

Rhum de Polynésie Française

Projet de demande de reconnaissance en IG

Contacts entre l'INAO et l'administration du Gouvernement de Polynésie Française

L'INAO a signé une convention cadre avec le Gouvernement de Polynésie Française le 20 novembre 2019. Cette convention a pour objet de faire bénéficier la Polynésie française de l'appui de l'INAO en vue de renforcer son dispositif de signes d'identification de qualité et de l'origine des produits agricoles et agro-alimentaires et de mieux protéger les produits polynésiens sous signe de qualité sur les marchés extérieurs.

Peu de temps après, la Direction de l'Agriculture et de la Forêt de Polynésie Française a signalé que les rhumiers s'orientaient vers une demande de reconnaissance en IG du rhum de Polynésie Française et s'étaient réunis en association dans le syndicat de défense de l'IG rhum agricole de Polynésie Française pour y parvenir.

Des contacts ensuite ont eu lieu entre les professionnels du rhum de Polynésie Française, l'administration polynésienne et le référent spiritueux de l'INAO pour discuter du projet de cahier des charges en cours d'élaboration. La dernière réunion a eu lieu le 1^{er} juin 2023.

Historique de la production de rhums en Polynésie Française

La production de rhum en Polynésie Française a débuté en 1842 peu après la production industrielle de sucre. Cette production a été réalisée avec des variétés de canne à sucre spécifiques cultivées à usage vivrier en Polynésie antérieurement à l'arrivée des européens. En 1969 la production de rhum cesse et les cannes retournèrent à leur usage vivrier jusqu'au renouveau de la production en 1992 à partir de la distillation de jus de canne fermenté, sans production associée de sucre.

Quelques données sur le rhum

Le rhum est une catégorie d'eaux de vie règlementée dans l'UE. Outre les règles relevant de l'ensemble des eaux de vie (catégories 1 à 14) :

- produites par fermentation alcoolique et distillation ;
- pas d'addition d'alcool;
- pas d'aromatisation;
- pas de coloration si ce n'est une adaptation de la couleur avec du caramel;

Le rhum est élaboré selon les règles suivantes :

- produite exclusivement par la distillation du produit obtenu par la fermentation alcoolique des mélasses ou des sirops produits lors de la fabrication du sucre de canne ou la fermentation alcoolique du jus de la canne à sucre lui-même,
- distillée à moins de 96 % vol., de telle sorte que le distillat présente, d'une manière perceptible, les caractéristiques organoleptiques spécifiques du rhum.
- Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.
- aucune adjonction d'alcool, dilué ou non.
- aucune aromatisation
- aucune coloration à l'exception de l'ajout de caramel afin d'en adapter la couleur.
- édulcoration autorisée pour compléter le goût final dans la limite de 20 g/l

Dans le cas des IG enregistrées, la dénomination légale peut être complétée par:

- le terme «traditionnel» ou «tradicional», à condition que le rhum en question:
 - soit produit par distillation à moins de 90 % vol. après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré,

- ait une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 g/hl d'alcool pur,
- ne soit pas édulcoré;
- le terme «agricole», à condition que le rhum en question réponde aux exigences du rhum traditionnel et ait été produit exclusivement par distillation, après fermentation alcoolique, du jus de la canne à sucre. Il ne peut être utilisé que pour les IG d'un département français d'outre-mer ou de la région autonome de Madère.

La catégorie rhums compte 10 IG enregistrées dont 7 françaises, 1 portugaise, 1 guatémaltèque et 1 du Guyana (Demerara rhum). 1 a été publiée (Cuba) et 1 vient seulement d'être demandée (rhums du Venezuela).

Economie

Avec une production en forte croissance, le rhum de Tahiti produit par 4 distilleries, à partir d'une seule cannière d'une vingtaine d'ha est d'une importance comparable à l'IG rhum de Guyane. Les surfaces cultivées représentent une soixantaine d'ha exploitées par 54 planteurs sur les îles de Taha'a, Tahiti, Moorea, Manutea et Rangiroa. La production issue de ces cannes s'élève à environ 1.500 tonnes de cannes soit environ 1.000.000 litres de pur jus de canne. Elle permet l'élaboration de 45 000 hl d'alcool pur de rhum dont 80% en rhum blanc et 20% de rhums élevés sous-bois ou de rhums vieux.

Motivation de la démarche

Dans le cadre de la relance de leur production, les opérateurs du rhum de Polynésie Française souhaitent codifier les pratiques présentant un intérêt pour la spécificité de leurs rhums et protéger ainsi la notoriété acquise par leur production.

Cahier des charges

Le cahier des charges peut encore à ce stade être amené à évoluer.

Produit

Les différents types de rhums :

- rhum blanc défini par des caractéristiques organoleptiques et une teneur minimale en substances volatiles de 225g/HAP.
- rhum ambré ou élevé sous bois (6 mois minimum)
- rhum vieux (3 ans minimum en fûts de moins de 650l)

Canne à sucre

Les cannes entrant dans l'IG appartiennent à deux catégories de variétés

- des variétés dites modernes issues des stations de sélections internationales entre les années 1920 et les années 1980
- des variétés de cannes dites nobles ou O'Tahiti issues du terroir polynésien

Une densité maximale de plantation (30 000 pieds/ha en variétés modernes et 50 000 pieds/ha en variétés nobles) ainsi qu'un rendement maximal (100T/ha) sont proposés.

Il n'y a pas de période de coupe, celle-ci pouvant intervenir toute l'année.

Transformation en distillerie

Extraction du jus

- Les cannes sont pressées sans adduction d'eau.
- Le moût destiné à la fermentation est issu exclusivement du jus de canne.
- Le chaulage du jus est interdit.
- Le recours à toute technique d'enrichissement en sucres du jus de canne ou du moût qui en est issu, notamment par ajout de sirop, de mélasse ou de sucre, est interdit.

Fermentation

- La fermentation est réalisée en cuve ouverte ou à clapet et en discontinue.
- Les moûts fermentés présentent un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 5% ou de 3,5% lorsque les moûts sont issus exclusivement de cannes nobles.

Distillation

- La distillation est réalisée selon les principes de la distillation continue multi étagée avec reflux ou de la distillation discontinue simple.
- Les rhums présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur à 90 % à 20 °C.

Il n'est pas prévu de règles de dimensionnement ou de limitation de charge ou de débit.

Vieillessement

- Les rhums destinés à la production de rhum « blanc » sont laissés reposer en cuves durant une période minimale de 12 semaines entre leur distillation et le conditionnement.
- Les rhums bénéficiant de la mention complémentaire « ambré ou ESB » sont élevés en fûtaille durant une période minimale de 6 mois.
- Les rhums destinés à la production de rhum « vieux » sont élevés en fûtaille d'une capacité maximale de 650 litres, pendant une période minimale de trois ans

Finition

Aucun ajout de colorant, édulcorant, arômes ou copeaux de bois n'est autorisé.

Lien au milieu géographique

Le lien au milieu géographique envisagé par le syndicat fait référence au climat polynésien et surtout au matériel végétal qui est soit issu des variétés locales antérieures à l'arrivée des européens, soit de variétés introduites en Polynésie depuis plus de 50 ans. Il met en avant le pressage d'un pur jus de canne sans ajout d'eau ainsi que le TAV élevé du vin et les fermentations lentes (plus de 72heures)

Règles d'étiquetage

Le syndicat souhaite pouvoir indiquer

- en complément du nom de l'IG, le nom de l'île où a été élaborée le rhum peut être indiqué dès lors que l'ensemble des étapes du process en dehors de l'embouteillage s'y sont déroulées ;
- de façon obligatoire les mentions rhum blanc, rhum ambré ou élevé sous-bois, rhum vieux ;
- La mention « rhum agricole » dans le même champ visuel que celui de l'indication géographique «Rhum de Polynésie française ».
- La mention « O'Tahiti » pour les rhums issus de cannes nobles
- les mentions de vieillissement suivantes
 - la mention « VO », « Très Vieux », « Very Old », pour des rhums vieillies au moins 3 ans;

- la mention « VSOP » (Very Superior Old Pale), « Vieille Réserve », « Réserve Spéciale », « Cuvée Spéciale », pour des rhums vieillis au moins 4 ans ;
- la mention « Grande Réserve », « Extra Vieux », « Extra Old », « XO », « Hors d'Age », pour des rhums vieillis au moins 6 ans ;

La mention « rhum agricole » devra être expertisée au regard de la définition de ce terme, précisée dans le Règlement 2019/787
--

Suites du dossier

Ni l'INAO, ni le ministère de l'agriculture de la République Française n'étant compétent sur ce territoire qui fait partie des Pays et Territoires d'outre-mer, il appartiendra au Gouvernement Polynésien de reconnaître le cas échéant à travers sa propre réglementation, cette IG. Les autorités françaises discutent à ce stade avec la Commission Européenne des modalités de présentation de cette demande d'IG au niveau de l'Union Européenne.

La Commission Boissons Spiritueuses est invitée à prendre connaissance de ces informations.