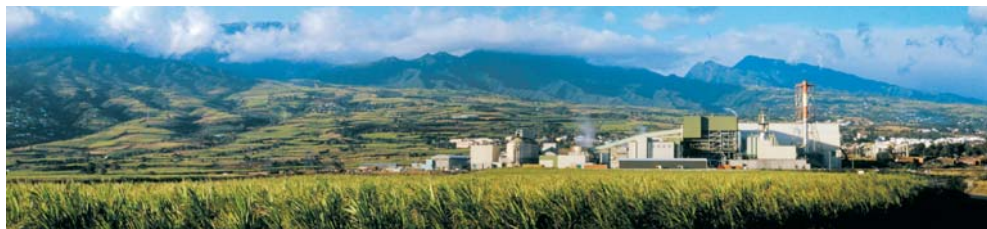
- Une **Commission paritaire de la canne et du sucre (CPCS)**, composée de planteurs et d'industriels, intervient dans chaque DOM sur les aspects techniques et économiques ;
- les **Centres techniques interprofessionnels de la canne et du sucre (CTICS)** sont chargés notamment d'effectuer, aux Antilles et à la Réunion, des mesures concernant la teneur en sucre des cannes livrées aux usines et assurent la diffusion d'informations techniques auprès des producteurs ;
- des **organisations professionnelles** représentent dans chaque département les producteurs. À la Martinique, a été créé le syndicat de défense de l'Appellation d'origine contrôlée « rhum agricole » ;
- l'**Interprofession guadeloupéenne pour la canne à sucre (IGUACANNE)** qui regroupe les producteurs et les transformateurs ;
- l'**Interprofession des rhums traditionnels des DOM (CIRT-DOM)** constitue un instrument de régulation et de valorisation de ces rhums sur le marché. Il regroupe l'ensemble des syndicats de la filière de chaque département ;
- au sein d'un **comité technique de l'ODEADOM**, professionnels et administration sont associés pour discuter des principales questions intéressant la filière canne-sucre-rhum.



Le soutien de l'Union européenne à la filière

- Le **Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité des RUP (POSEI IV)** : trois aides ont été instaurées pour la filière ; la première porte sur l'adaptation de l'industrie sucrière suite à la réforme de l'OCM sucre, la deuxième est liée au transport local des cannes et la troisième concerne la transformation de la canne en rhum agricole. L'ODEADOM est chargé de la gestion des deux dernières mesures ;
- le **Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER)** : des aides structurelles à la filière ont été programmées pour la période 2007-2013 ;
- la **fiscalité** : un régime fiscal particulier s'applique aux rhums traditionnels des DOM commercialisés en métropole dans la limite de 90 000 hectolitres d'alcool pur. Ce régime est confirmé jusqu'en 2009.

L'avenir de la filière : les adaptations récentes du contexte communautaire et national confortent la place du sucre et du rhum dans les DOM. Des réflexions et des études sont actuellement en cours concernant le développement des bioénergies (bioéthanol et cannes riches en fibres).



Le commerce mondial

Les principaux pays producteurs de sucre de canne (en milliers de tonnes de sucre brut)

Brésil	Inde	Chine	Mexique	Australie	Thaïlande	Pakistan	États-Unis	Colombie	Afrique du Sud
28 266	13 700	9 216	6 183	5 530	5 425	3 176	3 018	2 621	2 235

Source : FO Licht

Les principaux pays exportateurs de sucre (en milliers de tonnes de sucre brut)

Brésil	Union européenne ¹	Australie	Thaïlande	Afrique du Sud	Guatemala	Colombie	Cuba	Ile Maurice	Inde
19 223	6 100	3 231	1 255	1 255	1 074	1 068	912	547	226

1. Dont une grande proportion est issue de la betterave.

Source : FO Licht - FIRS



46-48 rue de Lagny - 93104 Montreuil Cedex
Tél. : 01 41 63 19 70 - Fax : 01 41 63 19 45
E-mail : odeadom@odeadom.fr - www.odeadom.fr