

Avertissement :

Ce document unique 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.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Sucre de l'île de La Réunion’

Numéro de référence UE: DRAFT-FR-027103 - -

1. Dénomination(s)

‘Sucre de l'île de La Réunion’

2. Type d'indication géographique

☐ AOP

☒ IGP

☐ IG

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

17 - SUCRES ET SUCRERIES

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le "Sucre de l'île de La Réunion" est un sucre de canne, de qualité alimentaire, blond, roux et blanc.

Il est défini par une granulométrie, une colorimétrie et un taux d'humidité comme suit :

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
Sucre roux	2000 – 8000 UI		Coefficient de variation < 35%

Il se présente sous forme cristallisée ou en morceaux.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

-

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de la canne à sucre, et les différentes étapes de la fabrication du sucre de canne, ont lieu dans l'aire géographique.

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

Le stockage et le premier conditionnement ont lieu dans l'aire géographique.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

-

4.7. Description succincte de l'aire géographique

L'aire géographique est constituée du territoire des 24 communes du département de l'île de La Réunion (Saint-Denis, Bras-Panon, Cilaos, Entre-Deux, L'Étang-Salé, La Plaine-des-Palmistes, La Possession, Le Port, Le Tampon, Les Avirons, Les Trois-Bassins, Petite-Ile, Saint-André,

Saint-Benoît, Saint- Joseph, Saint-Leu, Saint-Louis, Saint-Paul, Saint-Philippe, Saint-Pierre, Sainte-Marie, Sainte-Rose, Sainte-Suzanne, Salazie).

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☒ réputation

☒ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

L'IGP "Sucre de l'île de La Réunion" repose sur une qualité particulière et une réputation, en lien avec son aire géographique.

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs pédologiques

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.

1.2 facteurs climatiques

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.

1.3 facteurs humains

La canne à sucre aurait été introduite dès le IX^e siècle sur l'île, encore inhabité, 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. 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 de maximiser la production cannière et les atouts des cannes à sucre livrées aux sucreries, tout en garantissant le respect de l'environnement.

La production du sucre a conduit au développement d'innovations techniques importantes à La Réunion au cours des XIX^e et XX^e siècles : maximiser les rendements de l'étape d'extraction au regard d'une ressource en canne limitée, maîtriser l'étape de clarification du jus de canne, et utiliser au maximum des procédés continus, étaient capital pour l'obtention d'un sucre de qualité.

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.

Spécificité du produit :

Caractéristiques spécifiques

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.

Réputation

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 réputation liée à sa qualité est reconnue par les clients de son industrie, qu'il s'agisse d'industries agroalimentaires, de chefs pâtissiers 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'Agriculture par les confitures réunionnaises, dans lesquelles le « Sucre de canne de l'île de La Réunion » est un ingrédient prépondérant.

Lien causal entre l'aire géographique, la qualité donnée, et la réputation

Les conditions pédo-climatiques sols sont particulièrement adaptées 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. De plus, la multiplicité des micro-climats de La Réunion (environ 200) a entraîné le développement de variétés dans différents centres de recherche et de sélections variétales, répartis sur l'île : ces variétés de cannes à sucre sont adaptées aux conditions agro-climatiques spécifiques et contrastées de La Réunion et leurs atouts sont maximisés pour chaque environnement où elles seront cultivées. Grâce à ces travaux, la culture de la canne à sucre à La Réunion ne nécessite ni insecticides ni de fongicides chimiques.

Malgré la traversée de certaines crises, 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. Le sucre réunionnais est un produit dont la qualité est liée aux caractéristiques héritées d'un savoir-faire localisé dans l'aire.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges