

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Sucre de l'île de La Réunion »

**Homologué par l'arrêté du XX/XX/XX, JORF du XX/X/XX relatif à l'indication géographique
« Sucre de l'île de La Réunion » JORF du XX/XX/XX**

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil- Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association pour la valorisation des sucres de l'île de La Réunion
CS 81036 – 33, rue d'Emmerez de Charmoy 97495 Sainte-Clotilde Cedex
Tél : 02 62 47 76 76
Courriel : com@sucre.re

Composition : planteurs, centre d'agréage, sucrerie, unité de raffinage, atelier de stockage et de 1^{er} conditionnement, opérateur de mise en marché.

1. NOM DU PRODUIT

« Sucre de l'île de La Réunion ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Sucre de l'île de La Réunion » est un sucre de canne, de qualité alimentaire, blond, roux et blanc. Les caractéristiques physico-chimiques sont décrites ci-après :

Type de sucre	Coloration (unité ICUMSA)	Humidité	Granulométrie
Sucre blanc	≤ 45 UI	≤ 0,04%	0,60 – 1,5 mm Coefficient de variation < 35%
Sucre blond	500-1400 UI	< 0,25%	0,60 à 1,1 mm Coefficient de variation < 35%
Sucre roux	2000 – 8000 UI		

Ces sucres se présentent sous forme cristallisée ou en morceaux.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

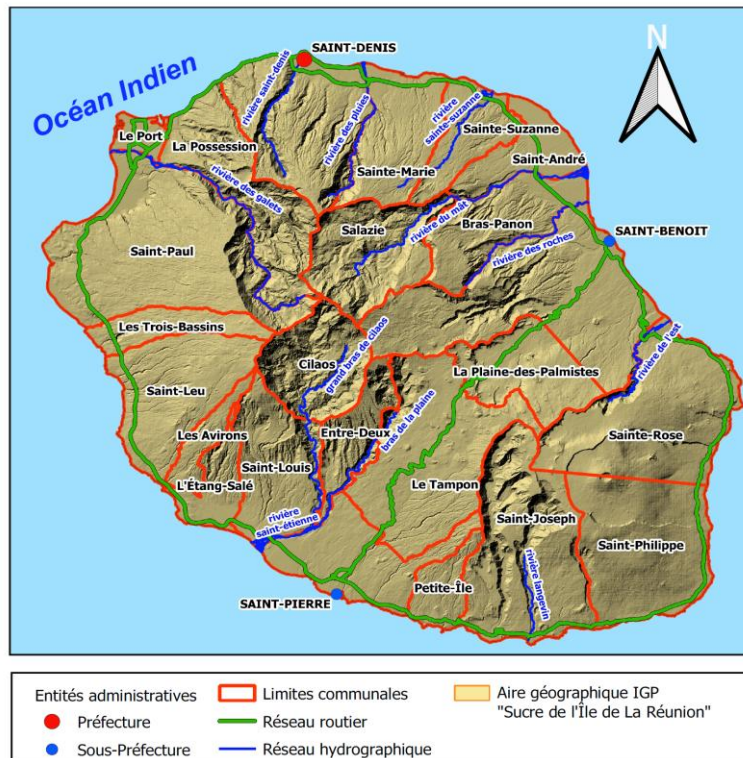
La production de la canne à sucre, les différentes étapes de la fabrication du sucre de canne, le stockage et le premier conditionnement ont lieu dans le département de l'île de La Réunion.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



**Aire géographique de l'IGP
"Sucre de l'Île de La Réunion"**



Sources : IGN BDCARTO, BD Carthage, INSEE COG 2025, INAO, 2025-07

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE

4-1 Obligations déclaratives :

- Déclaration d'identification : chaque opérateur intervenant dans la mise en œuvre du cahier des charges est identifié et habilité. A cet effet, il remplit une déclaration d'identification qui comporte les coordonnées de l'opérateur et de son outil de production.
- Déclaration de production : les opérateurs communiquent à l'ODG, au plus tard le 1er mars de l'année n+1, les quantités de sucre produites l'année n sous IGP par type de sucre.
- Déclaration de commercialisation : les opérateurs communiquent à l'ODG, au plus tard le 31 décembre de l'année n+1, les quantités de sucre commercialisées sous IGP par type de sucre.
- Déclaration de stock : les opérateurs communiquent à l'ODG, au plus tard le 31 décembre de chaque année, les quantités de sucre sous IGP en stock par type de sucre.

4-2 Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité :

ETAPES	ELEMENTS TRACES/INFORMATIONS SUIVIES	DOCUMENTS ASSOCIES
Identification des planteurs et Localisation de la production de canne à sucre	Identification des livreurs au centre d'agrégage	Listing des planteurs Données parcelles
Variétés de cannes à sucre	Variétés R+ 3 chiffres Variétés non-transgéniques	Listing des variétés de canne à sucre Base de données des pesées
Livraison des cannes à sucre aux centres d'agrégage	Identification du centre d'agrégage où sont livrés les cannes à sucre	Document d'identification des centres d'agrégage Base de données des pesées
Transformation	Production / élaboration du produit fini	Document d'identification des sucreries Consignes de production Bulletin de production Enregistrements des données issues des contrôles réalisés sur les différentes étapes de production du sucre Déclaration de production IGP
Livraison Vrac	Sortie des sucreries	Bulletin d'analyse sucres roux et blanc Bon de livraison Scellés
Stockage Premier Conditionnement	Stockage (condition)	Consignes de stockage et de conditionnement Enregistrement des données issues des contrôles opérés sur les étapes de stockage et de conditionnement Registre de stockage/ déclaration de

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Sucre de l'Ile de La Réunion »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 16 octobre 2025*

		stockage des sucres IGP Déclaration de commercialisation des sucres IGP sur marché local Etiquette
Expédition	Lot de chargement	Consignes de contrôle Bon d'interchange Etiquette Déclaration de commercialisation des sucres IGP
Stockage et conditionnement	Stockage et contrôle des unités de conditionnement-	Gestion des commandes Plomb conteneur Bon de réception entrepôt Etiquette des unités de conditionnement
Mise en marché	Suivi des anomalies et mise en œuvre des mesures correctives Amélioration continue du produit	Déclaration de commercialisation des sucres IGP Suivi et traitement exhaustif des non-conformités

5.3 - Fabrication

Défibrage

Les cannes sont défibrées par un Shredder. C'est un appareil constitué de marteaux montés sur un arbre, qui, en rotation, vont déstructurer la canne lors de son passage au niveau de l'enclume.

Extraction

Le jus brut de canne est extrait par un procédé de pressages successifs de la canne à sucre défibrée dans une batterie de moulins complétée le cas échéant par un procédé de diffusion.. Le pilotage de l'extraction du jus de canne est réalisé par le contrôle de la polarisation du co-produit fibreux final appelé la bagasse. Sa valeur moyenne journalière est inférieure à 1,5 grammes de sucre total mesuré par polarisation et exprimé en équivalent saccharose pour 100 grammes de bagasse.

Clarification

Les procédés de décoloration par sulfitation sont interdits.

Ce jus de canne est ensuite clarifié par l'action principale de la chaux combinée au réchauffage du jus. Les matières en suspension sont séparées du jus clair par décantation gravitaire favorisée par l'ajout d'un floculant de type polymère anionique. Le pilotage de cette étape de clarification est réalisé par le contrôle :

- D'un ajout de chaux de minimum 700 g/ tonne de canne broyée en moyenne sur une semaine
- Du pH du jus chaulé dont la valeur moyenne journalière est supérieure à 7.

Evaporation

Le jus de canne est ensuite concentré dans une station d'évaporation à 6 recyclages de vapeur (effets) avec au moins un effet porté par une ou plusieurs caisses d'évaporation à flot tombant. La concentration finale en matière sèche du sirop (encore appelé sirop « la cuite » ou sirop « vierge ») mesurée par réfractométrie est supérieure à 65% en moyenne par jour.

Cristallisation

La concentration du sirop est poursuivie jusqu'à cristallisation du sucre. Les équipements des sucreries de l'Ile de La Réunion permettent la mise en œuvre d'au minimum 3 phases de cristallisation. Chaque phase comprend au moins une opération de cuisson, une opération de malaxage et une opération de séparation par centrifugation.

Pour éviter la dégradation du saccharose, toutes les cuissons sont réalisées sous vide grâce à des pompes à vides et/ou des condenseurs barométriques.

La cristallisation se poursuit par refroidissement de la masse cuite (sucre cristallisé en solution) dans des malaxeurs pour favoriser la croissance des cristaux.

Centrifugation discontinue

Les masses-cuites sont ensuite essorées dans des centrifugeuses discontinues. Les cristaux sont alors retenus par les toiles de la turbine alors que la liqueur est envoyée vers l'étape de cristallisation suivante.

Cuissons des sucres roux, blonds et du sucre blanc

Les sucres blonds et roux « Sucre de l'île de La Réunion » sont confectionnés dans les appareils à cuire dédiés à la production des sucres blonds et roux à partir du sirop et de sucres partiellement ou intégralement refondus issus de cuissons complémentaires et de liqueurs également issues de cuissons complémentaires.

En vue de la production de sucre blanc, du sucre de canne blond ou roux est prélevé directement en sortie de centrifugation pour être raffiné. Il est refondu puis décoloré par carbonatation grâce à l'action combinée de la

chaux et d'un bullage de gaz carbonique (CO₂).

Le pilotage de cette étape est réalisé par le contrôle du pH du sirop qui doit être supérieur à 6,8 en sortie de l'étape de carbonatation. Le sirop décoloré est ensuite filtré.

Les procédés de décoloration par sulfitation tout comme les auxiliaires technologiques de décoloration sont interdits.

Le sirop décoloré est reconcentré, cristallisé en appareil à cuire, puis essoré dans une centrifugeuse discontinue.

Criblage

Les sucres IGP « Sucre de l'île de La Réunion » sont finalement :

- séchés et refroidis dans des sècheurs à tambour rotatif ou à lit fluidisé ;
- tamisés afin de retirer les cristaux trop gros ou les cristaux collés entre eux (« grugeons ») ainsi que les cristaux trop petits (« fines »). La taille de maille du crible inférieur utilisé est $\leq 0,6$ mm.

Ces sucres sous IGP sont ensuite livrés en vrac auprès d'ateliers de stockage et de 1^{er} conditionnement, clients et/ou sous-traitants des sucreries.

5.4 - Stockage et 1er conditionnement

Les sucres IGP « Sucre de l'île de La Réunion », sont réceptionnés en vrac et sont stockés dans l'aire géographique, en silos et/ou à plat dans des bâtiments fermés, étanches à l'eau.

Afin de garantir les caractéristiques physiques des sucres sous IGP, les sucres, avant d'être conditionnés, passent par une étape de criblage permettant de casser les éventuelles mottes qui se seraient formées pendant l'étape de stockage et de garantir l'intégrité des sucres conditionnés.

Le pilotage de la maîtrise des corps étrangers est réalisé par l'usage :

- de grilles de maille de maximum 3,00 x 6,00 mm ou 4,00 x 5,00 mm.
- d'aimants d'une puissance supérieure à 6 000 Gauss.
- de détecteurs de particules métalliques testés journalièrement avant chaque démarrage de lignes.

Aucun antiagglomérant n'est utilisé.

Les unités de conditionnement sont stockées dans des bâtiments fermés et étanches à l'eau dans l'attente de leur commercialisation.

La maîtrise sanitaire des sucres sous IGP vrac et conditionnés est assurée par la mise en œuvre d'un plan de lutte contre les nuisibles.

5.5 - Expédition par voie maritime

Le site de 1^{er} conditionnement assure la mise en conteneurs des unités de conditionnement destinées à être expédiées par voie maritime sous le contrôle de l'opérateur de mise en marché.

Préalablement au chargement, l'atelier procède :

- à la vérification de l'intégrité physique des unités de conditionnement ;
- à la vérification de l'étanchéité de chaque conteneur et de l'absence de tout élément pouvant détériorer l'intégrité physique des unités de conditionnement ;
- à la mise en place de dispositifs permettant de protéger les unités de conditionnement (bâches plastiques au sol, cartons en vis-à-vis des portes, ...).

5.6 – Réception après expédition par voie maritime

S'agissant des réceptions après expédition par voie maritime, les sucres IGP font l'objet d'un suivi et d'une procédure d'amélioration continue par l'opérateur de mise en marché :

*Demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Sucre de l'Ile de La Réunion »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 16 octobre 2025*

- L'opérateur de mise en marché s'assure de la qualité et de l'intégrité du conditionnement arrivé et départ zone de stockage pour les sucres entreposés.

- Pour cette opération, l'opérateur de mise en marché met en place un plan de lutte contre les nuisibles et garantit le stockage dans des bâtiments fermés et étanches à l'eau avant livraison aux clients.

- L'opérateur de mise en marché est responsable du suivi qualité post livraison, du suivi des anomalies et de la mise en œuvre des mesures correctives liées au process et au conditionnement.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'IGP « Sucre de l'île la Réunion » repose sur une qualité particulière et une réputation en lien avec son aire géographique.

6.1 - Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

La Réunion est une île de l'Océan Indien. Elle bénéficie à ce titre d'un climat tropical et se situe sur la route des cyclones. Elle présente deux saisons climatiques bien marquées :

- un été austral de décembre à avril. Les températures sont élevées (de 26 à 32 °C sur la côte) et les précipitations abondantes. L'île est soumise à un fort risque de dépressions tropicales ;
- un hiver austral de mai à novembre. Les températures sont plus fraîches (21 à 28 °C sur la côte). Il s'agit d'une période plutôt sèche, même si les contreforts du volcan et les hauts de l'est peuvent rester copieusement arrosés.

La canne à sucre est particulièrement adaptée au climat tropical de l'île. Son cycle de plantation sur 12 mois est en parfaite adéquation avec la saisonnalité de l'île. En effet, pendant la saison cyclonique (janvier à mars), la plante est encore petite, donc moins sensible au vent cyclonique.

La Réunion est une île volcanique montagneuse. Les sols destinés à la canne à sucre sont globalement jeunes, formés sur des cendres volcaniques, acides et parfois peu épais au regard de leur jeunesse. Ils présentent une bonne fertilité chimique générale (azote, phosphore, potassium) et sont caractérisés globalement par une bonne capacité de stockage de l'eau.

Facteurs humains

Production de canne à sucre

La canne à sucre aurait été introduite dès le IX^e siècle sur l'île, encore inhabitée, par l'intermédiaire de marins arabes ou austranésiens. Initialement utilisée pour produire de l'alcool (l'arrack), sa culture pour la production sucrière se développe au XIX^e siècle, après l'indépendance de Saint-Domingue (1804), les dégâts climatiques occasionnés sur la culture du café et du giroflier par Grande Avalasse de 1806 et la perte de l'île de France (1815).

Au cours des années 1960, la réforme foncière transforme le modèle agricole : 32 000 hectares de grandes exploitations cannières sont ainsi divisés en petites unités et rétrocédée aux agriculteurs, leur permettant de devenir propriétaires. Ce modèle agricole familial, basé sur des exploitations de petite dimension, demeure encore aujourd'hui : la superficie moyenne des exploitations cannières s'élevait à 9,6 hectares en 2023.

Les variétés de cannes à sucre cultivées dans l'aire géographique sont le résultat d'un travail de recherche agronomique développé sur l'île. En effet, afin de lutter contre les maladies décimant les plantations de canne à sucre et d'améliorer les rendements, le Syndicat des Fabricants de Sucre a créé, en 1929, la Station d'Essai et de Génétique de la Canne, qui deviendra le CERF (Centre d'Essais de Recherche et de Formation) en 1974, puis eRcane en 2009. Son rôle consiste à réaliser un travail d'hybridation et de sélection variétale afin d'introduire de nouvelles variétés résistantes (variétés « R »). eRcane travaille également sur la lutte biologique et les pratiques culturales : la maîtrise de l'enherbement, la fertilisation et la mécanisation. L'objectif recherché est des maximiser la production cannière et les atouts des cannes à sucre livrées aux sucreries, tout en garantissant le respect de l'environnement.

Production de sucre à partir de la canne à sucre

La production sucrière se développe au XIX^{ème} siècle sur l'île. Ce développement industriel a conduit au développement d'innovations techniques importantes à La Réunion au cours des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles. Les industriels réunionnais ont compris très tôt l'importance de maximiser les rendements de l'étape d'extraction au regard d'une ressource en canne limitée. Ainsi, dès 1843, 72% des batteries d'extractions fonctionnaient déjà à la vapeur, 87% en 1860.

Il a aussi été rapidement perçu que la maîtrise de l'étape de « défécation du vesou », c'est-à-dire l'étape de clarification du jus de canne, était centrale pour l'obtention d'un sucre de qualité. A cette époque, la chaux utilisée pour cette étape était fabriquée à La Réunion à partir de la seule source abondante de calcaire : les coraux récoltés dans les lagons. Aujourd'hui, du lait de chaux est ajouté dans le jus de canne, lequel est ensuite décanté puis filtré afin d'en retirer les impuretés.

Les industriels ont rapidement en ligne de mire d'utiliser au maximum des procédés continus permettant d'obtenir un sucre de meilleure qualité. Au XX^{ème} siècle, les innovations d'Emile Hugot et de Maxime Rivière élèvent la notoriété de l'industrie sucrière réunionnaise. Ils laisseront pour héritage à La Réunion et à l'industrie sucrière mondiale :

- L'adaptation de l'extraction par diffusion (conçue pour la betterave à sucre) à la canne à sucre. La diffusion consiste à injecter de l'eau à 90° dans la bagasse, encore chargée en saccharose malgré la première étape de pré-extraction du jus de canne. Ce processus permet donc de maximiser l'extraction de saccharose de la matière première et donc d'optimiser la quantité de sucre produite.
- Le premier appareil à cuire continu.
- Les premières centrifugeuses continues dont les versions plus modernes sont particulièrement présentes dans les sucreries de La Réunion.

On notera aussi l'apport d'un contemporain Réunionnais, François Langreny, qui a conçu la première cuite continue sans compartiment encore en fonctionnement à la sucrerie de Bois-Rouge.

L'histoire et l'héritage d'un savoir-faire perpétué depuis plus de deux siècles ont permis de développer des recettes et une gamme élargie de sucres allant du blond clair au roux foncé, ainsi qu'une référence de sucre blanc.

6.2 - Spécificités des produits

Le « Sucre de l'île de La Réunion » est un sucre de canne non raffiné ou éventuellement raffiné pour obtenir un sucre blanc vendu localement. Il se présente sous forme cristallisée ou de morceaux réguliers.

L'IGP « Sucre de l'île de La Réunion » regroupe en particulier les sucres dits « de spécialité » non raffinés et naturellement blonds ou roux, issus de la canne à sucre. Leur grande qualité est liée à une granulométrie homogène et une colorimétrie déclinée tout en nuance du blond au roux intense. Fabriqué à partir de jus de canne cultivée dans le respect de l'environnement, c'est un sucre présenté cristallisé ou en morceaux qui garde tout l'arôme et la saveur de la canne.

6.3 - Lien causal

La réputation du sucre de l'île de La Réunion s'est construite depuis le XIX^{ème} siècle au travers du développement de la culture de la canne à sucre, des innovations agronomiques et industrielles, du savoir-faire traditionnel des producteurs de cannes et des sucreries, de la qualité du sucre produit, mais aussi du rôle de la filière canne-sucre l'histoire et la culture de La Réunion.

La culture de la canne parfaitement adaptée au milieu géographique :

Les sols d'origine volcanique sont considérés comme de très bons sols à canne à sucre grâce à leur bonne fertilité d'une part, leur bonne capacité de stockage de l'eau d'autre part.

Le climat tropical humide est particulièrement adapté à la croissance de la canne, cultivée jusqu'à 900 mètres d'altitude sur l'île de La Réunion. L'alternance de deux saisons marquées permet une maturation naturelle de la

canne à sucre.

La canne à sucre, résistante aux aléas climatiques, est particulièrement adaptée dans une île tropicale frappée par les cyclones. Son cycle de plantation sur 12 mois est en parfaite adéquation avec la saisonnalité de l'île. En effet, pendant la saison cyclonique (janvier à mars), la plante est encore petite, donc moins sensible au vent cyclonique.

De plus, la multiplicité des micro-climats de La Réunion (environ 200) permet au centre de recherche eRcane de développer des variétés dans différents centres de recherche et de sélections variétales, répartis sur l'île. Ces nouvelles variétés de cannes à sucre développées par eRcane répondent à deux objectifs :

- Elles sont adaptées aux conditions agro-climatiques spécifiques et contrastées de La Réunion ;
- Leurs atouts sont maximisés dans l'environnement dans lequel elles seront cultivées (rendement à l'hectare, teneur en sucre, en fibre, résistance aux nuisibles, résistance aux maladies, minimisation des intrants chimiques etc).

Grâce à ces travaux, la culture de la canne à sucre à La Réunion ne nécessite ni insecticides ni de fongicides chimiques, contrairement aux cannes à sucres cultivées dans les aires concurrentes des pays tiers qui commercialisent en Europe des sucres de canne.

Le sucre et la filière canne-sucre : emblèmes du patrimoine culturel et de l'identité de l'île de La Réunion

L'histoire de l'île de La Réunion est depuis des siècles intimement liée à la production sucrière : en 1834, l'île Bourbon compte alors 194 unités sucrières et en 1862, la production de sucre atteint 75 000 tonnes. En 1857, les ventes de sucre de La Réunion sont exceptionnelles et selon le *Moniteur de la Réunion* (ancienne presse locale), elles s'expliquent notamment par la qualité des produits réunionnais (FUMA S. 2002). Au XIX^{ème} siècle, l'île de La Réunion, appelée alors île Bourbon, est régulièrement nommée « la terre sucrière française » ou « l'île à sucre ».

Malgré la traversée de certaines crises (concurrence avec le développement du sucre de betterave en France continentale, pénurie de main d'œuvre, calamités climatiques et maladies de la canne) la filière canne-sucre reste aujourd'hui prépondérante dans l'agriculture et l'économie réunionnaise. En 2020, elle représentait 55% de la surface agricole utile et on dénombrait 2 500 planteurs à l'échelle de l'île.

Le patrimoine culturel lié à la filière canne-sucre est omniprésent sur l'île : les champs de cannes à sucre façonnent les paysages de La Réunion, les vestiges des anciennes usines sucrières sont encore visibles, et certaines sont même réhabilitées en lieux culturels, comme le musée Stella Matutina.

Les deux sucreries en activité figurent également parmi les sites touristiques de l'île de La Réunion dédiés à la filière Canne-Sucre. Elles proposent des visites au public durant la campagne sucrière soit de juillet à décembre et accueillent jusqu'à 180 000 visiteurs par an.

Enfin, le sucre de l'île de La Réunion fait partie intégrante de l'identité créole et du patrimoine culinaire du territoire réunionnais. A titre d'exemple, le chef pâtissier réunionnais Julien Leveneur, sacré champion de France de dessert 2022, fait le lien entre le sucre de l'île de La Réunion et ses origines, son héritage familial et son enfance¹.

Le sucre réunionnais est un produit dont la qualité est liée aux caractéristiques héritées d'un savoir-faire localisé dans l'aire.

Réputation du savoir-faire de l'industrie sucrière réunionnaise

Les innovations industrielles et le savoir-faire développés dès le XIX^{ème} siècle - tels que la batterie Gimart, inventée en 1824 et le rotateur Wetzell qui s'exportera à Maurice, Madagascar, Pulo Pinang, aux Antilles, et au Brésil - ont fait du sucre et de l'industrie sucrière de l'île de La Réunion des références mondiales en matière de qualité et de rentabilité.

Le livre d'Emile Hugot intitulé « La sucrerie de canne – Manuel de l'ingénieur » (1950) devient une référence mondiale. Traduit en plusieurs langues et diffusé au niveau mondial, il trône toujours aujourd'hui sur bon nombre de bureaux d'ingénieurs de sucreries.

¹ Voir la vidéo de Zest : <https://zest.re/video/125-julien-leveneur-le-sucre-en-heritage>

Réputation liée à la qualité des sucres réunionnais

La qualité des sucres de l'île de La Réunion est reconnue par les clients de son industrie, qu'il s'agisse d'industries agroalimentaires, de chefs pâtisseries ou de confituriers qui soulignent leur qualité gustative, leur polyvalence dans leurs usages et leur fiabilité. Le chef pâtissier réunionnais Julien Leveneur et le champion Vice-champion du monde 2021 des confituriers, Charles Nagou, l'utilisent dans leurs recettes.

Cette qualité contribue à l'obtention de médailles au Concours Général Agricole du Salon International de l'Agriculture² par les confitures réunionnaises, dans lesquelles le sucre de canne de l'île de La Réunion est un ingrédient prépondérant.

La plus-value apportée par l'incorporation du sucre de canne de La Réunion dans les confitures, est également reconnue au-delà des frontières réunionnaises. Ainsi, la marque de confitures « Maisons Andrézy » explique sur son site internet³ privilégier le sucre blond de la Réunion qui « ne dénature ni le goût ni la couleur des fruits, se prête au juste temps de cuisson et affirme la personnalité des recettes d'Andrézy Confiture ».

Malgré la reconnaissance de la qualité des sucres de canne de spécialités (blonds et roux) de l'île La Réunion, il est important de souligner que leurs caractéristiques ne sont pas toujours adaptées aux recettes des industriels pour leurs produits transformés. C'est pourquoi une unité de raffinage a été installée dans l'usine de Bois-Rouge en 1999 pour approvisionner le marché local en sucre blanc. Ce recours au sucre blanc local est aujourd'hui privilégié par l'industrie agroalimentaire réunionnaise qui a su en reconnaître la qualité.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol 75073 Paris Cedex 13 Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission Européenne.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination « Sucre de l'île de La Réunion » et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

² Dix médailles, dont trois d'or, quatre d'argent et trois de bronze ont été décernées aux confitures réunionnaises en 2022. En 2023, les confitures réunionnaises ont obtenu 8 médailles, dont 2 d'or, 3 d'argent et 3 de bronze.

³ <https://www.andresy-confitures.fr/producteur-de-confiture-andresy-mariage-fruit-et-sucre/>

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Variété de canne à sucre	Espèces Saccharum Officinarum et Saccharum Spontaneum ou issues de leur hybridation	Contrôle documentaire
	Variétés de canne à sucre non transgéniques	Contrôle documentaire
Caractéristique du produit	Analyse des sucres cristallisés en fin de fabrication Coloration Humidité Granulométrie	Contrôle documentaire
Localisation des lieux de stockage et de 1 ^{er} conditionnement	Aire géographique de l'IGP	Contrôle documentaire Contrôle visuel
Expédition par voie maritime	Étanchéité de chaque conteneur Intégrité des unités de conditionnement	Contrôle documentaire