

Mission du groupe de travail « filière rhums »

Le groupe de travail filière rhums s'est rendu en Martinique du 8 au 12 décembre 2023. Les sujets qui ont fait l'objet d'une analyse et de débats avec les professionnels rencontrés sont présentés dans cette note avec les recommandations du groupe de travail.

1. Evolution de la production cannière en Martinique

En Martinique, la filière canne à sucre fait face à une crise de sous-production qui entrave l'approvisionnement des distilleries AOC et lui fait perdre des marchés. Cette crise est essentiellement due à une chute **du rendement moyen passé de 80 à 53T/ha ces dernières années. Cette diminution d'environ 30T/ha a été observée dans toutes les situations pédoclimatiques de l'île.** Elle est due à plusieurs facteurs :

- a. Le changement climatique et les contraintes d'irrigation
- b. Les difficultés de lutte contre les adventices
- c. Les évolutions de la sole cannière au sein de la SAU de la Martinique

Le Groupe de Travail a passé en revue les différentes solutions permettant de retrouver les tonnages de canne à sucre nécessaires à fournir les marchés de rhums. Différents leviers techniques, fonciers et réglementaires ont été abordés.

S'agissant de l'irrigation, le groupe de travail, estime inutile d'ajouter aux contraintes existantes (difficultés d'accès à la ressource, solutions techniques à développer...), des limitations d'ordre réglementaire qui n'auraient pas de justification. Le cahier des charges devrait pouvoir le cas échéant être assoupli dès lors qu'aucun apport d'eau n'a lieu durant la période de maturation de la canne et pour permettre de sauver les jeunes plantations. Le Groupe de Travail proposera à la Commission Boissons Spiritueuses d'étudier les propositions de l'ODG de façon ouverte.

Sur la plantation de nouvelles surfaces, le GT estime qu'il convient en priorité et à court terme de rechercher des parcelles au sein de l'aire délimitée. En effet, il rappelle qu'une révision d'ampleur de la délimitation a eu lieu il y a 2 ans et que donc, l'aire ne pourra pas être modifiée avant au moins 3 ans. Ce délai lui paraît nécessaire pour disposer des données faisant actuellement défaut et qui seront indispensables pour justifier une nouvelle révision sur la base des critères liés au milieu naturel, mis en œuvre depuis 1997.

Quant à une remise en question de ces critères, le groupe de travail recommande au SDAOC Martinique une grande vigilance car la cohérence du cahier des charges et de plusieurs conditions de production (richesse en sucres minimale, type de variétés, TAV min des moûts fermentés...) repose sur eux. Le groupe de travail n'est cependant pas opposé à ce que l'ODG travaille sur les outils permettant l'application de ces critères sur le terrain et la délimitation des secteurs AOC : actualisation des données météo, correspondance altitude/pluviométrie...

Mais pour le Groupe de Travail, il paraît nécessaire pour pérenniser durablement la production de rhums AOC Martinique d'engager une réflexion stratégique sur l'avenir de la filière avec tous les acteurs du territoire afin de sécuriser l'approvisionnement en cannes des distilleries.

2. Utilisation des produits alternatifs aux barriques

- a. Approche réglementaire

L'ajout d'infusion de copeaux de chêne dans les rhums a été longtemps autorisé dans les eaux de vie en France en vertu de la circulaire n°57 du 15 novembre 1921 qui indiquait que « les additions licites,

c'est-à-dire si elles ne sont pas destinées à masquer un mauvais goût ou à renforcer artificiellement la saveur de l'eau de vie, sont limitées au caramel, à l'infusion de copeaux de chêne et au sucre...»

Cependant, depuis 2008, l'article 5.1 du règlement (CE) n°110/2008 dispose que les boissons spiritueuses des catégories 1 à 14 « ne sont pas additionnées de substances aromatisantes ». Or, l'infusion de copeaux de chêne répond à la définition d'un arôme au sens de l'article 3.2 du règlement (CE) n°1334/2008 et il n'existe pas, contrairement aux eaux-de-vie de vins, de possibilité de recours aux méthodes dites traditionnelles afin de déroger à cette interdiction d'aromatisation. De surcroît avec l'obligation prochaine d'indiquer la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle des boissons spiritueuses, les étiquetages de rhums comme des autres spiritueux devront faire mention de l'ajout d'arômes (tels que l'« arôme boisé »).

Cette approche réglementaire est très différente de celle des vins au sein desquels l'utilisation directe de morceaux de bois de chêne de plus de 2 mm est autorisée dans l'élevage des vins depuis 2005. Le règlement CEE n°606/2009 du 10 juillet 2009¹ considère l'introduction de ces produits dans les cuves ou barriques de vins comme des pratiques et traitements œnologiques autorisés. Depuis, l'utilisation de ces « produits alternatifs à la barrique » s'est développée significativement au regard de leur intérêt qualitatif lorsqu'ils sont utilisés judicieusement et de leur avantage économique et écologique puisqu'ils valorisent des sous-produits de tonnellerie.

Ainsi plusieurs entreprises fabriquent en France et à l'étranger ces produits et les mettent à disposition des vinificateurs mais aussi des élaborateurs de spiritueux et notamment de rhums. Il est admis que cette pratique est couramment utilisée dans l'élaboration des rhums de pays tiers qui sont présentés sur le marché européen.

b. analyse technique des pratiques

Afin de pouvoir évaluer l'importance et les modalités d'utilisation de produits alternatifs aux barriques sous forme liquide ou solide, un questionnaire a été adressé aux opérateurs par l'ODG afin qu'ils détaillent leurs pratiques, notamment antérieurement à l'application de la réglementation de 2008. Les réponses à ce questionnaire ont été discutées lors des réunions et des visites. Ils feront l'objet d'une analyse détaillée afin de mieux comprendre les besoins des utilisateurs.

c. recherche de solutions

La recherche de solutions passe par la construction d'une stratégie entre DGCCRF / INAO / ODG / CIRT-DOM. Celle-ci pourra bénéficier de l'analyse des résultats du questionnaire adressé aux opérateurs et devra prendre en compte la position de la Commission Européenne sur l'interprétation et l'éventuelle évolution de la réglementation.

En tout état de cause la stratégie adoptée devra être présentée et débattue en Commission Boissons Spiritueuses car elle est susceptible de concerner d'autres filières.

3. Emploi de fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées

Les IG et AOC de rhums ont été parmi les premières filières à mettre en œuvre cette pratique mais aussi à s'engager pour l'encadrer. Ainsi dès 2020, une proposition de conditions de mise en œuvre de

¹ L'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins est autorisée sous certaines conditions : Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du Quercus. Ils sont soit laissés à l'état naturel, soit chauffés de manière qualifiée de légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent pas avoir subi de combustion, y compris en surface, être charbonneux ni friables au toucher. Ils ne doivent pas avoir subi de traitements chimique, enzymatique ou physique autres que le chauffage. Ils ne doivent pas être additionnés d'un quelconque produit destiné à augmenter leur pouvoir aromatisant naturel ou leurs composés phénoliques extractibles.

ces pratiques a été adoptée. Cependant celles-ci doivent être repensées après l'adoption des Lignes Directrices sur les dispositions d'étiquetage de la commission européenne (LD).

a. Présentation des dispositions des lignes directrices

Les rhums comme les eaux de vie appartenant aux catégories 1 à 14 du Règlement 2019/787 ne peuvent pas être aromatisées, colorées, édulcorées ou additionnées d'alcool. Toutefois, les LD considèrent que le stockage dans des fûts en bois vides ayant précédemment contenu une autre boisson alcoolisée n'est pas considéré comme une aromatisation et la référence à une telle pratique sur l'étiquette d'une boisson spiritueuse doit avoir pour seul objectif d'informer le consommateur sur le type de récipient utilisé pour son stockage et doit respecter l'article 7 du règlement 1169-2011 (ne pas induire le consommateur en erreur) et l'article 21 du règlement 2919-1787 (protection des IG contre l'exploitation de leur notoriété). Cela se traduit par les exigences suivantes :

- La pratique de vieillissement dans des fûts ayant logé **d'autres boissons** n'est pas considérée comme une aromatisation à la condition
 - que les boissons logées précédemment dans les fûts soient des boissons alcoolisées ;
 - que le fût soit vidangé avant la mise sous-bois de la boisson spiritueuse.
- La référence à une telle pratique sur l'étiquetage est autorisée sous deux conditions :
 - ne pas induire le consommateur en erreur ;
 - le fût a servi à l'élevage ou au vieillissement de la boisson indiquée sur l'étiquetage
 - 100% du lot de rhum est passé dans le fût
 - la durée du vieillissement du rhum dans le fût auquel il est fait allusion est suffisamment longue pour avoir un effet organoleptique.
 - ne pas enfreindre la protection des IG
 - l'allusion est explicitement au fût et non à l'IG ;
 - l'allusion doit être inscrite en caractères de taille inférieure ou égale à celle de la dénomination légale et ne doit pas être proéminente
 - l'allusion ne doit pas exploiter la réputation de l'IG.

b. Conséquences sur la traçabilité des fûts

L'exigence de veiller à ce que le fût ait bien servi à l'élevage ou au vieillissement de la boisson indiquée sur l'étiquetage, tout particulièrement lorsqu'il s'agit d'une IG impose de sécuriser la notion de « fût de XXX² ». L'opérateur qui indique au consommateur que la boisson a été vieillie dans un fût de X doit pouvoir l'attester sur la base d'éléments objectifs et notamment doit pouvoir mettre à disposition des services de contrôle le temps qu'a duré cet élevage. A défaut d'analyses pouvant prouver le logement de ces boissons alcoolisées et non leur ajout, une traçabilité des fûts remontant au moins jusqu'à la mise sous-bois de la boisson à laquelle il est fait référence devrait pouvoir être présentée et indiquer les dates d'enfûtage et de dépotage de la boisson alcoolisée indiquée sur l'étiquetage.

c. Discussion sur les compléments à introduire dans la réglementation ou les cahiers des charges

Définition de l'affinage

S'il est fait référence à un « affinage » de la boisson spiritueuse, il convient de définir ce terme. Sauf à ce que cette pratique présente des spécificités selon les catégories de spiritueux ou les IG, une définition commune à toutes les IG pourrait être adoptée. La seule IG à ce jour à disposer d'un cahier des charges qui définit cette opération serait le Scotch Whisky³.

² Fût de Sauternes, Sherry casks, Bourbon barrels...

³ Some companies choose to "finish" their Scotch Whiskies, particularly their Single Malt Scotch Whiskies, to provide additional complexity to the spirit. This is carried out by further maturation in a different cask. An

Référence dans le cahier des charges à l'autorisation de l'allusion à un fût ayant logé d'autres boissons alcoolisées et à la pratique qu'elle induit

Pour pouvoir autoriser cette pratique, le cahier des charges doit-il répondre à ces questions :

- Toutes les catégories de boissons alcoolisées peuvent-elles être logées dans les fûts servant au vieillissement des rhums sous IG ?

Vins	Boissons spiritueuses
Vins de liqueur	▪ Alcool éthylique
Cidres	▪ liqueurs
Bières	▪ eaux de vie

- Dans la mesure où la durée du vieillissement du rhum dans le fût auquel il est fait allusion doit être suffisamment longue pour avoir un effet organoleptique, faut-il définir cette durée ?
- Comment déterminer le nombre maximal de remplissages du fût par la boisson spiritueuse ou sa durée maximale d'utilisation pour qu'il puisse encore être fait référence à la boisson alcoolisée ?
 - Définition d'une durée maximale et d'un nombre maximal de remplissage ;
 - Contrôle par examen organoleptique ...
 - Information du consommateur sur l'étiquetage ;
- Des règles d'étiquetage complémentaires à celles imposées dans les lignes directrices doivent-elles être envisagées ?

d. Calendrier de travail

Les ODG doivent confirmer leur volonté d'introduire cette pratique dans leurs cahiers des charges et reprendre leurs propositions de 2020 en prenant en compte les LD.

Le GT « filière rhums » puis la CNBS les étudieront avant de les présenter au CNAOV où un débat sur la pratique devra être tenu entre les filières utilisatrices et les filières « productrices » de ces fûts.

4. Evolution des dénominations

La plupart des dénominations des IG de rhums demandent à être stabilisées car il existe des divergences entre celles en usages et celles figurant dans les registres internationaux.

- a. retour aux dénominations enregistrées depuis 2008, demandé par la Commission Européenne en 2014-2015
 - retrait de différentes combinaisons d'articles ne remettant en cause ni le nom géographique (Réunion, Guadeloupe, Guyane), ni le nom de la catégorie (rhum) ;
 - retrait du terme sucrerie dans l'IG Rhum de la baie du Galion ;
 - maintien de la référence aux « départements » dans l'IG rhum des départements français d'outre-mer ;
 - ajout du nom de la catégorie « rhum de » pour l'AOC Rhum de la Martinique ;
- b. divergence entre le registre Lisbon express de l'OMPI : « Martinique » et le registre e-ambrosia : « rhum de la Martinique »

example of 'finishing' is where a Single Malt Scotch Whisky, which has been matured for 12 years in barrels previously used for maturing Bourbon Whiskey, would acquire a different character if "finished" for an additional period of time in a cask, which has previously held Sherry or Port wines. The decision as to whether to "finish" a Scotch Whisky or not depends on the character of the spirit the company's blender wants to achieve

Il convient de vérifier la nécessité de revenir sur ces évolutions, étant entendu que s'agissant d'une modification de la dénomination, la demande sera considérée comme une modification de l'UE qui sera instruite par la COM. Or les exemples récents l'ont confirmé, l'instruction par la COM ne se limite pas aux demandes de modifications mais consiste en une relecture complète du cahier des charges. Le cas de l'AOC Martinique est un peu particulier car l'enregistrement de « Martinique » dans Lisbon express légitime le retour à cette dénomination qui est toujours restée en usage.

Les ODG doivent préciser leurs positions et préparer le cas échéant leur dossier de demande de modification des dénominations

5. Autres évolutions des cahiers des charges envisagées

Depuis la mise en œuvre du dispositif de contrôle, il est apparu nécessaire de se poser la question d'apporter quelques corrections au cahier des charges de l'une ou l'autre des IG.

- description des colonnes (correction d'une description erronée des matériels)
- liste des opérations à réaliser dans l'aire (suppression ou précision du stockage des rhums)
- mentions de vieillissement (foudré vs ambré en substitution de « brun »)
- Lien au milieu géographique (renforcement des arguments sur le développement durable des IG et AOC de rhums)
- dispositions de l'article 272 de l'annexe 2 du CGI (transfert des jus de canne) qui précisent que les transferts de jus de canne à sucre sont prohibés à l'intérieur des départements d'outre-mer, à l'exception de La Réunion. Cette disposition impose que les jus de canne à sucre soient extraits sur le site de distillation. Cette disposition qui interdit le transport d'un substrat sensible aux altérations bactériennes, de par sa faible acidité, sa richesse en sucres et les températures élevées régnant aux Antilles, a des conséquences favorables à la qualité du rhum. Or il a été observé qu'il était difficile de faire appliquer cette disposition dans la mesure où elle figure dans le code général des impôts et non dans le cahier des charges. L'introduction de cette disposition dans les cahiers des charges des IG de rhums agricoles antillais et guyanais doit donc être expertisée et les ODG doivent se prononcer sur une telle évolution.

Les ODG sont donc invités à faire part de leurs éventuelles propositions de modification des cahiers des charges.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de cette note et à valider les recommandations du groupe de travail aux ODG