

RECETTE ORIGINALE

LADY CANE

Ingrédients pour 1 personne :

- 1 cl de grenadine,
 - 1 cl de jus de citron,
 - 4 cl de jus de canne,
 - 4 cl de Rhum blanc agricole.
- Décoration : melon, cerise confite.



Technique :

Dans un shaker rempli de glaçons à moitié, verser les ingrédients selon l'ordre ci-dessus. Frapper (c.-à-d. secouer). Verser dans un verre à cocktail et décorer.

On peut réaliser ce cocktail sans alcool pour ceux qui aiment les cocktails softs et désaltérants (les doses seront doublées et il sera servi dans un grand verre).

COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g de jus)

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean. 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.

Energie.....	73 Kcals	Cendres.....	0 g
Humidité.....	81 %	Ca	6 mg
Protéines	0.3 g	Fe	2 mg
Lipides.....	0 g	K	22 mg
Glucides.....	18 g	Na	1 mg
Fibres.....	0 g		

POUR EN SAVOIR PLUS...

Ouvrages et textes

La canne à sucre. 1979, Fauconnier R. et Bassereau D. . Collection techniques agricoles et productions tropicales, 563 p. G-P Maisonneuve et Larose Editeurs.

Le sucre. 1992, J.-I. Koehl. Collection Cyclope, 130 p. Economica Editeur.

De la canne au rhum 1997. Fahrasmane L. et Ganou-Parfait B. . 112 p. INRA Editeur.

Science et Technologie de la canne à sucre : glossaire. 2002 dépliant INRA/CIRAD/LAPRA/CTICS.

Collection Outils pédagogiques. Fort de France. Fafsea Editeur :

- La canne à sucre en Guadeloupe 2000.
- La canne à sucre en Martinique : produire mieux, produire plus. 1999.
- La fabrication du rhum agricole en Guadeloupe. 2003.
- La canne à sucre en Guadeloupe. 1998.
- Fabrication du sucre de canne : Gardel. 2000.

La canne à sucre

Institut National de la Recherche Agronomique

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Archipel Guadeloupe



Création / Réalisation : INRA & Pénélope Design 0590 41 95 15 / Octobre 2007

Crédit photo : INRA et Partenaires / Ne pas jeter sur la voie publique



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
CENTRE Antilles-Guyane • Domaine Duclos • 97170 Petit-Bourg
Tél. : 05 90 25 59 00 • Site Web : www.antilles.inra.fr



Document co-financé par les fonds européens (FEDER) et le Ministère de la Recherche

ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT



PRESENTATION

Canne à sucre : *Saccharum officinarum*

Créole : can, « dlo doubout »

Anglais : Sugarcane

Espagnol : Caña de azucar

La canne à sucre (*Saccharum officinarum*), plante de la famille des Poacées (Graminées), est cultivée pour ses tiges dont on extrait du sucre. Avec une production annuelle supérieure à 1,3 milliards de tonnes (FAO 2002), c'est la première plante cultivée au plan mondial. Elle fut jusqu'au début du XIXe siècle la seule source importante de sucre.

L'extraction de sucre de canne est attestée en Chine environ six siècles avant Jésus-Christ. C'est l'expédition d'Alexandre le Grand jusqu'à l'Indus qui la fit connaître la première fois aux Européens.

La canne à sucre fut introduite dans les Antilles par Christophe Colomb lors de son second voyage en 1493, où grâce au climat favorable sa culture a rapidement prospéré. Cette culture qui nécessite une abondante main d'oeuvre a alimenté le trafic des esclaves en provenance d'Afrique. La fameuse expédition du Bounty commandée par le capitaine Bligh en 1787 avait pour objectif de rapporter, de Tahiti jusqu'à la Jamaïque, des boutures d'arbre à pain afin de disposer d'aliments économiques pour nourrir les esclaves qui travaillaient sur les plantations. Une fois l'abolition de l'esclavage prononcée en 1848, le recours à une main d'oeuvre engagée venue des Indes est à l'origine du peuplement indien des Antilles. Jusqu'au XIXe siècle, la culture de la canne à sucre était une source de richesse extraordinaire, mais au début du XIXe siècle, le Blocus continental instauré par l'empire napoléonien contre l'Angleterre, favorisa l'apparition du sucre de betterave qui concurrença dès lors la canne à sucre. Ainsi pendant plusieurs siècles le sucre a régné sur les Antilles « dont le cœur battait au rythme des moulins ». Nous trouvons encore témoignage de l'importance de cette activité passée à travers les vestiges nombreux des moulins en Grande-Terre et à Marie-Galante.

RECHERCHE AGRONOMIQUE

• **Culture de la Canne**

L'aire de culture de la canne à sucre s'étend de 35° de latitude nord à 30° de latitude sud. La multiplication se fait par boutures. Ces boutures sont des morceaux de cannes d'environ 40cm portant plusieurs noeuds avec des bourgeons. La récolte intervient au bout de onze mois après la plantation, avant la floraison. Les cannes sont coupées au ras du sol, la concentration en sucre étant maximale dans la partie basse de la tige. La partie supérieure et les feuilles sont éliminées sur le champ, où elles servaient d'amarres, et d'aliment pour le bétail, avant que l'on brûle les pailles de canne pour faciliter la récolte mécanique. Les recherches du CIRAD ont permis une amélioration des rendements, et la production de cannes résistantes aux maladies et adaptées aux contraintes climatiques, à la récolte mécanique.

• **Valorisation des sous-produits**

Les recherches de l'INRA ont elles contribué à valoriser les produits de la canne :

- jus de canne ultra filtré adapté aux besoins des consommateurs et des industriels,
- sélection de levures pour assurer une qualité constante dans la fermentation et la production de rhum agricole,
- solutions pour limiter les pollutions liées aux résidus de la filière canne sucre rhum en proposant des procédés dépollution par méthanisation ou en étudiant les conditions de restitution de la matière organique aux sols de Guadeloupe, par l'épandage des mélasses ou l'utilisation en composte de la bagasse,
- valorisation de la canne et de ses sous produits dans l'alimentation animale.



UTILISATION CULINAIRE

De nombreux produits utilisés dans la cuisine ou l'industrie sont issus de la canne à sucre.

• **le vesou et la bagasse :**

Les tiges de canne broyées dans un moulin produisent un liquide sucré, le vesou, et un résidu fibreux, la bagasse. Cette dernière est utilisée pour faire du papier, du carburant et de la nourriture pour le bétail.

• **le rhum agricole, la cassonade et le sucre :**

Le vesou est soit distillé après fermentation pour produire du rhum agricole, soit clarifié puis concentré pour extraire le sucre cristallisé brut, la cassonade. Ce sucre sera ensuite transformé en sucre blanc dans une raffinerie.

• **la mélasse, le rhum, l'alcool industriel et les biocarburants :**

Le résidu liquide, encore très sucré, noirâtre et visqueux, est la mélasse. Cette dernière peut être utilisée pour l'alimentation du bétail, ou distillée pour produire du rhum ou de l'alcool industriel, ou encore de l'éthanol comme Biocarburant.

Dans la cuisine antillaise, le jus de canne, le sirop de sucre, le sirop de batterie, le sucre, entrent dans la composition de nombreux desserts tels que les chadeks glacés, les popotes à fruit à pain, les confitures de fruits pays, les doucelettes, les sucres à coco, les gâteaux gros-sirop, ...



Jus de canne , fabrication INRA.