



28a

nom vernaculaire	français	Canne à sucre
	créole	Kann, « dlo doubout »
	anglais	Sugar cane
	espagnol	Caña de azúcar
	allemand	Zuckerrohr

Son nom scientifique « *Saccharum* » vient du sanskrit (*une des langues officielles de l'Inde*) < çakara >, lui même dérivé de < çri > (grains de sable).

Le nom commun « sucre », utilisé en France pour la première fois en 1175, vient de l'italien < zucchera >.

fleur

En décembre : multitude de fleurs en panicules (grappes de forme conique) aérées atteignant un mètre de long.

fructification

Absence de graines car les espèces cultivées sont stériles.



photos LMHTAG

origine	Nouvelle-Guinée et Inde/Chine. Les variétés utilisées aujourd'hui sont issues d'un croisement de cannes à sucre de ces 2 origines.
habitat	<p>Considéré comme épice jusqu'au Moyen Âge, elle a été rapportée d'Orient par les croisés et cultivée en premier lieu en Italie (Sicile) dès le 12ème siècle où furent implantées les premières raffineries.</p> <p>C'est en 1638, que la canne à sucre fut introduite aux Antilles : Colbert crée la Compagnie des Indes occidentales, la Guadeloupe et la Martinique se dédient alors à la production de sucre (supervisée à partir de 1645 par des colons Juifs hollandais, expulsés du Brésil par les Portugais, et qui apportent avec eux les secrets de la fabrication du sucre).</p> <p>La production mondiale de sucre aujourd'hui (120 millions de tonnes) se répartit à hauteur de 75% pour la canne à sucre (90Mt) et de 25% pour la betterave (30Mt) (source: CNUCED)</p> <p>Principaux pays producteurs : Brésil 30% de la production mondiale, Inde, Chine, Thaïlande, Pakistan, Mexique, Cuba, États-Unis, Colombie, Philippines, Indonésie, Australie.</p> <p>La France est le seul pays de l'Union Européenne, avec l'Espagne et le Portugal, à cultiver la canne à sucre.</p> <p>L'industrie française du sucre de canne est localisée dans 4 départements d'Outre-mer. En 2010 la Réunion a produit (200 000t de sucre et 110 000 hectolitres d'alcool pur dont 700 hl de rhum agricole), la Guadeloupe (60 000t de sucre et 75 000 hectolitres d'alcool pur 30 000 de rhum agricole, la Martinique (5 000t de sucre et 85 000 hectolitres d'alcool pur dont 70 000hl de rhum agricole) et la Guyane (pas de production de sucre, mais que du rhum agricole : 2 500 hectolitres d'alcool pur).</p> <p>Le Brésil à lui seul a produit 40 000 000 tonnes (40 millions de tonnes) de sucre de canne la même année.</p>
type	C'est une graminée à port de roseau mesurant de 5 à 9 m de haut. Les tiges sont nettement articulées en noeuds et entre-noeuds. A leur base se concentre une solution aqueuse gorgée de sucre (richesse saccharine pouvant dépasser les 15%).



28b

nom vernaculaire	français	Canne à sucre
	créole	Kann, « dlo doubout »
	anglais	Sugar cane
	espagnol	Caña de azúcar
	allemand	Zuckerrohr



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations

Le sucre a été initialement utilisé, et ce jusqu'au Moyen Âge, comme épice (sel indien, miel indien), pour relever les viandes. Pour obtenir le sucre, les tiges des cannes sont broyées afin d'en extraire leur jus : le vesou. Celui-ci sera filtré, clarifié puis concentré et enfin cristallisé. Distillé, après fermentation, il produit le rhum agricole (*voir en bas de page*).

La cassonnade : sucre cristallisé brut (de couleur brune) avec une saveur de rhum.

Le sucre candi (ou sucre à la ficelle): gros cristal de sucre obtenu par cristallisation lente du jus purifié., utilisé pour sucrer les boissons chaudes. (N.B. la < vergeoise > qui est très utilisée dans les préparations flamandes (ex: tarte au sucre du Nord de la France, speculoos en Belgique) est réalisée partir du sucre de betterave.

Le sucre de canne est utilisé pour la réalisation des préparations sucré-salé, tels les chutneys, les pickles, pour réaliser des desserts, pâtisseries, gâteaux (gâteau gros-sirop), sirops, confitures ainsi qu'en confiserie (bonbons, doucelettes, sucre à coco...). La canne à sucre est aussi vendue comme canne à mâcher et comme boisson rafraîchissante sans alcool (artisanale ou industrielle).

Le sirop batterie, produit traditionnel et typiquement marie-galantais, est un concentré du jus de canne cuit obtenu par évaporation.

La bagasse, résidu du procédé de traitement de la canne à sucre - fibre des cannes après extraction du sucre, est utilisée comme fourrage pour les animaux, comme compost, pour fabriquer du papier ainsi que de combustible (centrales thermique et électrique).

La mélasse : un autre sous-produit, < la mélasse > (sirop très épais et très visqueux, incristallisable), constituant un résidu du raffinage du sucre extrait de la canne à sucre est utilisé après fermentation et distillation pour obtenir du rhum (Grandes Antilles, Antilles anglophones, Amériques centrale et du Sud), du rhum industriel, de l'alcool pour les liqueurs (Antilles, Réunion), de l'alcool industriel (éthanol) pour les industries alimentaire, pharmaceutique, chimique et pour la production d'agroéthanol ou biocarburant (ethanol blend au Brésil et E85 en Europe).

La mélasse est aussi utilisée en cuisine (plat aigre-doux), en pâtisserie et en confiserie. Et tout particulièrement dans les îles Britanniques, une tradition remontant au temps des colonies; la mélasse se retrouve aussi sur la table écossaise dans la préparation des biscuits, dans le gâteau de mariage irlandais et aux Antilles pour sucrer les cocktails à base de rhum. Anciennement, au Québec, la mélasse était le « sucre de l'habitant », c'est-à-dire le sucre du pauvre. On en faisait des beurrées (*tranche épaisse de pain de campagne beurrée sur laquelle on étendait une belle couche de mélasse*). La mélasse servait à sucrer le gruau d'avoine, les biscuits et à confectionner des bonbons à la mélasse.

Le savoir faire des Français en matière d'eaux de vies s'exprime dans la réalisation des premiers alcools de canne, dont le Père Labat, moine dominicain aux Antilles, perfectionne dès 1694, le procédé de broyage et de distillation avec des alambics.

Ainsi, aux Antilles françaises et en Guyane (peu à la Réunion - voir plus haut), le rhum agricole est élaboré à partir de la fermentation directe du pur jus de canne frais qui est ensuite distillé. Une partie de la production fait l'objet d'un vieillissement en tonneaux de chêne usagés.

En 1996, le rhum agricole de la Martinique a accédé au statut d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

