

LES RHUMS DES DOM À LA DÉCOUVERTE DE LA DIVERSITÉ

Le Conseil Interprofessionnel du Rhum Traditionnel des DOM a été créé en 1995. Elu depuis 2011, son Président, Hervé Damoiseau, nous évoque les enjeux de ses actions.



Photo © Pascal Sachaux

Ce n'est pas un hasard si les organisations professionnelles, adhérentes du CIRT DOM, ont confié à Hervé Damoiseau la charge de les représenter dans les différents combats de la filière du rhum des DOM. Ce passionné connaît bien son sujet car il a toujours vécu au cœur du domaine familial éponyme réputé pour être l'un des fleurons du spiritourisme en Guadeloupe.

Il préside aux destinées des rhums traditionnels de son île et de ceux de la Réunion, la Guyane et la Martinique. Avec un mode d'élaboration clairement défini par la législation européenne, leurs qualités sont leur force, la diversité de leurs richesses aromatiques leur plus bel atout.



Photo © Pascal Sachaux



**Hervé Damoiseau,
quelle est la vocation du CIRT DOM ?**

Il a pour objet de prendre toutes les initiatives utiles à la défense des intérêts des entreprises constituant l'interprofession du rhum traditionnel des DOM et de contribuer à la maîtrise et à la transparence du marché. Notre but est d'améliorer la qualité des produits par la mise en œuvre d'accords interprofessionnels pouvant notamment préconiser des normes d'élaboration et de présentation.... Le CIRT DOM réalise aussi des actions de promotion.

Quelle image véhiculent les rhums des DOM ?

Les rhums traditionnels des DOM bénéficient d'une des images de rhum les meilleurs au monde. Pourtant, ils sont cantonnés à un marché de niche avec plusieurs marques. Nous avons un nombre important d'adhérents. Ce sont des producteurs qui défendent fermement leur indépendance.

Quel est l'avantage de cette indépendance ?

Elle permet d'avoir une grande diversité de goûts et une offre plurielle pour les consommateurs.

Comment sont élaborés les rhums des DOM ?

Le rhum des DOM est différent des autres. Il ne peut être élaboré qu'à partir des matières premières exclusivement locales et doit être issu d'une technique d'élaboration maîtrisée

faite par distillation en colonne continue. Il en existe deux types : le rhum de sucrerie produit à partir des mélasses, issues de la cristallisation du sucre. Le rhum agricole provient quant à lui du broyage direct de la canne à sucre d'où son appellation « agricole ». Un hectare de canne à sucre donne 50 à 90 tonnes de canne variant selon les sols et les départements. Une tonne de canne permet de produire en moyenne 100 litres de rhum.

Quels sont les thèmes abordés par le CIRT DOM ?

Notre objectif est de faire reconnaître la diversité et la spécificité de nos rhums. On travaille avec les ministères de l'agriculture, des Outre-mer, de l'économie et des finances, ainsi que l'administration des Douanes avec qui on suit l'activité du rhum et les moyens de défense de notre production.

Qu'est-ce que le contingent appliqué aux rhums des DOM ?

Le contingent est le volume autorisé à être vendu en Métropole. Il fixe un maximum autorisé pour sa commercialisation soit 120 000 hectolitres d'alcool pur (Hap).

Quel est l'avenir du rhum des DOM ?

L'interprofession a été fondée en 1995 pour endiguer la baisse de la commercialisation qui n'atteignait plus que 75 000 Hap. On est arrivé en 2013 à 114 000 Hap de consommation sur les 12 derniers mois. Ce travail de

fond de la filière nous a permis d'augmenter la production et la commercialisation. On a également apporté au consommateur une offre plus diversifiée.

Les producteurs de rhum membres du CIRT DOM ont-ils une politique commune sur le spiritourisme ?

Commune, je ne dirais pas cela, mais ils ont tous compris son utilité. Chaque distillerie apporte sa touche personnelle afin de personnaliser son site en fonction de son histoire.

Quelle est la meilleure période pour visiter les sites de production de rhum des DOM ?

Indéniablement celle de la campagne rhumière qui, dans les Antilles, est de janvier à juillet où la canne à sucre est à sa meilleure maturation pour être coupée puis ensuite broyée...

Depuis quand la maison Damoiseau propose-t-elle une offre de spiritourisme ?

Juste après le passage du cyclone Hugo de 1989, nous avons retrouvé rasée la maison d'un contremaître parti à la retraite. Nous avons décidé de la rénover en Cabane à Rhum en 1992 après que les travaux de la distillerie nous aient enfin permis de nous occuper de ce nouveau challenge.

Quand est-il préférable de visiter votre domaine et que découvrez-t-on ?

Le domaine se visite toute l'année. Il possède de nombreux atouts : le moulin à vent renoué par des compagnons en 1996, la locomotive de la marque Brookville mise en service après la fin de la Seconde Guerre mondiale dans notre département, un jardin agréable où se prélasser et déguster les rhums, avec modération.

Propos recueillis par Sarah Canonge

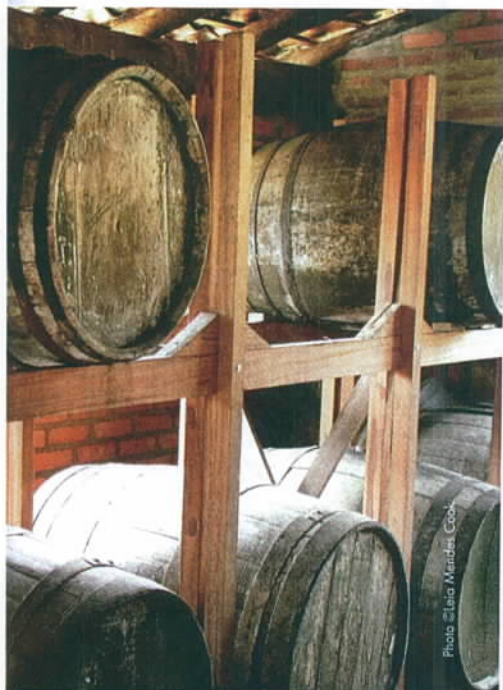


Photo © Laito Mendes Coob

Photo © Stéphan Lincelle