

La canne à sucre

PRESENTATION

Canne à sucre : *Saccharum spp*
Créole : kann, « dlo doubout »
Anglais : sugar cane
Espagnol : caña de azúcar

Saccharum officinarum est l'espèce sucrière à l'origine de l'extension de la culture de la canne à sucre. Fragile et sensible aux maladies, elle a été améliorée il y a environ un siècle par l'apport de gènes de l'espèce sauvage non sucrée *Saccharum spontaneum*. Les variétés modernes de canne à sucre (*saccharum spp*) sont issues de ces hybridations interspécifiques après restauration du caractère sucré par rétro-croisement avec *Saccharum officinarum*.

Avec une production annuelle supérieure à 1,3 milliards de tonnes de sucre (FAO 2002), c'est la première plante cultivée au plan mondial. En 2005, la culture de la canne à sucre couvrait 26 452 hectares à La Réunion, 11 800 en Guadeloupe, 3 400 en Martinique, pour une production moyenne de 265 000 tonnes de sucre, soit 7% de la production française.

La canne à sucre fut introduite dans les Antilles par Christophe Colomb lors de son second voyage en 1493 où, grâce au climat favorable, sa culture a rapidement prospéré. Cette culture qui nécessite une abondante main d'oeuvre a alimenté le trafic des esclaves en provenance d'Afrique. Une fois l'abolition de l'esclavage prononcée en 1848, le recours à une main d'oeuvre engagée venue des Indes est à l'origine du peuplement indien des Antilles.

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, la culture de la canne à sucre était une source de richesse extraordinaire, mais au début du XIX^{ème} siècle, le blocus continental instauré par l'empire napoléonien contre l'Angleterre, favorisa l'apparition du sucre de betterave qui concurrença dès lors la canne à sucre. Ainsi pendant plusieurs siècles le sucre a régné sur les Antilles « dont le coeur battait au rythme des moulins ». Nous trouvons encore témoignage de l'importance de cette activité passée à travers les vestiges nombreux des moulins en Grande-Terre et à Marie-Galante.

RECHERCHE AGRONOMIQUE



Les recherches du CIRAD, conduites en relation étroite avec les planteurs et les organismes professionnels agricoles, ont permis une amélioration des rendements, ainsi que la production de cannes adaptées aux divers types de sols, aux contraintes climatiques, à la récolte mécanique.

Elles contribuent à la pérennisation de la canne à sucre :

- en minimisant les risques phytosanitaires, par la sélection de cannes résistantes aux maladies et aux ravageurs des cultures,
- en fournissant régulièrement aux planteurs des plants assainis par culture *in vitro*,
- en anticipant les demandes de demain par la recherche de variétés et d'itinéraires techniques adaptés à la production de biocarburants.

Les recherches de l'INRA avec l'appui des planteurs, des industriels, des éleveurs, ont pour leur part contribué à valoriser les produits de la canne :

- caractérisation aromatique des rhums et sélection de levures pour assurer une qualité constante dans la fermentation et la production de rhum agricole,
- solutions pour limiter les pollutions liées aux résidus de la filière canne sucre rhum en proposant des procédés de dépollution par méthanisation, par lagunage, ou en étudiant les conditions de restitution de la matière organique aux sols, par l'épandage des vinasses ou l'utilisation en composte de la bagasse,
- valorisation de la canne et de ses sous-produits dans l'alimentation animale,
- jus de canne ultra filtré adapté aux besoins des consommateurs et des industriels.

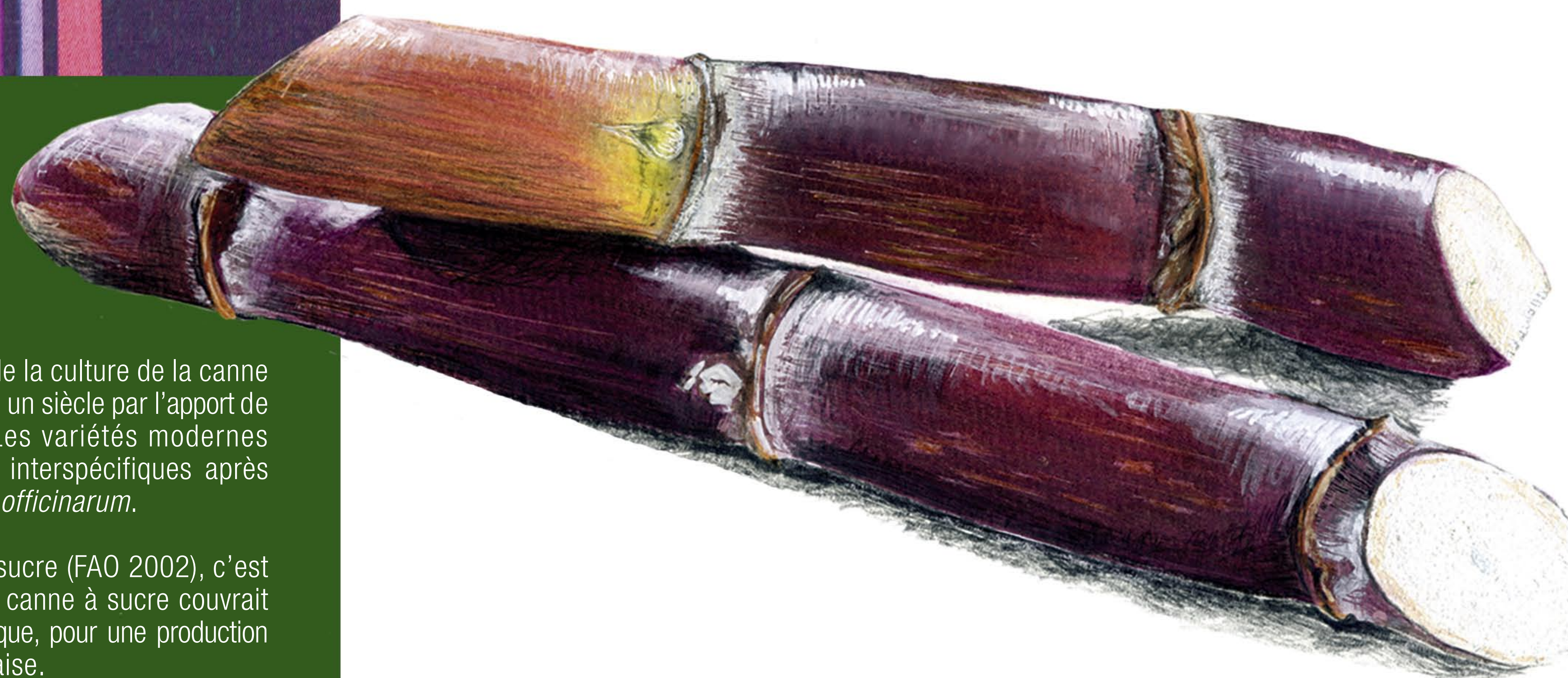


UTILISATION CULINAIRE

De nombreux produits utilisés dans la cuisine ou l'industrie sont issus de la canne à sucre.

- le vesou et la bagasse :
 Les tiges de canne broyées dans un moulin produisent un liquide sucré, le vesou, et un résidu fibreux, la bagasse. Cette dernière est utilisée pour faire du papier, du carburant et de la nourriture pour le bétail.
- le rhum agricole, la cassonade et le sucre :
 Le vesou est soit distillé après fermentation pour produire du rhum agricole, soit clarifié puis concentré pour extraire le sucre cristallisé roux, la cassonade. Ce sucre sera ensuite transformé en sucre blanc dans une raffinerie.
- la mélasse, le rhum, l'alcool industriel et les biocarburants :
 Le résidu liquide, encore très sucré, noirâtre et visqueux, est la mélasse. Cette dernière peut être utilisée pour l'alimentation du bétail, ou distillée pour produire du rhum ou de l'alcool industriel, ou encore de l'éthanol comme biocarburant.

Dans la cuisine antillaise, le jus de canne, le sirop de sucre, le « sirop batterie » (obtenu par concentration du jus de canne), le sucre, entrent dans la composition de nombreux desserts tels que les chadeks glacés, les popotes à fruit à pain, les confitures de fruits pays, les doucelettes, les sucres à coco, les gâteaux gros-sirop, ...



COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g)

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean. 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.

Energie	73 kcal	Cendres	0 g
Humidité	81 %	Ca	6 mg
Protéines	0.3 g	Fe	2 mg
Lipides	0 g	K	22 mg
Glucides	18 g	Na	1 mg
Fibres	0 g		

POUR EN SAVOIR PLUS...

Ouvrages et textes

La canne à sucre. 1979, Fauconnier R. et Bassereau D., Collection techniques agricoles et productions tropicales, 563 p. G-P Maisonneuve et Larose Editeurs.

Le sucre. 1992, J.-I. Koehl. Collection Cyclope, 130 p. Economica Editeur.

De la canne au rhum, 1997. Fährasmane L. et Ganou-Parfait B., 112 p. INRA Editeur.

Science et Technologie de la canne à sucre : glossaire. 2002. Dépliant INRA/CIRAD/LAPRA/CTICS.

Collection outils pédagogiques. Fort de France. Fafsea Editeur :

- La canne à sucre en Guadeloupe, 2000.
- La canne à sucre en Martinique : produire mieux, produire plus, 1999.
- La fabrication du rhum agricole en Guadeloupe, 2003.
- La canne à sucre en Guadeloupe, 1998.
- Fabrication du sucre de canne : Gardel, 2000.

Visites

Le pays de la canne à Beauport :

http://www.cg971.fr/actu/visite_guidee/pays_dela_canne_DEF/canne/accueil.htm

Sites Web

Dossier la canne à sucre Médiathèque Caraïbe :

<http://svr1.cg971.fr/lameca/dossiers/canne/index.htm>

La canne à sucre outil pédagogique du Muséum agricole et industriel de l'île de la Réunion :

<http://perso.orange.fr/stellamatutina.pedagogie/canne.htm>

Dossiers pédagogiques sur les plantes sucrières :

http://www.beghinsay.fr/fr/espace_conso/education/plantesuscrieres.html

Dossier Cirad : Nouvelle variété de canne créée en Guadeloupe :

http://www.cirad.fr/fr/dossier/ra2004/themes/the4_4.htm

Fiche de Presse INRA : des boissons à base de jus de canne à sucre

http://www.inra.fr/presse/des_boissons_a_base_de_jus_de_canne_a_sucres

Dossier sur le sucre et ses utilisations :

<http://www.lesucre.com/plan.php>

Mieux connaître les produits locaux et la recherche agronomique :

http://www.antilles.inra.fr/informer_et_former/dossiers_et_documents

RECETTE ORIGINALE



COCKTAIL LADY CANE

Ingrédients : pour 1 personne

1 cl de grenadine, 1 cl de jus de citron,
 4 cl de jus de canne,
 4 cl de Rhum blanc agricole.
 Décoration : melon, cerise confite.

Technique :

Dans un shaker rempli de glaçons à moitié, verser les ingrédients selon l'ordre ci-dessus. Frapper (c'est à dire secouer).

Verser dans un verre à cocktail et décorer.

On peut réaliser ce cocktail sans alcool pour ceux qui aiment les cocktails softs et désaltérants (les doses seront doublées et il sera servi dans un grand verre).

