

Emploi du temps Mission Martinique Commission Filière rhums

Du Jeudi 8 au lundi 12 décembre 2022

Jeudi 8	<p>Arrivée à Fort de France à 16 h 55 Récupération à l'aéroport et trajet jusqu'à l'hôtel VALMENIERE au Lamentin. Diner sur place à l'Hotel avec le Président du SDAOC Martinique. Calage du programme.</p>
Vendredi 9	<p>Déplacement Centre et Sud</p> <p>7 H 00 Prise en charge à l'Hôtel</p> <p>8 H 00 – 9 H : CTCS (Petit Morne Le Lamentin) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réunion avec Olivier GROLLEAU (responsable service agronomique CTCS) et Eric EUGENIE (Président de la SICA Canne Union) <ul style="list-style-type: none"> ○ Conséquences du changement climatique aux Antilles, ○ Ressources hydriques de la Martinique et possibilités d'irrigation, ○ Evolution du matériel végétal, des maladies ○ Pratiques de réduction du stress hydrique et de la concurrence des adventices • Visite des parcelles expérimentales <p>9 H15 transfert vers Distillerie Mauny</p> <p>10 à 11 H 30 - Distillerie La Mauny (Rivière Pilote)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visite de la distillerie <ul style="list-style-type: none"> ○ Difficultés d'approvisionnement en cannes ○ Emploi des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées ○ Pratiques d'élevage <p>11 h 30 : repas Mauny chez Kay Mimi</p> <p>15 h : réunion à l'Habitation Saint Etienne</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pratiques d'élevage et de finition <p>16 H 30– 19 H A l'habitation Soudon (Le Lamentin)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réunion avec le SDAOC Martinique. <ul style="list-style-type: none"> ○ Perspectives de la filière. ○ Examen des projets de révision du cahier des charges : Irrigation, évolution du nom... ○ Réglementation des pratiques de finition <p>19 H 15 – Départ Chez Harold (château Gaillard, Trois-Ilets)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diner de travail de la Commission filière rhums <p>22 H 00 Retour à l'Hôtel</p>
Samedi 10	<p>Déplacement dans le Nord-Caraïbes</p>

	<p>8 H 30 Prise en charge Hôtel</p> <p>9 H 30 – 11 H 30 Depaz à Saint Pierre A l'exploitation agricole de la Montagne Pelée à Saint Pierre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion du stress hydrique et de la concurrence des adventices • Evolution des pratiques de multiplication des cannes <p>A la distillerie Depaz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratiques d'élevage des rhums et finition <p>12 H 00 – 16 H 00 Distillerie Neisson au Carbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Techniques de bousinage et des pratiques d'élevage • Irrigation et pratiques agro-écologiques <p>Déjeuner à la distillerie</p> <p>16 h 30 – 19 H Plage / temps libre</p> <p>19 H Restaurant le Petit Bonhomme (Carbet)</p> <p>21 H 30 Retour à l'hôtel</p>
Dimanche 11	<p>Déplacement dans le Nord-Atlantique</p> <p>7 H 45 Prise en charge à l'Hôtel</p> <p>9 H 00 Visite des rhums JM (Macouba)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reprise des différents sujets abordés précédemment <p>12 H 00 Repas sur place (Habitation Bellevue)</p> <p>16 H 30 Retour à l'hôtel</p> <p>19 H Départ Restaurant Kay Ali (Fort-de-France)</p> <p>21 H 30 Retour à l'hôtel</p>
Lundi 12	<p>8 H 00 Prise en charge Hôtel</p> <p>9 H 00 - Distillerie Saint James (Sainte Marie) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réunion de synthèse de la Commission Filière rhums <ul style="list-style-type: none"> ○ Retour sur la mise en place du plan de contrôle ○ Présentation du projet d'évolution des cahiers des charges ○ Etat des lieux des pratiques d'emploi d'infusion de copeaux de chêne ○ Réglementation des pratiques de finition <p>12 H 00 – Départ pour Repas Ti-punch Coco (Anse Azerot, Ste Marie)</p> <p>15 H - Transfert à l'aéroport pour départ pour Paris à 19h20</p>