

découvrir



Guadeloupe : donne du rhum à ton homme !

Derrière cette chanson de Moustaki, se cache toute une filière agro-industrielle qui domine encore l'activité agricole des Antilles françaises.

En Guadeloupe, la canne à sucre occupe 40 % de la SAU, soit près de 15 000 hectares et 4 500 exploitations. La surface moyenne reste encore très faible et la production de canne est souvent marginale pour ces agriculteurs (moins de 3 ha en moyenne). "La difficulté à trouver de la main-d'œuvre et les progrès dans la mécanisation encouragent les producteurs à faire sous-traiter la récolte" constate Marielle Pirbakas, gérante de la STAEV, une société de travaux agricoles qu'elle a fondée pour assurer au départ ces prestations. "Mais les propriétaires me font de plus en plus appel pour effectuer tous les travaux : la plantation, les conduites culturales avec la gestion des intrants, jusqu'à la livraison des cannes à la distillerie", précise-t-elle. "Le suivi des cultures est primordial et influe sur la qualité des cannes livrées aux distilleries qui sont de plus en plus attentives aux rendements et au taux de sucre des jus. Les conditions climatiques sont un autre facteur impactant cette culture. C'est pour cela qu'il y a de fortes variabilités sur les résultats économiques des planteurs" constate Marielle Pirbakas. Au total, ce sont près de 1 000 hectares de canne qui sont confiés en prestations à la STAEV.

La canne à sucre une histoire de famille

Cette fille d'agriculteur guadeloupéen ne se destinait pas à gérer une activité agricole. Après des études de droit et une activité professionnelle en métropole, elle revient pourtant dans son île natale et reprend la ferme familiale en 1997. Depuis, son affaire s'est développée au rythme de la demande de prestations des planteurs guadeloupéens. La canne à sucre chez les Pirbakas, c'est une affaire de couple. José le mari de Marielle a lui aussi repris la ferme familiale et est devenu

un des plus importants planteurs de l'île. Ancien ingénieur des ponts et chaussées, il vient de racheter la distillerie Séverin afin d'être présent sur toute la filière. "Il y a un gros potentiel de développement sur le marché des rhums vieux, affirme-t-il, ainsi que dans la création de produits plaisirs, des boissons alcoolisées à base de rhum comme les punches. Cette distillerie est aussi un outil de communication de nos savoirs faire, de l'histoire de la canne aux Antilles, sous forme d'écomusée apprécié par les visiteurs." Sa plus grande fierté, c'est d'être aujourd'hui le premier propriétaire noir d'une distillerie aux Antilles, une filière contrôlée et gérée depuis la période sombre du commerce triangulaire par les descendants des colons blancs. Tout un symbole pour Marielle et José Pirbakas qui entendent bien apporter une nouvelle dynamique au rhum guadeloupéen.

Le rhum vieux, un produit d'excellence qui nécessite une capitalisation importante pour la distillerie. Un choix compliqué à gérer, entre trésorerie immédiate et revenu à long terme.



José Pirbakas réalise une large part de son chiffre d'affaires dans le magasin de la distillerie.



Les chantiers de récolte nécessitent une organisation millimétrée, les cannes doivent être livrées rapidement à la distillerie.



> carte d'identité

STAEV

ZI Jarry - 97122 Baie-Mahault

Gérante

Marielle Pirbakas

Salariés

145 employés

Activité

- 60 ha de canne à sucre
- 1000 ha en prestation de service

Pour en savoir plus

Distillerie Domaine de Séverin
www.severinrhum.com

La filière canne à sucre antillaise : un potentiel à développer

930 000 T de canne sont produites mais seul 20 % de ce tonnage prend la direction des distilleries. L'industrie sucrière capte l'essentiel de la production. 161 000 hectolitres d'alcool pur sont distillés et 100 000 hectos sont identifiés "rhum agricole", un rhum issu exclusivement du jus de canne fermenté et distillé. Les 61 000 hectos restant sont du rhum industriel obtenu à partir de la mélasse, résidu de sucrerie. La majeure partie du rhum produit dans le monde est du rhum industriel, le rhum agricole reste une spécialité des DOM Français. Plus de la moitié du rhum agricole est consommée dans les îles, sous forme de rhum blanc (conservé 3 mois en cuve inox, il est vendu jeune). Les autres rhums sont vieillies en foudre de chêne, et deviennent, en fonction des durées, rhum ambré ou rhum vieux. On devine le potentiel de développement des ventes à l'exportation en adaptant l'offre à la demande spécifique des consommateurs européens ou nord-américains.

La filière canne emploie plus de 30 000 personnes en Guadeloupe.