

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 blanc** correspond aux rhums n'ayant subi aucun vieillissement ;
- **le rhum brun** est obtenu après avoir été élevé au minimum six mois en récipient en bois de chêne ;
- **le rhum élevé sous bois** est obtenu après avoir été élevé au minimum douze mois en récipient en bois de chêne ;
- **le rhum vieux** est obtenu par vieillissement en fûts de chêne de moins de 650 l durant au moins trois ans.

Le rhum « grand arôme » résulte d'une fermentation prolongée de la mélasse. Très corsé, il est utilisé comme bonificateur dans les mélanges (« blends »).

Le rhum « léger » est un rhum de sucrerie obtenu par une distillation plus poussée jusqu'à 96° et possède un goût plus neutre.

Une appellation d'origine contrôlée

En 1996, les rhums agricoles de Martinique ont obtenu la première AOC octroyée à un produit des DOM (la seule à ce jour). Cette 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, la Baie du Galion (rhum de sucrerie de la Martinique), La Réunion, les Antilles Françaises et les départements d'outre-mer bénéficient, quant à eux, d'une Indication géographique. Au niveau européen, les rhums français ont obtenu une Indication géographique (IG), signe communautaire qui leur assure une protection au niveau de l'Union européenne.



Les soutiens publics à la filière

Le Programme Posei France

Trois aides ont été instaurées pour la filière. La première porte sur le maintien de l'activité sucrière. La deuxième est liée au transport local des cannes. La troisième concerne la transformation de la canne en rhum agricole. L'ODEADOM est chargé de la gestion et du paiement de l'ensemble de ces mesures.

Aides nationales

Une aide à la production de cannes destinée aux planteurs, un complément national au maintien de l'activité sucrière et une aide à l'écoulement des sucres produits dans les

DOM et exportés sur le marché européen viennent renforcer le programme Posei France. Par ailleurs, des crédits nationaux sont mobilisés dans le cadre du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) pour aider notamment à la structuration de la filière.

La fiscalité

Un régime fiscal particulier s'applique aux rhums traditionnels des DOM commercialisés en métropole dans la limite de 120 000 hectolitres d'alcool pur. Ce régime est confirmé jusqu'en 2020.



ODEADOM

Office de développement
de l'économie agricole
d'outre-mer

12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 60006
93555 Montreuil Cedex
odeadom@odeadom.fr
Tél. : 01 41 63 19 70
Fax : 01 41 63 19 45
www.odeadom.fr



Filière
Canne
Sucre
Rhum



ODEADOM

Office de développement
de l'économie agricole
d'outre-mer

Guadeloupe

Guyane

Martinique

Mayotte

La Réunion

Saint-Pierre-et-Miquelon

La canne à sucre

La canne à sucre est une graminée appartenant à la famille des Poacées. Cultivée en zone tropicale ou subtropicale, son aspect général rappelle celui du roseau. Sa tige contient un jus sucré. Elle 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) mises en terre, des tiges primaires puis secondaires, tertiaires... se

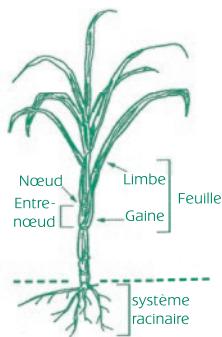
développent. Cette phase s'étale sur les trois ou quatre premiers mois de la culture.

- **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 neuvième ou dixième mois (pour les cannes récoltées à douze mois), commence la phase de maturation qui se traduit par une accumulation de saccharose dans les tiges.

Enfin, la période de la récolte constitue la campagne sucrière.



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

Les zones de production et de transformation

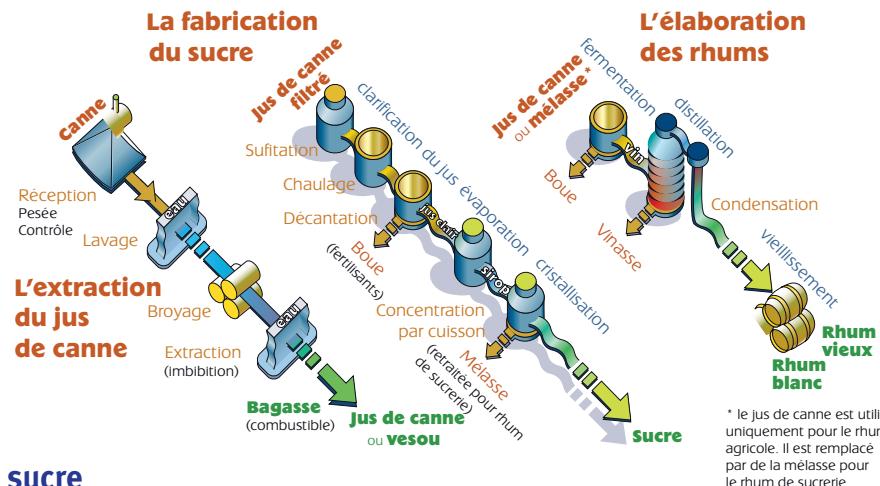
	Guadeloupe	Guyane	Martinique	La Réunion
Canne				
Récolte	février à juin	août à avril n+1	février à juin	juillet à décembre
Superficie	14 107 ha	94 ha	3 825 ha	24 171 ha
Production	666 839 t	10 075 t	166 871 t	1 763 656 t
Sucre				
Production	59 249 t équivalent sucre blanc	-	2 428 t équivalent sucre blanc	195 977 t équivalent sucre blanc
Rhum				
Production	77 431 hap	5 390 hap	78 259 hap	102 582 hap
dont rhum agricole	41 886 hap	5 390 hap	71 528 hap	643 hap

ha : hectare - t : tonne - hap : hectolitre d'alcool pur.

Source : RAE ODEADOM 2014



Les procédés de transformation



* le jus de canne est utilisé uniquement pour le rhum agricole. Il est remplacé par de la mélasse pour le rhum de sucrerie.

Le sucre

Le jus de canne contient surtout de l'eau, un peu de sucre et des composés organiques et minéraux. Ces impuretés sont éliminées par évaporation et filtration. Puis le jus clarifié est concentré par évaporation et cuisson. La cristallisation est obtenue par introduction de très fins cristaux (sucre glace) qui vont ensemencer le sirop et généraliser la cristallisation. On obtient la « masse cuite », composée de **petits cristaux en suspension dans un sirop** coloré par les impuretés résiduelles. Les cristaux sont séparés de la masse cuite par centrifugation. Par une 2^e et une 3^e cuisson et essorage du sirop restant, on obtient le **sucre roux**, ainsi qu'un dernier sirop visqueux et très coloré, appelé « **mélasse** ». Le sucre cristallisé est enfin séché puis refroidi et stocké en silo où il achève de se stabiliser.

Différence entre sucre blanc et sucre roux

À l'inverse du sucre de betterave naturellement blanc, les cristaux de sucre issus de la canne sont **naturellement**

colorés. Leur couleur rousse est due à la présence de matières organiques et de pigments. Ce sucre roux devra être **raffiné** pour devenir blanc.

L'économie sucrière

Plus de 80 % du sucre consommé au niveau mondial est du sucre de canne. Le premier producteur est le Brésil. La France est le seul pays de l'Union européenne à produire du sucre de canne (250 000 à 260 000 tonnes par an). La Réunion représente 75 % de cette production, le reste étant produit aux Antilles.

Les DOM comptent 2 sucreries à La Réunion, 2 sucreries à la Guadeloupe (1 sur Grande-Terre et 1 sur Marie-Galante) et 1 sucrerie à la Martinique.

Environ 90 % du sucre des DOM est exporté vers l'U.E. : 60 % est destiné à être raffiné, le reste constitue les sucres « spéciaux » (sucres bruts, aromatisés ou colorés).

Le rhum¹

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 rhums traditionnels

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.

¹ Source : INAO