



La petite collection de la filière Canne • Sucre

LE SUCRE DE CANNE



UNE SPECIALISATION
INTELLIGENTE DE LA REUNION



SYNDICAT DU
Sucre
DE LA REUNION

2 types de **SUCRES DE CANNE**

SONT PRODUITS À LA RÉUNION



LES SUCRES BRUTS

55% de la production

Sucres de canne destinés à être raffinés en Europe pour devenir des sucres blancs.

LES SUCRES DE SPÉCIALITÉS

45% de la production

Sucres roux et naturels de canne prêts à l'emploi, directement consommables par le client final, soit pour les besoins des industries agroalimentaires, soit en tant que sucres de bouche. Ils correspondent à des marchés de niche haut de gamme.



En Bref

La Réunion est :



1 **LE 1^{ER} PRODUCTEUR** européen de sucre de canne >



2 **PIONNIÈRE** du développement des sucres de spécialités et leader en Europe >



3 Reconnue pour **LA QUALITÉ** de ses sucres qui contribuent à son rayonnement international >



Charlotte Ah-Hou

Responsable OHSE, centre de stockage et de conditionnement Eurocanne

« Le travail minutieux de nos équipes industrielles et logistiques permet aux sucres de La Réunion de jouir d'une réputation de grande qualité à l'international, et permet la satisfaction et la fidélisation de nos clients. »



Le 1^{er} producteur

EUROPÉEN DE SUCRE DE CANNE

La Réunion, avec la Guadeloupe et la Martinique, fait partie des trois seuls territoires producteurs de sucre de canne au monde à respecter les normes sociales, environnementales et phytosanitaires de l'UE.

Les départements ultramarins sont les seuls producteurs de sucre de canne en Europe. **La Réunion est leader sur ce marché** : les sucres de canne réunionnais représentent en effet 80% de la production européenne totale. Seuls sucres de canne soumis aux normes sociales, environnementales et phytosanitaires européennes, les sucres des Outremer sont ainsi d'une **qualité inégalée**. De surcroît, les sucreries réunionnaises répondent aux exigences les plus élevées en matière de **certification qualité** : ISO 9001 (management de la qualité), ISO 14001 (Système de management environnemental), FSSC 22000 (Sécurité des denrées alimentaires). Les sucres de La Réunion sont **labellisés RUP** (Régions Ultrapériphériques), une mention certifiant la qualité de la fabrication du produit et son origine européenne.



Pionnière

DU DÉVELOPPEMENT DES SUCRES DE SPÉCIALITÉS ET LEADER EN EUROPE

La production réunionnaise résulte d'une stratégie de différenciation mise en place par l'industrie sucrière et fondée sur la valorisation de la spécificité des sucres naturellement roux et blonds de canne.

Pour étoffer la diversité des produits, un panel d'une vingtaine d'experts de l'analyse sensorielle (œnologues, nez de parfum, etc), spécialement formés à l'univers du sucre, ont été mobilisés et ont permis de **mettre au point la gamme actuelle de sucres** réunionnais dont certaines **caractéristiques organoleptiques** (goûts, arômes, textures) s'éloignent des standards classiques du marché. Ce travail de segmentation de la gamme réunionnaise est une **première dans le monde sucrier**.

La Réunion enregistre un pourcentage de production de sucre haut de gamme parmi les meilleurs au regard de ce qui se pratique dans le monde.





EXPORTATION ET RAYONNEMENT

international

Reconnu pour sa qualité, le sucre réunionnais est commercialisé dans toute l'Europe et contribue au rayonnement de La Réunion.



L'industrie sucrière réunionnaise approvisionne en premier lieu le **marché local** (consommateurs et industries agroalimentaires) et contribue à son auto-suffisance. Le sucre de canne est également le **1^{er} poste d'exportation de l'île**. Plus de 90 % de la production sucrière réunionnaise est exportée en Europe continentale, ce qui représente **50% du total des exportations en valeur** de l'île. Si l'on ajoute le rhum, fabriqué avec la mélasse des sucreries, les produits et co-produits issus de l'industrie sucrière représentent les 2/3 en valeur des exportations totales de produits fabriqués à La Réunion. Plus ancienne industrie de l'île et première industrie des départements d'outre-mer, l'industrie sucrière **contribue positivement au dynamisme économique du territoire**. La filière Canne-Sucre constitue également un puissant **vecteur d'image** pour le tourisme avec ses magnifiques paysages verdoyants constitués des champs de canne et ses 170 000 visiteurs/an accueillis dans les sucreries, les distilleries et les musées dédiés.

Chiffres Clés



1^{er} POSTE D'EXPORTATION DE L'ÎLE



70%

des exportations totales de l'île en valeur (avec le rhum)

1^{er} PRODUCTEUR D'EUROPE



80%

DE LA PRODUCTION EUROPÉENNE

de sucre de canne est assurée par La Réunion



La Réunion vend ses sucres de canne dans

PLUS DE 14 PAYS EUROPÉENS

LA PRODUCTION DE SUCRE RÉUNIONNAIS :

45% de sucres de spécialités

55% de sucres bruts

Depuis **2016**



Les sucres de La Réunion sont **LABELLISÉS RUP**

Le saviez-vous ?

1 Le marché mondial du sucre

110 pays SONT PRODUCTEURS DE SUCRE DANS LE MONDE

SUCRE DE CANNE
 $\frac{3}{4}$ de la production mondiale de sucre

SUCRE DE BETTRAVE
 $\frac{1}{4}$ de la production mondiale de sucre



L'union européenne est le 3^{ème} producteur mondial de sucre.



La France est le seul producteur européen de sucre de canne.



La Réunion produit 80% du sucre de canne européen.

2

Quels sont les principaux concurrents de La Réunion sur le marché des sucres de spécialités ?

Seules La Réunion et la Guadeloupe exportent des sucres de spécialités sur le marché européen continental. Les seuls concurrents des sucres de canne européens sont ceux des **pays non européens qui bénéficient de quotas d'exportation en Europe sans droits de douanes ni taxes**. Parmi eux, on retrouve de manière historique les pays « Afrique Caraïbes Pacifique (ACP) » et les Pays les Moins Avancés (PMA) et plus récemment depuis 2013 les pays d'Amérique latine et centrale (Colombie, Pérou, Equateur, Honduras, Nicaragua, Panama, Costa Rica, Salvador, Guatemala) qui ont obtenu des droits d'accès au marché européen dans le cadre des accords commerciaux négociés avec l'UE.

L'enjeu pour l'industrie sucrière des DOM est de conserver des conditions de commercialisation équitables par rapport à ses concurrents des pays tiers sur le marché européen.

POUR TOUT SAVOIR SUR LA FILIÈRE CANNE SUCRE

www.sucre.re

Syndicat du Sucre de La Réunion

CS 81036 - 33, rue d'Emmerez de Chamoy
97495 Sainte-Clotilde Cedex.
Tél : 02 62 47 76 76 - com@sucre.re

Crédits photographiques :

Corine Tellier - Studio Lumière - Hervé Douris -
Thomas Lebon - François-Louis Athénas - Adrien Diss -
Tereos Océan Indien - Syndicat du Sucre de La Réunion