

LA MÉLASSE DANS TOUS SES ÉTATS



90% du rhum produit sur la planète est fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre. Or on connaît mal cette matière première, ses utilisations diverses, ses marchés. Rumporiter a donc décidé de défricher un peu la question.

Par Fabien Humbert

A l'origine (du rhum), il y a la mélasse. N'en déplaise aux aficionados du rhum agricole ou de pur jus de canne, c'est bien à partir de ce dérivé du sucre que les premiers spiritueux (kill devil, tafia, guil-dive, rum bullion...) qui deviendront le rhum, ont commencé à être produits au 16^e siècle. Si toutefois on exclut la cachaça brésilienne de l'équation. Dans les Caraïbes, que ce soient dans les îles dominées par les Français, les Anglais, les Espagnols, les Hollandais ou les Danois, la culture de la canne à sucre a d'abord été introduite pour produire du sucre. Et ce sont les chutes et les écumes qui restaient, ou qui tombaient en dehors des chaudrons lors de la cuisson du jus de canne, qui étaient utilisées pour fabriquer du rhum. On est encore loin du produit hautement industrialisé qu'est aujourd'hui devenue la mélasse, mais c'est un début. Au départ, la mélasse utilisée pour produire le rhum fut locale. Puis au fur et à mesure qu'on en perfectionnait la production et qu'elle devenait un produit relativement stable, elle commença à être exportée. Le commerce mondial de la mélasse est donc une activité très ancienne, qui perdure à l'époque moderne. Ainsi, au 18^e siècle, les plus gros consommateurs de rhum étaient les Treize Colonies, aujourd'hui devenus les États-Unis d'Amérique. Ils achetaient bien sûr du rhum en provenance des îles anglaises (Barbade et Jamaïque en tête), mais aussi directement de la mélasse pour produire du rhum 'localement'. Boston notamment devint un très important hub de production de rhum à partir de mélasse importée de toutes les îles de la Caraïbe. Ce tropisme pour le rhum ne résista cependant pas à l'indépendance des USA, et à partir du début du 19^e siècle, la production et la consommation de rhum commencèrent à y décliner en faveur du whiskey et du bourbon.

LES RHUMS ÉLABORÉS À PARTIR DE MÉLASSE IMPORTÉE

De nos jours, plusieurs pays qui ne cultivent pas, ou peu de canne à sucre (et donc ne fabriquent pas de sucre), font partie des plus gros producteurs de rhum. Par quelle magie ? Parce qu'ils importent de la mélasse. On peut notamment citer Sainte-Lucie et Saint Lucia Distillers, qui élabore notamment Admiral Rodney, Chairman's Reserve ou encore Bounty, et qui fait en partie appel à de la mélasse importée du Guyana et de la République Dominicaine. Et bien-sûr Porto Rico, petit pays associé aux USA, qui accueille trois des plus grandes marques de rhum au monde, Bacardi, Captain Morgan et Don Q, sans produire de canne à sucre ou presque. Ou encore Trinidad & Tobago, où l'on produit Angustura ou encore Kraken, et par le passé Caroni. On peut aussi citer La Barbade, le berceau du 'Rum' dont la mélasse n'est pas forcément locale. Ou encore la Jamaïque, qui depuis quelques années fait aussi appel à de la mélasse venue d'ailleurs. Dans le cas de la Barbade et de la Jamaïque, c'est le déclin de l'industrie sucrière, couplé au succès grandissant des rhums, qui expliquent ce besoin de faire appel à de la mélasse importée. La plupart des distilleries aux USA ou au Canada (dont le fameux Leatherback de North of 7), font appel à de la mélasse importée. Comme nous l'avons montré dans notre précédent numéro (<https://rumporiter.com/>



Jérôme Ardès, le monsieur rhum de Dugas

CREDIT PHOTO: FABIAN HUMBERT

dossier-rhums-hexagonaux-le-grand-veuil/), l'Hexagone est lui aussi friand de mélasse, avec une trentaine de distilleries l'utilisant comme matière première pour leur rhum. Une bonne partie des rhums ou boissons spiritueuses à base de rhum sont donc fabriqués à partir de mélasse importée. Autant pour le terroir donc. "Dans la mélasse, on ne peut pas vraiment parler de terroir, ou en tout cas pas de façon aussi pointue que pour le jus de canne, notamment à cause du processus de fabrication et de la cuisson, explique Jérôme Ardès, le monsieur rhum de Dugas. Mais attention toutes les mélasses ne se valent pas."

LES DIFFÉRENTS TYPES DE MÉLASSE

Ici il est donc temps de faire un petit point technique sur la production du sucre, et donc de la mélasse. Lors du processus, le jus de canne est d'abord cuit et devient une masse sombre à très haute teneur en sucre. Cette matière sera centrifugée une première fois et les premiers cristaux de sucre vont se former. Ils seront récoltés, ce qui permettra d'obtenir d'un côté les sucres A et la mélasse A, une matière de couleur sombre, visqueuse à haute teneur en sucre et fleurant bon la réglisse. C'est cette mélasse A qui pourra être mise en fermentation avec adjonction d'eau, puis distillée. Le plus souvent cependant, dans le rhum de sucrerie, ce sont les mélasses B et C, de la deuxième ou de la troisième extraction, qui sont utilisées. Chaque type de mélasse ayant une couleur, un taux de bricks, une viscosité différents. Moins la mélasse ayant été extraite, et plus elle est réputée qualitative. "Cependant, de grands rhums sont faits avec de la mélasse de fin de production, comme les bigb esters jamaïcains ou le grand arôme du Galion en Martinique", précise Jérôme Ardès.

MIEL, SIROP OU MÉLASSE ?

On entend aussi souvent parler de miel de canne en faisant référence à la matière première d'un rhum. Mais de quoi s'agit-il au juste ? Pour être franc, il est parfois difficile de s'y retrouver puisque selon le pays d'où vient le rhum, cela désigne soit un sirop, soit une mélasse de type A. "En Amérique latine, le terme miel, ou sirop de canne, désigne la matière première qui est issue de la cbauffé du jus de première presse pendant trois jours à feu doux,

explique Jérôme Ardès. *Par évaporation d'eau, ça va donner un miel de canne qui aura une teneur en sucrosité de 70% de saccharose, donnera des arômes sur le sucre roux, alors que c'est le réglisse qui prédomine dans la mélasse, et donnera des rhums encore plus ronds.* Il s'agit donc d'une matière première à part entière, à mi-chemin entre le pur jus de canne et la mélasse. Diplomatico au Venezuela, Millionario au Pérou, Botran ou Fortin au Guatemala, Conde de Cuba à Cuba...

UN PRODUIT STABLE DANS LE TEMPS ET QUI VOYAGE BIEN

Si la mélasse est aussi prisée, c'est donc qu'il s'agit d'un produit particulièrement stable. Du fait de sa haute teneur en sucre (45, 50, 60 et parfois 70% de saccharose) les levures ne peuvent pas s'y développer facilement. *"Il est possible de la faire voyager sur de longues distances et pendant de longues périodes sans qu'elle s'altère, à partir du moment où elle est bien ventilée et où elle ne subit pas trop de chocs de température trop brusques,* prévient Christophe L'Hyver, qui dirige Partners & Co, une entreprise qui importe (notamment) de la mélasse bio en métropole, d'Indonésie, du Paraguay ou de Cuba. *Il faut aussi faire attention à sa viscosité, car si elle se solidifie, c'est beaucoup plus difficile à manipuler.*" Le jus de canne est quant à lui trop fragile pour être transporté et doit la plupart du temps être utilisé dans les 24 à 48 heures. À moins de le congeler, mais cela a un coût énergétique et écologique élevé. Autre avantage de passer par la mélasse, sa haute teneur en sucre oblige les distillateurs à la mélanger à de l'eau pour que la fermentation puisse se faire. De plus, en règle générale, les rhums de mélasse sont distillés à un niveau plus élevé que les rhums de pur jus de canne. Résultat, *"avec la même quantité de mélasse, on peut faire trois fois plus de rhum qu'avec du jus de canne"*, estime Jérôme Ardès. Ces caractéristiques expliquent



Des cuvées mixtes

Certains producteurs de rhum vont mélanger des rhums de mélasse, avec des rhums de pur jus de canne. Comme l'autier avec ses Agents Doubles, les Bienheureux avec Embargo Esplandido (assemblage de rhums de Tobago, Trinidad et Cuba et d'un rhum agricole de Martinique), Opportune 1791 Chabine Dorée (Barbade et Antilles françaises, Navi (Barbade, Jamaïque, Martinique et Guadeloupe)... Cependant, les blend de rhums de miel de canne et de mélasse ou de miel de canne et de pur jus, sont peu courants.



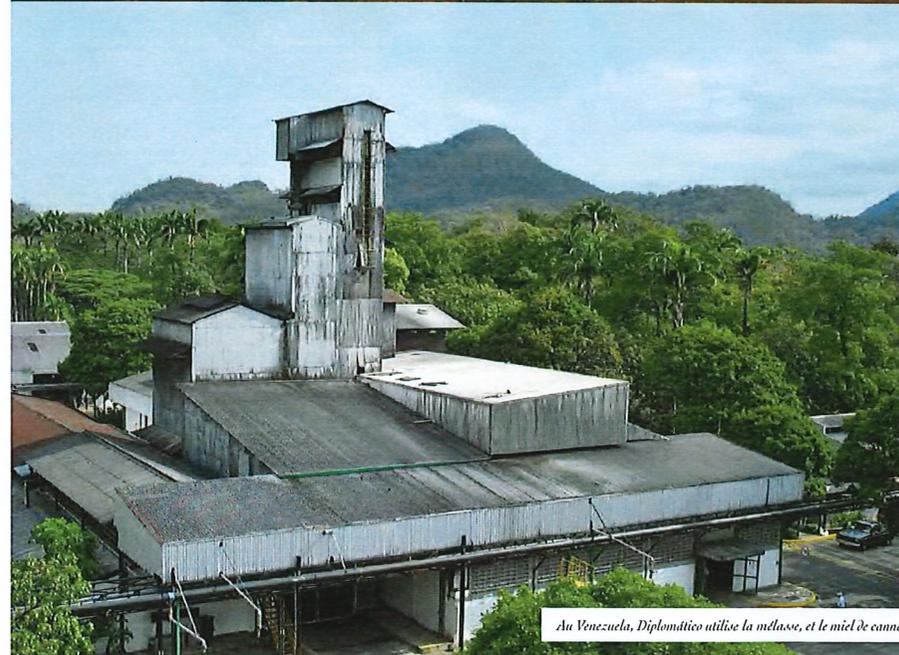
pourquoi 90% des rhums produits dans le monde le sont à partir de mélasse et pourquoi on peut désormais faire du rhum sous toutes les latitudes.

MÉLASSE LOCALE OU IMPORTÉE, À CHACUN SA RÉGLEMENTATION

Si les rhums distillés à Sainte-Lucie, à Porto Rico, la Barbade, la Jamaïque, Trinidad & Tobago... ne sont pas forcément fabriqués à partir de mélasse locale (c'est le lieu de distillation qui compte), de nombreux pays producteurs ont mis en place des réglementations contraignantes pour éviter l'importation de cette matière première. C'est par exemple le cas de la DOC cubaine, ou de l'IG de la Réunion (mais aussi en Guadeloupe ou à la Martinique). *"Il y a encore quelques années, nous voyions venir de la mélasse originaires des départements d'Outre-Mer, notamment pour la nutrition animale, mais désormais cette source est complètement tarie,* précise Benjamin Waldhof, qui dirige France Mélasses, filiale d'United Molasses, un groupe basé à Londres qui intervient sur le marché mondial de la mélasse, et qui a notamment comme clients des distillateurs de Trinidad & Tobago. *Toute la mélasse produite localement est désormais utilisée pour la distillation de rhum.*" En effet, comme d'autres terres à cannes, la Réunion, la Martinique et la Guadeloupe (la Barbade, la Jamaïque...) voient leur production de sucre baisser, ce qui implique que la mélasse produite localement est d'autant plus précieuse.



Botran, au Guatemala, élabore ses rhums à partir de miel de canne.



Au Venezuela, Diplomatico utilise la mélasse, et le miel de canne.

D'autres producteurs de rhum vont plus loin et n'utilisent que de la mélasse issue des cannes à sucre de leur domaine. On parle alors de Single Estate. C'est par exemple le cas d'Appleton en Jamaïque, ou de New Grove à l'île Maurice. La nature locale, ou pas, de la mélasse fait actuellement l'objet d'une controverse à la Barbade. Richard Seale chez Foursquare poussant pour que la réglementation impose qu'elle soit exclusivement locale, tandis qu'Alexandre Gabriel chez WIRD veut garder la possibilité de l'importer.

UN MARCHÉ MONDIAL

Quittons un peu le monde enchanteur du rhum pour entrer dans les arcanes du commerce mondialisé. La mélasse traverse en effet les mers et va de port en port, dans de grands conteneurs pouvant accueillir 22 tonnes, eux-mêmes entreposés sur de grands vraquiers pouvant transporter 30 000 tonnes. Selon Planetoscope, la production mondiale de canne à sucre s'élève à 1,7 milliard de tonnes. Les plus gros producteurs étant le Brésil avec 455 291 000 tonnes, l'Inde avec 281 170 000 tonnes

La mélasse traverse les océans à bord d'immenses navires marchands.



et la Chine avec 100 684 000 tonnes... En France, à Montoir en Bretagne, les capacités de stockage pour la mélasse de la société Millenis sont de 14 000 tonnes. Celle de la mélasse bio qui alimente les distilleries hexagonales, de... 50 tonnes. Tandis que le spécialiste de la mélasse bio, Partner & Co en livre 300 tonnes par an.

DES UTILISATIONS DIVERSIFIÉES

Car la grande majorité de la mélasse qui voyage de pays en pays ne sert pas du tout à produire du rhum. Les deux principales utilisations sont en fait l'alimentation animale et la production d'éthanol. Ainsi, sur le marché français, la mélasse

Les autres utilisations de la mélasse

Outre le rhum, l'éthanol, l'alimentation animale (85% en France), la mélasse peut aussi servir dans l'alimentation humaine (elle est prisee par les chocolatiers, les fabricants de bonbons, ou les fabricants de plats préparés). Elle sert aussi dans l'agriculture, en épandage sur les sols pour favoriser l'apparition de bactéries, ou en application sur les plantes pour leur donner de l'énergie.

importée sert d'abord d'exhausteur de goût, d'apport en énergie et de liant, entrant dans la composition des aliments donnés aux ruminants (vaches, bœufs, moutons...) et aux monogastriques (porcs charcutiers). "Dans les années 1990 : 600 000 tonnes de mélasse étaient ainsi importées en France, aujourd'hui c'est entre 70 000 et 90 000 tonnes. La mélasse est peu à peu remplacée par d'autres nutriments, comme les céréales, plus riches en énergie et moins chères", révèle Jean-Marc Caillaud, qui dirige la société d'importation de matières premières Millenis. Au niveau mondial, de plus en plus d'industriels et de sucreries, notamment au Brésil, valorisent directement la mélasse via la production de bioéthanol, qui sera adjoit aux carburants fossiles. Si en France, le bioéthanol (776 millions de litres produits en 2021) est fait à partir de céréales ou de betteraves, la majorité des 97 milliards



Un peu de sémantique

La mélasse est-elle un sous-produit, voire un déchet de l'industrie sucrière, ou un coproduit, un dérivé ? Tout dépend d'où vous trouvez ! Si vos pas vous mènent chez des producteurs de rhums agricoles ou de pur jus de canne, il y a fort à parier qu'ils choisiront les termes les plus dépréciatifs, mais si vous êtes en présence de producteurs de rhums traditionnels (dans 90% des cas), ce seront les termes les plus flatteurs qui seront choisis.



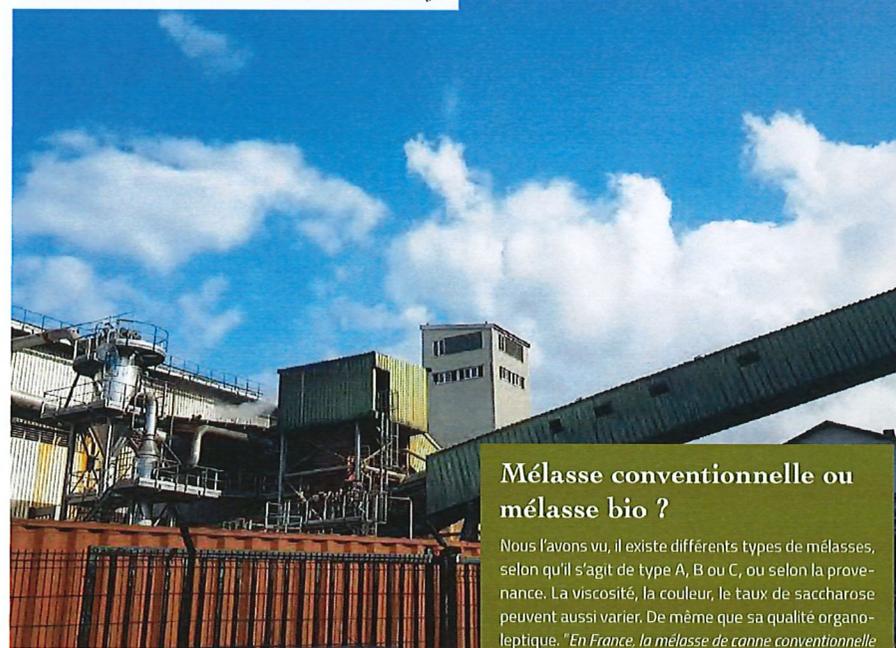
CRÉDIT PHOTO : PABLEN NOMBERT

de litres produits dans le monde l'est à partir de canne à sucre. Ainsi au Brésil, 55% de la canne à sucre produite sert à faire du carburant 'vert'. "La mélasse n'est plus considérée comme un déchet, mais comme une matière première à part entière, avec une vraie valeur", poursuit Jean-Pierre Caillaud. Une valeur en augmentation, maîtrisée pour le moment, mais réelle. "Le prix de la mélasse a peu augmenté comparativement aux hausses des autres matières premières que nous traitons, analyse Christophe L'Hyver. Ce sont surtout les prix du transport qui ont explosé. Ainsi, avant la covid, le transport d'un conteneur en mer coûtait environ 2 500 dollars, en plein covid c'était 12 500 dollars et c'est retombé à 5 000 et 7 000 dollars aujourd'hui. Tandis que depuis la guerre en Ukraine, le prix du transport routier a été multiplié par deux." Autre facteur d'enchérissement, le contexte international. "Les 500 000 tonnes de mélasse de betterave envoyées par la Russie et l'Ukraine ne sont plus disponibles, et les industriels font des arbitrages et se reportent sur la mélasse de canne à sucre, ce qui fait



Fondée par Ambroise Caillaud, la distillerie du vignoble produit le rhum Le Fontanel, à partir de mélasse importée... par son père Jean-Marc !

A la Réunion, la distillerie Savanna est accolée à l'usine sucrière de Bois Rouge.



Mélasse conventionnelle ou mélasse bio ?

Nous l'avons vu, il existe différents types de mélasses, selon qu'il s'agit de type A, B ou C, ou selon la provenance. La viscosité, la couleur, le taux de saccharose peuvent aussi varier. De même que sa qualité organoleptique. "En France, la mélasse de canne conventionnelle arrive par bateaux, qui peuvent débarquer 5, 10, 15 ou 20 000 tonnes en une seule fois. C'est déchargé par des pipelines, et stocké dans de grosses cuves, ou les produits sont caractérisés et dispatchés selon les cahiers de charge. Elle est en général destinée à la nutrition animale. La mélasse bio est quant à elle conditionnée en flexitank de 25 tonnes. Les mélasses bio sont plus brutes, plus riches en minéraux, sucre, ce qui apporte un profil organoleptique différent et qui se prête bien à la production de rhum" décrit Benjamin Waldhof.

augmenter les prix", explique Jean-Marc Caillaud, dont le fils a lancé la distillerie du Vignoble et le rhum Le Fontanel. Car les spécialistes de l'importation de mélasse française s'intéressent de plus en plus à ce marché émergent que sont les distilleries hexagonales, et surtout se prennent à en aimer le produit fini, le rhum. 🍷