

COMPETENCES

- Connaître l'origine et les caractéristiques des produits, afin de mieux les commercialiser,
- Expliquer les différentes étapes de l'élaboration,
- Distinguer les qualités des produits,
- Citer des marques commerciales.

**Que Connaissez-Vous du Rhum ? A vous de Jouer****QUIZZ**

- Le Rhum est une Eau de vie de canne à sucre
- Le rhum léger est celui qui procède le plus de parfum et d'arome
- Le Rhum Réunionnais a une Appellation d'Origine Contrôlée
- Le mot « Rhum » tirerait son origine de la terminaison du mot latin saccharum, sucre.
- Le rhum ambré est un rhum qui a vieilli en cuve inox ?
- Le "tafia" est une sorte de rhum non raffiné, ancêtre du rhum.
- Le rhum Wop est le rhum traditionnel Jamaïcain
- Le rhum de la Réunion a l'appellation d'origine contrôlée
- Le rhum traditionnel est un rhum de sucrerie

Vrai	Faux

Votre score**Un peu d'Histoire...**

La canne à sucre est une grande herbe vivace et rhizomateuse. Elle ressemble à un long roseau lisse entrecoupé de nœuds tous les 10 à 20 cm, elle mesure entre 2 et 5 mètres. Provenant d'Inde et de Chine, elle est introduite dans l'archipel Antillais lors du deuxième voyage de Christophe COLOMB en 1493. Ses propriétés de conservation et ses apports nutritifs font qu'elle prend un essor considérable aux 16^{ème} et 17^{ème} siècles compte tenu que le sucre est alors une denrée très recherchée en Europe occidentale. On comptera jusqu'à 452 sucreries en Martinique en 1742. La canne remplace la culture du tabac aux Antilles et devient une monnaie d'échange dans le commerce international.

Durant plus de trois siècles, les Antilles furent le grenier à sucre du monde. Très vite les exploitants découvrent la possibilité d'obtenir à partir du jus de canne ou de la mélasse résiduelle une boisson fortement alcoolisée, en fait une eau de vie, qui redonne force et vigueur ! Celle ci se révèle fort précieuse et appréciée à bord des navires qui doivent effectuer de longues traversées, elle est utilisée comme boisson pour les équipages de la flotte car plus saine et ... bien plus agréable que l'eau douce stockée à bord !!

Il faut attendre l'arrivée du Père LABAT en 1694, père Dominicain à la fois ethnologue, explorateur, agriculteur et bon vivant, pour que ce jus devienne une boisson par excellence. Son ingéniosité permit l'amélioration de la fabrication du rhum grâce à de nouvelles techniques de distillation et à l'introduction d'alambics de type Charentais venus de France. Toutes ces modifications apporteront une correction remarquable à la qualité du rhum. Ses alambics Charentais fonctionneront jusqu'à l'invention de la colonne à distiller en continu.

Ses prétendues vertus médicinales en firent un composant obligatoire des rations à bord des navires de l'époque. Il fut donc d'abord réservé aux Noirs, aux pirates et autres corsaires qui naviguaient dans les Caraïbes. Le rhum a aussi été utilisé sur les côtes d'Afrique comme monnaie d'échange dans la traite des esclaves. À la fin du XVII^{ème} siècle, les Français utilisent le mot « rhum » pour désigner l'alcool de canne. En tant que boisson, il ne se répand en Europe et en Amérique du Nord qu'au cours du XVIII^{ème} siècle

L'industrie du rhum se développe très fortement durant ces deux siècles suivant et devient le premier centre mondial du commerce du rhum.

La Première Guerre mondiale relance la production du rhum car il est donné aux soldats pour soutenir leur moral et leur redonner du courage....



Relevez les caractéristiques de la canne à sucre

Indiquez comment sont utilisées les premières mélasses fermentées

Précisez l'importance des recherches et du travail du Père Labat. Que va-t-il apporter au rhum ?



Citez les caractéristiques du climat tropical Equatorial

2



La Canne à Sucre

La canne à sucre est une plante vivace qui à besoin d'un Climat

Elle ressemble à un bambou et mesure de de hauteur, son diamètre est de cm.

Quand la plante est fleurie ses feuilles partent en flèches.
C'est une plante
Elle est cultivée dans des plantations qui vont de 700 m² à 1000m².
La récolte s'effectue de aux
La variété la plus cultivée est la



Récolte de la Canne à Sucre

La récolte s'effectue avec une en coupant la tige le plus près possible du, pour récupérer un maximum dequi a cet endroit est de meilleure

On élimine le haut de la tige car le sucre y est de moins bonne qualité.

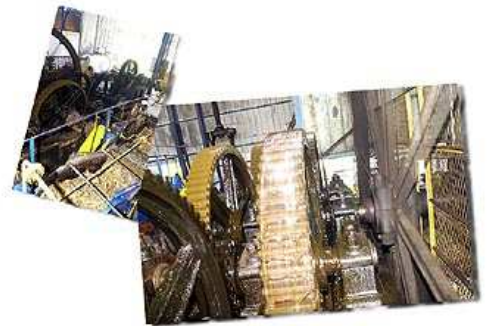
Cette opération doit être rapide jours sinon il y a

La tige contient 14 % de, 70 % d'....., 14 % de et 2 %



Lavage et Broyage

La canne est broyée par une batterie de moulins. Pour une meilleure extraction, la canne est aspergée d'eau après chaque broyage. Le jus de canne appelé « » récolté dans des canaux est filtré puis pompé jusqu'aux cuves de fermentation.



La, fibres restant après extraction du jus, sert de combustible pour alimenter les fours qui chauffent l'eau des chaudières et la transforment en vapeur.

3

Savez-vous comment est fabriqué le **Sucre** ?

- Première étape : la canne est broyée pour
- Deuxième étape : le jus est mis en cuisson à°C pour provoquer la d'une partie du sucre, l'autre partie, reste sous forme liquide, un
- Troisième étape : par des **mélasses**, les de **sucres** qui servent à l'élaboration du sucre sont séparés du**noir** restant environ% qui sera utilisé pour fabriquer le **Rhum**



Élaboration des Rhums

On distingue deux types de rhum

Le rhum de issu de la distillation du **seul** **fermenté** de la canne à sucre.

Rhum

Levurage

Fermentation du **vesou** qui dure de **heures**.

On obtient un vin titrant de **% du VA**, il est appelé **vin de**



Distillation dans des (en continu).

Il faut une **tonne** de canne à sucre pour obtenir **l d'un alcool à 55 % de VA** fin et aromatique.

Le rhum de, appelé souvent rhum industriel, traditionnel, et qui est obtenu par distillation de la mélasse.

Rhum
Sous-produit du

Rappelez le procédé de fabrication du sucre

Levurage du jus obtenu à la fin de la cristallisation du sucre qui est dilué avec de l'eau.

Il faut **litres** de mélasse pour obtenir**litre** d'alcool.

Fermentation qui dure entre **heures** à une température de **25 à 30°C**.

On obtient un vin de **% du VA**

Distillation en continu, on obtient un liquide incolore qui titre **% du VA**.

4

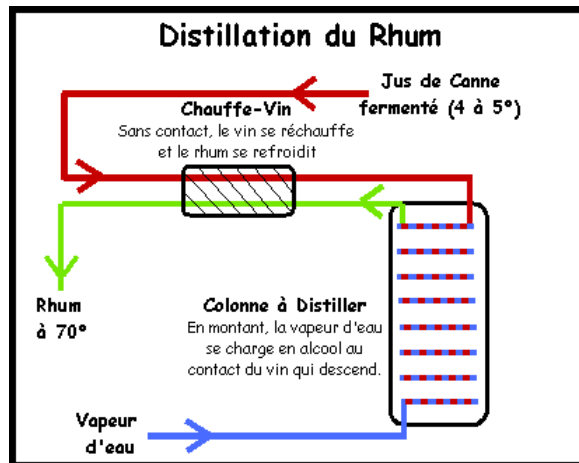


Vieillissement ou pas en **fût de**

Ajout d'eau distillé pour faire baisser le volume alcoolique.



Précisez le fonctionnement de l'alambic à colonne en commentant le schéma ci-dessus



Les Différents Types de Rhums

Les Rhums Agricoles

Le rhum agricole est essentiellement produit aux Antilles françaises.

- Rhum Grappe Blanche
- Rhum Paille :
- Rhum Ambré :
- Rhum Vieux :

Les Rhums Traditionnels Sous-produit du Sucre

Ils représentent plus de 98% de la production mondiale

- Rhum Traditionnel ou Tafia :
- Rhum Vieux :
- Rhum Grand Arôme :
- Rhum Léger :

5

Le rhum AOC : Délivré depuis 1996 par l'INAO

Après quinze années de démarches acharnées auprès d'organismes d'Etats divers, Jean-Pierre Bourdillon (Président Directeur Général du groupe BBS et président du CODERUM jusqu'à sa mort en 1998) a obtenu de haute lutte la dénomination AOC Martinique pour les rhums de notre île.

Depuis novembre 1996, les rhums agricoles de la Martinique bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée. A ce jour, la Martinique est le seul département d'outre-mer à posséder cette distinction.

Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « MARTINIQUE » complétée par la mention « RHUM AGRICOLE », les rhums obtenus par distillation du jus de cannes à sucre frais, fermenté et qui répondent à des critères précis concernant :



Les rhums pour lesquels est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée Martinique ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Le logo distinctif, mis en place par le syndicat des rhumiers de la Martinique, apparaît sur la capsule.

Cette grande distinction est pour tous un certificat de garantie tant au niveau de la provenance que de la qualité de nos produits.

C'est une victoire que nous avons remportée et qui vient récompenser un savoir-faire et un terroir que nul à ce jour n'a pu égaler...

Rhum Agricole A.O.C. Martinique blanc

Il est obtenu après un séjour en cuve inox d'un minimum de trois mois après la distillation, temps nécessaire à sa bonne préparation et lui garantissant une qualité et une typicité inégalées.

Rhum Agricole A.O.C. Martinique élevé sous bois

Il est obtenu par la mise en vieillissement en foudre de chêne pendant une durée minimum d'une année. La jolie couleur dorée de ces rhums est une invitation à la dégustation de produits originaux

Rhum Agricole A.O.C. Martinique vieux

Il est obtenu par la mise en vieillissement en foudre de chêne de moins de 650 litres pendant une période minimum de trois ans. Pour être reconnu Rhum Agricole A.O.C. Martinique vieux, le vieillissement doit obligatoirement s'effectuer en Martinique.



Les Différentes Marques Commerciales

Citez les marques commerciales que vous avez eu l'occasion de vendre dans les établissements où vous avez travaillé

Reliez chaque Rhum à son pays ou département, recherchez pour leur % en va.

<i>Dilon</i>	⊙	⊙	<i>Porto Rico</i>
<i>Damoiseau</i>	⊙	⊙	<i>Martinique</i>
<i>Bacardi</i>	⊙	⊙	<i>Brésil</i>
<i>Havana Club</i>	⊙	⊙	<i>Guadeloupe</i>
<i>Cachaça</i>	⊙	⊙	<i>Ile de la Réunion</i>
<i>Clément</i>	⊙	⊙	<i>Cuba</i>
<i>Pampéro</i>	⊙	⊙	<i>Martinique</i>
<i>Père Labat</i>	⊙	⊙	<i>Marie Galante</i>
<i>Charrette</i>	⊙	⊙	<i>Haïti</i>
<i>Barbancourt</i>	⊙	⊙	<i>Vénézuela</i>

7

Le Rhum dans le Monde

APPLETON JAMAIQUE

CACHACA BRESIL

Mais aussi ...

- Montebello
- Père Labat
- Rivière du Mât
- Captain Morgan
- Demerara

Situez sur la carte les îles qui produisent le Rhum



8

Les Caractéristiques Gustatives des Rhums

HAVANA CLUB – 7 ans	MOUNT GAY – Extra old	ANGOSTURA 1919 8 ans	EL DORADO 15 ans
BARBANCOURT – 8 ans	ZACAPA CENTENARIO – 23 ans	CLEMENT RHUM VIEUX EDITION LIMITEE	DILLON XO
MATUSALEM SOLERA 7 ans	DAMOISEAU RHUM VIEUX	LA MAUNY MARTINIQUE RHUM VIEUX	MARIE-GALANTE BIELLE RHUM VIEUX



BACARDI

Histoire

En 1958, transfert des propriétés vers Porto Rico pour fuir la et élu en janvier 1959.

Produit aujourd'hui à et au exporté par tanker

Elaboration

Les mélasses sont achetées en

Fermentation

Rapide 24 à 36 heures, grâce à la levaruda Bacardi pour obtenir une maïche d'excellente qualité, qui titre à % du va.

Distillation

La maïche est divisée en deux parties pour subir distillations simultanées

Une partie est distillée en 1 fois pour obtenir « l'arguardiente » qui signifie « eau de..... » à % du va

L'autre partie est distillée fois, le « redistillado » plus et, à % du va

Assemblage du Ron par le Maître Rhumier

Maturation et Filtration

Vieilli un ou deux ans en fut de chênepour accentuer sa rondeur. Ils sont ensuite au charbon actif pour enlever toute

Assemblages



La définition

Le rhum est une eau de vie de plante, la canne à sucre. C'est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse. Il est fabriqué à la Réunion, en Jamaïque, en Martinique, en Guyane, en Guadeloupe, à Cuba... Il titre entre 40% minimum du volume d'alcool

Elaboration

Rhum Agricole

Le rhum de Vesou issu de la distillation du seul jus fermenté de la canne à sucre.

Levurage

Fermentation du Vesou qui dure de 36 à 48 heures.

On obtient un vin titrant de 5 à 6 % du VA, il est appelé vin de grappe.

Distillation dans des alambics à colonne (en continu).

Il faut une tonne de canne à sucre pour obtenir 100l d'un alcool à 55 % de VA fin et aromatique.

Le rhum agricole est essentiellement produit aux Antilles françaises.

Rhum Grappe Blanche possède un goût corsé, après il est utilisé dans les cocktails et il est la base du ti' punch. Il titre 55 % du VA minimum.

Rhum Paille : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 1 an en fût de chêne, il possède une couleur ambrée.

Rhum Ambré : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 16 mois en fût de chêne, puis coloré au caramel, il possède une couleur ambrée.

Rhum Vieux : Il est vieilli au moins 3 ans en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon. Il possède une couleur foncée. Son goût est corsé et moelleux.

Le rhum de Mélasse, appelé souvent rhum traditionnel, et qui est obtenu par distillation de la mélasse.

Rhum Traditionnel Sous-produit du Sucre

Cuisson à 54°C du jus et centrifugation des mélasses pour en extraire les cristaux de sucres (élaboration du sucre), on utilise le jus noir restant environ 50 %.

Levurage du jus obtenu à la fin de la cristallisation du sucre qui est dilué avec de l'eau.

Il faut 3 litres de mélasse pour obtenir 1litre d'alcool.

Fermentation qui dure entre 25 et 40 heures à une température de 25 à 30°C.

On obtient un vin de 5 à 10 % du VA

Distillation en continu, on obtient un liquide incolore qui titre 65 à 75 % du VA.

Ils représentent plus de 98% de la production mondiale

Rhum Traditionnel ou Tafia : Il est soit incolore soit coloré avec du caramel. Il titre entre 62 et 65 % du VA.

Rhum Vieux : Il est vieilli en fût de chêne (bourbon) pendant 3 ans, il a une couleur ambrée, c'est un rhum fin qui sert pour la dégustation et de digestif.

Rhum Grand Arôme : Il a une fermentation de 8 à 10 jours. Il est utilisé dans les assemblages et ne peut être consommé en l'état car il est trop corsé. Il est produit en Martinique.

Rhum Léger : distillé à 90 % du va + ajout d'eau, plus léger en essences aromatiques, sa couleur est pâle et son goût neutre.

Les Différentes Marques Commerciales

HAVANA CLUB MOUNT GAY ANGOSTURA BARBANCOURT CLEMENT DILLON MARIE-GALANTE LA MAUNY DAMOISEAU APPLETON.....

Travail à faire

Réaliser une fiche signalétique du Rhum : définition, provenance, historique, élaboration, marques commerciales...