

# L'économie du rhum

## Colloque scientifique organisé à Marie-Galante, Guadeloupe

### Les 19, 20 et 21 juin 2024

C'est vers 1640 que la canne à sucre fait son apparition dans le paysage économique français, et singulièrement aux Antilles. Ce sont alors des îles propices à la culture de la canne à sucre qui requiert un climat chaud et humide que l'on ne trouve pas dans la plupart des pays européens. Objectif affiché : fournir en sucre toute l'Europe. Le sucre récolté était envoyé dans l'hexagone où il était raffiné puis commercialisé. Dans les colonies, la canne à sucre va très vite prendre le dessus sur les autres cultures comme le tabac, le coton ou le café.

Peu après le sucre, le rhum naquit des entrailles de la canne. Il était alors la boisson des opprimés, prise des esclaves noirs, des marins, des pirates et des flibustiers qui trouvaient dans l'ivresse une échappatoire même éphémère à leurs conditions modeste et difficile. Produit agricole, bien de luxe, bien artisanal, bien industriel, objet culturel, aujourd'hui, le rhum pénètre des marchés de plus en plus lointains et de plus en plus concurrentiels, car c'est l'un des spiritueux les plus bus au monde. Puis avec la production du sucre et du rhum, est venue la technologie. Les moulins ont joué un rôle essentiel dans la mécanisation de la production et a connu des innovations permettant d'augmenter le rendement.

Au 20<sup>e</sup> siècle, les innovations technologiques permirent de mettre au point la production de biocarburant issue de l'exploitation de la canne, marché sur lequel le Brésil s'est érigé en leader mondial tout comme sur celui du sucre. Le biocarburant devient l'un des substituts au carburant fossile. Tout à la fois capable d'approvisionner le marché du carburant mais aussi celui de l'électricité (grâce à la bagasse), la canne est devenue une énergie renouvelable.

L'économie du rhum est dense, riche et complexe. Elle raconte l'histoire de pays et des peuples, l'histoire de la mondialisation et de la diversification, l'histoire d'enjeux environnementaux, des défis énergétiques, l'histoire de l'évolution des institutions et de l'organisation des marchés, c'est aussi l'histoire de la canne, du sucre, des moulins, des migrations... Ainsi, sont les thèmes qui seront abordés au cours des trois jours de manifestation.

Comité d'organisation :	Comité scientifique :
Sébastien Mathouraparsad	Alain Maurin
Patrice Borda	Patrick Watson
Joël Raboteur	Michael Brei
Teddy Bernadotte	Guylène Aurore
Joëlle Jomie	
Olivia de la Cruz	
Malhaury Monfret	





# PROGRAMME

**Mercredi 19 Juin 2024**

**9.30 - 10.00 Accueil des participants**

## **Ouverture de la conférence**

**10.00 - 10.15 Mots de bienvenue :**

*François Navis (Mairie de Saint Louis),  
Patrick Dollin (Région Guadeloupe),  
Alain Maurin (CREDDI)  
Sébastien Mathouraparsad (ATOM)*

**10.15 - 11.00 Conférence plénière – L'industrie du rhum**

*Conférencier : Industriel de Papa Rouyo*

**11.00 – 12.30 Table ronde 1 - Les négociations du prix de la canne**

*Modérateur : Teddy Bernadotte*

Participants :

*Patrick Dollin (Région Guadeloupe)  
M. Wachter (Iguacanne)  
M. Bandou (UPG)  
M. Crane (Syndicat des planteurs)*

**12.30 - 14.00 Pause déjeuner**

**14.00 – 16.30 Session 1 - Compétitivité et culture du rhum**

*Animateur : Joël Raboteur*

- Sandrine Savérimoutou, Génica Lawrence, Guylène Aurore

A la découverte de la typicité et des rhums

- Tony Narayaninsamy

Sur une valorisation de la culture de la canne à sucre basée notamment sur ses feuilles sèches et les sargasses

- Debora Allam-Firley et Alain Maurin

La chaîne de valeur du rhum de la Guadeloupe : constats et perspectives

- Jean-Luc Plumasseau

Sur le phénomène des embouteilleurs dans l'industrie du rhum aux Antilles

- Joël Raboteur

Histoire économique du rhum à Marie-Galante

- Sandie Archimède

Expérience autour du rhum

## **Jeudi 20 Juin 2022**

### **8.30 – 10.00 Table ronde 2 - Perspectives et enjeux de la filière canne-sucre-rhum**

*Modérateur : Alain Maurin*

#### Participants :

M. Blaise Mornal (Conseil départemental)

M. Rosan Mounien (expert)

M. Whillemn Monroe (Syndicat des Planteurs)

M. Hubert Damoiseau (Bellevue)

M. Joel Toto (Rhum le Salut)

### **10.00 – 10.30 Pause**

### **10.30 – 12.00 Session 2 - La filière canne-sucre-rhum face aux chocs**

*Animateur : Sébastien Mathouraparsad*

- Patrice Borda et Sébastien Mathouraparsad

Impact économique du conflit des planteurs

- Patrice Borda et Régine Boniface

Entre traditions et modernité : Analyse des tensions et des paradoxes dans l'industrie de la canne à sucre

- Zinaïda Salibekyan-Rosain, Maurice Biloniere, Patrice Borda, Clara Kergall

Qualité institutionnelle et vulnérabilités agricoles liées aux ouragans dans la Caraïbe

### **12.00 – 14.00 Pause déjeuner**

## 14.00 – 15.30      **Session 3 - La zone caribéenne dans la production mondiale**

Animateur : Patrice Borda

- Patrick Watson

Le Rhum : une ressource sous-développée dans le développement de la Caraïbe

- Eric Strobl  
Séries historiques de l'économie sucrière : éléments de constats

- Debora Allam-Firley et Alain Maurin

Singularités de la Guadeloupe dans la production mondiale de la filière canne-sucre-rhum

- Patrice Borda et Sébastien Mathouraparsad

La relation entre les prix de Sucre, du Pétrole et de l'Ethanol : quelques résultats empiriques

## 15.30 – 17.00      **Session 4 - Le rhum face au droit**

Animateur : Teddy Bernadotte

- Dominique Blanchet

La production de rhum à Marie-Galante entre règlement national d'urbanisme (RNU) et plan local d'urbanisme (PLU)

- René Kiminou

L'industrie du rhum et la protection des secrets d'affaires

- Teddy Bernadotte

Pour une articulation des politiques publiques dans la filière canne-sucre-rhum : inter-actions des acteurs publics et privés

## **Vendredi 21 Juin 2024**

**8h45:** CCI-IG de Saint-Louis/Distillerie Père Labat

**10h00:** Distillerie Père Labat / Usine de Grand-Anse

**10h50 :** Usine de Grand-Anse/ Distillerie Bielle

**11h50 :** Distillerie Bielle/ Distillerie Bellevue

**12h50:** Distillerie Bellevue/Restaurant "Au plaisir des marins"

**15h15 :** Restaurant "Au plaisir des marins" / Gare maritime de Grand-Bourg

